



**ДЕРЖАВНИЙ КОМІТЕТ УКРАЇНИ З ПИТАНЬ
ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ТА СПОЖИВЧОЇ ПОЛІТИКИ
Н А К А З**

28.10.2010 N 487

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
11 лютого 2011 р.
за N 183/18921

{ Наказ втратив чинність на підставі Наказу Міністерства
економічного розвитку і торгівлі
N 770 (z0522-19) від 03.05.2019 }

**Про затвердження Технічного регламенту
щодо правил маркування
харчових продуктів**

{ Із змінами, внесеними згідно з наказами Міністерства
економічного розвитку і торгівлі
N 243 (z1352-11) від 23.11.2011
N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

Відповідно до статті 1 Закону України "Про безпечність та
якість харчових продуктів" (771/97-ВР) **Н А К А З У Ю:**

1. Затвердити Технічний регламент щодо правил маркування
харчових продуктів, що додається.

2. Управлінню технічного регулювання забезпечити подання
цього наказу на державну реєстрацію до Міністерства юстиції
України в установленому законодавством порядку.

3. Дозволити суб'єктам господарювання використовувати
пакувальні матеріали та етикетки, виконані без урахування вимог
Технічного регламенту, протягом 18 місяців з дня набрання ним
чинності.

Продукти харчування, пакувальні матеріали та етикетки яких
виконані без урахування вимог Технічного регламенту, виготовлені
та/або введені в обіг не пізніше ніж через 9 місяців з дня
набрання чинності Технічним регламентом, залишаються в обігу на
ринку України до закінчення строку придатності таких продуктів.
{ Абзац другий пункту 3 із змінами, внесеними згідно з Наказом
Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12)
від 28.05.2012 }{ Пункт 3 із змінами, внесеними згідно з Наказом
Міністерства
економічного розвитку і торгівлі N 243 (z1352-11) від
23.11.2011 }

4. державному підприємству український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості":

4.1. Переглянути національний стандарт ДСТУ 4518:2008 "Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила".

4.2. Забезпечити опублікування цього наказу в черговому виданні щомісячного інформаційного покажчика "Стандарти".

4.3. Довести цей наказ до технічних комітетів стандартизації та організацій-розробників національних стандартів на харчову продукцію.

5. Технічним комітетам стандартизації та організаціям-розробникам національних стандартів на харчову продукцію привести свої нормативні документи у відповідність з вимогами Технічного регламенту.

6. Відповідальність за виконання цього наказу покласти на заступника Голови Гончаренка В.В.

7. Цей наказ набирає чинності з дня його офіційного опублікування.

8. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Голова

О.Матвійчук

ПОГОДЖЕНО:

Голова Державного комітету України
з питань регуляторної політики
та підприємництва

М.Бродський

Перший заступник Міністра
охорони здоров'я України,
головний державний санітарний
лікар України

С.А.Риженко

Заступник Міністра,
Голова комісії з проведення
реорганізації Міністерства
аграрної політики України

І.В.Якубович

Перший заступник
Міністра економіки України

А.А.Максюта

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Держспоживстандарту
України
28.10.2010 N 487

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
11 листопада 2010 р.

ТЕХНІЧНИЙ РЕГЛАМЕНТ щодо правил маркування харчових продуктів

1. Цей Технічний регламент, розроблений відповідно до вимог Законів України "Про безпечність та якість харчових продуктів" (771/97-ВР), "Про захист прав споживачів" (1023-12), а також положень Директиви Європейського Парламенту та Ради від 20 березня 2000 року N 2000/13/ЄС про наближення законодавства держав-членів про етикетування, оформлення та рекламування продуктів харчування і Директиви Комісії від 30 січня 2008 року N 2008/5/ЄС щодо обов'язкового зазначення на етикетці певних продуктів харчування деякої докладної інформації, окрім тієї, що передбачена у Директиві 2000/13/ЄС Європейського Парламенту та Ради, визначає загальні вимоги до маркування (етикетування) розфасованих харчових продуктів, які вводяться в обіг в Україні.

{ Пункт 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

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

Для окремих видів розфасованих харчових продуктів відповідними актами законодавства, а в разі їх відсутності - нормативними документами можуть установлюватися додаткові вимоги до їх маркування, крім тих, що передбачені цим Технічним регламентом. { Абзац другий пункту 2 в редакції Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

Вимоги цього Технічного регламенту не поширюються на маркування алкогольних напоїв, яке здійснюється відповідно до законодавства. { Пункт 2 доповнено новим абзацом згідно з Наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

3. У цьому Технічному регламенті терміни вживаються у такому значенні:

інгредієнт (складник) - будь-яка речовина, у тому числі харчова добавка і фермент, які використовуються під час виробництва чи приготування харчового продукту і залишається в остаточному харчовому продукті навіть у зміненій формі; { Абзац другий пункту 3 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

маркування - усі слова, описи, знаки для товарів і послуг, назва марки, зображення чи символи, що стосуються харчових продуктів і розміщені на будь-якій упаковці, етикетці (етикетці)

продуктів і розміщені на будь-якій упаковці, етикетці (сіткерті), споживчій тарі, контретикетці, кольєретці, ярлику, пробці, листку-вкладиші, документі, повідомленні, інших елементах упаковки, що супроводжують чи належать до цього виду харчових продуктів;

розфасований харчовий продукт - окрема одиниця харчового продукту, що реалізується кінцевому споживачу та закладам ресторанного господарства в окремому споживчому пакуванні у такий спосіб, що її вміст неможливо змінити, не відкривши або не пошкодивши упаковки (далі - харчовий продукт).

Інші терміни вживаються у значенні, наведеному в Законах України "Про безпечність та якість харчових продуктів" (771/97-ВР), "Про захист прав споживачів" (1023-12), "Про молоко та молочні продукти" (1870-15). { Абзац п'ятий пункту 3 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (з0979-12) від 28.05.2012 }

4. Маркування харчових продуктів виконується українською мовою, а у разі необхідності додатково може бути нанесене також іншими мовами.

5. Маркування харчових продуктів та спосіб, яким його виконують, не повинні:

а) вводити в оману споживача стосовно:

характеристик харчового продукту, зокрема його природи, ідентичності, властивостей, стану, складу, кількості, часових характеристик придатності (зберігання), походження, способу виробництва чи одержання;

необґрунтованого зазначення інформації про властивості харчового продукту, яких у нього немає;

повідомлення щодо особливих властивостей харчового продукту, хоча всі подібні продукти мають такі самі властивості;

б) містити інформацію щодо наявності у харчовому продукті (крім природних мінеральних вод та харчових продуктів, призначених для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів, дієтичних добавок) властивостей, які сприяють профілактиці, загоюванню та лікуванню будь-якого захворювання або посилятися на такі властивості.

Зазначені обмеження поширюються також на рекламу харчових продуктів, оформлення харчових продуктів, зокрема на їх форму, зовнішній вигляд або упаковку, використаний пакувальний матеріал та місце їх розміщення для продажу.

{ Підпункт "б" пункту 5 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (з0979-12) від 28.05.2012 }

6. Вимоги до маркування харчових продуктів повинні забезпечувати надання споживачу необхідної, доступної, достовірної та своєчасної інформації про харчовий продукт.

У маркуванні, оформленні, рекламуванні харчових продуктів забороняється використання будь-якої інформації, яка вводить в оману споживача або містить інформацію щодо властивостей харчового продукту, яких у нього немає.

Маркування харчових продуктів повинно містити таку

оов язкову інформацію:

1) назву харчового продукту;

2) склад харчового продукту;

{ Підпункт 2 пункту 6 в редакції Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

3) кількість окремих інгредієнтів (класу інгредієнтів) для випадків, що визначені в пункті 18 цього Технічного регламенту;

{ Пункт 6 доповнено новим підпунктом 3 згідно з Наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

4) кількість харчового продукту у встановлених одиницях виміру;

5) часові характеристики придатності харчового продукту;

6) умови зберігання, якщо харчовий продукт потребує особливих умов зберігання;

{ Підпункт 6 пункту 6 в редакції Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

7) умови та рекомендації використання, якщо харчовий продукт потребує особливих умов використання;

8) найменування та місцезнаходження і номер телефону виробника або гарячої лінії, фактичну адресу потужностей (об'єкта) виробництва, а для імпортованих харчових продуктів - найменування та місцезнаходження і номер телефону імпортера;

{ Підпункт 8 пункту 6 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

9) найменування та місцезнаходження і номер телефону підприємства, яке здійснює функції щодо прийняття претензій від споживача, у разі якщо цим підприємством не є виробник;

10) номер партії виробництва;

11) інформацію про генетично модифіковані організми в складі харчового продукту (відповідно до чинного законодавства);

{ Підпункт 11 пункту 6 в редакції Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

12) інформацію щодо місця походження для харчових продуктів, які лише упаковані або розфасовані в Україні, якщо відсутність такої інформації може ввести в оману споживача;

{ Підпункт 12 пункту 6 в редакції Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

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

{ Підпункт 13 пункту 6 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

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

15) позначення знака для товарів і послуг, за яким харчовий продукт реалізується (за наявності).

Крім того, маркування може містити рекомендації до

застосування, якщо за їх відсутності споживач не зможе відповідним чином використовувати продукт харчування.

7. Назва харчового продукту повинна бути зрозумілою для споживача, конкретно та точно характеризувати продукт, розкривати його природу, походження, надавати можливість відрізнити певний вид харчового продукту від інших аналогічних видів харчових продуктів.

Назва харчового продукту повинна відповідати назві, установленій нормативно-правовими актами, а в разі їх відсутності - установленій нормативними документами, або відповідати усталеним назвам харчових продуктів, що застосовуються в країні, а в разі їх відсутності - як назва харчового продукту застосовується опис продукту, а в разі потреби - і опис його застосування, який є досить точним для того, щоб надати покупцеві можливість визначити вид продукту харчування і відрізнити його від інших аналогічних продуктів.

Назву продукту встановлює виробник з урахуванням вимог цього Технічного регламенту.

Назва харчового продукту може бути доповнена комерційною (фірмовою) назвою, яка може бути зазначена літерами латинської абетки, та/або знаком для товарів і послуг.

Комерційна (фірмова) назва продукту не характеризує продукт, його властивості, проте дає змогу відрізнити його від інших аналогічних продуктів, близьких за складом і органолептичними показниками.

Комерційна (фірмова) назва та знак для товарів і послуг не можуть замінити назву харчового продукту.

До назви продукту необхідно долучати інформацію щодо характерних властивостей, фізичного стану продукту або спеціального оброблення, якому піддавався харчовий продукт (наприклад, порошкоподібний, сухий, концентрований, заморожений, копчений, пастеризований, охолоджений, стерилізований тощо), якщо відсутність такої інформації може ввести в оману споживача.

Для харчових продуктів, які безпосередньо або їх інгредієнти (складники) піддавались обробці іонізувальним опромінюванням, поряд з назвою обов'язково зазначають "опромінено" або "оброблено іонізувальним опроміненням".

Для риби та морепродуктів, вирощених у штучних умовах, поряд з їх назвою обов'язково зазначають "вирощено в умовах аквакультури".

Поряд з назвою харчового продукту або в кінці переліку його інгредієнтів повинна бути зазначена відповідна додаткова інформація, передбачена додатком 5 до цього Технічного регламенту.

{ Пункт 7 в редакції Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (з0979-12) від 28.05.2012 }

8. Назва імпортованого харчового продукту, під якою його виробляють та реалізують на території країни-виробника і яка не є традиційною для України (наприклад тортолліні, капеллетті, равіолі, мате, лечо тощо), повинна супроводжуватись під час реалізації цього харчового продукту на території України описовою інформацією з рекомендаціями щодо вживання або приготування цього

харчового продукту.

У разі якщо назва імпортованого харчового продукту дуже відрізняється з огляду на свій склад чи умови виробництва від харчового продукту, відомого під такою самою назвою в Україні, вона не повинна зазначатись у маркуванні цього харчового продукту.

9. Склад харчового продукту - це перелік всіх інгредієнтів цього продукту, який зазначається в маркуванні харчового продукту з урахуванням вимог цього пункту та згідно з додатками 1-5 до цього Технічного регламенту.

Перелік усіх інгредієнтів зазначають у порядку зменшення їх масової частки, яка була використана в процесі виробництва або приготування харчового продукту. Перед переліком інгредієнтів наводиться заголовок "Склад:".

Зазначений перелік наводять для всіх харчових продуктів.

У разі якщо інгредієнт харчового продукту в свою чергу складається з кількох інгредієнтів, вони також вважаються інгредієнтами цього харчового продукту.

10. Зазначення складу харчового продукту в маркуванні є не обов'язковим для:

свіжих фруктів, ягід і овочів (включаючи картоплю), які не очищені, не нарізані або не оброблені жодним способом;

бутильованих мінеральних та питних вод з додаванням діоксиду вуглецю, якщо назва харчового продукту містить інформацію щодо стану води за ступенем насичення діоксидом вуглецю ("слабогазована", "середньогазована" чи "сильногазована") або діоксид вуглецю є невід'ємною складовою води;

оцту, отриманого з одного виду сировини без використання інших інгредієнтів, із зазначенням природи походження сировини;

сиру кисломолочного, кисломолочних продуктів, молока і вершків за умови, що в процесі їх виробництва не використовували ніякий інший інгредієнт, крім ферментів і мікроорганізмів, необхідних для ферментації, або солі, необхідної для вироблення кисломолочного сиру;

харчових продуктів, що складаються виключно з одного інгредієнта, у разі якщо назва продукту збігається з назвою інгредієнта або дозволяє однозначно визначити цей інгредієнт.

11. Інгредієнтами харчового продукту не вважають:

а) речовини, які в процесі виробництва тимчасово видаляли з харчового продукту, а потім знову в нього вводили, не перевищуючи його первісну частку в кількісному відношенні;

б) харчові добавки і ферменти, які входили до складу одного або декількох інгредієнтів цього харчового продукту, якщо вони не виконують технологічної функції у кінцевому продукті або використовувались як допоміжний матеріал для виробництва або переробки харчового продукту;

{ Підпункт "б" пункту 11 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (з0979-12) від 28.05.2012 }

в) речовини, які не є харчовими добавками, але були використані під час виробництва або приготування харчового продукту як допоміжний матеріал для виробництва, навіть якщо вони

залишаються у кінцевому продукті у змінених формі;

г) речовини, які використовуються в необхідних обов'язкових кількостях як розчинники або носії для харчових добавок або ферментів чи ароматизаторів;

{ Підпункт "г" пункту 11 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (з0979-12) від 28.05.2012 }

г) консервуючі гази, що використовуються під час пакування харчових продуктів. Однак споживачі обов'язково повинні бути поінформовані про використання таких газів, щоб зрозуміти, чому придбані ними продукти харчування мають довший строк придатності, ніж аналогічні продукти, упаковані іншим способом. Маркування харчових продуктів, пакування яких виконувалось із застосуванням консервуючих газів, повинно містити відповідну інформацію згідно з додатком 5 до цього Технічного регламенту.

{ Підпункт "г" пункту 11 в редакції Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (з0979-12) від 28.05.2012 }

12. Відхилення від правил зазначення інгредієнтів у порядку зменшення їх масової частки, яка була використана в процесі виробництва або приготування харчового продукту, у переліку інгредієнтів допускаються в таких випадках:

а) додані воду та леткі інгредієнти зазначають у переліку інгредієнтів залежно від їх масової частки у кінцевому (виготовленому) харчовому продукті.

Зазначення доданої води у переліку інгредієнтів не обов'язкове у разі, якщо:

її вміст становить не більше 5 % від кількості кінцевого (виготовленого) харчового продукту;

воду використовують у процесі виробництва або приготування харчового продукту виключно для відновлення концентрованого або зневодненого інгредієнта;

вода входить до складу рідких інгредієнтів (наприклад, розсіл, маринад, тузлук тощо), які зазвичай не використовуються для споживання;

б) інгредієнти, використані в концентрованій або зневодненій формі і повернуті в процесі виготовлення продукту у свій первісний стан, допускається зазначати в переліку інгредієнтів відповідно до їх масової частки до того, як їх сконцентрували або висушили;

в) суміші фруктів, ягід, овочів, грибів, масова частка жодної з яких суттєво не домінує в кількості харчового продукту і які використовуються у пропорціях, що можуть змінюватися, зазначають у переліку інгредієнтів цього харчового продукту словами "фрукти", "ягоди", "овочі" або "гриби" із зазначенням слів "у змінній пропорції", після яких у дужках наводяться назви видів фруктів, ягід, овочів, грибів, що використані у суміші.

У цьому випадку сама суміш фруктів, ягід, овочів, грибів зазначається у переліку інгредієнтів харчового продукту залежно від масової частки всієї суміші у кількості цього харчового продукту;

г) у переліку інгредієнтів сумішей прянощів та сумішей прямих трав назви видів прянощів та видів прямих трав, масова частка жодної з яких суттєво не домінує в кількості нетто всієї суміші,

перераховуються в будь-якій послідовності в дужках після слів "у змінній пропорції";

г) інгредієнти харчових продуктів, що реалізують у концентрованій або зневодненій формі і які необхідно готувати з додаванням води, зазначають у переліку інгредієнтів відповідно до вмісту їх масової частки у кількості нетто приготованого харчового продукту за умови, що перелік цих інгредієнтів супроводжується інформацією "інгредієнти приготованого продукту" або "інгредієнти готового до вживання продукту";

д) інгредієнти, масова частка яких становить менше 2 % від кількості кінцевого (виготовленого) харчового продукту, перераховуються в переліку інгредієнтів харчового продукту після всіх інших його інгредієнтів у будь-якій послідовності;

е) взаємозамінні та подібні інгредієнти, хоча б один з яких може бути використаним під час виробництва чи приготування харчового продукту, не змінюючи складу, виду або вартості кінцевого (виготовленого) харчового продукту, і масова частка яких становить менше 2 % від кількості нетто цього кінцевого (виготовленого) харчового продукту, можуть зазначатись у переліку його інгредієнтів словами "містить ... та/або ...". Це не поширюється на харчові добавки або інгредієнти, що наведені в додатку 4 до цього Технічного регламенту.

13. Інгредієнти харчового продукту зазначають у переліку інгредієнтів під своїми назвами.

Включені до додатка 1 до цього Технічного регламенту інгредієнти, які є складовими іншого харчового продукту, зазначають у переліку інгредієнтів цього харчового продукту під назвою класу інгредієнтів, до якого вони належать. Позначення інгредієнта з назвою класу інгредієнтів "крохмаль" у переліку інгредієнтів харчового продукту треба завжди доповнювати зазначенням назви конкретної рослинної сировини, з якої він отриманий, якщо цей інгредієнт може містити клейковину.

Інгредієнти, які включені до додатка 2 до цього Технічного регламенту, зазначають у переліку інгредієнтів харчового продукту під назвою класу інгредієнтів, за якою йде їх спеціальна назва (хімічна чи торговельна), або індекс відповідно до Європейської цифрової системи (E), або INS-номер. У разі якщо інгредієнт належить до декількох класів інгредієнтів, то в переліку інгредієнтів харчового продукту зазначають назву того класу інгредієнтів, який відповідає основній функції цього інгредієнта у цьому продукті. Позначення інгредієнта під назвою класу інгредієнтів "модифікований крохмаль" у переліку інгредієнтів харчового продукту завжди доповнюють зазначенням назви конкретної рослинної сировини, з якої він отриманий, якщо цей інгредієнт може містити клейковину. { Абзац третій пункту 13 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (з0979-12) від 28.05.2012 }

Ароматизатори зазначаються в переліку інгредієнтів харчового продукту згідно з додатком 3 до цього Технічного регламенту.

Ферменти, крім зазначених у підпункті "б" пункту 11 цього Технічного регламенту, зазначають у переліку інгредієнтів харчового продукту під назвою класу, за якою йде їх спеціальна назва. { Пункт 13 доповнено новим абзацом згідно з Наказом

Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12)
від 28.05.2012 }{ Пункт 13 із змінами, внесеними згідно з Наказом
Міністерства
економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від
28.05.2012 }

14. Інгрідієнт харчового продукту, який складається з двох чи більше складників, може бути зазначений у переліку інгрідієнтів цього харчового продукту під своєю спеціальною назвою. У цьому випадку безпосередньо після назви такого інгрідієнта наводять (у дужках) перелік його складників у порядку зменшення їх масової частки.

Допускається не зазначати перелік інгрідієнтів складного інгрідієнта в разі, якщо:

загальна кількість складного інгрідієнта не перевищує 2% кількості кінцевого (виготовленого) харчового продукту. Однак це положення не поширюється на харчові добавки (крім харчових добавок, зазначених у підпункті "б" пункту 11 цього Технічного регламенту) та інгрідієнти, наведені в додатку 4 до цього Технічного регламенту;

загальна кількість складного інгрідієнта, що складається із сумішей прянощів та/або сумішей прямих трав, не перевищує 2% кількості кінцевого (виготовленого) харчового продукту. Однак це положення не поширюється на харчові добавки (крім харчових добавок, зазначених у підпункті "б" пункту 11 цього Технічного регламенту) та інгрідієнти, наведені в додатку 4 до цього Технічного регламенту;

складний інгрідієнт є продуктом харчування, для якого згідно із законодавством не вимагається зазначати перелік його інгрідієнтів.

{ Пункт 14 в редакції Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

15. Інгрідієнти, які включені до додатка 4 до цього Технічного регламенту, у тому числі ті, які були отримані з цих інгрідієнтів та були використані під час виробництва або виготовлення харчового продукту, навіть якщо вони містяться в кінцевому (виготовленому) харчовому продукті в змінній формі, повинні обов'язково зазначатись у маркуванні цього харчового продукту під своєю назвою одним з таких способів:

у переліку його інгрідієнтів;

безпосередньо поряд з назвою харчового продукту.

Будь-яка речовина, що була використана під час виробництва або виготовлення харчового продукту, навіть якщо вона міститься в кінцевому (виготовленому) харчовому продукті у змінній формі, яка отримана з інгрідієнтів, наведених у додатку 4 до цього Технічного регламенту, у тому числі та, яка була отримана з цих інгрідієнтів, вважається інгрідієнтом цього харчового продукту і повинна обов'язково зазначатись у маркуванні цього харчового продукту під назвою інгрідієнта, з якого вона отримана. Зазначена вимога поширюється також на інгрідієнти, які зазначені у підпунктах "б", "в" та "г" пункту 11 цього Технічного регламенту.

16. Маркування харчових продуктів має містити детальну

інформацію про наявність у складі підсолоджувачів.

Маркування кондитерських виробів та напоїв, до складу яких входять гліциризинова кислота (сапонін) або солі хлористого амонію, має містити детальну інформацію про наявність у складі цих харчових продуктів таких речовин.

Спосіб зазначення такої детальної інформації наведений у додатку 5 до цього Технічного регламенту.

17. Порядок зазначення в складі харчового продукту інформації про генетично модифіковані організми визначається чинним законодавством.

{ Пункт 17 в редакції Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

18. Кількість окремого інгредієнта (класу інгредієнтів), використану під час виробництва або приготування харчового продукту, обов'язково зазначають у маркуванні цього харчового продукту у разі, якщо:

цей інгредієнт (клас інгредієнтів), зазначений у назві харчового продукту, або зазвичай пов'язується споживачем із цим продуктом, або { Абзац другий пункту 18 в редакції Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

цей інгредієнт (клас інгредієнтів) виділяється на маркуванні харчового продукту словами, малюнками, графічним зображенням, або { Абзац третій пункту 18 в редакції Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

кількість цього інгредієнта (класу інгредієнтів) є суттєвою для смакових якостей певного харчового продукту та для того, щоб відрізнити його від інших харчових продуктів, з якими його можна переплутати через назву або вигляд.

Кількість окремого інгредієнта (класу інгредієнтів), виражена у відсотках, має відповідати його кількості, яка використана під час виробництва або приготування харчового продукту, і повинна зазначатись одним із таких способів: { Абзац п'ятий пункту 18 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

у назві харчового продукту;

безпосередньо поряд з назвою харчового продукту;

у переліку інгредієнтів харчового продукту поряд із позначенням назви цього інгредієнта або категорії інгредієнтів.

Зазначення кількості інгредієнта (класу інгредієнтів) у перерахованих вище випадках не обов'язкове, якщо:

кількість у сухому вигляді цього інгредієнта (класу інгредієнтів) зазначена відповідно до пункту 22 цього Технічного регламенту;

{ Абзац одинадцятий пункту 18 виключено на підставі Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

кількість зазначеного у назві харчового продукту інгредієнта істотно не впливає на характеристики продукту і не відрізняє його

від подібних продуктів;

це випадки, згадані у підпунктах "в" та "г" пункту 12 цього Технічного регламенту;

цей інгредієнт (клас інгредієнтів) додається в невеликих кількостях з метою надання смаку та/або аромату.

19. Кількість харчового продукту зазначається у його маркуванні словами:

"Об'єм ..." - в одиницях об'єму для рідких харчових продуктів (окрім олій, маргаринів м'яких, майонезів, молока питного, сметани, кефіру, меду);

Маса нетто ..." - в одиницях маси для інших харчових продуктів, у тому числі для олій, маргаринів м'яких, майонезів, молока питного, сметани, кефіру, морозива, меду; { Абзац третій пункту 19 в редакції Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (з0979-12) від 28.05.2012 }

"Кількість ..." для продукту, який реалізується поштучно.

Кількість харчового продукту в його маркуванні зазначається позначенням номінальної кількості харчового продукту із зазначенням граничнодопустимих відхилень від номінальної кількості, або зазначається нормативний документ, за яким їх встановлено, або зазначається знак відповідності "е" згідно з чинним законодавством. { Абзац п'ятий пункту 19 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (з0979-12) від 28.05.2012 }

Одиниці виміру кількості харчового продукту у його маркуванні вказуються в метричній системі мір і встановлюються чинними в Україні нормативно-правовими актами.

20. Маса нетто (об'єм) однієї упаковки харчового продукту, яка складається з двох і більше однакових упаковок окремо розфасованих харчових продуктів, кожна з яких однакової кількості, зазначається разом із позначенням кількості кожної окремої упаковки харчового продукту і загальної кількості таких упаковок.

Масу нетто упаковки допускається не зазначати, якщо загальне число окремих упаковок можна чітко розрізнити і легко підрахувати ззовні через пакування, за умови, що масу нетто однієї окремої упаковки харчового продукту чітко видно ззовні.

21. Маса нетто (об'єм) однієї упаковки харчового продукту, яка складається з двох і більше однакових упаковок окремо розфасованих харчових продуктів, кожна з яких не призначена для окремої реалізації, зазначається разом із позначенням загальної кількості таких окремих упаковок.

22. У разі реалізації твердого харчового продукту, який знаходиться в рідкому середовищі, в його маркуванні, окрім загальної кількості цього харчового продукту, необхідно зазначати кількість основного харчового продукту.

Рідким середовищем у такому випадку вважаються рідини та харчові продукти (заморожені або свіжоморожені, а також їхні суміші) за умови, якщо вони стосовно основного харчового продукту відіграють другорядну роль для його виробництва або приготування (наприклад вода, водні сольові розчини, розсол, харчові (фруктові)

кислоти у водному розчині, оцет, водні розчини цукру, водні розчини інших підсолоджувачів, фруктові або овочеві соки для консервування фруктів або овочів).

23. Інформацію про часові характеристики придатності харчового продукту у його маркуванні зазначають одним із таких способів:

кінцева дата споживання;

дата виробництва та строк придатності.

Дата виробництва складається з позначення години, дня, місяця і року (дня, місяця і року або місяця і року) у хронологічній послідовності, між якими проставляються розділові знаки (крапка, коса риска тощо) або робиться інтервал.

Кінцеву дату споживання позначають словами "Вжити до (дата)" або "Придатний до (дата)". При цьому зазначається або безпосередньо дата, або посилання на місце в маркуванні, де вона зазначена.

Дата складається з позначення дня, місяця і в разі потреби року у хронологічній послідовності, між якими проставляються розділові знаки (крапка, коса риска тощо) або робиться інтервал.

Для позначення дати досить зазначення:

дня, якщо строк придатності не перевищує 72 години; { Абзац восьмий пункту 23 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (з0979-12) від 28.05.2012 }

дня і місяця, якщо строк придатності харчового продукту не перевищує три місяці;

місяця та року, якщо строк придатності харчового продукту становить понад три місяці. { Абзац десятий пункту 23 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (з0979-12) від 28.05.2012 }

{ Абзац одинадцятий пункту 23 виключено на підставі Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (з0979-12) від 28.05.2012 }

Строк придатності харчового продукту позначають словами "строк придатності (годин, діб, місяців або років)" або "придатний (годин, діб, місяців або років)".

У харчових продуктах, що з погляду мікробіології є швидкопсувними, мінімальний строк придатності замінюється кінцевою датою споживання.

24. Зазначення інформації про часові характеристики придатності харчового продукту у його маркуванні не обов'язкове для:

свіжих фруктів, ягід і овочів, картоплі, які не очищені від шкірки, не нарізані або не оброблені жодним способом (за винятком зародків насіння і стручкових плодів (наприклад, пагонів бобових));

оцту;

кухонної солі, окрім йодованої;

цукру у твердій формі;

безалкогольних напоїв, фруктових соків, фруктових нектарів в

окремих місткостях ємністю більше ніж 5 л, які постачаються виключно закладам ресторанного господарства;

хлібобулочних або кондитерських виробів, які виходячи з характеру їхньої начинки звичайно споживаються протягом 24-х годин після виготовлення;

кондитерських виробів, що складаються майже цілком з ароматизованого цукру та цукру, обробленого за допомогою барвників, які постачаються виключно закладам ресторанного господарства;

жувальних гумок;

м'якого морозива, яке виготовляється в закладах ресторанного господарства і одразу ж реалізується.

25. Умови зберігання харчового продукту, що зазначаються в його маркуванні, повинні містити інформацію щодо умов, яких необхідно дотримуватись для того, щоб цей харчовий продукт зберігав свої властивості протягом зазначеного в його маркуванні строку придатності. Зазначені в маркуванні умови зберігання харчового продукту повинні враховувати особливості пакувальних матеріалів, зберігання і реалізації продукту.

{ Абзац другий пункту 25 виключено на підставі Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (з0979-12) від 28.05.2012 }

26. У маркуванні імпортованих харчових продуктів назва або позначення торгової марки, що зареєстровані відповідно до законодавства, адреса (крім назви країни-виробника) можуть бути нанесені мовою країни-виробника.

27. Інформація щодо походження харчового продукту зазначається у його маркуванні позначенням назви місця його походження.

Назвою місця походження харчового продукту є назва країни, населеного пункту, географічної місцевості (об'єкта).

Для зазначення назви місця походження харчового продукту допускається використання історичної назви географічної місцевості (об'єкта).

У разі якщо харчовий продукт піддавався переробці, в результаті якої змінено властивості продукту, країною походження продукту вважається та країна, у якій здійснювалась переробка.

28. Рекомендації з вживання або приготування харчових продуктів повинні містити інформацію щодо правильного застосування цього продукту так, щоб цей харчовий продукт був використаний його споживачем за призначенням.

29. Інформацію про поживну (харчову) цінність зазначають у маркуванні харчового продукту як кількісні відомості, призначені для інформування споживача про поживні властивості продукту та енергетичну цінність (калорійність).

Інформація про поживну (харчову) цінність та енергетичну цінність (калорійність) повинна містити:

інформацію про енергетичну цінність (калорійність) в

кілоджоулях (кДж) та/або кілокалоріях (ккал) на 100 грамів або 100 мл продукту;

інформацію про поживну (харчову) цінність, а саме: кількість білків, жирів, вуглеводів у грамах (г) на 100 грамів або 100 мл продукту.

Інформацію про вміст білків, вуглеводів, жирів і енергетичну цінність (калорійність) можна не наводити, якщо їхня кількість в одноразовій порції або в 100 г (100 мл) харчового продукту становить менше 2 % від добової норми.

У маркуванні харчового продукту його поживну (харчову) цінність зазначають поруч з енергетичною цінністю (калорійністю) харчового продукту.

Поживну (харчову) цінність та енергетичну цінність (калорійність) не обов'язково зазначати для чаю, кави, оцту, мінеральної та питної води, кухонної солі, харчових добавок, ароматизаторів, спецій, прянощів.

30. Вимоги щодо порядку зазначення в маркуванні харчового продукту інформації стосовно застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями населення визначаються чинним законодавством.

31. Назву харчового продукту необхідно зазначати на упаковці або етикетці (контретикетці, кольєретці, стікері, ярлику), доданий до нього, шрифтом не меншим ніж 2 мм, а всю іншу обов'язкову інформацію в маркуванні розфасованого харчового продукту, перераховану в пункті 6 цього Технічного регламенту, шрифтом не меншим ніж 0,8 мм.

Обов'язкову інформацію в маркуванні, передбачену пунктом 6 цього Технічного регламенту, треба розташовувати в помітному місці так, щоб вона була видимою і незмивною. У жодному разі ця інформація не повинна розміщуватись у прихованому, недоступному місці або затінюватись чи перекриватись іншими написами або графічними зображеннями.

Назву, кількість харчового продукту у його маркуванні розташовують в однаковій зоні видимості.

32. Назва, кількість та часові характеристики придатності харчового продукту є обов'язковою інформацією маркування харчових продуктів, які реалізуються в скляних ємностях, що призначені для повторного використання, маркування яких виконане незмивними фарбами безпосередньо на цій ємності, і які внаслідок цього не мають етикетки, кільцеподібних елементів пакування, а також якщо ці ємності мають площу поверхні менше 10 кв.см. Інша інформація, передбачена пунктом 6 цього Технічного регламенту, повинна бути доступна споживачам у місцях реалізації такої продукції.

Якщо на пакуванні харчових продуктів невеликих розмірів (площа одного боку не перевищує 10 кв.см) неможливо нанести повністю необхідний текст інформації щодо продукту, тоді на пакуванні продукту обов'язково зазначають назву, кількість та часові характеристики придатності цього харчового продукту, а всю іншу інформацію, передбачену пунктом 6 цього Технічного регламенту, необхідно розташовувати на аркуші-вкладці, який додають до кожної індивідуальної або групової одиниці пакування.

{ Пункт 32 в редакції Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

33. Нормативно-правовими актами визначаються детальні правила щодо способу, у який зазначається вся або окрема обов'язкова інформація в маркуванні, перерахована в пункті 6 цього Технічного регламенту, за умови інформування споживача у місцях реалізації харчових продуктів, які:

реалізуються кінцевому споживачу або в закладах ресторанного господарства без розфасовки;

розфасовуються в торговельних приміщеннях на вимогу споживача на місці їх реалізації;

розфасовуються безпосередньо перед їх реалізацією.

34. Вимоги цього Технічного регламенту не застосовуються до харчових продуктів, які реалізуються в рекламному (сувенірному) пакуванні, такому як фігурки, статуетки або подарунки, якщо вимоги до їх маркування встановлені чинним законодавством.

35. Контроль за дотриманням відповідності маркування харчових продуктів вимогам цього Технічного регламенту здійснюється у встановленому законодавством порядку.

Начальник Управління
технічного регулювання

В.Гордієнко

Додаток 1
до Технічного регламенту
щодо правил маркування
харчових продуктів

ІНГРЕДІЄНТИ,
які в переліку інгредієнтів харчового продукту
можуть бути позначені назвою класу інгредієнтів
замість їх спеціальної назви

Інгредієнти	Назва класу інгредієнтів
Рафіновані олії, крім оливкової олії	"Олія" або "Олія" із зазначенням конкретного рослинного (у рідкому або твердому стані) походження; "гідрогенізована" для гідрогенізованої олії
Рафіновані жири	"Жир" з позначенням: "рослинний" або "тваринний" або із зазначенням його специфічного рослинного або тваринного походження; "гідрогенізований" - для

гідрогенізованих жирів

Масло вершкове, виготовлене виключно з вершків, з вмістом молочного жиру від 61,5% до 88,8%

"Масло"

Суміші жирів з вмістом молочного жиру не менше 25%, але загального жиру від 50 до 85%

"Спред"

Суміші жирів з вмістом молочного жиру не менше ніж 25%, але загального жиру не менше ніж 99%

"Суміші жирів"

Жироводний продукт

"Маргарин"

Суміш натуральних олій і модифікованих жирів та/або тваринних жирів

"Жир кондитерський" або "Жир кулінарний", або "Жир хлібопекарський"

Суміш олій та/або модифікованих жирів або суміш різних жирів, які за показниками якості та жирнокислотним складом наближені до молочного

"Замінник молочного жиру"

Борошняні суміші із двох і більше видів зернових

"Борошно", за яким іде перелік видів зернових, з яких воно вироблено, у порядку зменшення їхніх масових часток у суміші

Крохмаль і крохмаль, модифікований фізичним або ферментативним способом

"Крохмаль", за яким іде зазначення виду сировини, з якої він виготовлений

Риба будь-яких видів, якщо ця риба є інгредієнтом іншого харчового продукту і якщо назва та оформлення цього харчового продукту не пов'язані з певним видом риби

"Риба"

Сир будь-яких видів, якщо цей сир або сирні суміші є інгредієнтом іншого харчового продукту і якщо назва та оформлення цього харчового продукту не пов'язані з певним видом сиру

"Сир"

Прянощі будь-якого виду, які становлять не більше 2% маси в харчовому продукті	"Прянощі" або "Пряна суміш"
Пряні трави будь-якого виду, які становлять не більше 2% маси в харчовому продукті	"Трави" або "Суміш трав"
Основні матеріали будь-якого виду, використовувані для виробництва гумової основи для жувальної гумки	"Гумова основа"
Усі типи кришених печених зернових	"Паніровка" або "Панірувальні сухарі"
Сахароза будь-якого виду	"Цукор"
Зневоднена декстроза і моногідратна декстроза	"Декстроза"
Сироп глюкози або зневоднений сироп глюкози	"Сироп глюкози" або "Патока"
Молочний білок будь-якого виду (казеїни, казеїнати і сироватковий білок) і його суміші	"Молочний білок"
Пресоване какао-масло	"Какао-масло"
Концентровані соки, пюре та концентровані пюре, які є основною сировиною для виготовлення соків з м'якоттю, нектарів, морсів	"Фруктова/фруктова/овочева частина"
Скелетні м'язи, у тому числі діафрагма та жувальні м'язи (крім серця, язика, м'язів голови (крім жувальних м'язів), м'язів зап'ястка, передпліччя та хвоста) тварин видів	"М'ясо ..." з позначенням назви/назв виду тварини (*), якій/яким воно належить
"савці" та "птиця", що вважаються придатними для споживання людиною разом із тканиною, що природно входить чи прилягає до них, де загальний вміст жиру та сполучної тканини не перевищує значень, наведених нижче у таблиці, і якщо вони є	

інгредієнтом іншого харчового продукту, крім інгредієнтів харчового продукту, що підпадають під визначення "м'ясо, отримане шляхом механічного обвалювання"

Максимальний вміст жиру та сполучної тканини в інгредієнтах, що в переліку інгредієнтів харчового продукту позначаються назвою класу інгредієнтів "М'ясо ..."

Види тварин	Жир (%)	Сполучна тканина (%)
Ссавці (окрім кролів та свиней) і змішані види з переважанням ссавців	25	25
Свині	30	25
Птиця та кролі	15	10

Вміст сполучної тканини обчислюється на основі співвідношення між вмістом колагену та вмістом тваринного білка. Вмістом колагену вважається вміст гідроксипроліну, помножений на фактор 8.

Якщо наведені в таблиці максимальні значення вмісту жиру та сполучної тканини перевищені, але всі інші критерії визначення класу інгредієнтів "М'ясо ..." дотримані, то в переліку інгредієнтів харчового продукту цей інгредієнт позначається назвою класу "М'ясо ...", після чого в дужках має бути зазначено фактичний вміст в інгредієнті м'яса, жиру та сполучної тканини у відсотках щодо загальної кількості нетто цього інгредієнта у такій послідовності: "вміст м'яса ..., жиру ..., сполучної тканини ..."

{ Додаток 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

Додаток 2
до Технічного регламенту
щодо правил маркування
харчових продуктів

ІНГРЕДІЄНТИ,
які в переліку інгредієнтів харчового продукту обов'язково позначаються поряд з назвою класу інгредієнтів їх спеціальною назвою (хімічною або торговельною назвою) або міжнародним символом

(індекс Е, INS-номер)

Барвник
Консервант
Антиоксидант
Емульгатор
Загущувач
Желючий агент або драглеутворювач
Стабілізатор
Підсилювач смаку та аромату
Кислота
Регулятор кислотності
Антиспікаючий агент
Модифікований крохмаль (зазначення специфічної назви або INS-номера чи індексу Е не вимагається)
Підсолоджувач
Розпушувач тіста
Піногасник
Глазуруючий агент
Емульгуюча сіль (для плавлених сирів та продуктів на основі павленого сиру)
Агент для обробки борошна
Закріплювач
Стабілізатор вологості
Стабілізатор кольору
Наповнювач
Пропелент
Піноутворювач
Комплексоутворювач.

{ Додаток 2 в редакції Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

Додаток 3
до Технічного регламенту
щодо правил маркування
харчових продуктів

ПОЗНАЧЕННЯ
ароматизаторів у переліку інгредієнтів
харчового продукту

1. Ароматизатори в переліку інгредієнтів харчового продукту з урахуванням вимог пункту 2 цього додатка повинні позначатися:
словом "ароматизатор(и)" або спеціальною назвою чи описом ароматизатора;
словами "копильний(і) ароматизатор(и)" або словами "копильний(і) ароматизатор(и), виділений(і) з ... (назва харчового(их) продукту(ів), або категорії харчового продукту, або джерела, з яких виділений цей ароматизатор)" для копильних ароматизаторів.

2. Слово "натуральний" у позначенні ароматизатора в переліку інгредієнтів харчового продукту використовується з урахуванням таких вимог:

слово "натуральний" може використовуватися для опису лише тих ароматизаторів, ароматичний компонент яких містять виключно ароматичні препарати та/або натуральні ароматичні речовини;

слова "натуральна(і) ароматична(і) речовина(и)" можуть використовуватися лише для тих ароматизаторів, ароматичний компонент яких містять виключно натуральну(і) ароматичну(і) речовину(и);

слово "натуральний" може використовуватися разом із вказівкою на харчовий продукт, категорію харчових продуктів або рослинне чи тваринне джерело, з яких виділено ароматизатор, тільки тоді, коли його ароматичний компонент був виділений винятково або як мінімум на 95% (за масою) із вказаного вихідного матеріалу. У цьому разі ароматизатор позначається словами "натуральний ароматизатор ... (назва харчового(их) продукту(ів), категорії харчового продукту або джерела, з яких виділений цей ароматизатор)";

слова "натуральний ароматизатор Е (назва харчового(их) продукту(ів), категорії харчового продукту або джерела, з яких виділений цей ароматизатор) разом з іншими натуральними ароматизаторами" можуть використовуватися тільки тоді, коли його ароматичний компонент був частково виділений із вказаного вихідного матеріалу, аромат якого може бути легко розпізнаним;

слова "натуральний ароматизатор" можуть використовуватися без вказування харчового(их) продукту(ів), категорії продукту або джерела, з яких виділений цей ароматизатор, лише тоді, коли його ароматичний компонент був виділений з декількох вихідних матеріалів, зазначення яких не вказуватиме на їх аромат або смак.

{ Додаток 3 в редакції Наказу Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

Додаток 4
до Технічного регламенту
щодо правил маркування
харчових продуктів

ІНГРЕДІЄНТИ,
які згадані у пункті 15
цього Технічного регламенту

1. Злаки, що містять глютен (клейковину) (пшениця, жито, ячмінь, овес, спельта, камут або їх гібридні штами), та вироби з них, за винятком:

крохмальної патоки на основі пшениці, включаючи глюкозу, та виробів з них;

мальтодекстринів на основі пшениці;

крохмальної патоки на основі ячменю;

злаків, що використовуються для виробництва дистилатів чи етилових спиртів сільськогосподарського походження для алкогольних

напоїв.

2. Ракоподібні та вироби з них.

3. Яйця та вироби з них.

4. Риба та вироби з риби, за винятком:
риб'ячого желатину, що використовується як переносник вітамінів чи каротиноїдних препаратів;
риб'ячого желатину або клею, що використовуються як освітлюючі речовини у пиві та вині.

5. Земляний горіх (арахіс) та вироби з нього.

6. Соеві боби та вироби з них, за винятком:
повністю очищеної соєвої олії та жиру, а також виробів з них;
натуральних змішаних токоферолів (E 306), натурального Д-альфа токоферолу, натурального Д-альфа токоферолацетату, натурального Д-альфа токоферолсукценату, що походять із соєвих бобів;
отриманих з рослинних олій фітостеролів та ефірів фітостеролів, що походять з соєвих бобів;
рослинного ефіру станолів, виробленого зі стеролів рослинної олії, що походять із соєвих бобів.

7. Молоко та молочні вироби (зокрема лактоза), за винятком:
молочної сироватки, що використовується для виробництва дистилятів чи етилових спиртів сільськогосподарського походження для алкогольних напоїв;
лактитолу.

8. Горіхи, тобто мигдаль (*Amygdalus communis* L.), лісові горіхи (*Corylus avellana*), волоські горіхи (*Juglans regia*), горіхи кеш'ю (*Anacardium occidentale*), горіхи пекан (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), південно-американський горіх (*Berthd letia excelsa*), фісташки (*Pistacia vera*), горіхи макадамія та австралійські горіхи (*Macadamia ternifolia*), а також вироби з них, за винятком:
горіхів, що використовуються для виробництва дистилятів чи етилових спиртів сільськогосподарського походження для алкогольних напоїв.

9. Селера та вироби з неї.

10. Гірчиця та вироби з неї.

11. Насіння кунжуту та вироби з нього.

12. Двоокис сірки та сульфіти в концентраціях, що перевищують 10 мг/кг або 10 мг/куб.дм, виражені як SO₂.

2

13. Люпин та вироби з нього.

14. Молюски та вироби з них.

Додаток 5
до Технічного регламенту
щодо правил маркування
харчових продуктів

ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ,
в маркуванні яких має бути зазначена
додаткова інформація

Вид харчових продуктів	Додаткова інформація
Харчові продукти, пакування яких виконувалось із застосуванням консервуючих газів з метою продовження їх строку придатності	"Упаковані в захисному середовищі"
Харчові продукти, які містять підсолоджуючі речовини	"Містить підсолоджувач(і)". Ця інформація має зазначатись поряд з назвою харчового продукту, під якою він реалізується
Харчові продукти, що містять одночасно цукор (цукри) та підсолоджуючу(і) речовину(и)	"З цукром(ами) та підсолоджувачем(ами)". Ця інформація має зазначатись поряд з назвою харчового продукту, під якою він реалізується
Харчові продукти, що містять аспартам	"Містить джерело фенілаланіну"
Харчові продукти, що містять більше ніж 10% доданих поліолів	"Надмірне вживання може спричинити розлад шлунка"
Кондитерські вироби або напої, що містять гліциризинову кислоту (сапонін), або сіль хлористого амонію внаслідок їх додавання, або коріння солодки <i>Glycyrrhiza glabra</i> із концентрацією 100 мг/кг чи 10 мг/куб.дм або вище	"Містить солодку". Ця інформація має зазначатись у кінці переліку інгредієнтів харчового продукту, окрім випадків, якщо термін "солодка" вже зазначений у переліку інгредієнтів або поряд з назвою харчового продукту, під якою він реалізується. Якщо в маркуванні харчового продукту відсутній перелік його

інгредієнтів, ця інформація має бути наведена поряд з назвою харчового продукту, під якою він реалізується

Кондитерські вироби, що містять гліциризинову кислоту (сапонін), або сіль хлористого амонію внаслідок їх додавання, або коріння солодки *Glycyrrhiza glabra* із концентрацією 4 г/кг або вище

"Містить солодку - люди, які хворіють на гіпертонію, повинні уникати надмірного споживання". Ця інформація має зазначатись у кінці переліку інгредієнтів харчового продукту. Якщо в маркуванні харчового продукту відсутній перелік його інгредієнтів, ця інформація має бути наведена поряд із назвою харчового продукту, під якою він реалізується

Напої, які реалізуються готовими до споживання або швидкого приготування відповідно до інструкції виробника, що містять гліциризинову кислоту (сапонін), або сіль хлористого амонію внаслідок їх додавання, або коріння солодки *Glycyrrhiza glabra* із концентрацією 50 мг/куб.дм або вище

"Містить солодку - люди, які хворіють на гіпертонію, повинні уникати надмірного споживання". Ця інформація має зазначатись в кінці переліку інгредієнтів харчового продукту. Якщо в маркуванні харчового продукту відсутній перелік його інгредієнтів, ця інформація має бути наведена поряд із назвою харчового продукту, під якою він реалізується

Напої (крім напоїв, що виготовлені з кави, чаю чи екстрактів кави або чаю, назва яких включає слово "кава" або "чай"), які призначаються для споживання без зміни складу та містять кофеїн у концентрації більше ніж 150 мг/л або знаходяться у концентрованій чи сухій формі, та після відновлення містять кофеїн у концентрації більше ніж 150 мг/л

"Високий вміст кофеїну. Не рекомендований для дітей, вагітних та жінок, що годують груддю". Після цієї інформації в дужках вказується вміст кофеїну, виражений у мг на 100 мл напою. Ця інформація розміщується в тому самому полі зору, що і назва напою

Харчові продукти, які містять барвник(и) жовтий "сонячний захід" FCF (E 110); хіноліновий жовтий (E 104); азорубін (E 122); спеціальний червоний АС (E 129); тартразин (E 102); понсо 4R (E 124), за винятком харчових продуктів, у яких зазначений(і) барвник(и), використовуваний(і) з метою санітарного чи іншого

"Містить барвник(и) ... (назва барвника(ів) або його індекс (E), який(які) може(уть) мати шкідливий вплив на активність та увагу дітей". Ця інформація вказується в кінці переліку інгредієнтів харчового продукту"

маркування м'ясних продуктів або
для штампування чи фарбування
яєчної шкаралупи

{ Додаток 5 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства економічного розвитку і торгівлі N 639 (z0979-12) від 28.05.2012 }

Публікації документа

- **Офіційний вісник України** від 25.02.2011 – 2011 р., № 12, стор. 144, стаття 540, код акта 54878/2011

