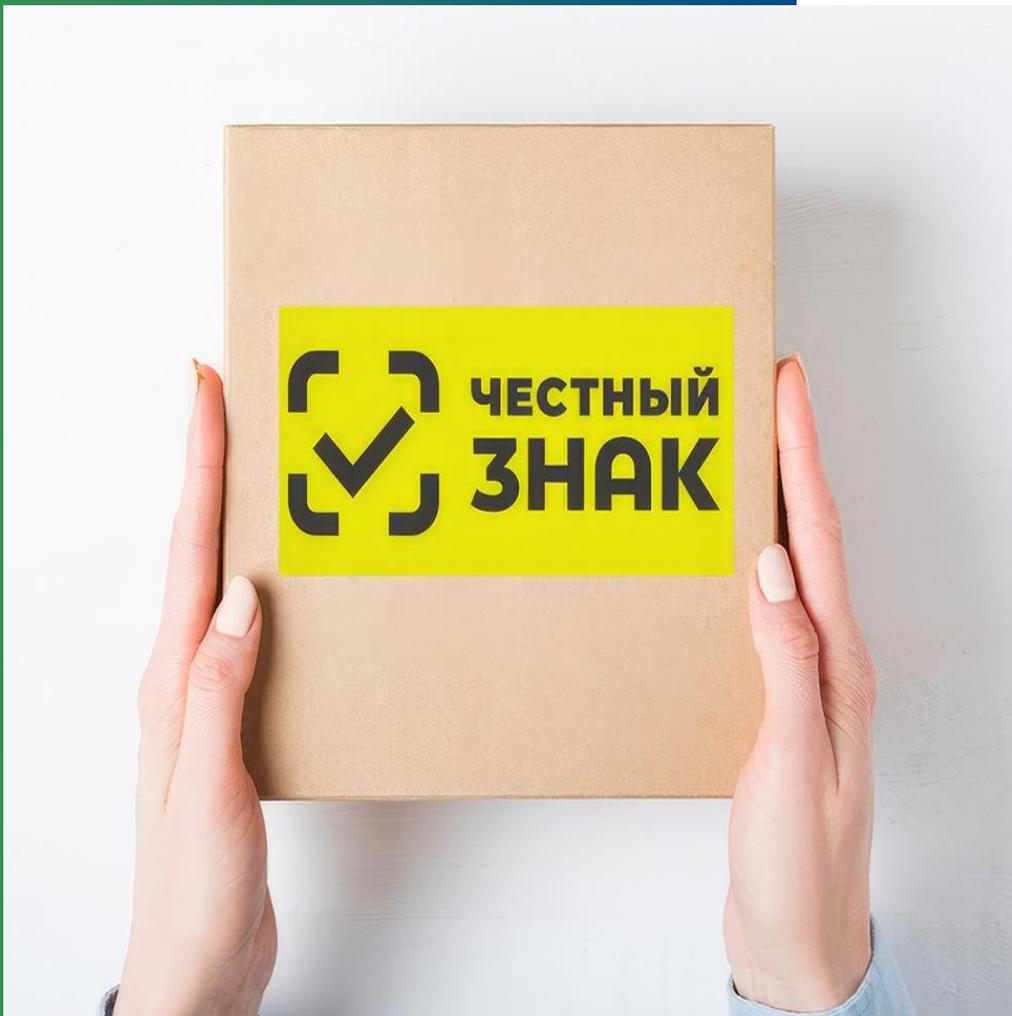




Подтверждение соответствия и маркировка. 2 часть

Михайлова Кермен Владимировна,
кандидат технических наук, доцент кафедры
управления качеством и товароведение
продукции РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева

Купцова Светлана Вячеславовна,
кандидат технических наук, доцент кафедры
управления качеством и товароведение
продукции РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева



**Рекомендации и
разъяснения по
применению требований
технического регламента
Таможенного союза
«Пищевая продукция в
части ее маркировки» (ТР
ТС 022/2011)**



Требования к маркировке упакованной пищевой продукции

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- Наименование пищевой продукции;
- Состав пищевой продукции;
- Количество пищевой продукции;
- Дату изготовления пищевой продукции;
- Срок годности пищевой продукции;
- Условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или ФИО и место нахождения ИП- изготовителя пищевой продукции, а также наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или ФИО и место нахождения ИП-импортера, если продукция изготовлена вне Евразийского экономического союза;
- Рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- Показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- Сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО.
- Единый знак обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза (высота знака не менее 5 мм., описание, положение и порядок нанесения установлено в Решение КТС № 711).



- Предусмотренная информация нанесенная в виде надписей маркировка упакованной пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке.
- В маркировке упакованной пищевой продукции могут быть указаны дополнительные сведения, в том числе сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция (ГОСТ, ТУ, СТО), придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.



Наименование пищевой продукции:

- Должно позволять относить продукцию к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и позволять отличать ее от другой пищевой продукции. ТР на отдельные виды пп наименование должно соответствовать требованиям установленных в них.

В наименование включают или располагают в непосредственной близости:

- информацию о физических свойствах и (или) специальных способах обработки (восстановленная, копченая, маринованная, молотая, обработанная ионизирующим излучением, сублимированная пищевая продукция и др.);
- придуманное название пищевой продукции (при наличии).
- Не допускается в наименовании указывать компоненты, если они или продукты их переработки не входят в состав пищевой продукции. В случае, если в составе пищевой продукции используется ароматизатор, наименование компонента, замененного этим ароматизатором и не входящего в состав пищевой продукции, допускается включать в наименование пищевой продукции с использованием слов: со вкусом и (или) с ароматом.



Состав пищевой продукции: Должна размещаться надпись "состав".

- Входящие в состав компоненты (W более 2%) указываются в порядке убывания их массовой доли на момент производства пищевой продукции* ($W_{\max} \rightarrow W_{\min}$) при W менее 2% допускается указывать их в любой последовательности;
- При наличии в пищевой продукции составного компонента (состоящего из двух и более компонентов) в составе пищевой продукции указывает перечень всех компонентов, входящих в состав такого составного компонента, или указывается составной компонент с дополнением к нему в скобках компонентов в порядке убывания их массовой доли, в случае наличия ПД, ароматизаторов, БАВ и лекарственных компонентов состав указывается независимо от массовой доли (шоколад (какао-масло, сахара, какао-порошок, ...) или какао-масло, сахара, какао-порошок,...). Наименования компонентов, предусмотренных приложением 1 к ТР ТС 022/2011, могут указываться в составе пищевой продукции под наименованиями соответствующих видов пищевой продукции, за исключением случаев, если наименования таких компонентов использованы в наименовании пищевой продукции.*
- При наличии в пищевом продукте ароматизатора маркировка состава должна содержать слово «ароматизатор(ы)». Придуманное название пищевой продукции в отношении ароматизаторов в составе пищевой продукции допускается не указывать. (Указание природы ароматизаторов («натуральный», «идентичный натуральному», «искусственный») и их придуманное название («Вишня», «Яблоко» и пр.) допускается не указывать).
- При наличии пищевой добавки (ПД) в составе пищевой продукции должно быть указано функциональное (технологическое) назначение (регулятор кислотности, стабилизатор, эмульгатор, другое функциональное (технологическое) назначение) И наименование пищевой добавки ИЛИ индекс ПД согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (E). (Краситель куркумин ИЛИ краситель E100)
Если ПД имеет различное функциональное назначение, указывается функциональное назначение, соответствующее цели ее использования (ТР ТС 029/2012 Приложение 2).



Состав пищевой продукции не требуется указывать в отношении:

- свежих фруктов (включая ягоды) и овощей (включая картофель), которые не очищены от кожуры, не нарезаны или не обработаны подобным способом;
- уксуса, полученного из одного вида продовольственного сырья (без добавления других компонентов);
- пп, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пп позволяет установить наличие этого компонента.

Не относятся к компонентам и не подлежат указанию в составе пищевой продукции:

- вещества, которые в процессе производства удаляются из указанных в составе пищевой продукции компонентов и на последующем этапе технологического процесса производства добавляются в пищевую продукцию без превышения количества этих исходных веществ;
- вещества, входящие в состав одного или нескольких компонентов и не изменяющие свойств пищевой продукции, содержащей такие компоненты;
- технологические вспомогательные средства, используемые при производстве конкретной пищевой продукции (ТРТС 029/2012);
- вещества, которые входят в состав ароматизаторов или пищевых добавок в качестве растворителей, носителей вкусоароматических веществ.

*если иное не установлено требованиями технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.



Виды компонентов	Наименования видов пищевой продукции
1	2
Масла или жиры рафинированные	Масло или жир с указанием происхождения: растительное или растительный либо животное или животный
Масло какао прессованное, экстракционное или рафинированное	Масло какао
Смеси фруктов, массовая доля которых составляет не более 10 процентов пищевой продукции	Фрукты
Смеси ягод, составляющие не более 10 процентов массовой доли пищевой продукции	Ягоды
Фрукты засахаренные, составляющие не более 10 процентов массовой доли пищевой продукции	Цукаты
Смеси овощей, составляющие не более 10 процентов массовой доли пищевой продукции	Овощи
Мёд натуральный любых видов	Мёд
Смеси муки из двух и более видов зерна	Мука с указанием видов зерна, из которых она произведена, в порядке убывания их массовой доли
Крахмалы и крахмалы, модифицированные физическими средствами или ферментами	Крахмал*

* Дополнительно указывают происхождение, например - картофельный.

Виды компонентов	Наименования видов пищевой продукции
1	2
Рыба всех видов	Рыба
Поваренная пищевая соль (хлорид натрия)	Соль
Сыр или смесь сыров	Сыр
Молочный белок, казеины, казеинаты, сывороточный белок и их смеси	Молочный белок
Пряности, составляющие не более 2 процентов массовой доли пищевой продукции	Пряности или смеси пряностей
Специи, составляющие не более 2 процентов массовой доли пищевой продукции	Специи или смеси специй
Исходные вещества, используемые для производства жевательной резинки	Основа резиновая
Сахароза всех видов	Сахар
Глюкоза безводная или моногидратная	Глюкоза
Патока всех видов	Патока или глюкозный сироп
Виноградные вина	Вино
Крупы всех видов	Крупа
Соевый белок (изоляты, концентраты)	Соевый белок
Продукты яичные всех видов	Продукты яичные



Компоненты (в том числе пищевые добавки, ароматизаторы), биологически активные добавки, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний указываются в составе пищевой продукции независимо от их количества.

К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся:

- арахис и продукты его переработки;
- аспартам и аспартам-ацесульфама соль;
- горчица и продукты ее переработки;
- диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчете на диоксид серы;
- злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки;
- кунжут и продукты его переработки;
- люпин и продукты его переработки;
- моллюски и продукты их переработки;
- молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза);
- орехи и продукты их переработки;
- ракообразные и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины и каротиноиды);
- сельдерей и продукты его переработки;
- соя и продукты ее переработки;
- яйца и продукты их переработки.

Сведения об аллергенных свойствах компонентов, не требуется указывать в маркировке пищевой продукции.



Предупредительная надпись	Компоненты состава
НЕПОСРЕДСТВЕННО после состава	
«Содержит источник фенилаланина»	аспартам и аспартам-ацесульфама соли
«Содержит подсластитель (подсластители). При чрезмерном употреблении может (могут) оказывать слабительное действие»	подсластители-сахароспирты (ксилит, сорбит, маннит, мальтит, изомальтит, лактит)
«Не содержит глютена»	если не использовались зерновые компоненты, содержащие глютен или глютен был удален
информация о возможном наличии Аллергенов	аллергены не использовались при производстве, но их наличие в пищевой продукции полностью исключить невозможно
В любом месте маркировочного текста	
«Содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей»	красители (азорубин E122 , желтый хинолиновый E104 , желтый «солнечный закат» FCF E110 , понсо 4R E124 , красный очаровательный AC E129 и тартразин E102)
«Не рекомендуется употребление детьми в возрасте до 18 лет, при беременности и кормлении грудью, а также лицами, страдающими повышенной нервной возбудимостью, бессонницей, артериальной гипертензией»	Безалкогольные напитки, содержащие кофеин в количестве, превышающем 150 мг/л, и (или) лекарственные растения и их экстракты в количестве, достаточном для обеспечения тонизирующего эффекта на организм (женьшень, левзея, родиола розовая, лимонник, элеутерококк (ТРТС 021/2011 ст.9))



Количество упакованной пищевой продукции:

- Потребительская упаковка:
 - если пищевая продукция жидкая, то указывается ее объем (миллилитрах, сантилитрах или литрах);
 - если пищевая продукция твердая, сыпучая, является смесью твердого и жидкого вещества, то указывается ее масса (граммах или килограммах).
 - если пищевая продукция пастообразная, вязкая или вязкопластичной консистенции, то указывается, либо ее объем, либо масса.*

Либо количество может быть указано в штуках, допускается одновременное использование двух величин для указания количества пищевой продукции, например масса и количество штук, масса и объем. Допускается использовать сокращенные наименования единиц измерения.
- Если пищевая продукция помещена в жидкую среду, например воду, водные растворы сахара, водные растворы пищевых кислот, водные растворы соли, рассолы, уксус, фруктовые или овощные соки, наряду с указанием объема или массы пищевой продукции вместе с жидкой средой должны быть указаны дополнительно объем или масса пищевой продукции, помещенной в жидкую среду. Данное требование распространяется также на пищевую продукцию, помещенную в жидкую среду с последующим замораживанием (например, масса нетто 500 гр., масса основного продукта 240 гр.).

*если иное не установлено требованиями технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.



- Не допускается неопределенное указание количества упакованной пищевой продукции и указание диапазона значений количества упакованной пищевой продукции (даже при допуске согласно ГОСТ 8.579-2019, например 100гр. ± 5гр., 100 гр. ± 1%, не менее 500 гр.).
- Групповая упаковка (две и более единиц упакованной продукции, сгруппированные для облегчения погрузочно-разгрузочных операций (ГОСТ 17527-2020)):
 - если пищевая продукция одного наименования упакована в несколько потребительских упаковок, то на групповой упаковке пищевой продукции указываются общее количество продукции и число потребительских упаковок;
 - если упакованная пищевая продукция состоит из нескольких потребительских упаковок с продукцией разных видов и наименований и (или) отдельных изделий различных наименований, то на групповой упаковке упакованной пищевой продукции указывают наименование и количество продукции каждой потребительской упаковки и (или) наименование, количество штук, либо массу каждого изделия.
 - если свойства групповой упаковки для упакованной пищевой продукции позволяют хорошо видеть сведения о количестве пищевой продукции и легко подсчитать число потребительских упаковок, то на групповой упаковке допускается их не указывать.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества



Таблица А.1 — Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества

Номинальное количество M , г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений T	
	% от M	г или мл
Св. 5 до 50 включ.	9	—
» 50 » 100 »	—	4,5
» 100 » 200 »	4,5	—
» 200 » 300 »	—	9
» 300 » 500 »	3	—
» 500 » 1000 »	—	15
» 1000 » 10 000 »	1,5	—
» 10000 » 15 000 »	—	150
Более 15 000	1	—

Примечание — Абсолютные значения T , рассчитанные по процентам, округляют до десятых долей для M менее 1000 и до целых долей для M более 1000.

Пределы допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества



Таблица А.2 — Предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто от номинального количества для упаковочных единиц с различным номинальным количеством содержимого упаковки

Номинальное количество M , г или мл	Предел допускаемых отрицательных отклонений T , г или мл
До 100 включ.	1,0
Св. 100 » 500 »	2,0
» 500 » 2000 »	5,0
» 2000 » 10 000 »	10,0

Примечание — Значения T округляют до десятых долей для M менее 1000 и до целых долей для M более 1000.



Дата изготовления пищевой продукции:

После слов «дата изготовления» указывается дата изготовления пищевой продукции или место нанесения этой даты на потребительскую упаковку. Слова «дата изготовления» в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами «дата производства» или аналогичными по смыслу словами.*

В зависимости от срока годности продукции:

*если иное не установлено требованиями технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.



Срок годности пищевой продукции:

После слов «годен до», «годен», «годен до конца» указывается или срок годности пищевой продукции, или место нанесения этого срока на упаковку.

ГК РФ ст.473 Срок годности товара определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого товар пригоден к использованию, либо датой, до наступления которой товар пригоден к использованию. Срок годности устанавливается изготовителем (ТР ТС 021/2011 ст.7, ГОСТ Р 70354-2022).

Может использоваться слово «годен» с указанием количества суток, месяцев или лет либо при сроке годности до 72 часов слово «годен» с указанием количества часов.

Слова «годен до», «годен», «годен до конца» в маркировке пищевой продукции могут быть заменены словами «срок годности», «употребить до» или аналогичными по смыслу словами.



Формат срока годности	Срок годности продукции
Годен ДО «Час, число, месяц»	до 72 часов
Годен ДО «Число, месяц, год»	от 72 часов до трех месяцев
Годен ДО «Число, месяц, год» ИЛИ Годен до конца «месяц, год»	три месяца и более
«Срок годности не ограничен при соблюдении условий хранения»	неограниченный срок годности

Срок годности \neq срок хранения \neq срок реализации

Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, уполномоченного изготовителем лица, импортера:



- Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции указываются в маркировке пищевой продукции независимо от производства пищевой продукции на территории государств - членов Таможенного союза или поставляемой из третьих стран.
Место нахождения изготовителя пищевой продукции определяется местом государственной регистрации организации или ИП.
(Изготовитель пищевой продукции - организация независимо от ее организационно-правовой формы или индивидуальный предприниматель, в том числе иностранные, осуществляющие от своего имени производство (изготовление) пищевой продукции для реализации приобретателям (потребителям) и несущие ответственность за соответствие этой продукции требованиям технических регламентов. Процесс производства (изготовления) пищевой продукции - совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции (статья 4 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»).
- Используют официально зарегистрированное наименование и место нахождения (адрес, включая страну) изготовителя. При несовпадении с адресом изготовителя также указывают адрес(а) производств(а) и лица, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей (приобретателей) на ее территории (при наличии).
- Информацию о наименовании и месте нахождения изготовителя пищевой продукции, поставляемой из третьих стран, допускается указывать буквами латинского алфавита и арабскими цифрами или на государственном(ых) языке(ах) страны по месту нахождения изготовителя пищевой продукции при условии указания наименования страны на русском языке.



- В маркировке пищевой продукции, производство которой осуществляется несколькими изготовителями, могут быть указаны наименование и место нахождения каждого изготовителя при условии, что способ доведения до потребителей (приобретателей) информации о каждом изготовителе, например использование букв, цифр, символов, выделений шрифтом иного начертания, должен позволять однозначно определять изготовителя конкретной пищевой продукции.
- Продукты, упакованные не в месте их изготовления (за исключением случаев упаковывания пищевой продукции в потребительскую упаковку организациями розничной торговли), должны содержать информацию об изготовителе и юридическом лице или ИП, осуществляющих упаковывание пищевой продукции не в месте ее изготовления для ее последующей реализации или по заказу другого юридического лица или индивидуального предпринимателя.
- Если у изготовителя имеется уполномоченное изготовителем лицо, наименование и место нахождения такого уполномоченного изготовителем лица должны быть указаны в маркировке пищевой продукции.
- В маркировке пищевой продукции, поставляемой из третьих стран, указывается наименование и место нахождения импортера (при этом нет требования указывать в адресе страну импортера, но импортер может находиться в любой из 5 стран союза, поэтому при указании адреса желательно указывать страну).



Пищевая ценность пищевой продукции:

Показатели пищевой ценности пищевой продукции определяются изготовителем пищевой продукции аналитическим или расчетным путем.

В расчете в 100 гр. или 100 мл. или в одной порции:

- энергетическую ценность (калорийность) (кКал и кДж (одновременно));
- количество белков, жиров, углеводов (граммах);
- количество витаминов и минеральных веществ (миллиграммах или микрограммах).

Значения показателей пищевой ценности пищевой продукции, приготовление которой должно осуществляться потребителями, указываются в маркировке такой пищевой продукции без учета ее дальнейшего приготовления.

В отношении показателей пищевой ценности пищевой продукции маркировка может дополняться надписью: «Средние значения».

Показатель пищевой ценности	Условия указания в маркировке
Белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность	Более 2% от суточной потребности
Витамины, минеральные вещества	Более 5% от суточной потребности



При определении содержания углеводов в пищевой продукции учитывается их количество, содержащееся в пищевой продукции (за исключением пищевых волокон) и участвующее в обмене веществ в организме человека, а также количество подсластителей-сахароспиртов.

При определении количества витамина А и провитамина А используется переводной коэффициент из расчета, что один микрограмм ретинола или ретинолового эквивалента соответствует шести микрограммам бета-каротина.

Для БАД к пище в отношении веществ, источником которых являются данные биологически активные добавки, а для обогащенной пищевой продукции - в отношении веществ, использованных для обогащения такой пищевой продукции, дополнительно должна быть указана пищевая ценность в процентном отношении к средней суточной потребности.

Пищевая ценность ароматизаторов, жевательной резинки, кофе, природной минеральной воды, бутилированной питьевой воды, пищевых добавок, пищевой продукции в сыром виде (грибов, продуктов убоя продуктивных животных и птицы, рыбы, овощей (включая картофель), фруктов (включая ягоды), поваренной соли, пряностей, специй, уксуса, чая может не указываться.*

*если иное не установлено требованиями технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации"



Основные пищевые вещества	Рекомендуемый уровень суточного потребления
Энергетическая ценность, кДж/ккал*	10467/2500
* При указании энергетической ценности в джоулях для пересчета применяется соотношение 1 кал равна 4,1868 Дж. (точно).	
Белки, г	75
Жиры, г в том числе, полиненасыщенные жирные кислоты, г	83 11
Усвояемые углеводы, г в том числе, сахар (сахароза), г	365 65
Пищевые волокна, г	30
Минеральные вещества:	
Кальций, мг	1000
Фосфор, мг	800
Железо, мг	14
Магний, мг	400
Цинк, мг	15
Йод, мкг	150
Калий, мг	3500
Селен, мг	0,07
Витамины:	
Витамин А, мкг	800
Витамин D, мкг	5**
** 5 мкг холекальциферола - 200 МЕ витамина D.	
Витамин E, мг	10
Витамин C, мг	60
Тиамин, мг	1,4
Рибофлавин, мг	1,6
Ниацин, мг	18
Витамин B ₆ , мг	2
Фолацин, мкг	200
Витамин B ₁₂ , мкг	1
Биотин, мг	0,05
Пантотеновая кислота, мг	6

Основные пищевые вещества пищевой продукции	Коэффициенты пересчета
Белки	4 ккал/г - 17 кДж/г
Углеводы, в том числе моно- и дисахариды (за исключением сахароспиртов)	4 ккал/г - 17 кДж/г
Сахароспирты (за исключением эритрита)	2,4 ккал/г - 10 кДж/г
Эритрит	0
Жиры, жирные кислоты	9 ккал/г - 37 кДж/г
Органические кислоты	3 ккал/г - 13 кДж/г
Салатрим	6 ккал/г - 25 кДж/г
Этанол	7 ккал/г - 29 кДж/г
Пищевые волокна	2 ккал/г - 8 кДж/г

Правила округления

Количество белков, жиров, углеводов, г	Правило округления и/или указания
Менее 0,5	Указывается значение до первого десятичного знака после запятой
От 0,5 до 10 включительно	До ближайшего значения, кратного 0,5 г
Свыше 10	До ближайшего целого числа, кратного 1 г

Энергетическая ценность (калорийность), кДж/ккал	Правила округления или указания
Менее 1	Указывается: "1"
От 1 до 5 включительно	До ближайшего целого числа
От 5 до 100 включительно	До ближайшего целого числа, кратного 5
Свыше 100	До ближайшего целого числа, кратного 10

Информация об отличительных признаках пищевой продукции:



- Информация об отличительных признаках пищевой продукции указывается при маркировке на добровольной основе.
- Информация об отличительных признаках пищевой продукции, в том числе об отсутствии в пищевой продукции компонентов, полученных из ГМО (или) с использованием ГМО, должна быть подтверждена доказательствами, сформированными лицом, указавшим это заявление в маркировке пищевой продукции самостоятельно или полученными им с участием других лиц. Доказательства наличия отличительных признаков пищевой продукции подлежат хранению в организациях или у индивидуальных предпринимателей, выпускающих данную пищевую продукцию в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза, и предъявляются в случаях, предусмотренных законодательством Таможенного союза.
- Информация об отличительных признаках пищевой продукции, указанных в приложении 5 к ТР ТС 022/2011, может быть использована только при соблюдении условий, приведенных в этом приложении, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
- Информация об отличительных признаках пищевой продукции в части ее пищевой ценности должна сопровождаться указанием в маркировке пищевой продукции количества соответствующих пищевых веществ, определяющих пищевую ценность пищевой продукции (вне зависимости от их количества).



Показатель пищевой ценности или компонент	Информация об отличительных признаках пищевой продукции	Условие, соблюдение которого является обязательным при использовании в маркировке пищевой продукции информации об отличительных признаках пищевой продукции
1	2	3
Энергетическая ценность (калорийность)	Пониженная	Энергетическая ценность (калорийность) снижена не менее чем на 30 процентов относительно энергетической ценности (калорийности) аналогичной пищевой продукции
Энергетическая ценность (калорийность)	Низкая	Энергетическая ценность (калорийность) составляет не более 40 ккал (170 кДж) на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не более 20 ккал (80 кДж) на 100 мл. Для заменителей сахара, применяемых непосредственно в пищу, энергетическая ценность (калорийность) составляет не более 4 ккал (17 кДж)/порция с эквивалентными подслащивающими свойствами, равными 6 г сахарозы
Энергетическая ценность (калорийность)	Отсутствует (без)	Энергетическая ценность (калорийность) составляет не более 4 ккал (17 кДж) на 100 мл. Для заменителей сахара, применяемых непосредственно в пищу, энергетическая ценность (калорийность) составляет не более 0,4 ккал (1,7 кДж)/порция с эквивалентными подслащивающими свойствами, равными 6 г сахарозы
Белок	Источник	Белок обеспечивает не менее 12 процентов энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции при условии, что количество белка на 100 г для твердых продуктов или для жидкостей на 100 мл составляет не менее 5 процентов суточной потребности в белке
Белок	Высокое содержание	Белок обеспечивает не менее 20% энергетической ценности (калорийности) пищевой продукции

Жир	Низкое содержание	Жир составляет не более 3 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не более 1,5 г на 100 мл
Жир	Отсутствует (без)	Жир составляет не более 0,5 г для твердой пищевой продукции на 100 г или для жидкостей на 100 мл
Насыщенные жирные кислоты	Низкое содержание	Сумма насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот в пищевой продукции составляет не более 1,5 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей 0,75 г/100 мл и в любом случае сумма насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот должна обеспечивать не более 10% калорийности
Насыщенные жирные кислоты	Отсутствует (без)	Сумма насыщенных жирных кислот и трансжирных кислот в пищевой продукции составляет не более 0,1 г насыщенных жиров на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл
Сахара (сумма моно- и дисахаридов)	Отсутствуют (без)	Сахара составляют не более 0,5 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл
Сахара (сумма моно- и дисахаридов)	Низкое содержание	Сахара составляют не более 5 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не более чем 2,5 г на 100 мл
Сахара (сумма моно- и дисахаридов)	Без добавления	При производстве пищевой продукции в нее не добавлялись моно- и дисахариды в качестве компонентов. Если сахара присутствуют в пищевой продукции по его природе, то в маркировке должно быть также следующее указание: Содержат сахара природного (естественного) происхождения
Сахара (сумма моно- и дисахаридов)	Содержит только натуральные сахара	Наличие в составе пищевой продукции только присущих ей природных сахаров
Пищевые волокна	Источник	Содержание пищевых волокон не менее 3 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 1,5 г на 100 мл



Пищевые волокна	Высокое содержание	Содержание пищевых волокон составляет не менее 6 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не менее 3 г на 100 мл
Витамины и минеральные вещества	Источник	Витамины и минеральные вещества составляют не менее 15 процентов средней суточной потребности взрослого человека в витаминах и минеральных веществах на 100 г твердой пищевой продукции или 7,5 процентов для жидкостей на 100 мл либо на одну порцию
Витамины и минеральные вещества	Высокое содержание	Витамины и минеральные вещества составляют не менее 30 процентов средней суточной потребности взрослого человека в витаминах и минеральных веществах на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл либо на одну порцию
Холестерин	Низкое содержание	Холестерин составляет не более 0,02 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не более 0,01 г на 100 мл при соблюдении условия о содержании в пищевой продукции не более 1,5 г насыщенных жирных кислот на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не более 0,75 г на 100 мл
Холестерин	Отсутствует (без)	Холестерин составляет не более 0,005 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не более 0,005 г на 100 мл при соблюдении условия о содержании в пищевой продукции не более 1,5 г насыщенных жирных кислот на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей не более 0,75 г на 100 мл
Омега-3 жирные кислоты	Источник	Сумма омега-3 жирных кислот составляет не менее 0,2 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл, а для жиров и масел растительных или животных сумма омега-3 жирных кислот составляет не менее 1,2 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл

Омега-3 жирные кислоты	Высокое содержание	Сумма омега-3 жирных кислот составляет не менее 0,4 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл, а для жиров и масел растительных или животных сумма омега-3 жирных кислот составляет не менее 2,4 г для твердой пищевой продукции на 100 г или для жидкостей на 100 мл
Натрий (поваренная пищевая соль, хлорид натрия)	Низкое содержание	Содержание натрия (или эквивалентного количества поваренной соли) не более 0,12 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл. Для воды (за исключением природных минеральных вод) содержания натрия не более 2 мг на 100 мл
Натрий (поваренная пищевая соль, хлорид натрия)	Очень низкое содержание	Содержание натрия (или эквивалентного количества поваренной соли) не более 0,04 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл. Данное заявление не допускается использовать для воды (в том числе природных минеральных вод)
Натрий (поваренная пищевая соль, хлорид натрия)	Отсутствует (без)	Содержание натрия (или эквивалентного количества поваренной соли) не более 0,005 г на 100 г для твердой пищевой продукции или для жидкостей на 100 мл

О наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО:



- Для пищевой продукции, полученной с применением ГМО, в том числе не содержащей дезоксирибонуклеиновую кислоту (ДНК) и белок, должна быть приведена информация: «генетически модифицированная продукция», или «продукция, полученная из генно-модифицированных организмов», или «продукция содержит компоненты генно-модифицированных организмов». При этом рядом с единым знаком обращения продукции на рынке Евразийского экономического союза наносится одинаковый с ним по форме и размеру знак маркировки продукции, полученной с применением ГМО, в виде надписи «ГМО». В случае если изготовитель при производстве пищевой продукции не использовал генно-модифицированные организмы, то содержание ГМО в пищевой продукции 0,9 процента и менее является случайной или технически неустранимой примесью и такая пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО. При маркировке такой пищевой продукции сведения о наличии ГМО не указываются.
- Для пищевой продукции, полученной из генно-модифицированных микроорганизмов (бактерий, дрожжей и мицелиальных грибов, генетический материал которых изменен с применением методов генной инженерии) (далее - ГММ) или с их использованием, обязательна информация:
 - для содержащих живые ГММ – «Продукт содержит живые генно-модифицированные микроорганизмы»;
 - для содержащих нежизнеспособные ГММ – «Продукт получен с использованием генно-модифицированных микроорганизмов»;
 - для освобожденных от технологических ГММ или для полученных с использованием компонентов, освобожденных от ГММ – «Продукт содержит компоненты, полученные с использованием генно-модифицированных микроорганизмов».
- В маркировке пищевой продукции сведения о наличии ГМО не указываются в отношении использованных технологических вспомогательных средств, изготовленных из или с использованием ГМО.



Требования к способам доведения маркировки

- Маркировка пищевой продукции должна быть понятной (однозначность передачи смысла информации о пищевой продукции в форме текста либо текста и изображения), легко читаемой (четкость и разборчивость используемого в маркировке шрифта), достоверной и не вводит в заблуждение потребителей (приобретателей), при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка (обеспечивающие возможность прочтения информации без применения оптических приспособлений, за исключением используемых для коррекции дефектов зрения (очки, контактные линзы и т.п.)).
Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения.
- Маркировка пищевой продукции не должна содержать изображение либо текстовое описание пищевой продукции, которая не содержится в потребительской упаковке или не была использована при производстве пищевой продукции или компонентов пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке, или вкус и (или) аромат которой не имитируются компонентами, входящими в состав пищевой продукции, находящейся в потребительской упаковке.
- Маркировка пищевой продукции, нанесенная в виде изображения либо текстового описания блюда, при приготовлении которого применяется эта пищевая продукция, должна сопровождаться словами «вариант приготовленного блюда» или аналогичными по смыслу словами.



Сведения	Размер шрифта
Наименование количество дату изготовления срок годности	высотой не менее 2 мм (строчные буквы) Кроме СЛОВ, используемых для указания даты изготовления и срока годности или месте нанесения
состав условия хранения наименование и место нахождения изготовителя рекомендации и (или) ограничения по использованию показатели пищевой ценности А также СЛОВА, используемых для указания даты изготовления и срока годности или месте нанесения	высотой не менее 0,8 мм (строчные буквы)



Сведения	Способ нанесения и место
наименование дату изготовления срок годности условия хранения Компоненты употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний	наноситься на этикетку, удаление которой с потребительской упаковки затруднено
Состав количество наименование и место нахождения изготовителя рекомендации и (или) ограничения по использованию показатели пищевой ценности сведения о наличии ГМО единый знак обращения продукции	наноситься на потребительскую упаковку и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу либо прилагаемый к каждой упаковочной единице А также при когда площадь большей стороны потребительской упаковки не превышает 10 см ²



Сведения	Способ нанесения и место
При фасовании организациями розничной торговли в отсутствие потребителя	
наименование дата изготовления, срок годности условия хранения	на прикрепленной этикетке
Иные сведения	любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора
Фасование которой осуществляется организациями розничной торговли в присутствии потребителя и помещенной непосредственно в транспортную упаковку	
ВСЕ предусмотренные сведения	любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора
Помещенной непосредственно в транспортную упаковку	
наименование количество дату изготовления срок годности условия хранения сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии); наименование и место нахождения изготовителя	наноситься на транспортную упаковку, и (или) на этикетку, и (или) листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, либо содержаться в документах, сопровождающих пищевую продукцию



ТР ТС 055/2011 «О безопасности упаковки»

Упаковка - изделие, которое используется для размещения, защиты, транспортирования, загрузки и разгрузки, доставки и хранения сырья и готовой продукции;

Укупорочное средство - изделие, предназначенное для укупоривания упаковки и сохранения ее содержимого;

Потребительская упаковка - упаковка, предназначенная для продажи или первичной упаковки продукции, реализуемой конечному потребителю;

Транспортная упаковка - упаковка, предназначенная для хранения и транспортирования продукции с целью защиты ее от повреждений при перемещении и образующая самостоятельную транспортную единицу.



Рис.1. Упаковка (укупорочные средства), предназначенная для контакта с пищевой продукцией

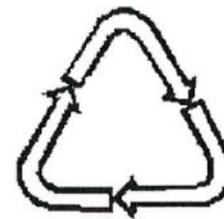


Рис.2. Возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств) - петля Мебиуса

Символ, обозначающий, что упаковка предназначена для контакта с пищевой продукцией, допускается наносить как без рамки, так и в рамке (круглой, квадратной и др.).



Спасибо за внимание!