

В целях применения настоящего закона используются понятия, определенные в Законе об установлении общих принципов и предписаний законодательства о безопасности пищевых продуктов № 113/2012, и дополнительно определяются следующие основные понятия:

пищевая добавка – любое вещество, обычно не потребляемое в качестве пищевого продукта и не используемое в качестве характерного ингредиента пищевого продукта, имеющее или не имеющее питательную ценность, преднамеренное введение которого в пищевой продукт в технологических целях в процессе производства, переработки, приготовления, обработки, упаковки, транспортировки или хранения приводит или может, с достаточной долей вероятности, привести к тому, что вещество или его побочные продукты становятся напрямую или опосредованно компонентом таких пищевых продуктов;

технологическая добавка – любое вещество, которое:

а) не потребляется в пищу само по себе;
б) специально используется в переработке сырья, пищевых продуктов или их ингредиентов для достижения определенной технологической цели во время обработки или переработки;

с) может привести к непреднамеренному, но технически неизбежному содержанию в конечном продукте остатков соответствующего вещества или его производных при условии, что они не представляют риск для здоровья и не оказывают никакого технологического воздействия на конечный продукт;

насыщенные жирные кислоты – жирные кислоты без двойных связей;

трансжирные кислоты – жирные кислоты с минимум одной сопряженной двойной связью (и именно прерываемая минимум одной метиленовой группой) углерод-углерод, в транс-конфигурации;

жирные мононенасыщенные кислоты – жирные кислоты с двойной связью в позиции цис;

жирные полиненасыщенные кислоты – жирные кислоты с двумя или более двойными связями цис или прерывистыми цис-метиловыми связями;

упаковка – изготовленный особым образом и имеющий особое происхождение материал, предназначенный для упаковывания пищевых продуктов в целях обеспечения их защиты и используемый для их транспортировки, обращения с ними и их реализации;

ароматизаторы – продукты:

а) которые не предназначены для потребления в данной форме, добавляемые в пищевые продукты для придания им запаха и/или изменения их вкуса;

б) состоящие или сформированные из ароматических веществ, ароматических препаратов, ароматизаторов, полученных посредством термической обработки, прекурсоров ароматизаторов, других ароматизаторов или их смесей так, как они определены в разделе 4 приложения 6;

поле видимости – вся поверхность упаковки, которую можно прочесть с одного угла зрения;

основное поле видимости – поле видимости упаковки, которое вероятнее всего будет видимым на первый взгляд потребителем в момент покупки и которое позволяет потребителю незамедлительно определить по нему характер или природу

продукта и, по обстоятельствам, по товарному знаку. В случае если на упаковке имеется несколько идентичных основных полей видимости, основным полем видимости является то поле, которое выбрано предпринимателем продовольственного сектора;

мясо – съедобные части копытных домашних животных, домашних птиц, зайцеобразных, отстрелянной дичи, дичи, выращиваемой на ферме, мелкой отстрелянной дичи, крупной отстрелянной дичи, включая кровь;

мясо механической обвалки (ММО) – продукт, полученный путем отделения мяса от костей, покрытых мясом после обвалки, или от туш птиц, с использованием механических средств, которые вызывают разрушение или изменение структуры мышечных волокон;

очистка – удаление кожуры, кожицы с фруктов, овощей или яичной скорлупы;

конечная дата потребления – дата, установленная производителем для пищевых продуктов, которые с микробиологической точки зрения являются скоропортящимися и могут после короткого периода времени представлять непосредственную опасность для здоровья потребителя. Конечной дате потребления, указывающей число, месяц и год, должна предшествовать отметка «Истекает...»;

минимальный срок годности – дата, до которой пищевой продукт сохраняет свои характерные свойства при условии надлежащего хранения;

декларация пищевой ценности или *маркировка на предмет пищевой ценности* относятся к информации об:

а) энергетической ценности; или

б) энергетической ценности одного или нескольких питательных веществ:

– жиры (насыщенные жирные кислоты, мононенасыщенные жирные кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты);

– углеводы (сахара, полиолы, крахмал);

– соль;

– клетчатка;

– белки;

– любые витамины или минералы, указанные в пункте 1 раздела 1 приложения 12 и присутствующие в значительном количестве, как это предусмотрено в пункте 2 раздела 1 приложения 12;

общее название – название, которое принято потребителями в качестве названия пищевого продукта без необходимости в дополнительных разъяснениях;

описательное название – название, дающее описание пищевому продукту и, при необходимости, способов его использования в достаточно ясной форме, позволяющей потребителю определить истинную природу пищевого продукта и отличить его от других продуктов, с которыми его можно было бы перепутать;

официальное наименование – название пищевого продукта, продаваемого конечному потребителю или предприятиям общественного питания, подтвержденное нормативным актом;

пищевой фермент – продукт, полученный из растительных или животных организмов или из микроорганизмов либо из их производных продуктов, в том числе из продуктов, полученных в процессе ферментации с использованием микроорганизмов;

маркировка – отметки, указания, товарные знаки или торговые наименования, изображения или знаки, относящиеся к пищевому продукту и присутствующие на любой упаковке, документе, объявлении, этикетке, кольце или манжете, которые сопровождают соответствующий продукт или относятся к нему;

этикетка – бирка, товарный знак, изображение или другое письменное, отпечатанное, отштампованное, маркированное, выгравированное или напечатанное на упаковке пищевого продукта либо прикрепленное к упаковке или фасовке данного продукта

клетчатка – состоящие из трех или более мономерных единиц углеводные полимеры, которые не перевариваются и не всасываются тонким отделом кишечника человека и относятся к одной из следующих категорий:

а) пищевые полимерные углеводы, присутствующие в естественном состоянии в потребляемых пищевых продуктах;

б) пищевые полимерные углеводы, полученные из первичного пищевого сырья физическим, ферментным или химическим способом, обладающие полезным физиологическим воздействием, подтвержденным общепринятыми научными данными;

в) пищевые полимерные синтетические углеводы, обладающие полезным физиологическим воздействием, подтвержденным общепринятыми научными данными;

обязательная информация о пищевых продуктах – отметки, которые согласно настоящему закону должны быть представлены конечному потребителю;

информация о пищевых продуктах – информация о пищевом продукте, предоставленная конечному потребителю посредством этикетки, современных информационных технологий или вербального общения;

ингредиент – любое вещество или продукт, в том числе ароматизаторы, пищевые добавки и пищевые ферменты, а также любой компонент составного ингредиента, используемое/используемый в производстве или изготовлении пищевого продукта и присутствующие также в конечном продукте, возможно в измененной форме; остатки не считаются ингредиентами;

составной ингредиент – ингредиент, который, в свою очередь, изготовлен из нескольких ингредиентов;

основной ингредиент – ингредиент или ингредиенты пищевого продукта, которые составляют более 50 процентов соответствующего пищевого продукта или которые, как правило, ассоциируются у потребителя с названием продукта и для которых в большинстве случаев требуется указание количественного показателя;

углеводы – означают любой карбогидрат, который метаболизируется в организме и включает в себя полиолы;

жиры – все липиды, в том числе фосфолипиды;

читабельность – внешний вид информации, при котором информация является визуально доступной широкой публике и который определяется различными элементами, в том числе размером шрифта, расстоянием между буквами, расстоянием между строками, толщиной линий, цветом, типом букв, соотношением между шириной и высотой буквы, площадью материала, а также значительным контрастом между текстом и фоном;

место происхождения – любое место, указанное в качестве места происхождения пищевого продукта, но которое не является страной происхождения; в смысле настоящего закона торговое наименование или адрес предпринимателя продовольственного сектора на этикетке не представляют собой указание страны происхождения или места происхождения пищевых продуктов;

партия – группа продажных единиц пищевого продукта, произведенного, изготовленного или упакованного в практически идентичных условиях;

средство дистанционной связи – любое средство, которое может быть использовано для заключения договора между поставщиком и потребителем без их одновременного физического присутствия;

питательное вещество – белки, углеводы, жиры, волокна, натрий, витамины и минералы, перечисленные в пункте 1 части 1 приложения 12, а также вещества, принадлежащие или являющиеся частью соответствующих категорий;

произведенный наноматериал – любой преднамеренно произведенный материал, который содержит один или несколько элементов размером порядка 100 нм или меньше либо состоит из отдельных функциональных частей, внутри или на поверхности, многие из которых имеют один или несколько элементов размером порядка 100 нм или меньше, в том числе структуры, агломераты или агрегаты, которые могут иметь элементы размером более 100 нм, но обладают характерными нанометровому диапазону свойствами. Свойства, характерные нанометровому диапазону, включают:

а) свойства, связанные с большой удельной площадью рассматриваемых материалов;

б) характерные физико-химические свойства, отличающиеся от свойства того же материала в другой форме, чем нанометрическая;

полиолы – спирты, содержащие две или более гидроксильные группы;

переработка – любое действие, которое существенным образом изменяет исходный продукт, в том числе путем нагревания, копчения, соления, запекания, сушки, маринования, экстракции, экструзии или сочетанием этих процедур;

мясные изделия – охлажденное мясо, в том числе мясо, разделенное на фрагменты, к которому добавляются пищевые продукты, специи или добавки либо которое было подвержено такой переработке, в сущности не изменившей структуру мышечных волокон и не повлекшей утраты характеристик свежего мяса;

расфасованный пищевой продукт – любой пищевой продукт, представленный конечному потребителю и предприятиям общественного питания, состоящий из одного пищевого продукта и упаковки, в которую был помещен перед предложением к продаже и которая покрывает продукт полностью или частично таким образом, чтобы содержимое упаковки не могло быть изменено без ее вскрытия или видоизменения упаковки; понятие «расфасованный пищевой продукт» не относится к пищевым продуктам, упаковываемым в торговом помещении по требованию потребителя, соответственно расфасованные с целью непосредственной продажи;

нерасфасованный пищевой продукт – пищевой продукт навалом или наливом, предварительно не расфасованный, который для продажи измеряется и взвешивается в присутствии потребителя. Нерасфасованным пищевым продуктом считается также продукт, упакованный в индивидуальную защитную обертку, без которой пищевой

продукт не может продаваться;

мясные продукты – переработанные продукты, полученные в результате переработки мяса или в результате переработки продуктов таким образом, чтобы поверхность среза позволила установить утрату характеристик свежего мяса;

непереработанные продукты – пищевые продукты, которые не были переработаны; к ним относятся продукты, которые были разделены, отделены, нарезаны, разделаны, отделены от костей, измельчены, очищены от шкуры, раздроблены, разрезаны, очищены, вылушены, охлаждены, заморожены, помыты, заморожены или разморожены;

продукты рыболовства – все морские или пресноводные животные (за исключением двухстворчатых моллюсков, живых иглокожих, живых оболочников, живых морских брюхоногих, всех морских млекопитающих, рептилий и лягушек), дикие или выращиваемые в питомниках, в том числе все съедобные формы и части этих животных;

переработанные продукты – пищевые продукты, полученные вследствие переработки непереработанных продуктов. Эти продукты могут содержать ингредиенты, необходимые для их производства или те, которые придают им специфические характеристики;

белки – содержание белка, рассчитываемое по формуле: белок = общий азот по Кьельдалю × 6,25;

соль – эквивалент содержания соли, рассчитанный по формуле: соль = натрий = 2,5;

вещество-носитель – вещества, используемые для растворения, разведения, распыления или физического изменения пищевой добавки, пищевого ароматизатора, пищевого фермента или питательного вещества и/или другого вещества, добавляемого в пищевой продукт в питательных или физиологических целях без изменения его функций (и без оказания собственного технологического действия) с целью облегчения обращения с ним, его применения или использования;

предприятие общественного питания – любое предприятие (в том числе транспортное средство или стационарный либо мобильный стенд), а также рестораны, столовые, школы, больницы и кейтеринговые предприятия, в которых готовятся на профессиональной основе пищевые продукты, предназначенные для непосредственного потребления конечным потребителем;

среднее значение – значение, которое наилучшим образом представляет количество питательных веществ в каком-либо пищевом продукте и отражает поправку на сезонные колебания, потребительские обычаи и другие факторы, могущие обусловить изменение фактического значения питательных веществ;

сахара – все моносахариды и дисахариды, присутствующие в пищевом продукте, за исключением полиолов.

Глава II

ОБЩИЕ ЦЕЛИ ИНФОРМАЦИИ

О ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ И ЕЕ КАТЕГОРИИ

Статья **3. Общие** **цели**

(1) Предоставление информации о пищевых продуктах направлено на обеспечение высокого уровня защиты здоровья и интересов потребителей, обеспечивая конечным потребителям основу для осуществления осознанного выбора и для уверенного

использования пищевых продуктов, в частности в отношении санитарного, экономического, экологического, социального и этического аспектов.

(2) Настоящий закон устанавливает требования по свободному перемещению пищевых продуктов, которые легально производятся и продаются, с учетом необходимости защиты законных интересов производителей и поощрения производства качественных продуктов.

Статья 4. Категории обязательной информации о пищевых продуктах

(1) Предусмотренная настоящим законом обязательная информация о пищевых продуктах касается информации, которая относится к следующим категориям:

1) информация об идентичности и составе, свойствах или других характеристиках пищевого продукта;

2) информация о защите здоровья потребителей и безопасности использования пищевого продукта. В частности, это информация о:

а) свойствах, связанных с составом, которые могут навредить здоровью определенных групп потребителей;

б) минимальном сроке годности, условиях хранения и безопасности использования;

с) влиянии на здоровье, в том числе о рисках и последствиях того, что потребление пищевого продукта может быть вредным и опасным;

3) информация о питательных характеристиках, позволяющая потребителям, в том числе с особыми диетическими потребностями, сделать осознанный выбор.

(2) При рассмотрении вопроса о необходимости обязательной информации о пищевых продуктах, позволяющей потребителям сделать осознанный выбор, учитывается тот факт, что большинство потребителей считают крайне важной определенную информацию, которую ценят особым образом, а также учитываются любые общепринятые для потребителей преимущества.

Глава III

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ИНФОРМАЦИИ

О ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЕКТОРА

Статья 5. Основное требование

Любой пищевой продукт, предназначенный для конечного потребителя или для предприятий общественного питания, сопровождается информацией о данном продукте в соответствии с настоящим законом.

Статья 6. Добросовестное информирование

(1) Информация о пищевых продуктах не должна вводить в заблуждение, в частности в отношении:

а) характеристик пищевого продукта и того, что касается природы, идентичности, свойств, состава, количества, минимального срока годности, страны происхождения или места происхождения, способа изготовления или метода производства;

б) присвоения пищевому продукту действий или свойств, которыми они не обладают;

с) внушения того, что пищевой продукт обладает особыми характеристиками, когда фактически все схожие пищевые продукты обладают такими характеристиками, особо подчеркивая наличие или отсутствие определенных ингредиентов или/и

питательных

веществ;

d) указания при презентации продукта, в описаниях или изображениях, на присутствие определенного пищевого продукта или определенного ингредиента, в то время как в действительности компонент естественным образом присутствует в продукте, или ингредиент, обычно используемый в соответствующем пищевом продукте, был заменен другим компонентом или другим ингредиентом.

(2) Информация о пищевых продуктах должна быть точной, ясной и доступной потребителю.

(3) Информация о пищевых продуктах, с учетом исключений, предусмотренных пунктом d) статьи 19 Закона об установлении общих принципов и предписаний законодательства о безопасности пищевых продуктов № 113/2012, не присваивает ни одному пищевому продукту свойств по предупреждению или лечению человеческих болезней и не ссылается на подобные свойства.

(4) Положения частей (1), (2) и (3) применяются также к:
а) рекламе;

b) способу представления пищевых продуктов, в частности к их форме, внешнему виду или упаковке, используемому упаковочному материалу, к порядку их представления, а также к месту, на котором они выставлены.

Статья

7. Ответственность

(1) Ответственным за информирование потребителей о пищевых продуктах является предприниматель продовольственного сектора, под наименованием или коммерческим наименованием которого реализуется пищевой продукт, а если местонахождение соответствующего предпринимателя находится не в Республике Молдова, ответственным за информирование потребителей является импортер на рынок Республики Молдова.

(2) Предприниматель продовольственного сектора, ответственный за информирование потребителей о пищевых продуктах, обеспечивает наличие информации о пищевых продуктах и ее точность в соответствии с положениями настоящего закона.

(3) Предприниматели продовольственного сектора, которые не вмешиваются в информацию о пищевых продуктах, о которых знают или на основании имеющейся у них информации предполагают, что они не соответствуют положениям настоящего закона, не имеют права поставлять данные пищевые продукты.

(4) Предприниматели продовольственного сектора в рамках руководимых предприятий не изменяют информацию, сопровождающую пищевой продукт, если подобное изменение может ввести в заблуждение конечного потребителя или снизить иным образом уровень защиты потребителя и его возможность осознанного выбора. Предприниматели продовольственного сектора ответственны за любые изменения, осуществляемые в отношении сопровождающей пищевой продукт информации.

(5) Независимо от положений частей (2)–(4) предприниматели продовольственного сектора в рамках руководимых предприятий обеспечивают и проверяют соблюдение требований настоящего закона об информации, относящейся к пищевым продуктам.

(6) Предприниматели продовольственного сектора в рамках руководимых ими предприятий обеспечивают, чтобы информация о нерасфасованных пищевых продуктах, предназначенных конечному потребителю или предприятиям

– дата производства и срок годности;
g) специальные условия хранения и/или условия использования;
h) имя или торговое наименование и адрес предпринимателя продовольственного сектора, указанного в части (1) статьи 7;
i) страна происхождения или место происхождения в случаях, указанных в статье 24;

j) инструкции по использованию, если их отсутствие осложнит правильное использование пищевого продукта;

k) для напитков с фактической объемной долей алкоголя более 1,2% – фактическое содержание алкоголя;

l) декларация пищевой ценности;

m) отметки относительно идентификации партии.

(2) Отметки, предусмотренные в части (1), выражены словами и цифрами. Без ущерба для положений статьи 34 они могут дополнительно быть выражены посредством пиктограмм или символов.

(3) Настоящая статья применяется, не затрагивая особые положения Закона о метрологии № 19/2016 и обязательные требования по маркировке:

a) экологических агропродовольственных продуктов, установленные Законом об экологическом сельскохозяйственном производстве № 115/2005;

b) алкогольной продукции, установленные Законом о производстве и обороте этилового спирта и алкогольной продукции № 1100/2000;

c) виноградно-винодельческой продукции, установленные Законом о винограде и вине № 57/2006.

(4) Для обеспечения того, чтобы потребители пользовались иными средствами по предоставлению обязательной информации о пищевых продуктах, чем слова или цифры, и при условии обеспечения того же уровня информирования, как в случае использования слов и цифр, Правительство, учитывая элементы, доказывающие однозначное понимание потребителями, устанавливает критерии, на основании которых одна или несколько отметок, предусмотренных в части (1), будут выражены посредством пиктограмм или символов вместо слов или цифр, а также устанавливает способы применения данных критериев.

(5) Когда Правительство устанавливает критерии, предусмотренные в части (4), отметки, предусмотренные в части (1), могут быть поочередно выражены посредством пиктограмм или символов вместо слов или цифр.

Статья 9. Дополнительные обязательные отметки для определенных видов или категорий пищевых продуктов

Дополнительно к отметкам, предусмотренным в части (1) статьи 8, в приложении 2 предусмотрены дополнительные обязательные отметки для определенных видов или категорий пищевых продуктов.

Статья 10. Предоставление обязательной информации о пищевых продуктах и ее расположение

(1) Обязательная информация о пищевых продуктах легкодоступна для всех пищевых продуктов в соответствии с настоящим законом.

(2) В случае расфасованных пищевых продуктов обязательная информация должна

отображаться непосредственно на упаковке или на прикрепленной к ней этикетке.

(3) В случае нерасфасованных пищевых продуктов применяются положения статьи 37.

Статья 11. Порядок отображения обязательных отметок

(1) Обязательная информация о пищевых продуктах размещается на видном месте, чтобы быть заметной, читабельной и нестираемой. Она ни в коем случае не должна быть скрыта, спрятана, урезана или разделена любыми другими письменными изображениями или картинками или посредством любого другого вставленного элемента.

(2) Обязательные отметки, предусмотренные в части (1) статьи 8, должны быть напечатаны на упаковке или этикетке таким образом, чтобы обеспечить хорошую читабельность, при этом размер шрифта используемых символов должен соответствовать размерам, для которого высота маленькой буквы «х», как она определена в приложении 3, равна или больше 1,2 мм.

(3) В случае упаковок или тары, наибольшая сторона которых имеет площадь меньше 80 см², размер шрифта для маленькой буквы «х», указанный в части (2), по высоте равен или больше 0,9 мм.

(4) Отметки, предусмотренные в пунктах а), е) и к) части (1) статьи 8, должны отображаться на том же поле видимости.

(5) Положения части (4) настоящей статьи не применяются в случаях, предусмотренных частями (1) и (2) статьи 14.

(6) Для достижения целей настоящего закона Правительство устанавливает нормы в отношении читабельности и может расширить перечень требований, указанных в части (4) настоящей статьи, в части дополнительных обязательных отметок для особых категорий или видов пищевых продуктов.

Статья 12. Дистанционная продажа

(1) Не затрагивая требования об информации, предусмотренные в статье 8, в случае расфасованных пищевых продуктов, предлагаемых для продажи посредством средств дистанционной связи:

а) обязательная информация о пищевых продуктах, за исключением отметок, предусмотренных пунктом f) части (1) статьи 8, предоставляется до покупки и появляется на носителях дистанционной продажи или поставляется предпринимателем продовольственного сектора посредством других соответствующих идентификационных средств. В случае использования других соответствующих средств обязательная информация о пищевых продуктах предоставляется без дополнительных сборов с потребителей со стороны предпринимателей продовольственного сектора;

б) все обязательные отметки предоставляются в момент поставки.

(2) В случае пищевых нерасфасованных продуктов, предлагаемых для продажи посредством средств дистанционной связи, обязательные отметки на основании статьи 38 предоставляются в распоряжение в соответствии с частью (1) настоящей статьи.

(3) Положения пункта а) части (1) не применяется в отношении пищевых продуктов, предлагаемых для продажи через торговые автоматы или

автоматизированные торговые установки.
Статья 13. Лингвистические требования

(1) Обязательная информация о пищевых продуктах составляется на государственном языке Республики Молдова и указывается непосредственно на упаковке или этикетке пищевого продукта.

(2) Положения части (1) не препятствуют составлению отметок на нескольких языках.

Статья 14. Пропуск некоторых обязательных отметок

(1) В случае стеклянных бутылок, предназначенных для повторного использования, на которых нанесена нестираемая маркировка и которые, следовательно, не имеют этикетки, кольца или манжеты, обязательными являются только отметки, предусмотренные пунктами а), с), е), f) и l) части (1) статьи 8.

(2) В случае упаковок или тары, самая большая сторона которых представляет площадь меньше 10 см², только отметки, предусмотренные пунктами а), с), е), f) части (1) статьи 8, являются обязательными на упаковке или на этикетке. Отметки, предусмотренные в пункте b) части (1) статьи 8, предоставляются путем других средств или предоставляются в распоряжение по требованию потребителя.

(3) Декларация, указанная в пункте l) части (1) статьи 8, не является обязательной для пищевых продуктов, указанных в приложении 4.

(4) Отметки, предусмотренные в пунктах b) и l) части (1) статьи 8, не являются обязательными для напитков с объемной долей алкоголя более 1,2%.

(5) Идентификация партии не является обязательной для следующих пищевых продуктов:

а) сельскохозяйственные продукты, которые в момент выноса со склада продаются или поставляются в другие места для временного хранения, подготовки или упаковки, либо перевозятся на производственные объекты предпринимателей продовольственного сектора или собраны для переработки либо их немедленной обработки;

б) нерасфасованные продукты питания, которые расфасовываются на месте продажи по требованию потребителя или расфасовываются с целью их немедленной продажи;

с) продукты питания, наибольшая сторона упаковки или тары которых составляет менее 10 см²;

д) отдельные порции мороженого; в этом случае идентификация партии осуществляется на общей упаковке;

е) продукты питания, на этикетке которых минимальный срок годности или конечная дата потребления указаны в некодированной форме.

Часть 2

Подробные положения об обязательных отметках

Статья 15. Наименование пищевого продукта

(1) Наименованием пищевого продукта является его официальное наименование. В отсутствие подобного наименования его наименованием является текущее наименование пищевого продукта или в отсутствие общего названия либо если оно не используется, указывается описательное название пищевого продукта.

(2) Разрешается использование наименования, под которым пищевой продукт законно производится и реализуется в стране-производителе. Если применение других положений настоящего закона, в частности, положений, предусмотренных статьей 8, не позволяет потребителям узнать реальную природу пищевого продукта и отличить его от пищевых продуктов, с которыми его можно спутать, наименование пищевого продукта сопровождается другой описательной информацией, которая должна отображаться рядом с наименованием.

(3) Не используется наименование пищевого продукта, принятое страной-производителем, когда обозначенный страной-производителем пищевой продукт отличается с точки зрения состава или процесса производства от пищевого продукта, известного под тем же наименованием в Республике Молдова, с учетом того, что положения части (2) не являются достаточными для обеспечения надлежащего информирования потребителей.

(4) Ни одно охраняемое наименование не может заменить наименование пищевого продукта.

(5) В приложении 5 предусмотрены особые положения о наименовании пищевого продукта и о сопроводительных отметках.

Статья 16. Перечень ингредиентов

(1) Перечню ингредиентов должен предшествовать заголовок или соответствующая отметка, содержащая слово «состав». Соответствующий перечень должен включать все ингредиенты пищевого продукта в порядке убывания их удельного веса при производстве пищевого продукта.

(2) Ингредиенты обозначаются их специальным наименованием в соответствии с предусмотренными в приложении 6 правилами.

(3) Все ингредиенты, присутствующие в виде произведенных наноматериалов, должны быть четко указаны в списке ингредиентов. Наименования данных ингредиентов сопровождаются словом «нано» в скобках.

(4) Технические спецификации по применению положений частей (1) и (2) настоящей статьи предусмотрены в приложении 6.

Статья 17. Пропуск списка ингредиентов

Список ингредиентов не является обязательным для следующих пищевых продуктов:

1) свежие фрукты и овощи, включая картофель, которые не были очищены, разрезаны или подвержены другой схожей обработке;

2) газированная вода, в описании которой указывается газированный характер;

3) ферментационный уксус, полученный исключительно из одного основного продукта, при условии, что никакой другой ингредиент не был добавлен;

4) ферментированные сыры, масло, молоко и сметана, к которым не были добавлены иные ингредиенты, кроме молочных продуктов, пищевых ферментов и культур микроорганизмов, необходимых для их производства, или соли, необходимой для производства сыров, иных, чем свежие или топленые;

5) пищевые продукты, содержащие один единственный ингредиент, при соблюдении следующих условий:

а) наименование пищевого продукта должно быть идентичным наименованию ингредиента; или

б) наименование пищевого продукта должно обеспечить четкое представление о природе ингредиента.

Статья 18. Пропуск составляющих пищевого продукта из списка ингредиентов

Без ущерба для положений статьи 19 указание в списке ингредиентов следующих составляющих пищевого продукта не является обязательным:

1) составляющие ингредиента, которые в процессе производства были временно извлечены, чтобы впоследствии были вновь включены в количестве, не превышающем первоначальное содержание;

2) пищевые добавки и пищевые ферменты:

а) присутствие которых в пищевом продукте связано исключительно с тем, что они содержались в одном или нескольких ингредиентах соответствующего продукта, при условии, что они больше не выполняют какой-либо технологической функции в готовом продукте;

б) используемые в качестве технологических добавок;

3) вещества-носители и вещества, не являющиеся пищевыми добавками, но используемые таким же образом и с той же целью, что и вещества-носители, и в строго необходимом количестве;

4) вещества, не являющиеся пищевыми добавками, но используемые тем же образом и с той же целью, что и технологические добавки и, которые остаются в готовом продукте;

5) вода:

а) применяемая в процессе производства только для восстановления ингредиента, используемого в концентрированной или обезвоженной форме;

б) в случае покрывающей жидкости, которая обычно не потребляется в пищу.

Статья 19. Маркировка определенных веществ или продуктов, вызывающих аллергию или непереносимость

(1) Предусмотренные пунктом с) части (1) статьи 8 отметки должны соответствовать следующим требованиям:

а) включаться в список ингредиентов в соответствии с нормами, предусмотренными частью (1) статьи 16, четко обозначив наименование веществ или продуктов, перечисленных в приложении 1; и

б) наименование веществ или продуктов, как оно приведено в приложении 1, выдается набором графических функций, которые ясно отличают его от остальной части списка ингредиентов, такими как вид, стиль и цвет шрифта.

(2) В отсутствие списка ингредиентов отображение отметок, предусмотренных пунктом с) части (1) статьи 8, включает слово «содержит», за которым следует наименование веществ или продуктов, предусмотренных в приложении 1.

(3) Если происхождением нескольких ингредиентов или нескольких технологических добавок одного пищевого продукта является одно вещество или один продукт из перечисленных в приложении 1, указания на этикетке должны пояснить этот факт в случае каждого соответствующего ингредиента или технологической добавки.

(4) Включение отметок, предусмотренных пунктом с) части (1) статьи 8, не является обязательным в случаях, когда наименование пищевого продукта четко указывает на

соответствующее вещество или продукт.
Статья 20. Указание количества ингредиентов

(1) Указание количества одного ингредиента или одной категории ингредиентов, использованного (использованных) при производстве или подготовке пищевого продукта, является обязательным, когда данный ингредиент или категория ингредиентов:

а) присутствует в наименовании пищевого продукта или обычно ассоциируется потребителем с соответствующим наименованием;

б) выделяются при маркировке словами, изображениями или графическими изображениями;

в) являются существенными для характеристики пищевого продукта и возможности отличить его от продуктов, с которыми его можно перепутать по причине его наименования или внешнего вида.

(2) Технические требования к применению положений части (1), включая особые случаи, при которых указание количества определенных ингредиентов не является обязательным, предусмотрены в приложении 7.

Статья 21. Чистое количество

(1) Чистое количество пищевого продукта выражается, по обстоятельствам, в литрах, сантитрах, миллилитрах, килограммах или граммах:

а) в единицах объема для жидких продуктов;

б) в единицах веса для прочих продуктов.

(2) Для обеспечения лучшего понимания потребителями информации о пищевых продуктах, указанной на этикетке, Правительство для определенных пищевых продуктов устанавливает способ выражения чистого количества, отличный от способа, указанного в части (1).

(3) Технические требования к применению положений части (1), включая особые случаи, при которых указание чистого количества не является обязательным, предусмотрены в приложении 8.

Статья 22. Минимальной срок годности и конечная дата потребления

(1) В случае пищевых продуктов, являющихся с микробиологической точки зрения скоропортящимися, которые по этой причине могут после короткого периода времени представлять непосредственную опасность для здоровья человека, минимальный срок годности заменяется на конечную дату потребления. После конечной даты потребления считается, что пищевой продукт не является безопасным.

(2) Минимальный срок годности, конечная дата потребления указываются в соответствии с приложением 9.

Статья 23. Условия хранения или условия использования

(1) В случаях, когда для пищевых продуктов требуются особые условия хранения и/или использования, данные условия должны быть указаны.

(2) Для обеспечения надлежащего хранения или использования пищевых продуктов после вскрытия упаковки должны быть указаны условия хранения и/или в случае скоропортящихся продуктов – конечная дата потребления.

Статья 24. Страна происхождения или место

происхождения

(1) Настоящая статья применяется без ущерба для требований маркировки, установленных в Законе об охране географических указаний, наименований мест происхождения и гарантированных традиционных продуктов № 66/2008.

(2) Отметки о стране происхождения или месте происхождения являются обязательными:

а) если отсутствие данной информации может ввести потребителя в заблуждение относительно истинной страны происхождения или истинного места происхождения пищевого продукта, в особенности если информация, сопровождающая пищевой продукт или маркировку в целом ведет к предположению, что продукт имеет другую страну происхождения или другое место происхождения;

б) для видов мяса, которые вписываются в коды Комбинированной товарной номенклатуры (NC), перечисленные в приложении 10, с учетом следующих данных о жизни животных:

-	место	рождения;
-	место	выращивания;
-	место	убоя.

(3) Если указывается страна происхождения или место происхождения продукта и она (оно) не является страной происхождения или местом происхождения первичного ингредиента:

а) указывается также страна происхождения или место происхождения первичного ингредиента (первичных ингредиентов); или

б) указывается тот факт, что страна происхождения или место происхождения первичного ингредиента (первичных ингредиентов) отличается от страны происхождения или места происхождения пищевого продукта.

Статья 25. Инструкции по использованию

(1) Инструкции по использованию пищевого продукта указаны таким образом, чтобы обеспечить надлежащее использование соответствующего пищевого продукта.

(2) Правительство может утвердить подробные нормы для применения положений части (1) в случае определенных пищевых продуктов.

Статья 26. Объемная доля алкоголя

(1) Правила указания объемной доли алкоголя в отношении продуктов, классифицированных в Комбинированной товарной номенклатуре под кодом 2204, 2205, 2206 и 2208, предусмотрены Законом о винограде и вине № 57/2006 и Законом о производстве и обороте этилового спирта и алкогольной продукции № 1100/2000.

(2) Объемная доля алкоголя в напитках, содержащих более 1,2 процента алкоголя, отличных от указанных в части (1), приведена в приложении 11.

Статья 27. Идентификация партии

(1) Указанию партии предшествует буква L, за исключением случаев, когда она четко отличается от других указаний на этикетке.

(2) Для расфасованных продуктов указание партии осуществляется на упаковке или на прилагаемой к ней этикетке.

(3) Для неупакованных продуктов указание партии должно быть указано на упаковке, фасовке или в коммерческих сопроводительных документах.

(4) Указание партии производится таким образом, чтобы оно было видимым, четким и нестираемым.

(5) Ответственность за установление и надпись партии возлагается на производителя или фасовщика.

Часть 3

Декларация пищевой ценности

Статья 28. Отступления от применения положений части 3

Положения настоящей части не применяются в отношении пищевых добавок и природных минеральных вод.

Статья 29. Содержание

(1) Обязательная декларация пищевой ценности должна содержать следующую информацию:

- a) энергетическая ценность;
- b) количество жиров, насыщенных жирных кислот, трансжирных кислот, углеводов, сахаров, белков и соли;
- c) по обстоятельствам, указание того, что наличие соли является следствием исключительно природного присутствия натрия, может быть приведено наравне с декларацией пищевой ценности.

(2) Содержание обязательной декларации пищевой ценности, указанной в части (1), может быть дополнено указанием количества одного или нескольких элементов, среди

- a) мононенасыщенные жирные кислоты;
- b) полиненасыщенные жирные кислоты;
- c) полиолы;
- d) крахмал;
- e) клетчатка;

f) любые витамины или минералы, указанные в пункте 1 раздела 1 приложения 12, присутствующие в значительном количестве, как определено в пункте 2 раздела 2 приложения 12.

(3) Если маркировка расфасованных пищевых продуктов предусматривает обязательную декларацию пищевой ценности, указанную в части (1), на этикетке может быть воспроизведена следующая информация о пищевых продуктах:

- a) энергетическая ценность; или
- b) энергетическая ценность и количество жиров, насыщенных жирных кислот, трансжирных кислот, сахаров и соли.

(4) Если маркировка продуктов, указанных в части (4) статьи 14, предусматривает декларацию пищевой ценности, содержание декларации может быть ограничено только энергетической ценностью.

(5) Если маркировка продуктов, указанных в статье 37, предусматривает декларацию пищевой ценности, в отступление от положений части (1) статьи 35 и статьи 38 содержание декларации может быть ограничено только:

- a) энергетической ценностью; или
- b) энергетической ценностью и количеством жиров, насыщенных жирных кислот, сахаров и соли.

Статья

30. Расчет

(1) Энергетическая ценность рассчитывается с использованием коэффициентов пересчета, указанных в приложении 13.

(2) Энергетическая ценность и количество питательных веществ, указанные в статье 29, относятся к пищевым продуктам, выставленным на продажу.

(3) При необходимости, может быть предоставлена информация о приготовленном пищевом продукте, при условии представления подробных инструкций по приготовлению, а информация будет относиться к пищевому продукту, готовому к употреблению.

(4) Заявленные значения представляют собой средние значения, которые основываются, по обстоятельствам, на следующих факторах:

- а) анализ пищевого продукта, выполненный производителем;
- б) расчет, выполненный на основе известных или фактических средних значений использованных ингредиентов; или
- с) расчет, выполненный на основе общеустановленных и общепринятых данных.

(5) Правительство устанавливает коэффициенты пересчета для витаминов и минералов, указанных в пункте 1 раздела 1 приложения 13, с тем, чтобы обеспечить более точный расчет содержания витаминов и минералов в пищевых продуктах и установить подробные правила для единообразного применения положений части (4) относительно точности заявленных значений, таких как различия между заявленными значениями и значениями, установленными во время официальных проверок.

Статья 31. Указание на 100 г или 100 мл

(1) Энергетическая ценность и количество питательных веществ, указанные в статье 29, указываются в единицах измерения, предусмотренных в приложении 14.

(2) Энергетическая ценность и количество питательных веществ, указанные в статье 29, указываются на 100 г или 100 мл.

(3) Вспомогательная декларация о витаминах и минералах, дополнительно к основной форме отображения, указанной в части (2), выражается в процентном отношении от обычного потребления на 100 г или 100 мл, установленного в пункте 1 раздела 1 приложения 12.

(4) Энергетическая ценность и количество питательных веществ, указанные в частях (1), (3), (4) и (5) статьи 29, могут быть выражены, по обстоятельствам, в процентном отношении от рекомендуемого потребления на 100 г или 100 мл, установленного в разделе 2 приложения 12.

(5) Если информация предоставлена в соответствии с частью (4), вносится следующая отметка в непосредственной близости от нее: «Рекомендуемое потребление для среднего взрослого (8400 кДж/2000 ккал)».

Статья 32. Указание на порцию или единицу потребления

(1) В следующих случаях энергетическая ценность и количество питательных веществ, установленные в статье 29, могут быть указаны на порцию и/или на единицу потребления, легко различимую потребителем, при условии указания на этикетке соответствующего количества на порцию или единицу потребления и при условии указания количества порций или единиц потребления, содержащихся в упаковке:

- а) дополнительно к форме отображения на 100 г или 100 мл, указанной в части (2)

статьи 31;

б) дополнительно к форме отображения на 100 г или 100 мл, указанной в части (3) статьи 31, о количестве витаминов и минералов;

с) дополнительно или вместо формы отображения на 100 г или 100 мл, указанной в части (4) статьи 31.

(2) В отступление от положений части (2) статьи 31 в случаях, указанных в пункте б) части (3) статьи 29, количество питательных веществ и/или процентное содержание от рекомендуемого потребления, установленные в разделе 1 приложения 12, могут быть указаны только на порцию или только на единицу потребления. Если количество питательных веществ указано только на порцию или только на единицу потребления в соответствии с частью (1) настоящей статьи, энергетическая ценность указывается на 100 г или 100 мл и в зависимости от порции или единицы потребления.

(3) В отступление от положений части (2) статьи 31 в случаях, указанных в части (5) статьи 29, энергетическая ценность и количество питательных веществ и/или процент от рекомендуемого потребления, установленное/установленные в разделе 2 приложения 12, могут быть указаны только на порцию или только на единицу потребления.

(4) Порция или единица потребления указываются в непосредственной близости от декларации пищевой ценности.

(5) Для обеспечения единообразного применения указания пищевой ценности на порцию или на единицу потребления и для обеспечения потребителю единой основы для проведения сравнений, Правительство своими нормативными актами утверждает правила по указанию пищевой ценности на порцию или на единицу потребления для определенных категорий пищевых продуктов, с учетом фактического поведения потребителей, а также рекомендации по режиму питания таковых.

Статья 33. Внешний вид

(1) Отметки, указанные в частях (1) и (2) статьи 29, включаются в то же поле видимости. Они должны быть представлены группами в четком формате и, при необходимости, в порядке представления, предусмотренном в приложении 14.

(2) Отметки, указанные в частях (1) и (2) статьи 29, должны быть представлены с учетом имеющегося пространства в виде таблицы с выровненными цифрами. Если пространство этого не позволяет, декларация представляется в линейном формате.

(3) Отметки, указанные в части (3) статьи 29, представлены:
а) в основном поле видимости;

б) с использованием размеров шрифтов, установленных в части (2) статьи 11.

Отметки, указанные в части (3) статьи 29, могут быть представлены в ином формате, чем установленный в части (2) настоящей статьи.

(4) Отметки, указанные в частях (4) и (5) статьи 29, могут быть представлены в ином формате, чем установленный в части (2).

(5) В случаях, когда энергетическая ценность или количество питательного вещества (питательных веществ) в продукте незначительны, информация о соответствующих элементах может быть заменена отметкой «Содержит незначительное количество ...» и размещаться в непосредственной близости от декларации пищевой ценности, если таковая имеется.

(6) Правительство принимает правила по

единообразному применению способа представления декларации пищевой ценности в форматах, указанных в частях (1)–(4).

Статья 34. Дополнительные формы отображения и представления

Дополнительно к формам отображения, указанным в частях (2) и (4) статьи 31 и в статье 32, и представлениям, указанным в части (2) статьи 33, энергетическая ценность и количество питательных веществ, предусмотренные статьей 29, могут быть выражены иным образом и/или представлены с использованием графических изображений или символов дополнительно к словам или цифрам, при условии соблюдения следующих требований:

- а) основываться на надежных и соответствующих научных исследованиях и не вводить в заблуждение потребителя, соблюдая указанный в статье 6 порядок;
- б) их создание должно быть результатом консультаций с широким кругом заинтересованных сторон;
- с) облегчать понимание потребителем пользы или важности пищевого продукта в отношении энергетической ценности и содержания питательных веществ в рационе;
- д) поддерживаться научно-значимыми элементами, доказывающими понимание потребителем таких форм выражения или представления;
- е) в случае других форм отображения – основываться на рекомендуемых нормах потребления, предусмотренных в приложении 12, или, в случае его отсутствия, на общепринятых научных рекомендациях относительно энергетической ценности и добавок питательных веществ;
- ф) быть объективными и недискриминационными;
- г) их применение не должно создавать препятствий для свободного обращения товаров.

Глава V

ДОБРОВОЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

Статья 35. Применимые требования

(1) Если информация о пищевых продуктах, указанных в статьях 8 и 9, не относится к определенным категориям продуктов, она должна соответствовать требованиям, указанным в разделах 2 и 3 главы IV.

(2) Информация о пищевых продуктах, предоставляемая на добровольной основе, должна соответствовать следующим требованиям:

- а) не вводить в заблуждение потребителя, соблюдая указанные в статье 6 условия;
- б) не являться двусмысленной и вводящей в заблуждение потребителей;
- с) при необходимости, основываться на соответствующих научных данных.

(3) Правительство может принять акты о применении требований, указанных в части (2), для следующей добровольной информации о пищевых продуктах:

- а) информации о возможном и непреднамеренном присутствии в пищевых продуктах веществ или продуктов, вызывающих аллергию или непереносимость;
- б) информации о возможности потребления соответствующих пищевых продуктов вегетарианцами и веганами;
- с) указания, помимо справочного рекомендуемого потребления, установленного в приложении 12 рекомендуемого потребления для определенных групп населения;

d) информации об отсутствии или низком уровне наличия глютена в пищевом продукте.

Статья 36. Представление

Информация, предоставленная на добровольной основе, не должна включаться за счет пространства, предназначенного для обязательной информации.

Статья 37. Положения о нерасфасованных пищевых продуктах

Для пищевых продуктов, представленных не расфасованными для продажи конечному потребителю или предприятиям общественного питания, или для пищевых продуктов, расфасованных на месте продажи по требованию покупателя или расфасованные с целью их прямой продажи, является обязательным включение отметок, указанных в пунктах а)–с) и f) части (1) статьи 8. Запись осуществляется на панно, в форме объявления или в другой форме, без риска введения покупателя в замешательство.

Глава VI

ПОЛОЖЕНИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ЗАКОНА, ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРЕХОДНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 38. Органы надзора за соблюдением требований по маркировке пищевых продуктов

(1) Официальный надзор и контроль за рынком в отношении соблюдения требований по маркировке пищевых продуктов по всей продовольственной цепочке обеспечивается Национальным агентством по безопасности пищевых продуктов в соответствии с действующим законодательством.

(2) Официальный надзор и контроль за рынком в отношении соблюдения требований по маркировке алкогольной продукции, виноградно-винодельческой продукции и пива по всей продовольственной цепочке обеспечивается Национальным агентством по безопасности пищевых продуктов в соответствии с положениями Закона о государственном контроле предпринимательской деятельности № 131/2012.

(3) Официальный надзор и контроль за рынком в отношении соблюдения требований по маркировке о пищевой ценности пищевых продуктов, отметок о полезных свойствах пищевых продуктов, отображенных на пищевых продуктах, обеспечивается Национальным агентством общественного здоровья.

Статья 39. Ответственность за нарушение положений настоящего закона

Нарушение положений настоящего закона влечет за собой административную, гражданскую и уголовную ответственность в соответствии с действующим законодательством.

Статья 40. Переходные положения

Пищевые продукты, размещенные на рынке или маркированные до вступления в силу настоящего закона, которые не соответствуют требованиям настоящего закона, могут реализовываться до тех пор, пока запасы данных пищевых продуктов не будут исчерпаны.

Статья 41. Дата вступления в силу и применения настоящего закона

(1) Настоящий закон вступает в силу по истечении 12 месяцев со дня опубликования в Официальном мониторе Республики Молдова, за исключением пункта 1) части (1) статьи 8, который применяется по истечении 12 месяцев со дня вступления в силу настоящего закона.

(2) Пищевые продукты, которые соответствуют требованию, предусмотренному пунктом f) части (1) статьи 8, могут быть размещены на рынке и реализованы со дня опубликования настоящего закона.

(3) Правительству в течение 12 месяцев со дня опубликования настоящего закона:

а) представить Парламенту предложения по приведению действующего законодательства в соответствие с настоящим законом;

б) привести свои нормативные акты в соответствие с настоящим законом;

с) принять нормативные акты, необходимые для применения настоящего закона.

Статья 42. Соответствие европейскому законодательству

Настоящий закон перелагает положения Регламента (ЕС) № 1169/2011 Европейского Парламента и Совета от 25 октября 2011 года об информировании потребителей относительно пищевых продуктов, вносящего изменения в Регламенты (ЕС) № 1924/2006 и (ЕС) № 1925/2006 Европейского Парламента и Совета и отменяющего Директиву 87/250/ЕЭС Комиссии, Директиву 90/496/ЕЭС Совета, Директиву 1999/10/ЕС Комиссии, Директиву 2000/13/ЕС Европейского Парламента и Совета, Директивы 2002/67/ЕС и 2008/5/ЕС Комиссии и Регламент (ЕС) № 608/2004 Комиссии, опубликованного в Официальном журнале Европейского Союза L 304 от 22 ноября 2011 года, за исключением частей (3) и (4) статьи 3, статьи 5, части (2) статьи 10, частей (3) и (4) статьи 12, части (4) статьи 13, частей (1) и (2) статьи 15, части (5) статьи 18, части (2) статьи 19, части (2) статьи 21, части (3) статьи 24, частей (4), (6)–(9) статьи 26, части (2) статьи 29, частей (6) и (7) статьи 30, параграфа второго части (5) статьи 34, частей (2)–(6) статьи 35, части (4) статьи 36, статей 38–43, частей (2) и (3) статьи 44, статей 45–55, и положения Директивы 2011/91/ЕС Европейского Парламента и Совета от 13 декабря 2011 года об указании или знаках, идентифицирующих номер партии, к которой принадлежат продукты питания, опубликованной в Официальном журнале Европейского Союза L 334 от 16 декабря 2011 года, за исключением части (1) статьи 1 и статей 6–9.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ ПАРЛАМЕНТА

Андриан КАНДУ

№ 279. Кишинэу, 15 декабря 2017 г.

Приложение 1

ВЕЩЕСТВА, ВЫЗЫВАЮЩИЕ АЛЛЕРГИЮ ИЛИ НЕПЕРЕНOSИМОСТЬ

1. Зерновые, содержащие глютен, а именно: пшеница (например пшеница спельта и хорасанская пшеница), рожь, ячмень, овес или их гибриды и производные от них продукты, исключая:

а) сиропы глюкозы, полученные из пшеницы, включая декстрозу и продукты, полученные из них, в той мере, в которой процесс, которому они подвергаются, не может повысить уровень аллергенности, оцененный компетентными органами для основного продукта, из которого они были получены;

б) мальтодекстрины, полученные из пшеницы и продукты, полученные из них, в той мере, в которой процесс, которому они подвергаются, не может повысить уровень аллергенности, оцененный компетентными органами для основного продукта, из которого они были получены;

с) сиропы глюкозы, полученные из ячменя;

д) зерновые, используемые при производстве дистиллятов или этилового спирта сельскохозяйственного происхождения.

2. Ракообразные и производные продукты.

3. Яйцо и производные продукты.

4. Рыба и производные продукты, исключая:

а) рыбный желатин, используемый в качестве вещества-носителя для витаминных и каротиноидных препаратов;

б) рыбный желатин или ихтиокол, используемый при осветлении пива или вина.

5. Арахис и производные продукты.

6. Соя и производные продукты, исключая:

а) полностью очищенное соевое масло и жир и продукты, полученные из них, в той мере, в которой процесс, которому они подвергаются, не может повысить уровень аллергенности, оцененный компетентными органами для основного продукта, из которого они были получены;

б) натуральные смеси токоферолов (E306), натуральный D-альфа-токоферол, натуральный D-альфа-токоферола ацетат, натуральный D-альфа-токоферола сукцинат, полученные из сои;

с) фитостеролы и эфиры фитостерола, производные из растительных масел, полученные из сои;

д) эфир растительного станола, произведенный из стеролов растительного масла, полученных из сои.

7. Молоко и производные продукты (включая лактозу), исключая:
а) сыворотку, используемую при производстве дистиллятов или этилового спирта сельскохозяйственного происхождения;
б) лактитол.

8. Фрукты с твердой скорлупой, то есть: миндаль (*Amygdalus communis* L.), лесные орехи (*Corylus avellana*), орехи (*Juglans regia*), орехи кешью (*Anacardium occidentale*), орехи пекан [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], бразильские орехи (*Bertholletia excelsa*), фисташки (*Pistacia vera*), орехи макадамия и австралийские орехи (*Macadamia ternifolia*), а также производные продукты, исключая фрукты со скорлупой, используемые для производства дистиллятов или этилового спирта сельскохозяйственного происхождения.

9. Сельдерей и производные продукты.

10. Горчица и производные продукты.

11. Кунжутные семечки и производные продукты.

12. Диоксид серы и сульфиты в концентрациях более 10 мг/кг или 10 мг/л в общем SO₂ должны рассчитываться для продуктов, готовых к употреблению или восстановленных в соответствии с инструкциями производителей.

13. Люпин и производные продукты.

14. Моллюски и производные продукты.

Приложение 2

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, НА ЭТИКЕТКЕ КОТОРЫХ ДОЛЖНА ПРИСУТСТВОВАТЬ ОДНА ИЛИ НЕСКОЛЬКО ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ОТМЕТОК

1. Пищевые продукты, упакованные с применением определенных газов

Пищевые продукты, долговечность которых была продлена посредством	«Упакованные в защитной среде»
---	--------------------------------

использования разрешенного упаковочного газа	
--	--

2. Пищевые продукты, содержащие подсластители

1. Пищевые продукты, содержащие один или несколько подсластителей	Отметка «с подсластителем/подсластителями» сопровождает наименование пищевого продукта
2. Пищевые продукты, содержащие как добавленный сахар, так и один или несколько подсластителей	Отметка «с сахаром (сахарами) и подсластителем (подсластителями)» должна дополнять наименование пищевого продукта
3. Пищевые продукты, содержащие аспартам и/или аспартам-ацесульфам	Отметка «содержит аспартам (источник фенилаланина)» должна быть указана на этикетке в случае, если аспартам/аспартам-ацесульфама соль включен (включена) в список ингредиентов только посредством ссылки на номер E. Отметка «содержит источник фенилаланина» должна быть указана на этикетке в случае, если аспартам/аспартам-ацесульфама соль включен (включена) в список ингредиентов под своим названием
4. Пищевые продукты, содержащие более 10 процентов добавленных полиолов	«Чрезмерное потребление может вызвать слабительный эффект»

3. Пищевые продукты, содержащие глицирризиновую кислоту или ее аммониевую соль

1. Сахарные продукты или напитки, содержащие глицирризиновую кислоту или ее аммониевую соль из-за добавления некоторого вещества (некоторых веществ), таких как солодка <i>Glycyrrhiza glabra</i> , в концентрации 100 мг/кг или 10 мг/л или более	Отметка «содержит солодку» добавляется сразу же после списка ингредиентов, если только понятие «солодка» уже содержится в списке ингредиентов или в названии пищевого продукта. В отсутствие списка ингредиентов отметка отображается рядом с названием пищевого продукта
--	---

<p>2. Сахарные продукты, содержащие глицирризиновую кислоту или ее аммониевую соль вследствие добавления некоторого вещества (некоторых веществ), таких как солодка <i>Glycyrrhiza glabra</i>, в концентрации 4 мг/кг или более</p>	<p>Отметка «содержит солодку. Лицам, страдающим гипертонией, следует избегать чрезмерного потребления» добавляется сразу же после списка ингредиентов. В отсутствие списка ингредиентов отметка отображается рядом с названием пищевого продукта</p>
<p>3. Напитки, содержащие глицирризиновую кислоту или ее аммониевую соль вследствие добавления некоторого вещества (некоторых веществ), таких как солодка <i>Glycyrrhiza glabra</i>, в концентрации 50 мг/л или более или 300 мг/л или более, в случае напитков с объемной долей спирта более 1,2%⁽¹⁾</p>	<p>Отметка «содержит солодку. Лицам, страдающим гипертонией, следует избегать чрезмерного потребления» добавляется сразу же после списка ингредиентов, отметка отображается рядом с названием пищевого продукта</p>

4. Напитки с повышенным содержанием кофеина и пищевые продукты с добавлением кофеина

<p>1. Напитки, за исключением напитков на основе кофе, чая или экстракта кофе или чая, когда название пищевого продукта включает термин «кофе» или «чай», которые:</p> <p>а) предназначены для потребления без изменений и содержат кофеин, независимо от его источника, в пропорции более 150 мг/л; или</p> <p>б) находятся в концентрированной или обезвоженной форме и после восстановления содержат кофеин, независимо от его источника, в пропорции более 150 мг/л</p>	<p>Отметка «повышенное содержание кофеина. Не рекомендуется детям или беременным и кормящим женщинам» в том же поле видимости, что и наименование напитка, за которой в скобках и в соответствии с частью (1) статьи 11 следует отметка о содержании кофеина, выраженного в мг на 100 мл</p>
<p>2. Другие пищевые продукты, кроме напитков, в которые</p>	<p>Отметка «содержит кофеин. Не рекомендуется детям или беременным</p>

кофеин добавляется в физиологических целях	женщинам» в том же поле видимости, что и наименование пищевого продукта, за которой в скобках и в соответствии с частью (1) статьи 11 следует отметка о содержании кофеина, выраженного в мг на 100 г/мл. В случае пищевых добавок содержание кофеина указывается на порцию, как рекомендовано на этикетке для суточного потребления
--	--

5. Пищевые продукты с добавлением фитостеролов, эфиров фитостерола, фитостанолов или эфиров фитостанола

Пищевые продукты или пищевые ингредиенты с добавлением фитостеролов, эфиров фитостерола, фитостанолов или эфиров фитостанола	<ol style="list-style-type: none"> 1) отметка «с добавлением растительных стеролов» или «с добавлением растительных станолов» в том же поле видимости, что и наименование пищевого продукта; 2) в списке ингредиентов указывается количество добавленных фитостеролов, эфиров фитостерола, фитостанолов или эфиров фитостанола (выраженное в процентах или граммах свободных растительных стеролов/станолов на 100 г или на 100 мл пищевого продукта); 3) отметка о том, что продукт питания предназначен лицам, нуждающимся в лечении уровня холестерина; 4) указывается, что пациенты, принимающие лечение, связанное со снижением уровня холестерина, должны потреблять продукт только под наблюдением врача; 5) указывается на видном месте, что пищевой продукт возможно не показан с точки зрения питательности для беременных и кормящих женщин, а также для детей младше пяти лет; 6) рекомендуется использовать пищевой продукт в рамках
--	---

	<p>сбалансированного и разнообразного режима питания, включающего регулярное потребление фруктов и овощей для поддержания уровня каротиноидов;</p> <p>7) в том же поле видимости, в котором располагается отметка, предусмотренная пунктом 3, должна располагаться отметка, рекомендуемая избегать потребление более 3 г/сутки добавленных растительных стеролов/станолов;</p> <p>8) дано определение порции пищевого продукта или пищевого ингредиента (предпочтительно в г или мл), с указанием количества растительного стерола/станола, содержащегося в каждой порции.</p>
--	--

6. Мороженое мясо, изделия из мороженого мяса и мороженые непреобразованные рыбные продукты

<p>Мороженое мясо, изделия из мороженого мяса и мороженые непреобразованные рыбные продукты</p>	<p>Дата заморозки или дата первой заморозки в случае если продукт замораживался несколько раз, в соответствии с пунктом 3 приложения 9</p>
---	--

⁽¹⁾ Уровни применяются к продуктам, готовым к употреблению, или к продуктам, восстановленным согласно инструкциям производителей.

Приложение 3

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЫСОТЫ МАЛОЙ БУКВЫ «x»

ВЫСОТА МАЛОЙ БУКВЫ «x»



Пояснение:

- 1 – линия верхнего выносного элемента
- 2 – линия высоты прописных букв
- 3 – средняя линия
- 4 – базовая линия
- 5 – линия нижнего выносного элемента
- 6 – высота малой буквы «х»
- 7 – кегль шрифта

Приложение 4

**Пищевые продукты, к которым не применяется
требование по предоставлению обязательных
деклараций пищевой ценности**

1. Необработанные продукты, содержащие один ингредиент или одну единственную категорию ингредиентов.
2. Обработанные продукты, обработка которых состоит только в созревании и которые содержат один ингредиент или одну категорию ингредиентов.
3. Вода, предназначенная для потребления человеком, в том числе когда единственным добавленными ингредиентами являются диоксид углерода и/или ароматизаторы.
4. Ароматические растения, пряности или смеси таковых.
5. Соль и заменители соли.
6. Подсластители.
7. Экстракты кофе и цикория, цельные или молотые кофейные зерна и цельные или молотые кофейные бобы без кофеина.
8. Настои из трав и фруктов, чай, чай без кофеина, мгновенный или растворимый чай или экстракт чая, мгновенный чай или растворимый чай без кофеина или экстракт чая без кофеина, к которым не добавлялись другие ингредиенты, кроме ароматизаторов, не изменяющих пищевую ценность чая.
9. Ферментированные уксусы и заменители уксуса, включая те, к которым добавлялись только ароматизаторы.
10. Ароматизаторы.
11. Пищевые добавки.

12. Технологические добавки.
13. Пищевые ферменты.
14. Желатин.
15. Желирующие соединения.
16. Дрожжи.
17. Жевательная резинка.
18. Пищевые продукты, самая большая поверхность упаковки или фасовки которых имеет площадь менее 25 см².
19. Пищевые продукты, в том числе кустарного производства, непосредственно поставляемые производителем в небольших количествах конечным потребителям или местным розничным торговым точкам, напрямую поставляющим их конечному потребителю.

Приложение 5

НАИМЕНОВАНИЕ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА И СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ОТМЕТКИ

Раздел 1

Обязательные отметки, сопровождающие наименование пищевого продукта

1. Наименование пищевого продукта содержит или сопровождается отметками о физическом состоянии пищевого продукта или о специальной обработке, которая была применена к нему (например: перевезен в виде порошка, повторно заморожен, сублимирован, быстро заморожен, концентрированный, копченый), во всех случаях, в которых упущение этого типа информации может ввести потребителя в заблуждение.

2. В случае пищевых продуктов, которые были заморожены до продажи и которые были проданы размороженными, наименование пищевого продукта должно сопровождаться отметкой «разморожен».

Данное требование не применяется к:

- а) ингредиентам, присутствующим в конечном продукте;
- б) пищевым продуктам, заморозка которых является технологически необходимым этапом в процессе производства;
- в) пищевым продуктам, разморозка которых не оказывает неблагоприятного воздействия на безопасность или качество пищевого продукта.

Положения данного пункта применяются без ущерба для положений пункта 1.

3. Пищевые продукты, обработанные ионизирующим излучением, должны содержать одну из следующих отметок: «облучен» или «обработан ионизирующим излучением».

4. В случае пищевых продуктов, в которых компонент или ингредиент, в отношении которых потребители ожидают, что они будут использованы обычным образом или присутствовать естественным образом, заменен другим компонентом или другим

ингредиентом, на этикетке, наряду со списком ингредиентов, должно содержаться четкое указание относительно компонента или ингредиента, который был использован для частичной или полной замены:

- a) рядом с наименованием продукта; и
- b) размером шрифта, соотношенного с высотой буквы «х» минимум на 75% высоты буквы «х» для наименования продукта, и не меньше минимального размера шрифта, предусмотренного частью (2) статьи 11.

5. В случае мясных продуктов, мясных изделий и продуктов рыболовства, содержащих белковую добавку, в том числе в гидролизованной форме, различного животного происхождения, наименование пищевого продукта должно содержать отметку о присутствии данных белков и их происхождении.

6. В случае мясных продуктов и мясных изделий, имеющих вид части, куска, ломтика, порции или мясного каркаса, наименование пищевого продукта должно содержать отметку о присутствии добавки воды в случае, если добавленная вода представляет более 5% веса конечного продукта. Те же правила применяются в случае продуктов рыболовства и изделий на основе продуктов рыболовства, имеющих вид части, куска, ломтика, порции или филе, или имеющих вид цельного продукта рыболовства.

7. Мясные продукты, мясные изделия и продукты рыболовства, которые могут создать впечатление, что сделаны из одного куска мяса или рыбы, но которые фактически состоят из нескольких разных частей, объединенных добавлением других ингредиентов, включая пищевые добавки и пищевые ферменты, или другими средствами, должны содержать следующую отметку: «формованное мясо» и «сформованное мясо рыбы».

Раздел 2

Специальные требования, касающиеся наименования «фарш»

1. Критерии состава, контролируемые на основании среднесуточного количества:

	Содержание жиров	Соотношение коллагена/ белков в мясе ⁽¹⁾
постный фарш	≤ 7 %	≤ 12 %
фарш исключительно из говядины	≤ 20 %	≤ 15 %
фарш с содержанием свинины	≤ 30 %	≤ 18 %
фарш из других видов мяса	≤ 25 %	≤ 15 %

⁽¹⁾ Соотношение коллаген/белки в мясе выражено как процентное содержание коллагена в мясных белках. Содержание коллагена исчисляется путем умножения содержания гидроксипролина на 8.

2. Дополнительно этикетка содержит следующие отметки:

- a) «содержание жиров (выраженное в процентах) менее ...»;
- b) «соотношение коллагена/белков в мясе менее ...».

Раздел 3

Специальные требования, касающиеся наименования оболочек для колбас

Если оболочка для колбас не является съедобной, это должно быть указано.

Приложение 6

УКАЗАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ И ИХ НАИМЕНОВАНИЕ

Раздел 1

Специальные положения относительно указания ингредиентов в количественном порядке

Категория ингредиента	Положения относительно указания в зависимости от количества
1. Добавка воды и летучих продуктов	Перечисляются в порядке их количества в конечном продукте. Количество воды, добавляемой в качестве ингредиента в пищевой продукт, рассчитывается путем вычитания из общего количества конечного продукта общего количества других используемых ингредиентов. Данное количество может не приниматься во внимание, если по весу оно не превышает 5% конечного продукта. Данное отступление не применяется в случае мяса, мясных изделий, непреобразованных продуктов рыболовства и непреобразованных двустворчатых моллюсков
2. Ингредиенты, используемые в концентрированной или обезвоженной форме, восстановленные в момент производства	Могут перечисляться в порядке количества, зарегистрированного до преобразования в концентрат или до обезвоживания
3. Ингредиенты, используемые в концентрированных или обезвоженных пищевых продуктах, предназначенных для восстановления посредством добавления воды	Могут перечисляться в порядке пропорции от восстановленного продукта при условии, что в списке ингредиентов будет содержаться отметка «ингредиенты восстановленного продукта» или «ингредиенты готового продукта»
4. Фрукты, овощи или грибы, когда ни один из них не преобладает количественно и не используется в	Могут быть сгруппированы в списке ингредиентов под наименованием «фрукты», «овощи» или «грибы», за которым следует отметка «в различных пропорциях», сопровождаемая списком содержащихся фруктов, овощей

пропорциях, которые могут варьировать, используемые в смеси в качестве ингредиента пищевого продукта	и грибов. В таких случаях смесь вносится в список ингредиентов в соответствии с частью (1) статьи 16 в зависимости от общего количества присутствующих фруктов, овощей или грибов
5. Смеси специй или ароматических трав, когда ни одна из них не преобладает пропорционально, в зависимости от количества	Могут отображаться в различном порядке, при условии, что список ингредиентов будет сопровождаться отметкой «в различных пропорциях»
6. Ингредиенты, составляющие менее 2% конечного продукта	Могут перечисляться в различном порядке после других ингредиентов
7. Схожие или взаимозаменяемые ингредиенты, которые могут использоваться в производстве или приготовлении пищевого продукта без изменения состава, природы или полученной ценности, при условии что они составляют менее 2% конечного продукта	Могут указываться в списке ингредиентов отметкой «содержит ... и/или ...», если в конечном продукте присутствует как минимум один из двух ингредиентов. Данное положение не применяется к пищевым добавкам или ингредиентам, перечисленным в разделе 3 настоящего приложения, ни к вызывающим аллергию и непереносимость к веществам или продуктам, перечисленным в приложении 1.
8. Рафинированные масла растительного происхождения	Могут быть сгруппированы в списке ингредиентов под наименованием «растительные масла», за которым следует список отметок о специальном растительном происхождении и за которым может следовать отметка «в различных пропорциях». Сгруппированные растительные масла включаются в список ингредиентов в соответствии с частью (1) статьи 16 в зависимости от общего количества присутствующих растительных масел. Отметка «полностью гидрогенизирован» или «частично гидрогенизирован», при необходимости, должна сопровождать указание на гидрогенизированное масло
9. Рафинированные жиры растительного происхождения	Могут быть сгруппированы в списке ингредиентов под наименованием «растительные жиры», за которым следует список отметок о специальном растительном происхождении и за которым может следовать отметка «в различных пропорциях». Сгруппированные растительные жиры включаются в список ингредиентов в соответствии с частью (1) статьи 16 в зависимости от общего количества присутствующих растительных масел. Отметка «полностью гидрогенизирован» или «частично гидрогенизирован», при необходимости, должна

	сопровождать указание на гидрогенизированный растительный жир
--	---

Раздел 2

Обозначение некоторых ингредиентов посредством наименования одной категории вместо специального наименования

Без ущерба для положений статьи 19 ингредиенты, относящиеся к одной из категорий пищевых продуктов, перечисленных ниже, и являющиеся частью другого пищевого продукта, могут быть обозначены, прибегая скорее к наименованию категории, чем к специальному наименованию.

Определение категории пищевого продукта	Наименование
1. Рафинированные масла животного происхождения	«Масло», дополненное определением «животного происхождения» или указанием специального животного происхождения. Отметка «полностью гидрогенизирован» или «частично гидрогенизирован», при необходимости, должна сопровождаться указанием на гидрогенизированное масло
2. Рафинированные жиры животного происхождения	«Жир», дополненное определением «животного происхождения» или указанием специального животного происхождения. Отметка «полностью гидрогенизирован» или «частично гидрогенизирован», при необходимости, должна сопровождаться указанием на гидрогенизированный жир
3. Смеси муки, полученные из двух и более видов зерновых	«Мука», за которым следует перечисление сортов зерновых, из которых получена, в порядке убывания веса
4. Крахмал, а также крахмал, измененный физическим или ферментным путем	«Крахмал»
5. Любой вид рыбы, когда рыба является ингредиентом другого пищевого продукта и когда соблюдается условие, чтобы наименование и представление данного продукта не относится к определенному виду рыб	«Рыба»
6. Любой вид сыра, когда сыр или смесь из сыров является ингредиентом другого пищевого продукта и когда соблюдается условие, чтобы наименование и	«Сыры»

представление данного продукта не относится к определенному виду сыра							
7. Любая специя, не превышающая 2% количества продукта	«Специя (специи)» или «Смесь специй»						
8. Любые ароматические растения или части ароматических растений, не превышающие 2% веса продукта	«Ароматическое растение (ароматические растения)» или «Смесь ароматических растений»						
9. Любые виды продуктов на основе резины, используемые при производстве базовой резины для жевательной резинки	«Базовая резина»						
10. Сухари любого происхождения	«Сухари»						
11. Любая категория сахарозы	«Сахар»						
12. Безводная или моногидратная декстроза	«Декстроза»						
13. Сироп глюкозы и сироп безводной глюкозы	«Сироп глюкозы»						
14. Все молочные белки (казеины, казеинаты и белки из сыворотки и из молочной сыворотки) и их смеси	«Молочные белки»						
15. Прессованное, центрифугированное или рафинированное какао-масло	«Какао-масло»						
16. Все виды вина	«Вино»						
17. Скелетные мышцы ⁽¹⁾ млекопитающих животных и видов птиц, признанных годными для потребления человеком, совместно с волокнами, включенными природным образом или для связки, если общее количество жиров и соединительной ткани не превышает значения, указанные ниже, и если мясо является ингредиентом другого пищевого продукта. Максимальное содержание жиров и соединительной ткани для ингредиентов, указанных под наименованием «мясо ...»	«Мясо ...» и наименование видов животных, от которых оно происходит						
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Виды</th> <th>Содержание жиров</th> <th>Соотношение коллаген/белок в мясе ⁽²⁾</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Млекопитающие (кроме зайцев и свиней) и смеси</td> <td>25 %</td> <td>25 %</td> </tr> </tbody> </table>	Виды	Содержание жиров	Соотношение коллаген/белок в мясе ⁽²⁾	Млекопитающие (кроме зайцев и свиней) и смеси	25 %	25 %	
Виды	Содержание жиров	Соотношение коллаген/белок в мясе ⁽²⁾					
Млекопитающие (кроме зайцев и свиней) и смеси	25 %	25 %					

видов, в которых преобладают млекопитающие			
Свиньи	30 %	25 %	
Птицы и зайцы	15 %	10 %	
<p>Если эти максимальные пределы превышены, а все другие критерии для определения понятия «мясо» соблюдены, содержание «мяса ...» должно быть соответственно скорректировано в убывающем порядке, а список ингредиентов должен содержать наряду с понятием «мясо ...» отметку о наличии жиров и/или соединительной ткани. Продукты, определенные понятием «мясо механической обвалки», исключаются из этого определения</p>			
18. Все виды продуктов, определенных в понятии «мясо механической обвалки»			«Мясо механической обвалки» и наименование видов животных, из которых оно происходит

⁽¹⁾ Диафрагма и жевательные мышцы являются частью скелетных мышц, в то время как сердце, язык, мышцы головы (иные, чем жевательные мышцы), запястные, тарзальные мышцы и мышцы хвоста исключаются.

⁽²⁾ Соотношение коллаген/белок в мясе выражается как процентное содержание коллагена в мясных белках. Содержание коллагена исчисляется путем умножения содержания гидроксипролина на 8.

Раздел 3

Обозначение некоторых ингредиентов посредством наименования их категории, за которым следует специфическое наименование или номер Е

Не затрагивая положений статьи 19 пищевые добавки или пищевые ферменты, иные чем указанные в пункте 1) статьи 18, принадлежащие одной из категорий, перечисленных в настоящем разделе, должны обозначаться посредством наименования их категории, за которым следует специфическое наименование или, при необходимости, номер Е. В случае если один ингредиент принадлежит нескольким категориям, указывается категория, соответствующая его основной функции в случае данного пищевого продукта.

Кислота

Регулятор кислотности

Антиагломерант
Антивспенивающий агент
Антиоксидант
Наполнитель
Краситель
Эмульгатор
Эмульгаторная соль (только для плавленых сыров и продуктов на основе плавленых сыров)
Укрепляющий агент
Усилитель вкуса
Улучшитель муки
Пенообразователь
Желатинирующий агент
Глазирующий агент
Влагоудерживающий агент
Измененный крахмал (специфическое наименование или номер Е не являются обязательными)
Консервант
Упаковочный газ
Разрыхлитель
Задерживающий агент
Стабилизатор
Подсластитель
Загуститель

Раздел 4

Обозначение ароматизаторов в списке ингредиентов

1. Ароматизаторы обозначаются следующими понятиями:

– «ароматизаторы» или более конкретное описательное наименование ароматизатора, определяемое следующим образом:

«ароматизирующее вещество» – химическое вещество, определяемое вкусовыми свойствами;

«натуральное ароматизирующее вещество» – ароматизирующее вещество, полученное посредством соответствующих физических, ферментных или микробиологических процессов из сырья растительного, животного или микробиологического происхождения, либо в сыром виде, либо после его обработки для потребления человеком посредством одного или нескольких традиционных процессов по приготовлению пищевых продуктов. Натуральные ароматизирующие вещества соответствуют веществам, естественным образом присутствующим и установленным в природе;

«ароматизирующий препарат» – продукт, отличный от ароматизирующих веществ, полученный посредством соответствующих физических, ферментных или

микробиологических процессов из пищевого продукта или сырья растительного, животного или микробиологического происхождения, вследствие его обработки для потребления человеком посредством одного или нескольких традиционных процессов по приготовлению пищевых продуктов;

«ароматизатор, полученный путем термической обработки» – продукт, полученный после термической обработки смеси ингредиентов, которые не обязательно обладают ароматизирующими свойствами, из которых по меньшей мере один содержит азот (аминогруппа), а другой является понизителем сахара; ингредиенты для производства ароматизаторов, полученных путем термообработки, могут быть пищевыми продуктами или сырьем;

«прекурсор ароматизаторов» – продукт, который не обязательно обладает ароматизирующими свойствами, преднамеренно добавляемый в пищевой продукт с целью придания аромата путем его распада или реакции с другими ингредиентами в процессе обработки пищевых продуктов; его можно получить из пищевых продуктов или сырья;

«иной ароматизатор» – ароматизатор, который добавляется в пищевой продукт для придания запаха или вкуса и которому не дано определение в пункте 1;

«ароматизатор (ароматизаторы) дыма» или «ароматизатор дыма (ароматизаторы дыма) пищевого происхождения» (например «ароматизатор дыма, полученный из бука»), если «ароматизатор дыма» представляет собой продукт, полученный вследствие разделения или очистки дымового конденсата, который производит первичный дымовой конденсат, первичные фракции смолы и/или производные ароматизаторы дыма и придает пищевым продуктам аромат копченого продукта.

2. Термин «натуральный» в контексте описания ароматизаторов может быть использован только в случае, если ароматизирующий компонент содержит только ароматизирующие продукты и/или ароматизирующие вещества природного происхождения.

3. Хинин и/или кофеин, используемые в качестве ароматизаторов для производства или приготовления пищевых продуктов, должны указываться по наименованию в списке ингредиентов сразу же после слова «ароматизатор (ароматизаторы)».

Раздел 5

Обозначение составных ингредиентов

1. Составной ингредиент может появляться в списке ингредиентов под своим именем или привычным в использовании именем в зависимости от его количественного содержания, за которым сразу же следует перечень собственных ингредиентов.

2. Без ущерба для положений статьи 19 перечень ингредиентов не является обязательным для сложных ингредиентов:

а) если состав сложного ингредиента представляет менее 2% конечного продукта; однако это положение не применяется к пищевым добавкам, с учетом положений пунктов 1)–4) статьи 18;

б) в случае составных ингредиентов, состоящих из смесей специй и/или ароматических растений, представляющих менее 2% конечного продукта, за исключением пищевых добавок, с учетом положений пунктов 1)–4) статьи 18; или

с) если составной ингредиент является пищевым продуктом, для которого не предусмотрено указание списка ингредиентов.

Приложение 7

КОЛИЧЕСТВЕННОЕ УКАЗАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

1. Количественное указание не требуется:

- а) для ингредиента или категории ингредиентов:
- чистое количество которых после сцеживания указано в соответствии с пунктом 5 приложения 8;
 - количество которых обязательно должно фигурировать уже на этикетке;
 - которые используются в небольших дозах для ароматизации;
 - которые, хотя и упоминаются в наименовании пищевого продукта, не могут влиять на выбор потребителя, поскольку изменение количества не имеет существенного значения для характеристики пищевого продукта или для его отличия от других подобных продуктов;
- б) когда особые положения четко определяют количество ингредиента или категорию ингредиентов, не предусматривая их указание на этикетке;
- с) в случаях, указанных в пунктах 4 и 5 раздела 1 приложения 6.

2. Положения пунктов а) и б) части (1) статьи 20 не применяются в случае:

- а) любого ингредиента или любой категории ингредиентов в сочетании с указанием «с подсластителем (подсластителями)» или «с сахаром (сахарами) и подсластителем (подсластителями)», если соответствующее указание сопровождается наименованием пищевого продукта, в соответствии с приложением 2;
- б) любых добавленных витаминов и минералов, если эти вещества являются предметом декларации пищевой ценности.

3. Указание количества ингредиента или категории ингредиентов:

- а) выражается в процентах и должно соответствовать количеству ингредиента или ингредиентов на момент его/их использования; и
- б) отображается в наименовании или сразу возле наименования пищевого продукта или в списке ингредиентов рядом с соответствующими ингредиентом или категорией ингредиентов.

4. В отступление от положений пункта 3:

- а) если пищевые продукты претерпели потерю влаги вследствие термической или иного рода обработки, количество выражается в процентах, которое должно соответствовать количеству использованного ингредиента (использованных ингредиентов), соотнесенному с конечным продуктом, за исключением случая, при котором данное количество или общее количество всех ингредиентов, указанных на этикетке, превышает 100%, и в этом случае количество указывается исходя из количества ингредиента (ингредиентов), использованного (использованных) при приготовлении 100 г конечного продукта;

b) количество летучих ингредиентов указывается в зависимости от их количества в конечном продукте;

c) количество ингредиентов, использованных в концентрированной или обезвоженной форме и восстановленных в процессе производства, может быть указано в зависимости от их количества до концентрирования или обезвоживания;

d) в случае концентрированных или обезвоженных пищевых продуктов, которые должны быть восстановлены посредством добавления воды, количество ингредиентов может быть указано в зависимости от их количества в восстановленном продукте.

Приложение 8

ДЕКЛАРИРОВАНИЕ ЧИСТОГО КОЛИЧЕСТВА

1. Декларирование чистого количества не является обязательным в случае пищевых продуктов:

a) которые подверглись значительным потерям в их объеме или весе и которые реализуются поштучно или взвешиваются в присутствии покупателя;

b) чистое количество которых меньше 5 г или 5 мл; данное положение, однако, не применяется в случае специй и ароматических растений;

c) реализуемых обычно поштучно, при условии, чтобы количество штук можно было четко увидеть и легко посчитать снаружи или, в противном случае, чтобы это было указано на этикетке;

d) не расфасованных.

2. Если указание определенного типа количества (например номинальное количество, минимальное количество, среднее количество) предусмотрено законодательством, данное количество является чистым количеством в смысле настоящего закона.

3. Если расфасованный продукт состоит из двух и более отдельных расфасованных продуктов, содержащих одно и то же количество одного и того же продукта, указание чистого количества осуществляется с указанием чистого количества, содержащегося в каждой отдельной упаковке, и общего количества упаковок. В то же время, эти отметки не являются обязательными, если общее количество отдельных упаковок можно четко увидеть или легко посчитать снаружи и если минимум одно указание чистого количества из каждой отдельной упаковки можно четко увидеть снаружи.

4. Если расфасованный продукт состоит из двух и более отдельных упаковок, которые не считаются единицами продажи, указание чистого количества осуществляется с указанием общего чистого количества и общего количества отдельных упаковок.

5. Если твердый продукт представлен в покрывающей жидкой среде, чистое количество твердого компонента после сливания также указано на этикетке. Если пищевой продукт был покрыт глазурью, указываемое чистое количество пищевого продукта должно исключать глазурь.

В смысле настоящего пункта под определением «жидкая среда» понимаются указанные ниже продукты, а также смеси таковых, в том числе когда они представлены в

замороженном или быстро замороженном виде, при условии, что жидкость является только вспомогательным элементом в отношении основных элементов данного продукта и впоследствии не окажет решающего влияния на покупку: вода, водно-солевые растворы, водные растворы пищевых кислот, уксус, водные растворы сахаров, водные растворы других веществ или подсластителей, фруктовые и овощные соки – в случае фруктов или овощей.

Приложение 9

МИНИМАЛЬНЫЙ СРОК ГОДНОСТИ, КОНЕЧНАЯ ДАТА ПОТРЕБЛЕНИЯ И ДАТА ЗАМОРОЗКИ

1. Минимальный срок годности указывается следующим образом:

а) дате должна предшествовать следующая отметка:

«Употребить предпочтительно до ...»;

б) отметки, предусмотренные в подпункте а), сопровождаются:

– датой как таковой; или

– указанием места на этикетке, на котором указана дата. При необходимости, соответствующие отметки могут быть дополнены указаниями условий хранения, соблюдение которых обеспечивает указанную годность;

с) дата минимального срока годности состоит в указании дня, месяца и года в некодированной форме;

д) с учетом положений нормативных актов, устанавливающих другие требования в отношении даты минимального срока годности, его указание не требуется в случае:

– свежих фруктов и овощей, включая картофель, которые не были очищены, порезаны или иным образом обработаны; данное отступление не распространяется на проросшие семена и другие схожие продукты, такие как овощные зародыши;

– вин, ликерных вин, игристых вин, ароматизированных вин и схожих продуктов, полученных из других плодов, отличных от винограда, а также в случае напитков, соответствующих кодам NC 2206 00, полученных из винограда или виноградного сусла;

– напитков, содержащих объемную долю алкоголя, равную или большую 10%;

– хлебулочных и кондитерских изделий, которые по своей природе обычно потребляются в течение 24 часов после изготовления;

– уксусов;

– поваренной соли;

– сахара в твердом состоянии;

– сахарных продуктов, состоящих почти исключительно из ароматизированных и/или цветных сахаров;

– жевательных резинок и схожих жевательных продуктов.

2. Конечная дата потребления указывается следующим образом:

а) указывается после отметки «Истекает ...»;

б) понятия, предусмотренные в подпункте а), сопровождаются:

– датой как таковой; или

– указанием места на этикетке, на котором указана дата.

За этими отметками следует описание условий хранения, которые должны соблюдаться;

с) конечная дата потребления состоит в указании дня, месяца и года в этой последовательности и в некодированной форме;

d) конечная дата потребления указывается на каждой индивидуально расфасованной порции.

3. Дата заморозки или первой заморозки, как указано в пункте 6 приложения 2, указывается следующим образом:

- a) указывается после надписи «заморожено ...»;
- b) понятия, предусмотренные в подпункте а), сопровождаются:
 - датой как таковой; или
 - указанием места на этикетке, на котором указана дата;
- c) дата состоит в указании дня, месяца и года в этой последовательности и в некодированной форме.

Приложение 10

ВИДЫ МЯСА, ДЛЯ КОТОРЫХ УКАЗАНИЕ СТРАНЫ ПРОИСХОЖДЕНИЯ ИЛИ МЕСТА ПРОИСХОЖДЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ

Коды NC (Комбинирова нная номенклатура 2014)	Описание
0201	Мясо крупного рогатого скота, свежее или охлажденное
0202	Мясо крупного рогатого скота, замороженное
0203	Свинина свежая, охлажденная или замороженная
0204	Баранина или козлятина свежая, охлажденная или замороженная
0205	Мясо лошадей, ослов, мулов или лошаков, свежее, охлажденное или замороженное
0206	Пищевые субпродукты крупного рогатого скота, свиней, овец, коз, лошадей, ослов, мулов или лошаков, свежие, охлажденные или замороженные
0207	Мясо и пищевые субпродукты домашней птицы, указанной в товарной позиции 0105, свежие, охлажденные или замороженные
0303	Рыба мороженая, за исключением рыбного филе и прочего мяса рыбы товарной позиции 0304

Приложение 11

КОНЦЕНТРАЦИЯ АЛКОГОЛЯ

Фактическая концентрация алкоголя в напитках, содержащих объемную долю алкоголя более 1,2%, указывается цифрой с расширением не более одной десятой. За ней следует символ «% vol» и ему может предшествовать термин «алкоголь» или аббревиатура «alc.».

Фактическая концентрация алкоголя определяется при температуре 20°C.

Разрешенные положительные и отрицательные отклонения в отношении указания концентрации алкоголя, выраженные в абсолютных значениях, приведены в следующей таблице. Они применяются без ущерба для отклонений, полученных методом анализа, используемого для определения концентрации алкоголя.

Описание напитка	Положительное или отрицательное отклонение
1. Пиво, включенное в код NC 2203 00, с объемным содержанием алкоголя, не превышающим 5,5%; негазированные напитки, включенные в код NC 2206 00, полученные из винограда	0,5 %
2. Пиво с объемным содержанием алкоголя, превышающим 5,5%; газированные напитки, включенные в код NC 2206 00, полученные из винограда, различные виды сидра, перри и другие схожие сброженные напитки, полученные из других фруктов, отличных от винограда, шипучие или игристые; медовые напитки	1,0 %
3. Напитки, содержащие фрукты или части настоевых растений	1,5 %
4. Любые другие напитки с объемным содержанием алкоголя более 1,2%	0,3 %

Приложение 12

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ

Раздел 1

ЕЖЕДНЕВНОЕ РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛОВ (ВЗРОСЛЫЕ)

1. Декларируемые витамины и минералы и их рекомендуемая норма потребления (РНП)

Витамин А (мкг)	800
Витамин D (мкг)	5

Витамин Е (мг)	12
Витамин К (мкг)	75
Витамин С (мг)	80
Тиамин (мг)	1,1
Рибофлавин (мг)	1,4
Ниацин (мг)	16
Витамин В6 (мг)	1,4
Фолиевая кислота (мкг)	200
Витамин В12 (мкг)	2,5
Биотин (мкг)	50
Пантотеническая кислота (мг)	6
Калий (мг)	2000
Хлорид (мг)	800
Кальций (мг)	800
Фосфор (мг)	700
Магний (мг)	375
Железо (мг)	14
Цинк (мг)	10
Медь (мг)	1
Марганец (мг)	2
Фторид (мг)	3,5
Селен (мкг)	55
Хром (мкг)	40
Молибден (мкг)	50
Йод (мкг)	150

2. Значительное количество витаминов и минералов

Как правило, для определения значительного количества должны учитываться следующие значения:

- а) 15% рекомендуемых значений питательного вещества, указанных в пункте 1, на 100 г или 100 мл в случае иных продуктов, чем напитки;
- б) 7,5% рекомендуемых значений питательного вещества, указанных в пункте 1, на 100 г или 100 мл в случае напитков; или
- с) 15% исходных значений питательного вещества, указанных в пункте 1, на порцию, если упаковка содержит одну порцию.

Раздел 2

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ ДЛЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ И ОТДЕЛЬНЫХ ПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ, ИНЫХ, ЧЕМ ВИТАМИНЫ И МИНЕРАЛЫ (ВЗРОСЛЫЕ)

Энергетическая ценность или питательное вещество	Исходное потребление
Энергетическая ценность	8 400 кДж/2000 ккал
Общий жир	70 г
Насыщенные жирные кислоты	20 г
Углеводы	260 г
Сахара	90 г
Протеины	50 г
Соль	6 г

Приложение

КОЭФФИЦИЕНТ ПЕРЕСЧЕТА

КОЭФФИЦИЕНТ ПЕРЕСЧЕТА ДЛЯ РАСЧЕТА ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ

Декларируемая энергетическая ценность рассчитывается с использованием следующих коэффициентов пересчет:

углеводы (за исключением полиолов)	17 кДж/г – 4 ккал/г
полиолы	10 кДж/г – 2,4 ккал/г
белки	17 кДж/г – 4 ккал/г
жиры	37 кДж/г – 9 ккал/г
салатрим	25 кДж/г – 6 ккал/г
этиловый спирт (этанол)	29 кДж/г – 7 ккал/г
органические кислоты	13 кДж/г – 3 ккал/г
клетчатка	8 кДж/г – 2 ккал/г
эритритол	0 кДж/г – 0 ккал/г

Приложение 14

СОСТАВЛЕНИЕ И ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ДЕКЛАРАЦИИ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Единицами измерения, используемые в декларации пищевой ценности для энергетической ценности [килоджоули (кДж) и килокалории (ккал)] или

для веса [граммы (г), миллиграммы (мг) или микрограммы (мкг)], и порядок представления информации, при необходимости, являются следующими:

Энергетическая ценность	кДж/ккал
<i>жиры</i>	г
из которых:	
- насыщенные жирные кислоты	г
- мононенасыщенные жирные кислоты	г
- полиненасыщенные жирные кислоты	г
<i>углеводы</i>	г
из которых:	
- сахара	г
- полиолы	г
- крахмал	г
<i>клетчатка</i>	г
<i>белки</i>	г
<i>соль</i>	г
<i>витамины и минералы</i>	единицы, указанные в пункте 1 раздела 1 приложения 12