**Порівняльна таблиця**

**до альтернативного проекту Закону України «Про надання споживачам інформації про харчові продукти»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Проект альтернативного Закону України «Про надання споживачам інформації про харчові продукти», підготовлений Проектом ЄС «Вдосконалення системи контролю безпечності харчових продуктів в Україні»** | **Коментарі та пропозиції** **Американської торгівельної палати** |
| Цей Закон встановлює правові та організаційні засади надання споживачам інформації про харчові продукти з метою забезпечення високого рівня захисту здоров’я громадян та задоволення їх соціальних та економічних інтересів. |  |
| **Стаття 1.** Терміни та їх визначення1. У цьому Законі терміни вживаються у такому значенні:
 |  |
| 1. білки - вміст білку, розрахований з використанням формули: білок = загальний азот по К’єльдалю× 6,25;
 |  |
| 1. вуглеводи - будь-які вуглеводи, які беруть участь в обміні речовин в організмі людини, включно з поліолами ;
 |  |
| 1. глютен – протеїнові фракції з пшениці, жита, ячменю, вівса або їхніх гібридних видів та їхніх похідних, які можуть спричиняти непереносимість у людей, які їх споживають, і які є нерозчинними у воді та 0,5 М розчині хлористого натрію;
 |  |
| 1. жир - загальна кількість ліпідів, включно з фосфоліпідами;
 |  |
| 1. засоби дистанційної комунікації – засоби, які за одночасної фізичної відсутності постачальника і споживача можуть бути використані для укладання договору між даними сторонами;
 |  |
| 1. заява про поживну (харчову) цінність – будь-яке повідомлення або подання, яке свідчить, передбачає або має на увазі, що харчовий продукт має певні властивості через його:

енергетичну (калорійну цінність), яку він має; має в зниженій або збільшеній кількості або не має; та/абопоживні речовини або інші субстанції, які він містить; містить у зменшеній або збільшеній кількості або не містить.Заява про поживну цінність не є обов’язковою для використання у маркуванні, та може зображуватися в тому числі графічно, за допомогою піктограм або символів. | Згідно Додатку I Директиви ЕС 1169/2011 «поживна цінність» |
| 1. звична назва – назва харчового продукту, яка сприймається споживачем без додаткових роз’яснень;
 |  |
| 1. етикетка - бирка, бренд, позначка, графічне або інше зображення, які написано, надруковано, у тому числі з використанням трафарету, позначено, викарбувано або відбито чи додано до упаковки чи тари, в якій знаходиться харчовий продукт;
 |  |
| 1. інформація про поживну (харчову) цінність - інформація про:

(a) енергетичну цінність або(б) енергетичну цінність та вміст одного чи кількох з наведеного нижче виключного переліку поживних речовин:- жири (насичені жири, мононенасичені жири, поліненасичені жири),- вуглеводи (цукри, високомолекулярні спирти (поліоли), крохмаль),- сіль,- харчові волокна,- білки,- будь-які з вітамінів або мінеральних речовин, які перелічені у пункті 1 частини першої додатку 9 до цього Закону, і містяться у харчовому продукті у значних кількостях, як це визначено в пункті 2 частини першої додатку 9 до цього Закону; | Термін «харчова» відсутній в Директиві ЕС 1169/2011 |
| 1. інформація про харчовий продукт - інформація, що стосується харчового продукту, та є доступною кінцевому споживачеві шляхом розміщення на етикетці або у інших супроводжувальних матеріалах, або у інший спосіб, у тому числі з використанням сучасних технологічних інструментів або усних повідомлень;
 |  |
| 1. мінімальний термін придатності харчового продукту - дата, до настання якої харчовий продукт зберігає свої властивості за умови належного зберігання;
 |  |
| 1. місце походження - місце, звідки походить харчовий продукт, і яке не є «країною походження»; назва, комерційна назва та адреса оператора ринку харчових продуктів на етикетці не являє собою назву країни чи місця походження харчового продукту в тому значенні, в якому ці терміни вживаються в цьому Законі;
 |  |
| 1. мононенасичені жири - жирні кислоти з одним подвійним цис- зв’язком;
 |  |
| 1. м’ясо - їстівні частини туші тварини, включаючи кров;
 |  |
| 1. м’ясний напівфабрикат - свіже м’ясо, включно з м’ясом, яке було подрібнене на шматки і до якого додавалися харчові продукти, спеції або добавки, або яке пройшло процеси, недостатні для зміни внутрішньої структури м’язових волокон і, таким чином, позбавлення характеристик свіжого м’яса;
 |  |
| 1. м’ясні продукти - перероблені продукти, що отримуються в результаті переробки м’яса або в результаті подальшої переробки таких перероблених продуктів у такий спосіб, щоб розрізана поверхня вказувала на те, що продукт більше не має характеристик свіжого м’яса;
 |  |
| 1. м’ясо механічного обвалювання - продукт, отриманий шляхом відділення м’яса від м’ясоносних кісток після обвалювання або відділення м’яса від тушок домашньої птиці з використанням механічних засобів, внаслідок чого втрачається або змінюється структура м’язових волокон;
 |  |
| 1. м’ясо свіже - м’ясо, яке не підлягало жодному процесу збереження, за винятком охолодження, заморожування або швидкого заморожування, включно з м’ясом, первинно запакованим у вакуумі або в контрольованому середовищі;
 |  |
| 1. насичені жири - жирні кислоти без подвійних зв`язків;
 |  |
| 1. обов’язкова інформація про харчовий продукт – інформація, яка відповідно до законодавства України має надаватися кінцевому споживачеві в обов’язковому порядку;
 |  |
| 1. оператор ринку, що відповідає за обов'язкову інформацію про харчовий продукт - оператор ринку, під чиїм найменуванням харчовий продукт вводиться в обіг, а для імпортованих харчових продуктів – імпортер;
 | «оператор ринку» застосовується у значенні, наведеному в законі «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (Ст.55): оператор ринку харчових продуктів (далі - оператор ринку) - суб’єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об’єктів санітарних заходів (крім матеріалів, що контактують з харчовими продуктами), і який відповідає за виконання вимог цього Закону та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. До операторів ринку належать фізичні особи, якщо вони провадять діяльність з метою або без мети отримання прибутку та займаються виробництвом та/або обігом харчових продуктів або інших об’єктів санітарних заходів. Оператором ринку також вважається агропродовольчий ринок |
| 1. описова назва – назва, яка описує харчовий продукт, і яка за необхідності дозволяє споживачам дізнатися про природу продукту і відрізнити його від інших продуктів, з якими даний продукт можна сплутати;
 |  |
| 1. основне поле зору – зона на упаковці, яка найімовірніше впаде в око споживачеві при першому погляді під час здійснення покупки, та яка дає споживачеві можливість одразу ідентифікувати продукт в частині його основних характеристик або властивостей та його бренд. Якщо на упаковці є кілька ідентичних основних полів зору, основним полем зору є те, яке обрав оператор ринку харчових продуктів;
 |  |
| 1. основний інгредієнт - інгредієнт або інгредієнти харчового продукту, вміст яких у продукті перевищує 50 відсотків, або які зазвичай асоціюються споживачами з назвою даного продукту, і для яких у більшості випадків вимагається кількісне визначення;
 |  |
| 1. офіційна назва - назва харчового продукту, встановлена нормативно-правовим актом, під якою даний харчовий продукт продається кінцевим споживачам або закладам громадського харчування;
 | Чи є ДСТУ, ТУ-нормативно-правовим актом? Ними також встановлюється офіційна назва |
| 1. переробка - будь-яка дія, що суттєво змінює вихідний продукт, включно з нагріванням, коптінням, консервуванням, дозріванням, сушінням, маринуванням, екстракцією, екструзією або поєднанням цих процесів;
 |  |
| 1. поживна речовина - білок, вуглевод, жир, харчові волокна, натрій, вітаміни та мікроелементи, мінерали, перелічені в пункті 1 частини першої додатку 9 до цього Закону, та будь-які речовини, що належать до або є складовими будь-якої із зазначених категорій;
 |  |
| 1. поліненасичені жири - жирні кислоти з двома та більше подвійними цис- зв`язками;
 |  |
| 1. поліоли - спирти, що містять більш, ніж дві гідроксильні групи;
 |  |
| 1. поле зору – сукупність поверхонь упаковки, яку видно з однієї точки;
 |  |
| 1. рибні продукти - усі морські або прісноводні тварини (за винятком живих двостулкових молюсків, живих голкошкірих, живих оболонкових і живих морських черевоногих, а також усіх ссавців, рептилій та жаб), дикі або вирощені на фермі, включно з усіма їстівними формами, частинами і продуктами з таких тварин;
 |  |
| 1. розбірливість - характеристика фізичного вигляду інформації, яка визначає візуальну доступність інформації широкому загалу, і яка зумовлюється низкою елементів, зокрема, розміром шрифту, інтервалом між літерами та рядками, шириною шрифту, кольором шрифту, гарнітурою, співвідношенням ширини і висоти літер, поверхнею матеріалу та контрастом між надрукованим об’єктом і фоном;
 |  |
| 1. розфасовані харчові продукти - будь-як представлена кінцевому споживачеві та закладам громадського харчування окрема одиниця, яка складається з харчового продукту й упаковки, в яку цей продукт вміщено перед тим, як його пропонувати на продаж, незалежно від того, повністю чи частково ця упаковка покриває продукт, але в будь-якому випадку таким чином, щоб її вміст не можна було змінити, не відкривши або не пошкодивши при цьому самої упаковки; зазначений термін не поширюється на харчові продукти, упаковані в місцях продажу на прохання споживача, та продукти, розфасовані для прямого продажу;
 |  |
| 1. середнє значення - значення, яке якнайкраще представляє вміст поживної речовини у даному харчовому продукті і враховує сезонні коливання, динаміку споживання та інші чинники, які можуть спричинити коливання фактичного значення показника.
 |  |
| 1. сіль - еквівалентний вміст солі, величина якого обчислюється за формулою: сіль = натрій х 2,5;
 |  |
| 1. створений наноматеріал - будь-який матеріал, що виготовляється з певною метою, і розмір якого за одним чи кількома вимірами становить 100 нм чи менше, або який складається з окремих дискретних функціональних частин, всередині або на поверхні, багато з яких мають розмір за одним чи кількома вимірами 100 нм або менше, у тому числі структури, скупчення, сукупності, які мають розмір понад 100 нм, але при цьому зберігають властивості, що є характерними для матеріалів, розміри яких знаходяться в нанодіапазоні.

Характерні для нанодіапазону властивості включають:властивості, які стосуються великих поверхонь матеріалів, що розглядаються, та/абоспецифічні фізико-хімічні властивості, що відрізняються від тих, які ті ж самі матеріали мають в іншій (не нано-) формі; |  |
| 1. складний інгредієнт – інгредієнт, який є продуктом, що складається більше ніж з одного інгредієнта;
 |  |
| 1. твердження про користь для здоров’я – будь-яка заява, в якій стверджується, мається на увазі або передбачається, що існує зв’язок між категорією харчових продуктів, харчовим продуктом, або однією з його складових та здоров’ям споживача;
 |  |
| 1. транс-жири - жирні кислоти з принаймні одним несполученим (тобто, перерваним принаймні однією метиленовою групою) подвійним зв’язком вуглець-вуглець у транс положенні;
 |  |
| 1. харчовий фермент (ензим) – продукт, отриманий з рослин, тварин або мікроорганізмів, або продуктів, виготовлених з них, включаючи продукт, отриманий в процесі ферментації з використанням мікроорганізмів:

а) що містить один або кілька ферментів, здатних каталізувати конкретні біохімічні реакції таб) доданий до їжі для технологічного призначення на будь-якому етапі виробництва, переробки, приготування, обробки, упакування, транспортування або зберігання харчових продуктів; |  |
| 1. цукри - всі моносахариди та дисахариди, що містяться у їжі, окрім поліолів;
 |  |
| 1. харчові волокна - вуглеводи, які не перетравлюються і не всмоктуються в тонкому кишечнику людини і належать до таких категорій:

їстівні вуглеводні полімери, які звичайно містяться у харчових продуктах, що споживаються людиною;їстівні вуглеводні полімери, які були одержані з харчової сировини фізичними, ферментативними або хімічними засобами, і які характеризуються сприятливою фізіологічною дією, що підтверджується загально визнаними науковими свідченнями;їстівні синтетичні вуглеводні полімери, які характеризуються сприятливою фізіологічною дією, що підтверджується загально визнаними науковими свідченнями. |  |
|  | **Згідно Додатку I Директиви ЕС 1169/2011 «поживна цінність», «енергетична цінність» пропонуємо також доповнити частину першу статті 1 наступними визначеннями:**молоко сире - продукт нормальної секреції молочних залоз однієї або декількох здорових корів, овець, кіз, буйволиць, кобил, температура якого не перевищує 40° C і який не піддавався будь-якій обробці (далі - молоко);молоковмісні продукти – харчові продукти, які вироблені з молока або молочної сировини і жирів немолочного походження (масова частка яких становить не більше 50 відсотків у жировій фазі продукту), без заміни молочного білка і лактози, з використанням або без використання харчових добавок, та які можуть сприйматися споживачем як продукти, аналогічні молочним, і вживатися замість таких продуктів;молочна сировина - молоко, яке піддавалося попередній фізичній обробці (фільтрації, охолодженню), а також будь-які молочні продукти, що містять виключно складові молока (молочний жир, молочний білок, лактозу) і можуть бути використані у виробництві іншої продукції;молочні продукти - харчові продукти тваринного походження, одержані з молока або молочної сировини, які можуть містити харчові добавки, необхідні для виробництва, за умови, що ці добавки ні частково, ні повністю не замінюють складових молока (молочний жир, молочний білок, лактозу);  |
| 1. інші терміни вживаються у значенні, наведеному у Законі України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”. Термін “країна походження” вживається у значенні розділу ІІ “Країна походження товару” Митного кодексу України.
 |  |
| **Стаття 2.** Сфера дії законуЦей Закон встановлює загальні принципи та вимоги щодо інформації про харчові продукти, зокрема стосовно маркування харчових продуктів, а також обов’язки операторів ринку з доведення цієї інформації до споживачів.Дія цього Закону поширюється на:операторів ринку харчових продуктів на всіх етапах харчового ланцюга, якщо їхня діяльність підпадає під вимоги щодо надання споживачам інформації про харчові продукти; харчові продукти, призначені для кінцевого споживача, включно з харчовими продуктами, що реалізуються у сфері громадського харчування, та харчовими продуктами, що постачаються системі громадського харчування.правовідносини, які виникають між операторами ринку і центральними органами виконавчої влади, їх посадовими особами з метою забезпечення високого рівня захисту споживачів у частині інформації про харчові продукти. | ***(?) Пропонуємо доповнити статтю 2 наступним:*** *Вимоги цього закону не поширюються на алкогольну продукцію, в тому числі пиво, маркування яких здійснюється відповідно до Закону України “Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів”.****Обґрунтування:*** *Закон України "Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів" встановлює свої власні норми до маркування алкогольних напої, в тому числі пива (ст..11).* |
| **Стаття 3.** Законодавство стосовно надання споживачам інформації про харчові продукти1. Законодавство стосовно надання споживачам інформації про харчові продукти складається з Конституції України, цього Закону, законів України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” , “Про інформацію”, “Про доступ до публічної інформації” та інших актів законодавства, що містять положення стосовно інформації про харчові продукти.
 | **Пропонуємо доповнити статтю 3 наступним підпунктом:**3. Інші акти законодавства стосовно інформації про харчові продукти повинні відповідати положенням цього Закону. У разі невідповідності їх положень положенням цього Закону застосовуються положення цього Закону. |
| 1. Якщо міжнародним договором України, згода на обов’язковість якого надана Верховною Радою України, встановлені інші правила, ніж ті, що передбачені цим Законом, застосовуються правила міжнародного договору.
 |  |
| **Стаття 4.** Категорії обов’язкової інформації про харчові продукти1. Вимоги щодо надання обов’язкової інформації про харчові продукти стосуються інформації, яка належить до однієї з таких категорій:1) інформація про характерні ознаки і склад, властивості або інші характеристики харчового продукту;2) інформація про захист здоров’я споживачів та безпечне використання харчового продукту, зокрема про: а) складники продукту, що можуть зашкодити здоров’ю певних груп споживачів;б) термін придатності, умови зберігання та умови безпечного використання;в) вплив на здоров’я людини, у тому числі ризики та наслідки споживання харчового продукту з небезпекою для здоров’я;3) інформація про поживні властивості, яка необхідна споживачам, у тому числі споживачам, які додержуються спеціального режиму харчування, щоб зробити свідомий вибір.  |  |
| **Стаття 5**. Загальні вимоги до інформації про харчові продукти1. Будь-який харчовий продукт, призначений для кінцевого споживача або закладу громадського харчування, має супроводжуватися інформацією про харчовий продукт відповідно до цього Закону.
 | **Вважаємо, що необхідно доповнити статтю 5 наступним:****Особливі вимоги до маркування молочних та молоковмісних продуктів:** Не допускається використання назв молочних продуктів, у власних назвах продуктів та торговельних марках молоковмісних та інших продуктів, які виробляються з використанням сировини немолочного походження. Не допускається використання похідних (однокореневих) слів від назв молочних продуктів у власних назвах та торговельних марках інших продуктів, які виробляються з використанням сировини немолочного походження, крім молоковмісних продуктів, а також усталеного використання певних назв при маркуванні продуктів, які не можуть сприйматися споживачем як продукти, які є аналогічними молочним, та не замінюють їх у споживанні (молочна ковбаса, молочний шоколад, молочне печиво тощо).На етикетці, упаковці та інших видах маркування під основною назвою молоковмісного продукту та знаком для товарів і послуг обов’язково розміщується текст такого змісту: «Молоковмісний продукт. Містить жири немолочного походження». Розмір шрифту такого тексту має становити не менше 80 відсотків найбільшого розміру шрифту тексту основної назви такого продукту або знака для товарів і послуг.***(?) Інформування споживача під час реалізації молочних та молоковмісних продуктів:*** *Суб’єкт господарювання, який здійснює роздрібну торгівлю молочними та молоковмісними продуктами, зобов’язаний розміщувати:* *молочні продукти – окремо (в інших секціях, стелажах, прилавках або на їх відокремлених частинах) від молоковмісних та інших харчових продуктів;* *молоковмісні продукти – окремо (в інших секціях, стелажах, прилавках або на їх відокремлених частинах) від молочної сировини та молочних продуктів;* *Місця розміщення молочних продуктів (секції, стелажі, прилавки) мають бути позначені текстом такого змісту: «Молочні продукти».**Місця розміщення молоковмісних продуктів (секції, стелажі, прилавки або їх відокремлені частини) повинні бути позначені текстом такого змісту: «Молоковмісні продукти. Містять жири немолочного походження».* |
| 1. Інформація про харчовий продукт має бути точною, чіткою та легко зрозумілою для споживача.
 |
| 1. Інформація про харчовий продукт не повинна вводити в оману, зокрема щодо:
2. характеристик харчового продукту, у тому числі його природи, характерних ознак, властивостей, складу, кількості, терміну придатності, країни походження та місця походження, способу виготовлення чи виробництва;
3. невластивих харчовому продукту властивостей або наслідків споживання;
4. особливих характеристик харчового продукту, якщо аналогічні харчові продукти мають такі самі характеристики, зокрема щодо факту наявності або відсутності певних інгредієнтів та/або поживних речовин;
5. припущення за допомогою зовнішнього вигляду продукту, опису або графічних зображень про наявність у харчовому продукті певного компонента або інгредієнта, якщо насправді компонент або інгредієнт, який зазвичай присутній або використовується у даному продукті, був замінений іншим компонентом або інгредієнтом;
 |
| 1. Інформація про харчові продукти не повинна приписувати будь-яким харчовим продуктам властивості профілактики, лікування хвороб людини чи зцілення від цих хвороб, або посилатися на такі властивості (крім природних мінеральних вод та харчових продуктів, призначених для спеціального дієтичного харчування).
 |
| 1. Вимоги, зазначені у частинах першій - третій цієї статті поширюються на:
2. рекламу харчових продуктів;
3. представлення харчових продуктів, зокрема форму, зовнішній вигляд, упаковку, пакувальні матеріали та місце їх розміщення для реалізації.
 |
| **Стаття 6.** Обов’язки операторів ринку харчових продуктів1. Оператор ринку харчових продуктів, відповідальний за надання інформації про харчовий продукт, зобов’язаний забезпечити наявність і точність інформації про харчовий продукт відповідно до положень цього Закону та відповідного законодавства щодо надання інформації про харчові продукти. |  |
| 3. Оператори ринку харчових продуктів, які не впливають на інформацію про харчові продукти, не мають права здійснювати обіг таких харчових продуктів, щодо яких вони володіють інформацією, що такі продукти не відповідають законодавству щодо надання інформації про харчові продукти. |  |
| 4. Оператори ринку харчових продуктів в межах своєї діяльності, не мають права змінювати інформацію, що супроводжує харчовий продукт, якщо такі зміни можуть вводити в оману кінцевого споживача або іншим чином знижувати рівень захисту споживача чи погіршувати можливість здійснення кінцевим споживачем свідомого вибору. Оператори ринку харчових продуктів несуть відповідальність за внесення будь-яких змін до інформації про харчовий продукт, що супроводжує даний харчовий продукт. |  |
| 5. З урахуванням положень частин другої-четвертої цієї статті, оператори ринку харчових продуктів у межах своєї діяльності, зобов’язані забезпечити дотримання вимог законодавства щодо надання інформації про харчові продукти, дія якого поширюється на їхню діяльність, а також перевіряти дотримання цих вимог. |  |
| 6. Оператори ринку харчових продуктів у межах своєї діяльності зобов’язані забезпечити, щоб інформація, яка стосується нерозфасованих харчових продуктів, призначених для кінцевого споживача або для постачання закладам громадського харчування, була передана операторам ринку харчових продуктів, які отримують ці продукти, щоб останні могли, коли це вимагається, надати обов’язкову інформацію про харчові продукти кінцевому споживачеві. |  |
| 7. У перелічених нижче випадках оператори ринку харчових продуктів у межах своєї діяльності зобов’язані забезпечити, щоб обов’язкова інформація, встановлена статтями 7 та 8 цього Закону, була зазначена на розфасованих харчових продуктах або на прикріплених до них етикетках, або на комерційних документах, що відносяться до цих харчових продуктів, з гарантією того що такі документи або супроводжують харчові продукти, до яких вони відносяться, або надсилаються до моменту поставки, або надаються споживачеві одночасно з доставкою продуктів:1) якщо розфасований харчовий продукт призначається для кінцевого споживача, але перебуває в обігу до стадії продажу кінцевому споживачеві, та якщо продаж такого харчового продукту закладу громадського харчування на цій стадії не відбувається;2) якщо розфасований харчовий продукт призначений для постачання закладам громадського харчування для приготування, переробки, розділення або різки.Оператори ринку харчових продуктів зобов’язані забезпечити, щоб інформація, зазначена в пунктах 1, 6, 7 та 8 частини першої статті 7, також була вказана на зовнішній упаковці, в якій розфасовані харчові продукти перебувають в обігу. | Оператори ринку харчових продуктів зобов’язані забезпечити, щоб інформація, зазначена в пунктах 1), 6), 7) і 8) частини першої статті 7, також була вказана на зовнішній упаковці, в якій упаковані харчові продукти перебувають в обігу. Дана вимога не застосовується, якщо етикетку внутрішнього пакування можна прочитати крізь зовнішню упаковку, яка виготовлена з безбарвного або кольорового прозорого матеріалу, в тому числі комбінованого з кольоровим (відкриті упаковки та ящики і т.д), або якщо є в наявності відповідні отвори в зовнішній упаковці.*Відповідно до Директиви ЕС 1169/2011 ст.2 (е)* |
| 8. Оператори ринку харчових продуктів, що постачають іншим операторам ринку харчових продуктів, харчові продукти, які не призначені для кінцевого споживача або закладів громадського харчування, зобов’язані забезпечити, щоб іншим операторам ринку харчових продуктів була надана достатня інформація для того, щоб останні могли виконати свої обов’язків згідно з положеннями частини другої цієї статті. |  |
| **Стаття 7.** Перелік обов’язкової інформації про харчові продукти1. Обов’язковою до надання є така інформація:
2. назва харчового продукту;
3. перелік інгредієнтів;
4. будь-які інгредієнти або допоміжні речовини для переробки, що перелічені в Додатку 1 до цього Закону або походять з речовин чи продуктів, перелічених у Додатку 1 до цього Закону, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість, та використовуються у виготовленні чи виробництві харчового продукту і залишаються присутніми у готовому продукті, навіть у зміненій формі;
5. кількісний вміст певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів;
6. кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру (маса нетто, вага, об’єм або поштучно);
7. часові характеристики придатності харчового продукту;
8. будь-які спеціальні умови зберігання та/або умови використання;
9. ) найменування та місцезнаходження оператора ринку в Україні, що відповідає за обов’язкову інформацію про харчовий продукт;
10. країна походження або місце походження – у випадках, передбачених статтею 21 цього Закону;
11. інструкції з використання – у випадках, коли відсутність таких інструкцій ускладнює належне використання продукту;
12. для напоїв з вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об’ємних одиниць – фактична алкогольна міцність напою;
13. інформація про поживну (харчову) цінність продукту.
 | Згідно Додатку I Директиви ЕС 1169/2011 «поживна цінність» |
| 1. Інформація, перелічена в частині першій цієї статті, має вказуватися словами і числами, а також може додатково виражатися за допомогою піктограм і символів.
 |  |
| 1. На призначених для багаторазового використання скляних пляшках, що мають позначки, які неможливо видалити, і на яких етикетки або кольєретки відсутні, обов’язковим є надання лише інформації, зазначеної у пунктах 1, 3, 5, 6 та 12 частини першої цієї статті.
 |  |
| 1. Для упаковки або тари, найбільша поверхня якої має площу менше 10 квадратних сантиметрів, обов’язковою для зазначення на упаковці або етикетці є лише інформація, зазначена у пунктах 1, 3, 5, 6 частини першої цієї статті. Інформація, надання якої вимагається пунктом 2 частини першої цієї статті, надається за допомогою інших засобів або надається на запит споживача.
 |  |
| 1. Надання інформації, зазначеної у пункті 12 частини першої цієї статті не є обов’язковою для харчових продуктів, перелічених у Додатку 4 до цього Закону.
 |  |
| 1. Надання інформації, зазначеної у пунктах 2 та 12 частини першої цієї статті не є обов’язковою для напоїв, з вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об’ємних одиниць.
 |  |
| **Стаття 8.** Додаткова обов’язкова інформація про окремі типи або категорії харчових продуктів1. Додатково до інформації, зазначеної у частині 1 статті 7 цього Закону, надається інформація про окремі типи або категорії харчових продуктів, яка наведена у Додатку 2 до цього Закону.
 |  |
| 1. З метою забезпечення надання споживачам інформації про певні типи або категорії харчових продуктів і врахування досягнень науково-технічного прогресу, а також надійного захисту здоров’я споживачів та безпечності використання харчових продуктів, додаток 2 до цього Закону повинен переглядатися згідно з таким порядком:

1) додаток 2 є чинним протягом трьох років з дня набрання чинності цим Законом;2) не пізніше ніж через три роки з дня опублікування цього Закону центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я, затверджує додаткову обов`язкову інформацію про окремі типи або категорії харчових продуктів, переглядає її за необхідністю, але не рідше ніж один раз на п’ять років.1. Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я, забезпечує набрання чинності наказом, яким затверджена додаткова обов`язкова інформація про окремі типи або категорії харчових продуктів, одночасно із закінченням чинності додатку 2 до цього Закону.
 |  |
| **Стаття 9.** Розміщення та представлення обов’язкової інформації про харчові продукти1. Обов’язкова інформація про розфасовані харчові продукти має міститися безпосередньо на упаковці або етикетці, приєднаної до неї.
 |  |
| 1. Обов’язкова інформація про харчові продукти повинна розміщуватися на видному місці, бути чіткою і розбірливою та, за необхідності, наноситися так, щоб її неможливо було видалити.
 |  |
| 1. У разі, якщо харчові продукти пропонуються до реалізації кінцевим споживачам або закладам громадського харчування нерозфасованими, або якщо пакування харчових продуктів здійснюється безпосередньо в місцях продажу на прохання споживача, або харчові продукти розфасовані для прямого продажу, обов’язковою є надання інформації, передбаченої пунктом 3 частини першої статті 7.
 |  |
| 1. Обов’язкова інформація про харчові продукти не повинна приховуватися або спотворюватися іншою текстовою чи графічною інформацією, або будь-якою інформацією, що відволікає увагу споживача від обов’язкової інформації про харчові продукти.
 |  |
| 1. Обов’язкова інформація про харчові продукти, зазначена у частині першій статті 7 цього Закону при зазначенні на упаковці або приєднаній до неї етикетці має бути надрукована чітко. Висота малих літер без виносних елементів має дорівнювати або перевищувати 1,2 мм відповідно до Додатку 3 до цього Закону.
 | Текст більше 0,6 мм на деякій продукції може не поміститись. |
| 1. У разі використання упаковки або тари, площа найбільшої поверхні якої є меншою за 80 сантиметрів квадратних, розмір малих літер без виносних елементів, має бути не меншим або перевищувати 0,9 мм відповідно до Додатку 3 до цього Закону.
 | Текст більше 0,6 мм на деякій продукції може не поміститись. |
| 1. Інформація, вказана в пунктах 1, 5 та 11 частини першої статті 7 цього Закону, має відтворюватися в одному полі зору.
 |  |
| 1. Частина шоста цієї статті не поширюється на випадки, визначені частинами четвертою та п’ятою статті 7 цього Закону.
 |  |
| **Стаття 10.** Вимоги до інформації про харчові продукти, продаж яких здійснюється за допомогою засобів дистанційного зв’язку1. Обов’язкова інформація про розфасовані харчові продукти, продаж яких здійснюється за допомогою засобів дистанційного зв’язку, за винятком інформації, вказаної у пункті 6 частини першої статті 7 цього Закону, має бути доступною до моменту здійснення покупки і розміщуватися у матеріалах, які супроводжують дистанційний продаж, або надаватися іншими засобами, визначеними оператором ринку харчових продуктів. Оператор ринку харчових продуктів не має права стягувати зі споживачів додаткову плату за надання обов’язкової інформації про харчові продукти іншими засобами.
 |  |
| 1. Вся обов’язкова інформація про розфасовані харчові продукти має бути наявною на момент доставки.
 |  |
| 1. Дія частини першої цієї статті не поширюється на харчові продукти, продаж яких здійснюється через торговельні автомати.
 |  |
| **Стаття 11.** Мовні вимоги до інформації про харчові продукти1. Інформація про харчові продукти наводиться державною мовою та іншими мовами, якщо така вимога встановлена законом. |  |
| 2. За рішенням оператора ринку, що відповідає за обов'язкову інформацію про харчовий продукт разом із текстом, викладеним державною мовою, може розміщуватися його переклад на інші мови. |  |
| 3. Маркування товарів для експорту здійснюється відповідною мовою. | Комерційна (фірмова) назва продукту, назва виробника, назва та/або позначення торгової марки, що зареєстровані відповідно до законодавства, адреса (крім назви країни-виробника) можуть бути нанесені мовою країни-виробника.У маркуванні харчового продукту, що виробляється по ліцензії: Комерційна (фірмова) назва продукту, назва компанії, по ліцензії якої виробляється продукт, позначення торгової марки, що зареєстрована відповідно до законодавства, адреса ліцензіара (крім назви країни-виробника) можуть бути нанесені мовою країни, по ліцензії якої виробляється продукт. |
| **Стаття 12.** Назва харчового продукту та інформація, що має її супроводжувати1. Назвою харчового продукту є його офіційна назва. За відсутності офіційної назви назвою харчового продукту є його звична назва. Якщо звичної назви не існує, або вона не використовується, застосовується описова назва харчового продукту.
 |  |
| 1. Назва харчового продукту може бути доповнена комерційною (фірмовою) назвою, яка може бути зазначена латиницею, та/або знаком для товарів і послуг. Назва або позначення торгової марки може зазначатися відповідного до того, як вона зареєстрована в Україні. Комерційна (фірмова) назва продукту не характеризує продукт, його властивості, проте дає змогу відрізняти його від інших аналогічних продуктів, близьких за складом і органолептичними показниками. Комерційна (фірмова) назва та знак для товарів і послуг не можуть заміняти назву харчового продукту.
 |  |
| 1. Назва харчового продукту повинна містити або супроводжуватися інформацією про фізичний стан продукту або обробку, якій він піддавався (наприклад, порошкоподібний, повторно заморожений, продукт сублімаційної сушки, швидко заморожений, концентрований, копчений) у всіх випадках, коли відсутність такої інформації може вводити споживача в оману.
 |  |
| 1. Назва харчових продуктів, які були заморожені до продажу, а продаються у розмороженому стані має включати слово "розморожений". Ця вимога не поширюється на:

1) інгредієнти, що містяться у кінцевому продукті;2) харчові продукти, для яких заморожування є необхідним етапом технологічного процесу виробництва;3) харчові продукти, розморожування яких не впливає негативно на їх безпечність та якість. Зазначена вимога застосовується з урахуванням частини третьої цієї статті. |  |
| 1. Назва харчових продуктів, які піддавалися дії іонізуючого випромінювання, супроводжуються такими словами "опромінений" або "піддавався дії іонізуючого опромінювання".
 |  |
| 1. Назва м’ясних продуктів, м’ясних напівфабрикатів та рибних продуктів, що містять додані білки, включно з гідролізованими білками різного тваринного походження, повинна включати інформацію про наявність таких білків із зазначенням їх походження.
 |  |
| 1. Назва м’ясних продуктів та м’ясних напівфабрикатів у формі окісту, порізаного та порційного м’яса чи туш, повинна включати інформацію про наявність доданої води, якщо додана вода становить понад 5 відсотків ваги готового продукту. Ці вимоги поширюються на рибні продукти і готові рибні продукти у формі окісту, шматків, порцій, філе або цілої риби.
 |  |
| **Стаття 13.** Перелік інгредієнтів1. Перелік інгредієнтів має включати всі інгредієнти харчового продукту у порядку зменшення їх масової ваги станом на момент їх використання в процесі виробництва харчового продукту. Перед переліком інгредієнтів зазначається заголовок, який складається з або включає в себе слово "Склад" або "Інгредієнти".
 |  |
| 1. Інгредієнти у переліку зазначаються під їх назвою та відповідно до вимог, викладених у Додатку 6 до цього Закону.
 |  |
| 1. Усі інгредієнти, що містяться у харчових продуктах у формі створених наноматеріалів, мають бути зазначені у переліку інгредієнтів. Назви таких інгредієнтів повинні супроводжуватися словами "нано" у дужках.
 |  |
| 1. В інформації на харчових продуктах, в яких звичний для споживачів компонент або інгредієнт замінений іншим компонентом або інгредієнтом, має чітко вказуватися, на додачу до переліку інгредієнтів, що певний компонент або інгредієнт використаний для повної або часткової заміни іншого компонента/інгредієнта:

поруч з назвою продукту ; таз використанням розміру шрифту, в якому висота малих літер дорівнює щонайменше 75% висоти малих літер у назві продукту, і який є не меншим за мінімальний розмір шрифту, встановлений вимогами частини п’ятої статті 9 цього Закону . |  |
| 1. М’ясні продукти, м’ясні напівфабрикати та рибні продукти, які складаються з різних шматків, поєднаних іншими інгредієнтами, включно з харчовими добавками та харчовими ензимами, або в інший спосіб, але можуть справляти враження цілого шматка м’яса чи риби, повинні містити такий напис: "сформоване з шматків м’яса" і "сформоване з шматків риби".
 |  |
| 1. У разі використання у ковбасах і сосисках неїстівних оболонок, надання інформації про цей факт є обов’язковим.
 |  |
| 1. Спеціальні вимоги до визначення "рублене м’ясо" наведено у Додатку 5 до цього Закону.
 |  |
| 8. Ароматизатори в переліку інгредієнтів харчового продукту повинні зазначатися: 1) словом «ароматизатор(и)» або спеціальною назвою чи описом ароматизатора;словами «коптильний(і) ароматизатор(и)» або словами «коптильний(і) ароматизатор(и), виділений(і) з (назва харчового(их) продукту(ів) або категорії харчового продукту, або джерела, з яких виділений цей ароматизатор)» для коптильних ароматизаторів;2) слово “натуральний” у позначенні ароматизатора в переліку інгредієнтів харчового продукту використовується з урахуванням таких вимог:слово “натуральний” може використовуватися для опису ароматизаторів, ароматичний компонент яких містить виключно натуральні ароматичні препарати та/або натуральні ароматичні речовини;слова “натуральна(і) ароматична(і) речовина(и)” можуть використовуватися для тих ароматизаторів, ароматичний компонент яких містить виключно натуральну(і) ароматичну(і) речовину(и);слово “натуральний” може використовуватися разом із зазначенням харчового продукту, категорією харчових продуктів або рослинного чи тваринного походження, з яких виділено ароматизатор, тільки тоді, коли його ароматичний компонент був виділений винятково або не менш як на 95 відсотків (за масою) із зазначеного вихідного матеріалу. У такому разі ароматизатор зазначається словами “натуральний ароматизатор (назва харчового(их) продукту(ів), категорії харчового продукту або джерела, з яких виділений цей ароматизатор)”;слова “натуральний ароматизатор (назва харчового(их) продукту(ів), категорії харчового продукту або джерела, з яких виділений цей ароматизатор) разом з іншими натуральними ароматизаторами” можуть використовуватися тільки тоді, коли його ароматичний компонент був частково виділений із зазначеного вихідного матеріалу, аромат якого може бути легко розпізнаним;слова “натуральний ароматизатор” можуть використовуватися без назви харчового(их) продукту(ів), категорії харчового продукту або джерела, з яких виділений цей ароматизатор, лише тоді, коли його ароматичний компонент був виділений з декількох вихідних матеріалів. |  |
| 9. Якщо для певного інгредієнту (категорії інгредієнтів) має місце все нижчезазначене:- інгредієнт (категорія інгредієнтів) виділений в маркуванні харчового продукту, зокрема словами, малюнками, графічним зображенням;- такий інгредієнт (категорія інгредієнтів) відсутній в харчовому продукті;- в харчовий продукт добавлений ароматизатор, який надає аромат, властивий цьому інгредієнту (категорії інгредієнтів);в одному полі зору з назвою харчового продукту зазначаються слова «зі смаком» або «з ароматом» та зазначається назва інгредієнту (категорії інгредієнтів), який був виділений у маркуванні словами, малюнками тощо. Висота малих літер без виносних елементів цих слів визначається відповідно до додатку 3 до цього Закону і повинна бути не меншою 75 відсотків висоти малих літер без виносних елементів назви харчового продукту. |  |
| 10. Хінін та/або кофеїн, що використовуються як ароматизатори у виробництві чи приготуванні харчових продуктів мають згадуватися у переліку інгредієнтів одразу після терміну "ароматизатор(и)". |  |
| **Стаття 14.** Винятки з вимог щодо зазначення переліку інгредієнтів та правила щодо зазначення складних інгредієнтів1. Вимога щодо зазначення переліку інгредієнтів не поширюється на так харчові продукти:
2. свіжі фрукти і овочі, включаючи картоплю, які не піддавалися чищенню, подрібненню та не оброблені будь-яким іншим способом;
3. воду з додаванням діоксиду вуглецю, в описі якої вказано, що вона була газована;
4. ферментовіні оцти, вироблені з одного виду сировини без використання інших інгредієнтів;
5. сир, вершкове масло, ферментовані молоко та вершки, до яких не додавалися інші інгредієнти, крім молочнокислих продуктів, харчових ензимів та культур мікроорганізмів, наявність яких є необхідною для процесу виробництва; сири, окрім свіжих або плавлених, до яких додана сіль, необхідна для процесу виробництва;
6. харчові продукти, що складаються з одного інгредієнта, якщо назва продукту є такою ж, як і назва інгредієнта або назва продукту дає змогу чітко з’ясувати природу продукту.
 |  |
| 2. Складний інгредієнт може бути включений до переліку інгредієнтів під своєю назвою, якщо така назва визначена нормативно - правовим актом або якщо вона є загальновизнаною, із позначенням його загальної кількості та переліку його інгредієнтів. |  |
| 3. З урахуванням положень статті 15 цього Закону перелік інгредієнтів не є обов’язковим:1) якщо склад складного інгредієнта визначений у нормативно-правових актах та якщо він становить менш як 2 відсотки обсягу готової продукції. Ця вимога не поширюється на харчові добавки згідно з вимогами пунктів 1—4 частини першої статті 15 цього Закону;2) для складних інгредієнтів, що складаються з суміші спецій та/або ароматичних трав і становлять менш як 2 відсотки обсягу готової продукції, крім харчових добавок згідно з вимогами пунктів 1—4 частини першої статті 15 цього Закону;3) якщо складний інгредієнт є харчовим продуктом, щодо якого нормативно-правові акти не передбачають зазначення переліку інгредієнтів. |  |
| **Стаття 15.** Винятки з вимог щодо включення компонентів харчових продуктів до переліку інгредієнтів1. Вимога щодо включення до переліку інгредієнтів харчового продукту не поширюється на такі компоненти:1) компоненти інгредієнта, які в процесі виробництва тимчасово видаляли з харчового продукту, а потім знову вводили у кількості, що не перевищує їх початкову відносну кількість;2) харчові добавки та харчові ензими: а) наявність яких у даному харчовому продукті зумовлена виключно тим фактом, що вони містилися в одному чи кількох інгредієнтах цього харчового продукту за умови, що вони не виконують жодної технологічної функції у кінцевому продукті, або б) які використовуються як допоміжні речовини для виробництва або обробки харчового продукту;1. носії та речовини, які не є харчовими добавками, але використовуються так само і з такою ж метою, що й носії, і при цьому використовуються в кількості, що не перевищує необхідну;
2. речовини, що не є харчовими добавками, які були використані при виробництві харчового продукту як допоміжні речовини для переробки/виробництва, і містяться у готовому продукті, нехай навіть і у видозміненій формі;
3. вода, якщо вона:

а) використовується у процесі виготовлення виключно для відновлення концентрованого або дегідратованого інгредієнта, абоб) входить до складу рідких інгредієнтів, які зазвичай не споживаються як готові харчові продукти. |  |
| **Стаття 16.** Зазначення речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість1. Обов’язкова інформація, зазначена у пункті 3 частини першої статті 7 цього Закону, повинна відповідати таким вимогам:

1) позначатися у переліку інгредієнтів згідно з правилами, встановленими частиною першою статті 13 цього Закону, з чітким зазначенням назви речовини або продукту згідно з переліком, наведеним у Додатку 1 до цього Закону; 2) назва речовини або продукту, зазначеного у переліку, що міститься у Додатку 1 до цього Закону має бути виділена певним шрифтом, стилем або кольором фону, з тим, щоб відрізнятися від решти переліку інгредієнтів. |  |
| 1. У разі відсутності переліку інгредієнтів, інформація, зазначена у пункті 3 частини першої статті 7 цього Закону, повинна включати слово "містить" перед назвою речовини або продукту згідно з переліком, що міститься у Додатку 1 до цього Закону.
 |  |
| 1. У разі, якщо кілька інгредієнтів або допоміжних речовин для переробки харчового продукту походять з однієї речовини або продукту з переліку, що міститься у Додатку 1 до цього Закону, це має бути чітко зрозуміло з інформації на етикетці про кожен інгредієнт або допоміжну речовину для переробки, що були застосовані.
 |  |
| 1. Подання інформації, вказаної в пункті 3 частини 1 статті 7 цього Закону не вимагається у випадках, коли назва харчового продукту чітко посилається на певну речовину чи продукт.
 |  |
| 1. Позначення «без глютену» може бути зроблено лише у випадку, коли харчові продукти, що продаються кінцевому споживачеві містять не більше 20 мг/кг глютену.
 |  |
| 1. Позначення «з дуже низьким вмістом глютену» може бути зроблено лише у випадку, якщо харчові продукти, що складаються з або містять один або більше інгредієнтів, виготовлених з пшениці, жита, ячменя, вівсу або їх гібридних видів, що були спеціально оброблені з тим, щоб зменшити вміст глютену, містять не більше, ніж 100 мг/кг глютену у харчових продуктах, що продаються кінцевому споживачеві.
 |  |
| 1. Інформація про харчовий продукт, зазначена у частинах п’ятій та шостій цієї статті може супроводжуватися позначенням “підходить для осіб з непереносимістю глютену» або «підходить для осіб, хворих на целіакію».
 |  |
| 1. Інформація про харчовий продукт, зазначена у частинах п’ятій та шостій цієї статті може супроводжуватися позначенням «спеціально розроблено для осіб з непереносимістю глютену» або «спеціально розроблено для осіб, хворих на целіакію» у випадку, якщо харчовий продукт спеціально виготовлений, приготований та/або перероблений таким чином, щоб:
2. зменшити вміст глютену в одному або декількох інгредієнтах, що містять глютен; або
3. замінити інгредієнти, що містять глютен на інші інгредієнти, що природно не містять глютену.
 |  |
| 1. Овес, що міститься у харчових продуктах, заявлених як продукти без глютену або з дуже низьким вмістом глютену, має бути спеціально виготовлений, приготований та/або перероблений таким чином, щоб уникнути забруднення домішками пшениці, жита, ячменю або їх гібридних видів, при цьому вміст глютену у такому вівсі не може перевищувати 20 мг/кг.
 |  |
| **Стаття 17.** Кількісне зазначення інгредієнтів1. Показники кількості інгредієнта або категорії інгредієнтів, використаних під час виробництва або приготування харчового продукту, зазначаються у маркування в обов’язковому порядку у випадках, якщо:1) назва даного інгредієнта або категорії інгредієнтів зазначена у назві харчового продукту або зазвичай асоціюється споживачем з назвою продукту;2) назва даного інгредієнта або категорії інгредієнтів виділяється на етикетці словесно або графічно, або3) зазначення назви даного інгредієнта або категорії інгредієнтів є суттєвим для того, щоб охарактеризувати харчовий продукт та відрізнити його від продуктів, з якими його можна переплутати через його назву та /або вигляд. |  |
| 2. Зазначення кількісного вмісту не вимагається:1) для інгредієнта або категорії інгредієнтів:вага яких після висушування зазначається відповідно до частини п’ятої статті 18 цього Закону;які використовуються у малих кількостях з метою надання смаку; або вміст яких не впливає на вибір споживача, оскільки коливання кількісного вмісту інгредієнта або категорії інгредієнтів не є істотними для того, щоб охарактеризувати харчових продукт чи відрізнити його від інших аналогічних продуктів;2) якщо нормативно-правовими актами визначений кількісний вміст інгредієнта або категорії інгредієнтів без обумовлення його зазначення на етикетках або1. у випадках, зазначених у частинах 4 та 5 частини І Додатку 6 до цього Закону.
 |  |
| 1. Дія пунктів 1 та 2 частини першої цієї статті не поширюється на:

1) будь-який інгредієнт або категорію інгредієнтів, який підпадає під визначення словосполучення "з підсолоджувачем(-ами)" або "з цукром(-ами) та підсолоджувачем(-ами)", якщо таке словосполучення супроводжує назву харчового продукту згідно з Додатком 2 до цього Закону; або2) будь-які добавки вітамінів та мікроелементів/мінералів, якщо розміщення на етикетці інформації про їх поживну цінність є обов’язковим. |  |
| 4. Інформація про кількісний вміст інгредієнта або категорії інгредієнта:1) виражається у відсотках, що відповідає кількісному вмісту інгредієнта або інгредієнтів під час його/їх використання;2) зазначається одразу після назви харчового продукту або в переліку інгредієнтів поруч з відповідним інгредієнтом (категорією інгредієнтів). |  |
| 5. Виключення з вимог положень частини четвертої цієї статті допускаються в таких випадках:1) якщо харчовий продукт втратив вологу внаслідок термічної або інших видів обробки, кількісний вміст виражається як відсоткова частка, що відповідає вмісту даних інгредієнтів у готовому продукті, якщо тільки ця кількість або сукупна кількість усіх інгредієнтів, зазначених на етикетці, не перевищує 100 відсотків; проте, якщо кількість або сукупна кількість усіх інгредієнтів, зазначених на етикетці перевищує 100 відсотків, кількість вказується на основі ваги інгредієнтів, що використовуються для вироблення 100 грамів готового продукту;2) кількість летючих інгредієнтів зазначається як їх вагова частка у готовому продукті;3) кількість інгредієнтів, що використовуються у концентрованій або дегідратованій формі і відновлюються у процесі виробництва, може вказуватися як їх вагові частки до їх концентрування або зневоднення;4) якщо концентровані чи зневоднені харчові продукти відновлюються перед споживанням шляхом додавання води, кількісний вміст інгредієнтів може вказуватися як їх вагові частки у відновленому продукті. |  |
| **Стаття 18.** Кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру1. Кількість харчового продукту має виражатися у літрах, сантилітрах, мілілітрах, кілограмах або грамах залежно від випадку:

1) в одиницях об’єму для рідких харчових продуктів;2) в одиницях маси для інших харчових продуктів. |  |
| 2. Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я у разі необхідності може встановлювати для окремих харчових продуктів інший спосіб зазначення кількості харчового продукту, ніж той, що наведений у частині першій цієї статті. |  |
| 3. Інформація про кількість не є обов’язковою для харчових продуктів:1) які можуть значено втрачати вагу або масу, та які продаються поштучно або за вагою у присутності покупця;2) харчові продукти, вага яких є меншою за 5 г чи 5 мл, крім прянощів та ароматичних трав;3) які зазвичай продаються поштучно, за умови, що кількість одиниць товару є добре видимою і легко піддається підрахуванню або, якщо таке рахування не є можливим, кількість одиниць зазначено у маркуванні. |  |
| 1. У разі коли упакована одиниця харчового продукту складається з двох або більше окремих упакованих одиниць, що містять однакову кількість одного й того ж продукту, кількість зазначається як кількість кожної окремо упакованої одиниці та кількість таких упакованих одиниць товару. Зазначення цієї інформації не є обов’язковим, якщо кількість окремо упакованих одиниць товару є добре видимою, і вони легко піддаються підрахуванню, і якщо добре видно щонайменше один напис про кількість продукту в кожній окремо упакованій одиниці продукту.
 |  |
| 1. Якщо упакована одиниця харчового продукту складається з двох або більше упакованих одиниць, які не вважаються одиницями для продажу, кількість зазначається як сукупна кількість і кількість окремо упакованих одиниць продукту.
 |  |
| 1. Якщо твердий харчовий продукт перебуває у рідкому середовищі, вказується також вага продукту без врахування ваги рідини. Якщо харчовий продукт вкритий крижаною глазур’ю (для заморожених продуктів), вага харчового продукту не повинна включати вагу крижаної глазурі.
 |  |
| **Стаття 19.** Часові характеристики придатності харчового продукту1. Дата завершення мінімального терміну придатності зазначається з дотриманням таких вимог:
2. перед датою зазначається слова:

"Вжити до …", якщо дата вказує на конкретний день;"Вжити до кінця …" в інших випадках,1. слова, наведені в пункті 1 цієї частини повинні супроводжуватися безпосередньо датою або посиланням на місце, де у маркуванні зазначена дата.
2. У разі потреби після цієї інформації подається опис умов зберігання, яких необхідно додержуватися, якщо споживач має намір зберігати продукт до кінця встановленого терміну придатності;
3. Дата складається з дня, місяця та, у разі потреби, року у зазначеному порядку і в незашифрованій формі.

При цьому:якщо харчовий продукт зберігається не більше 3 місяців, у даті достатньо вказати день і місяць;якщо харчовий продукт зберігається більше 3 місяців, але менше 18 місяців, у даті достатньо вказати місяць і рік;якщо харчовий продукт зберігається понад 18 місяців, у даті достатньо вказати рік;1. якщо іншими нормативно-правовими актами не встановлені вимоги до інших типів зазначення мінімального терміну придатності, цей термін не потрібно зазначати для таких харчових продуктів:

свіжі фрукти й овочі, включаючи картоплю, які не очищені від шкіри, не порізані, і не оброблені іншим аналогічним чином, крім пророщеного насіння та інших аналогічних продуктів, таких як пророщені бобові культури;вина, лікерні вина, ігристі вина, ароматизовані вина та інші аналогічні продукти, вироблені з фруктів, окрім винограду та напоїв, що підпадають під код УКТЗЕД 220600 вироблені з винограду та виноградного сусла;напої, що містять 10 і більше відсотків об’ємних одиниць спирту;хлібобулочні або кондитерські вироби, які зазвичай споживаються протягом 24 годин з моменту випікання;оцет;харчова сіль;цукор у твердому стані;кондитерські вироби, які складаються практично виключно з ароматизованих та/або підфарбованих цукрів;жувальна гумка та інші аналогічні продукти для жування. |  |
| 1. Для харчових продуктів, які у зв’язку з мікробіологічними властивостями є такими, що швидко псуються, і тому після завершення короткого періоду часу можуть становити небезпеку для здоров’я людини, замість дати завершення мінімального терміну придатності повинна вказуватися дата «придатний до».
 |  |
| 1. Дату «придатний до» зазначають таким чином:
2. перед датою наводять слова "придатний до …";
3. слова, наведені в пункті 1 цієї частини повинні супроводжуватися безпосередньо датою або посиланням на місце, де у маркуванні зазначена дата.

Після цієї інформації подається опис умов зберігання, яких необхідно додержуватися;1. дата складається з дня, місяця та, у разі потреби, року у зазначеному порядку і в незашифрованій формі;
2. дата "придатний до" зазначається на кожній окремо упакованій одиниці.
 |  |
| 1. Дата заморожування або дата першого заморожування зазначається таким чином:
2. перед датою наводиться слово їй передує фраза "заморожено ….";
3. слова, наведені в пункті 1 цієї частини повинні супроводжуватися безпосередньо датою або посиланням на місце, де у маркуванні зазначена дата.
4. дата складається з дня, місяця та, можливо, року у зазначеному порядку і в незашифрованій формі.
 |  |
| **Стаття 20.** Умови зберігання або умови використання1. Якщо харчові продукти потребують застосування спеціальних умов зберігання та/або умов використання, то такі умови мають бути вказані. |  |
| 2. Для уможливлення дотримання належного зберігання та використання харчових продуктів після відкриття упаковки у разі необхідності має вказуватися інформація про умови зберігання та/або термін споживання. |  |
| **Стаття 21.** Основні вимоги щодо визначення країни походження або місця походження харчового продукту1. Зазначення країни походження або місця походження харчового продукту є обов’язковим у таких випадках:
2. якщо неповідомлення цієї інформації може ввести споживача в оману, особливо якщо інформація, що супроводжує харчовий продукт, або інформація на етикетці в цілому, можуть навести на думку, що даний харчовий продукт має іншу країну чи місце походження;
3. коли йдеться про м’ясо, що підпадає під коди УКТЗЕД, перелічені в Додатку 7 до цього Закону (свіже, охолоджене або морожене м’ясо свинини, баранини або козлятини, та свійської птиці).
 |  |
| 1. У разі повідомлення, якщо країна походження і місце походження харчового продукту не збігаються з країною походження і місцем походження основного інгредієнта, необхідно:
2. повідомити країну походження та місце походження основного інгредієнта, або
3. вказати, що країна походження та місце походження основного інгредієнта відрізняються від країни походження та місця походження харчового продукту.
 |  |
| **Стаття 22.** Рекомендації стосовно вживання1. Рекомендації стосовно вживання або приготування харчових продуктів повинні містити інформацію про застосування цього продукту, якої було б достатньо для використання його споживачем за призначенням. |  |
| **Стаття 23**. Вміст спиртуВміст спирту у напоях з вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об’ємних одиниць зазначається відповідно до положень Додатку 8 до цього Закону. |  |
| **Стаття 24.** Інформація про поживну (харчову) цінність1. Обов’язкова інформація про поживну цінність харчових продуктів має включати інформацію про:
2. енергетичну цінність;
3. вміст жирів, насичених жирів, вуглеводів, цукрів, білків та солі.

У разі необхідності поруч з інформацією про поживну (харчову) цінність може розміщуватися напис, який свідчить про те, що наявність солі обумовлена виключно наявністю натрію, який має природне походження, а не додавався в процесі виробництва харчового продукту. | Згідно Додатку I Директиви ЕС 1169/2011 «поживна цінність» |
| 1. Зміст обов’язкової інформації про поживну (харчову) цінність харчових продуктів, зазначеної в частині першій цієї статті, може бути доповнено зазначенням вмісту однієї або декількох таких речовин:
2. мононенасичені жири;
3. поліненасичені жири;
4. поліоли;
5. крохмаль;
6. харчові волокна;
7. будь-які вітаміни або мінеральні речовини, перелічені в Додатку 9 до цього Закону, які містяться в харчових продуктах у значних кількостях.
 | Згідно Додатку I Директиви ЕС 1169/2011 «поживна цінність» |
| 1. У разі, коли етикетки розфасованих харчових продуктів містять обов’язкову інформацію про поживну (харчову) цінність, допускається повторення інформації про:
2. енергетичну цінність або
3. енергетичну цінність разом з інформацією про вміст жирів, насичених жирів, цукру та солі.
 | Згідно Додатку I Директиви ЕС 1169/2011 «поживна цінність» |
| **Стаття 25.** Розрахунок енергетичної цінності1. Розрахунок енергетичної цінності проводять за допомогою перевідних коефіцієнтів, наведениху Додатку 10 до цього Закону.
 |  |
| 1. Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я затверджує перевідні коефіцієнти для вітамінів і мінеральних речовин у харчових продуктах.
 |  |
| 1. Значення енергетичної цінності вказуються/обчислюються для харчових продуктів у тому стані, у якому вони були продані.
 |  |
| 1. Зазначення енергетичної цінності може стосуватися харчових продуктів після їх приготування лише за умови надання достатньо докладних інструкцій щодо приготування цих продуктів для цілей споживання.
 |  |
| 1. Величини енергетичної цінності харчового продукту – це середні значення, обчислені за допомогою одного або кількох таких методів, залежно від вибору оператора ринку :
2. аналізу харчових продуктів, проведеного виробником;
3. обчислень, виконаних з використанням добре відомих або фактичних середніх значень/величин інгредієнтів, або
4. обчислень, виконаних з використанням загально встановлених і прийнятих даних.
 |  |
| **Стаття 26.** Способи зазначення енергетичної цінності1. Значення показників енергетичної цінності та вмісту поживних речовин виражаються з використанням одиниць виміру, перелічених у Додатку 10 до цього Закону. |  |
| 2. Значення показників енергетичної цінності та вмісту поживних речовин виражаються на 100 грамів або 100 мілілітрів. |  |
| 3. Якщо повідомляється інформація про вміст вітамінів та мінеральних речовин, додатково до форми зазначення, встановленої частиною 2 цієї статті, вона повинна виражатися у відсоткових частках норм рекомендованого споживання з їжею, встановлених у розділі 1 Додатку 9 до цього Закону, в розрахунку на 100 грамів або 100 мілілітрів. |  |
| 4. Додатково до форми вираження, встановленої у частині другій цієї статті, інформація про енергетичну цінність та вміст поживних речовин, що наведена у частинах першій-третій статті 24 цього Закону, може бути виражена у відсоткових частках норм рекомендованого споживання з їжею, встановлених у розділі 2 Додатку 9 до цього Закону, в розрахунку на 100 грамів або 100 мілілітрів. |  |
| 5. У разі повідомлення споживачам інформації відповідно до частини четвертої цієї статті, поруч з нею у маркуванні додатково зазначається: “Середня референсна величина споживання для дорослої людини — 8400кДж/2000ккал”. | **Пропонуємо викласти пункт 5 в наступній редакції:**5. Якщо інформація надається згідно з частиною четвертою цієї статті, в маркуванні необхідно зазначити “Середня референсна величина споживання для осіб старше 18 років **від норми добового споживання для дорослої людини** (8400 кДж / 2000 ккал)».**Обґрунтування:**Пропонуємо зробити вимоги цього пункту добровільними, оскільки зараз енергетична ціннність зазначаєтьсяна 100 г продукту, а не на одиницю споживання чи порцію, що надає споживачеві необхідну інформацію. |
| **Стаття 27.** Зазначення енергетичної цінності та кількісного вмісту поживних речовин на порцію або на одиницю споживання1. У перелічених нижче випадках зазначення показників енергетичної цінності та вмісту поживних речовин можуть, для зручності споживача бути виражені на порцію та /або на одиницю споживання за умови, що величина порції або одиниці споживання та кількість порцій або одиниць споживання, що знаходяться в упаковці, вказано на етикетці:
2. додатково до форми вираження на 100 грамів або 100 мілілітрів, зазначеної у частині другій статті 26 цього Закону;
3. додатково до форми вираження на 100 грамів або 100 мілілітрів, зазначеної у частині третій статті 26 цього Закону стосовно вмісту вітамінів і мінеральних речовин;
4. додатково до або замість форми вираження на 100 грамів або 100 мілілітрів, зазначеної у частині четвертій статті 26 цього Закону.
 |  |
| 2. Як виняток з положень вимог частини другої статті 24, у випадках, зазначених у частині третій статті 26, вміст/кількість поживних речовин та/або відсоткові частки норм рекомендованого споживання разом з їжею/референсні величини споживання, встановлені частиною другою додатку 9 до цього Закону, можуть бути виражені у розрахунку тільки на порцію або на одиницю споживання.У разі вираження вмісту поживних речовин тільки на порцію або на одиницю споживання значення показника енергетичної цінності виражається на 100 грамів або на 100 мілілітрів з розрахунку на порцію або на одиницю споживання. |  |
| 3. Зазначення показників енергетичної цінності та вмісту поживних речовин та/або відсоткові частки норм рекомендованого споживання, встановлених частиною другою додатку 9 до цього Закону, можуть бути виражені з розрахунку на порцію або на одиницю споживання. |  |
| 4. Величини порцій або одиниць споживання зазначаються разом з інформацією про поживну цінність. |  |
| **Стаття 28.** Представлення інформації про поживну (харчову) цінність1. Інформація, зазначена у частинах першій та другій статті 24, подається в одному полі зору, разом, у чіткому форматі та, за доцільності, у порядку, встановленому відповідно до Додатку 11 до цього Закону.
 | Згідно Додатку I Директиви ЕС 1169/2011 «поживна цінність» |
| 1. Інформація, зазначена у частинах першій та другій статті 24, має бути представлена у формі таблиці з номерами по одній лінії. За відсутності вільного місця, інформація наводиться у лінійному форматі/форматі рядків.
 |  |
| 1. Інформація, зазначена в частині третій статті 24, має бути представлена в основному полі зору, а розмір шрифту має задовольняти вимоги частини п’ятої статті 9 цього Закону.

Інформація, зазначена у частині третій статті 24, може бути представлена у форматі, відмінному від формату, встановленого у частині другій цієї статті. |  |
| 1. У випадках, коли енергетична цінність або вміст поживних речовин у харчовому продукті є вкрай незначною, інформація про них може бути замінена твердженням на кшталт «містить незначну кількість…..», яке розміщується поруч з інформацією про поживну цінність (за наявності останньої).
 |  |
| 1. Додатково енергетичну цінність та кількість поживних речовин можна виражати в інших формах та/або представляти за допомогою графічних форм або символів, якщо вони:

1) базуються на результатах наукових досліджень, є зрозумілими для споживачів та не вводять споживачів в оману; 2) розроблялися з врахуванням результатів консультацій із широким колом груп заінтересованих сторін/громадськістю;1. їх застосування направлене на сприяння розумінню споживачами цінності або важливості даного харчового продукту щодо калорійності та вмісту поживних речовин у раціоні харчування людини;
2. базуються на науково обґрунтованих доказах розуміння таких форм вираження чи представлення інформації середнім споживачем;
3. у разі застосування інших форм вираження інформації базуються або на гармонізованих рекомендованих нормах для споживання, що встановлені у Додатку 9 до цього Закону, або, за їх відсутності, на загальновизнаних наукових рекомендаціях щодо норм споживання поживних речовин або калорійності;
4. є об’єктивними і недискримінаційними;
5. у разі застосування не створюють перешкод для вільного обігу харчових продуктів.
 |  |
| **Стаття 29.** Інформація про харчові продукти, що надається у добровільному порядку1. Інформація про харчові продукти, що подається в добровільному порядку:1) не повинна вводити споживачів в оману;2) не повинна бути незрозумілою чи заплутаною для споживача;3) за необхідності має базуватися на відповідних наукових даних. |  |
| 2. Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я затверджує нормативно-правові акти, що визначають вимоги до такої інформації про харчові продукти, рішення про надання якої приймається оператором ринку у добровільному порядку:1) інформація про можливу або випадкову присутність у харчових продуктах речовин або продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість;2) інформація, пов’язана з придатністю харчового продукту для вживання вегетаріанцями та веганцями;3) зазначення референсних норм для споживання для особливих груп населення, додатково до референтних величин для споживання, встановлених у Додатку 9 до цього Закону. |  |
| 4. Інформація, що подається в добровільному порядку, не повинна зменшувати площу поверхні, необхідну для подання обов’язкової інформації про харчові продукти. |  |
| **Стаття 30.** Загальні принципи використання заяв про поживну цінність та тверджень про користь для здоров’я1. Заяви про поживну цінність та твердження про користь для здоров’я можуть бути використані у маркуванні, презентації та рекламі харчових продуктів, розміщених на ринку, виключно у випадках, якщо вони відповідають вимогам цього Закону.  |  |
| 2. Заяви про поживну цінність та твердження про користь для здоров’я не повинні:1) бути неправдивими, неоднозначними або вводити споживача в оману;2) призводити до сумнівів стосовно безпечності або поживних властивостей інших харчових продуктів;3) заохочувати або виправдовувати надмірне споживання певного харчового продукту;4) стверджувати, передбачати або мати на увазі, що збалансована та різноманітна дієта не може забезпечити відповідну кількість поживних речовин;5) посилатися на зміни у функціях тіла шляхом надання текстової інформації або графічно, за допомогою піктограм або символів, що можуть викликати або експлуатувати страх споживача. |  |
| **Стаття 31.** Загальні умови використання заяв про поживну цінність та тверджень про користь для здоров’я1. Використання заяв про поживну цінність та тверджень про користь для здоров’я дозволяється тільки при дотриманні наступних умов:1) наявність, відсутність або знижений вміст у харчовому продукті або категорії харчових продуктів поживної речовини або іншої субстанції, щодо якої було зроблено заяву або твердження, має благотворний поживній або фізіологічний ефект відповідно до загальновизнаних наукових доказів;2) поживна речовина або інша субстанція, щодо якої робиться заява:а) міститься у кінцевому продукті у значних кількостях, або у такій кількості, що справлятиме поживний або фізіологічний ефект відповідно до загальновизнаних наукових доказів; абоб) не міститься або міститься у харчовому продукті у зменшеній кількості, що справлятиме поживний або фізіологічний ефект відповідно до загальновизнаних наукових доказів;3) кількість продукту, яка очікувано може вживатися споживачем, забезпечує значну кількість поживної речовини або іншої субстанції , щодо якої зроблено заяву або твердження, або таку кількість, що справлятиме поживний або фізіологічний ефект відповідно до загальновизнаних наукових доказів. |  |
| 2. Використання заяв про поживну цінність та тверджень про користь для здоров’я допускається лише у випадку, якщо можна вважати, що пересічний споживач може зрозуміти благотворний ефект, про який йдеться у заяві або твердженні. |  |
| 3. Заяви про поживну цінність та твердження про користь для здоров’я застосовуються до харчових продуктів, готових до споживання відповідно до інструкцій виробника. |  |
| 4. Заяви про поживну цінність харчового продукту дозволяються до використання, якщо вони зроблені у відповідності до вимог цього Закону та перелічені у Додатку 12 до цього Закону. |  |
| **Стаття 32.** Особливості маркування свіжого, охолодженого або мороженого м’яса свинини, баранини або козлятини та свійської птиці1. Маркування м’яса що підпадає під коди УКТЗЕД, перелічені в Додатку 7 до цього Закону (свіже, охолоджене або морожене м’ясо свинини, баранини або козлятини, та свійської птиці), призначеного для постачання кінцевому споживачеві або закладам громадського харчування повинно містити таку інформацію:1) країна, у якій відбулося розведення, що позначається словосполученням «розведено/вирощено в: (назва країни), з урахуванням таких критеріїв:а) для свиней:- у разі, коли вік забитої тварини більше 6 місяців, зазначається країна, в якій останній період розведення тривав щонайменше 4 місяці,- у разі, коли вік забитої тварини менше 6 місяців, і жива вага такої тварини становить щонайменше 80 кілограмів, зазначається країна, в якій відбувався процес розведення/вирощування, після того, як тварина досягла ваги у 30 кг;- у разі, коли вік забитої тварини менше 6 місяців і жива вага такої тварини становить менше, ніж 80 кг, зазначається країна, в якій відбувся весь період розведення/вирощення;б) для баранів/овець та кіз: зазначається країна, у якій відбувався процес розведення протягом останніх 6 місяців або, у випадку, коли тварину було забито у віці менше 6 місяців, - країна, у якій відбувся весь процес розведення;в) для свійської птиці: зазначається країна, у якій процес останнього розведення відбувався протягом щонайменше одного місяця, або, у випадку, коли птицю було забито у віці менше одного місяця – країна, у якій відбувся весь процес розведення після того, як почався процес відгодовування;2) країна, у якій відбувся забій, що позначається словосполученням «забито в (назва країни);3) код партії, що ідентифікує м’ясо, яке постачається споживачеві або закладам громадського харчування. |  |
| 2. Інформація щодо країни походження, зазначена у частинах першій та другій цієї статті може позначатися також словом «Походження: (назва країни), якщо оператор ринку може об’єктивно довести, що м’ясо, що підпадає під коди УКТЗЕД, перелічені в Додатку 7 до цього Закону (свіже, охолоджене або морожене м’ясо свинини, баранини або козлятини, та свійської птиці), було отримане від тварин народжених, розведених/вирощених та забитих в одній країні. |  |
| 3. Якщо м’ясо одного або різних видів тварин підлягає різним вимогам до маркування відповідно до частин першої і другої цієї статті, та надходить в одній упаковці до споживача або закладів громадського харчування, в маркуванні має бути зазначено;1) перелік відповідних країн згідно із частинами першою та другою цієї статті, для кожного виду;2) код партії, що ідентифікує м’ясо, яке постачається споживачеві або закладам громадського харчування. Для цілей цієї статті термін «партія» означає м’ясо, що підпадає під коди УКТЗЕД, зазначені у Додатку 7 до цього Закону, отримане від одного виду тварин, з кістками або без кісток, розрізане або нерозрізане на шматки, або рубане (січене), яке було розрізане, рубане або запаковане у практично однакових умовах. |  |
| **Стаття 33.** Державний контрольза виконанням законодавства щодо інформації про харчові продуктиДержавний контроль за виконанням законодавства стосовно інформації про харчові продукти здійснюється відповідно до вимог Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”. |  |
| **Стаття 34.** Прикінцеві та перехідні положення1. Цей Закон набирає чинності з 1 січня 2017 року, крім статей 31 та 32, які набирають чинності через три роки з дня, наступного за днем опублікування цього Закону. | **Вважаємо необхідним доповнити статтю 34 наступним:**зміни до Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” (Відомості Верховної Ради України, 1998, N 19, ст. 98):  частину першу статті 64 після пункту 5 доповнити новими пунктами такого змісту: «6) порушення особливих вимог до маркування молочних та молоковмісних – тягне за собою накладення штрафу у розмірі 100 відсотків вартості продукції, реалізованої з порушенням вимог маркування; 7) порушення вимог щодо інформування споживача під час реалізації молочних та молоковмісних продуктів – тягне за собою накладення штрафу від п’яти до восьми мінімальних заробітних плат. Пункти 6-15 вважати пунктами 8-17 відповідно.Разом з тим, вважаємо, що в прикінцевих положеннях необхідно прописати можливість для виробників оновлювати своє пакування до введення цього Закону в дію (з моменту опублікування Закону та його введенням в дію через 3 роки), в цьому випадку виробник буде поступово, без зайвих втрат оновлювати своє пакування. В іншому випадку виробник буде дуже обмежений у термінах, фактично тільки зі вступом в дію Закону (через 3 роки після опублікування) він зможе замовляти оновлене пакування і за 1 рік змінити усе пакування. Це дуже критичний термін. |
|  2. Харчові продукти, які відповідали вимогам законодавства стосовно інформації про харчові продукти до 1 січня 2017 р., але які не відповідають вимогам цього Закону після набрання ним чинності, можуть вироблятися та/або вводитися в обіг до 1 січня 2018 року. Зазначені харчові продукти можуть перебувати в обігу на ринку України до закінчення строку їх придатності. |
| 3. Харчові продукти, що виготовлені до набрання чинності цим Законом та перебувають в обігу, можуть перебувати в обігу на ринку до закінчення строку їх придатності. |
| 4. Внести зміни до таких законів України:1) у Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014 р., № 41-42, ст.2024; 2015 р., № 4, ст.19): терміни «етикетка» та «інформація про харчовий продукт» виключити;статтю 39 виключити.5.1 у статті четвертій:2) у Законі України “Про захист прав споживачів” (Відомості Верховної Ради України, 2006 p., № 7, ст. 84; 2010 p., № 9, ст. 84; 2011 p., № 47, ст. 531):статтю 15 виключити.3) до статті 18 «Заключні положення» Закону України “Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів” :додати нову частину сімнадцяту наступного змісту:«Положення статті 11. «Маркування алкогольних напоїв та тютюнових виробів» цього Закону застосовуються із урахуванням особливостей, передбачених законом України «Про надання споживачам інформації про харчові продукти». |
| 5. Кабінету Міністрів України привести власні нормативно-правові акти у відповідність з положеннями цього Закону та забезпечити затвердження передбачених цим Законом нормативно-правових актів до 1 січня 2017 року. |
| **Голова****Верховної Ради України** |  |
|  |  |
| **Додаток 1**до Закону Українивід 2015 №**ПЕРЕЛІК****РЕЧОВИН ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ЯКІ СПРИЧИНЯЮТЬ АЛЕРГІЧНІ РЕАКЦІЇ АБО НЕПЕРЕНОСИМІСТЬ**1. Злаки, що містять глютен, а саме: пшениця (пшениця спельта та камут), жито, ячмінь, овес або їх гібридні види та продукти, виготовлені з них, за винятком:
2. сиропів з глюкози, на основі пшениці, включно з декстрозою;
3. мальтодекстринів на основі пшениці;
4. сиропів з глюкози на основі ячменю;
5. зернових, що використовуються для виробництва спиртових дистилятів, включно з етиловим спиртом сільськогосподарського походження;
6. Ракоподібні та продукти з ракоподібних;
7. Яйця та продукти з яєць;
8. Риба та продукти з риби, за винятком:
9. риб’ячого желатину, що використовується як носій для вітамінів або каротиноїдних препаратів;
10. риб’ячого желатину або риб’ячого клею, що використовується як освітлювач у пиві та вині;
11. Арахіс та продукти з арахісу;
12. Соєві боби та продукти з них, за винятком:
13. повністю рафінованих соєвої олії та жиру;
14. природніх змішаних токоферолів (E306), природнього D-альфа токоферолу, природнього D-альфа токоферолу ацетату та природнього D-альфа токоферолу сукцинату, джерелом яких є соя;
15. фітостеролів та ефірів фітостеролів, що походять з рослинної олії, джерелом якої є соя;
16. рослинного ефіру станолу, виробленого зі стеролів рослинної олії, джерелом якої є соя;
17. Молоко та продукти з молока (включаючи лактозу), за винятком:
18. сироватки, що використовується для виробництва спиртових дистилятів, включно з етиловим спиртом сільськогосподарського походження;
19. лактитолу;
20. Горіхи, а саме: мигдаль (Amygdalus communis L.), лісовий горіх (Corylus avellana), грецький горіх (Juglans regia), кеш’ю (Anacardium occidentale), пекан (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), бразильський горіх (Bertholletia excelsa), фісташки (Pistacia vera), макадамія (Macadamia ternifolia), продукти з цих горіхів за винятком горіхів, що використовуються для виробництва алкогольних продуктів перегонки включно з етиловим спиртом сільськогосподарського походження;
21. Селера та продукти з селери;
22. Гірчиця та продукти з гірчиці;
23. Насіння кунжуту та продукти з нього;
24. Двоокис сірки та сульфіти (солі сірчастої кислоти) у концентраціях понад 10 мг/кг або 10 мг/літр в розрахунку на сумарний SO2, що розраховуються для продуктів, які пропонуються як готові до споживання або відтворені згідно з інструкціями виробників;
25. Люпин та продукти з нього;
26. Молюски та продукти з них.
 |  |
| **Додаток 2**до Закону Українивід 2015 №**ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ, ІНФОРМАЦІЯ ПРО ЯКІ ПОВИННА МІСТИТИ ДОДАТКОВІ ДАНІ**

|  |  |
| --- | --- |
| ТИП АБО КАТЕГОРІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ | ДОДАТКОВІ ДАНІ |
| 1. **Харчові продукти, запаковані у середовищі певних газів** |
| 1.1. Харчові продукти, термін придатності яких був подовжений за допомогою консервуючих газів | "запаковано в захисному газовому середовищі " |
| 2. **Харчові продукти, що містять підсолоджувачі** |
| 2.1. Харчові продукти, що містять підсолоджувач або підсолоджувачі | "з підсолоджувачем (ами)". Це словосполучення має супроводжувати назву харчового продукту |
| 2.2. Харчові продукти, що містять доданий цукор або цукри і підсолоджувач або підсолоджувачі | "з цукром (ами) та підсолоджувачем (ами)". Це словосполучення має супроводжувати назву харчового продукту |
| 2.3. Харчові продукти, що містять аспартам/сіль аспартам - ацесульфаму  | -"Містить аспартам (джерело фенілаланілу)" має розміщуватися на етикетці у випадках, коли аспартам / сіль аспартам- ацесульфаму вказана у переліку інгредієнтів шляхом зазначення лише Е -коду. -"Містить джерело фенілаланілу" має розміщуватися на етикетці, у випадках, коли аспартам/сіль аспартам- ацесульфаму вказана у переліку інгредієнтів під своєю назвою |
| 2.4. Харчові продукти, що містять понад 10 відсотків доданих поліолів  | "Надмірне вживання може спричинити послаблюючий ефект" |
| 3. **Харчові продукти, що містять гліциризинову кислоту або її амонієву сіль** |
| 3.1.Кондитерські вироби або напої, що містять гліциризинову кислоту або її амонієву сіль внаслідок додавання цих речовин(и) або рослини лакриці (Glycyrrhiza glabra) в концентрації 100 мг/кг або 10 мг/л або більше | "містить лакрицю" має розміщуватися одразу після переліку інгредієнтів, якщо термін "лакриця" не був включений в перелік інгредієнтів або в назву харчового продукту. За відсутності переліку інгредієнтів це словосполучення має супроводжувати назву харчового продукту |
| 3.2. Кондитерські вироби, що містять гліциризинову кислоту або її амонієву сіль внаслідок додавання цих речовин(и) або рослини лакриці (Glycyrrhiza glabra) в концентрації 4 г/кг або більше | "містить лакрицю – особам, які потерпають від гіпертонії, слід уникати надмірного споживання" має розміщуватися одразу після переліку інгредієнтів. За відсутності переліку інгредієнтів це словосполучення має супроводжувати назву харчового продукту |
| 3.3. Напої, що містять гліциризинову кислоту або її амонієву сіль внаслідок додавання цих речовин(и) або рослини лакриця (Glycyrrhiza glabra) в концентрації 50 мг/кг або більше, чи 300 мг/л або більше, якщо напої містять понад 1,2 відсотка об’ємних одииць спирту([[1]](#footnote-1)) | "містить лакрицю – особам, які потерпають від гіпертонії, слід уникати надмірного споживання" має розміщуватися одразу після переліку інгредієнтів. За відсутності переліку інгредієнтів це словосполучення має супроводжувати назву харчового продукту |
| ТИП АБО КАТЕГОРІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ | ДОДАТКОВІ ДАНІ  |
| 4. **Напої з високим вмістом кофеїну або харчові продукти із додаванням кофеїну** |
| 4.1. Напої, за винятком напоїв на основі кави, чаю або екстрактів кави або чаю, назва яких включає термін «кава» або «чай», які: - призначені для споживання без модифікації і містять кофеїн з будь-якого джерела, у пропорції понад 150 мг/л або - у концентрованій або сухій формі та після відновлення містять кофеїн, з будь-якого джерела, у пропорції понад 150 мг/л | "Високий вміст кофеїну. Не рекомендований для дітей, вагітних жінок та жінок, що годують груддю" розміщується в тому ж полі зору, що й назва напою; у дужках вказується вміст кофеїну в мг на 100 мл. |
| 4.2. Харчові продукти, крім напоїв, до яких кофеїн доданий з фізіологічною метою | "Містить кофеїн. Не рекомендується для вживання дітьми та вагітними жінками" розміщується в тому ж полі зору, що й назва харчового продукту; у дужках вказується вміст кофеїну в мг на 100 г/мл. У разі додавання кофеїну до їжі у якості харчової добавки, вміст кофеїну виражається на порцію згідно з вміщеними на етикетці рекомендаціями стосовно денної норми споживання. |
| 5. **Харчові продукти з добавками фітостеролів, ефірів фітостеролів, фітостанолів та ефірів фітостанолів** |
| 5.1. Харчові продукти або інгредієнти харчових продуктів з добавками фітостеролів, ефірів фітостеролів, фітостанолів або ефірів фітостанолів | (1)  "із додаванням рослинних стеролів" або "із додаванням рослинних станолів" розміщується у тому ж полі зору, що й назва харчового продукту; (2) кількісний вміст доданих фітостеролів, ефірів фітостеролів, фітостанолів або ефірів фітостанолів (виражений у відсотках або у грамах вільних рослинних стеролів/рослинних станолів на 100 г або 100 мл харчового продукту) зазначається у переліку інгредієнтів; (3) інформація про те, що харчовий продукт призначений виключно для осіб, які прагнуть знизити рівень холестерину у крові; (4) інформація про те, що особам, які приймають ліки для зниження рівня холестерину в крові, слід споживати продукт лише під наглядом лікаря; (5) добре видима інформація про те, що харчовий продукт з точки зору його поживних властивостей може бути непридатним для споживання вагітними жінками, жінками, які годують груддю, та дітьми віком до 5 років;(6) порада стосовно вживання харчового продукту як складової частини збалансованого та різноманітного раціону, у тому числі стосовно регулярного споживання фруктів та овочів для підтримання в організмі належного рівня каротиноїдів; (7) у тому ж полі зору, що й інформація, розміщення якої вимагається пунктом (3), – інформація про те, що слід уникати споживання добавок рослинних стеролів / рослинних станолів у кількості понад 3 г/день; (8) визначення порції харчового продукту або інгредієнту харчового продукту, про який ідеться (бажано в г або мг) разом з кількісним вмістом рослинних стеролів / рослинних станолів у кожній порції |
| 6. **Заморожене м’ясо, заморожені м’ясні напівфабрикати та заморожені неперероблені рибопродукти** |
| 6.1. Заморожене м’ясо, заморожені м’ясні напівфабрикати та заморожені неперероблені рибопродукти | Дата заморожування або дата першого заморожування, якщо продукт заморожувався більше одного разу, відповідно до частини четвертої статті 19 цього Закону. |

 |  |
| **Додаток 3**до Закону Українивід 2015 №**ВИЗНАЧЕННЯ ВИСОТИ ЛІТЕР БЕЗ ВИНОСНИХ ЕЛЕМЕНТІВ**Висота малих літер без виносних елементівУмовні позначення:1 – верхня лінія малих літер з верхнім виносним елементом2 – верхня лінія великих літер3 – верхня лінія малих літер4 – нижня лінія шрифту5 – нижня лінія малих літер з виносним елементом6 – висота літер без виносного елементу7 – розмір шрифту |  |
| **Додаток 4**до Закону Українивід 2015 №**ПЕРЕЛІК****ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, НА ЯКІ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ ВИМОГА ЩОДО ОБОВ’ЯЗКОВОЇ ІНФОРМАЦІЇ ПРО ПОЖИВНУ (ХАРЧОВУ) ЦІННІСТЬ**1. Неперероблені продукти, які складаються з одного інгредієнта або однієї категорії інгредієнтів;2. Перероблені продукти, які піддавалися лише одному виду переробки – дозріванню, і які складаються з одного інгредієнта або однієї категорії інгредієнтів;3. Вода, призначена для споживання людиною, у тому числі вода, до якої додано лише діоксид вуглецю та/або ароматизатори;4. Ароматичні трави, прянощі або їх суміші;5. Сіль та її замінники;6. Cтолові підсолоджувачі;7. Кавові екстракти та екстракти цикорію, цілі або мелені зерна кави та цілі або мелені зерна кави без кофеїну;8. Трав’яні та фруктові настоянки, чай, чай без кофеїну, розчинний чай або чайний екстракт, розчинний чай або чайний екстракт без кофеїну, які не містять інших доданих інгредієнтів, крім ароматизаторів, що не змінюють поживну цінність чаю;9. Ферментовані оцти та замінники оцту, включаючи ті, в яких єдиними доданими інгредієнтами є ароматизатори;10. Ароматизатори;11. Харчові добавки;12. Допоміжні речовини для переробки;13. Харчові ензими;14. Желатин;15. Згущувачі;16. Дріжджі;17. Жувальна гумка;18. Харчові продукти в упаковці або контейнерах, найбільша поверхня якого має площу менш, ніж 25 квадратних сантиметрів;19. Харчові продукти, у тому числі харчові продукти, вироблені вручну, які постачаються виробником у малих обсягах безпосередньо кінцевому споживачеві або місцевим підприємствам роздрібної торгівлі, які, у свою чергу, постачають їх кінцевим споживачам. | Згідно Додатку I Директиви ЕС 1169/2011 «поживна цінність» |
| **Додаток 5**до Закону Українивід 2015 №**СПЕЦІАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ВИЗНАЧЕННЯ “РУБЛЕНЕ М’ЯСО”**Критерії складу, що встановлюються на підставі середньоденних значень:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|   | Вміст жиру у відсотках | Співвідношення вмісту колагену до вмісту тваринних білків[[2]](#footnote-2)  |
| Пісне рублене м’ясо | ≤ 7 % | ≤ 12 % |
| Чиста рублена яловичина | ≤ 20 % | ≤ 15 % |
| Рублене м’ясо, що містить свинину | ≤ 30 % | ≤ 18 % |
| Рублене м’ясо інших тварин | ≤ 25 % | ≤ 15 % |

 1. Запаковані харчові продукти, призначені для постачання кінцевому споживачеві, що містять рублене м’ясо птиці або непартнокопитних або м’ясні напівфабрикати, що містять м’ясо механічного обвалювання повинні мати позначку про те, що такі продукти мають бути приготовані перед вживанням
2. на етикетках має розміщуватися також така інформація:

- "Вміст жиру у відсотках менше …",- "Співвідношення вмісту колаген / тваринні білки менше…" |  |
| **Додаток 6**до Закону Українивід 2015 №**ЗАЗНАЧЕННЯ ТА ПОЗНАЧЕННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ**1. ОСОБЛИВІ ПОЛОЖЕННЯ СТОСОВНО ЗАЗНАЧЕННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ У ПОРЯДКУ ЗМЕНШЕННЯ ВАГИ

|  |  |
| --- | --- |
| Категорія інгредієнта | Положення стосовно зазначення інгредієнта за вагою |
| 1. Додана вода і летючі продукти | Перелічуються впорядкованими за вагою в готовому продукті. Кількість води в харчовому продукті, доданої як інгредієнт розраховується шляхом відрахування від загальної кількості готового продукту загальної кількості інших використаних інгредієнтів. Не вимагається врахування доданої води, якщо її вага не перевищує 5 відсотків ваги готового продукту (крім м’яса, м’ясних напівфабрикатів, неперероблених рибних продуктів і неперероблених двостулкових молюсків) |
| 2.Інгредієнти, що використовуються у концентрованій чи дегідратованій формі та були відновлені в процесі виробництва | Можуть перелічуватися впорядкованими за вагою, визначеною перед їх концентрацією або зневодненням |
| 3.Інгредієнти, що використовуються в концентрованих або дегідратованих харчових продуктах, які призначені для відновлення шляхом додавання води | Можуть перелічуватися в порядку їх пропорційного вмісту у відновленому продукті за умови, що перелік інгредієнтів супроводжується такими виразами як «інгредієнти відновленого продукту» або «інгредієнти готового до використання продукту» |
| 4. Фрукти, овочі або гриби, якщо жоден з таких продуктів істотно не переважає за ваговим вмістом, та що використовуються у співвідношеннях, які з великою ймовірністю можуть змінюватися, у випадку використання у сумішах у якості інгредієнтів харчового продукту | У переліку інгредієнтів можуть бути згруповані разом під позначкою «фрукти», «овочі» або «гриби», після якої розміщується фраза «у змінних пропорціях», після якої одразу наводиться перелік наявних фруктів, овочів або грибів. У таких випадках суміш повинна бути включена до переліку інгредієнтів відповідно до частини першої статті 13 цього Закону на основі загальної ваги наявних фруктів, овочів або грибів |
| 5. Суміші спецій або ароматичних трав, жодна з яких істотно не переважає за ваговим вмістом | Можуть перелічуватися в різному порядку за умови, що перелік інгредієнтів супроводжується виразом «у змінній пропорції» |
| 6. Інгредієнти, частка яких у готовому продукті становить менше 2 відсотків | Можуть перелічуватися в різному порядку після інших інгредієнтів |
| 7. Інгредієнти, що є подібними або взаємнозамінними, які можуть використовуватися у виробництві або приготуванні харчового продукту без зміни його складу, природи та цінності з точки зору споживача, та якщо їхня частка у готовому продукті становить менше 2 відсотків | У переліку інгредієнтів позначаються за допомогою фрази «містить …. та/або …», якщо йдеться про не більше двох таких інгредієнтів у готовому продукті. Це положення не поширюється на харчові добавки або інгредієнти, перелічені у розділі ІІІ цього Додатку, а також на речовини або продукти, перелічені в Додатку 1 до цього Закону |
| 8. Рафіновані олії рослинного походження | У переліку інгредієнтів можуть бути згруповані разом під позначкою «рослинні олії», одразу після якої вміщується перелік рослин, з яких вони походять, після якого може додаватися фраза «у змінних пропорціях». У разі згрупування рослинні олії включаються у перелік інгредієнтів відповідно до частини 1 статті 13 цього Закону на основі загальної ваги присутніх рослинних олій. Зазначення гідрогенізованої олії має супроводжуватися виразом «повністю гідрогенізована» або «частково гідрогенізована» залежно від випадку |
| 9. Рафіновані жири рослинного походження | У переліку інгредієнтів можуть бути згруповані разом під позначкою «рослинні жири», одразу після якої вміщується перелік рослин, з яких вони походять, після якого може додаватися фраза «у змінних пропорціях». У разі згрупування рослинні жири включаються в перелік інгредієнтів відповідно до частини першої статті 13, на основі загальної ваги присутніх рослинних жирів. Зазначення гідрогенізованого жиру має супроводжуватися виразом «повністю гідрогенізований» або «частково гідрогенізований» залежно від випадку |

 |  |
| ІІ. ПОЗНАЧЕННЯ ПЕВНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ НАЗВОЮ КАТЕГОРІЇ Інгредієнти, які належать до однієї з перелічених нижче категорій харчових продуктів, і які є складовими іншого харчового продукту, можуть позначатися назвою такої категорії, а не своєю власною назвою

|  |  |
| --- | --- |
| Визначення категорії харчових продуктів | Позначення/опис |
| 1. Рафіновані олії тваринного походження | "Олія", разом з прикметником "тваринна", або зазначенням тварини походження. Зазначення гідрогенізованої олії має супроводжуватися виразом "повністю гідрогенізована" або "частково гідрогенізована" залежно від випадку |
| 2. Рафіновані жири тваринного походження | "Жир", разом з прикметником "тваринний", або зазначенням тварини походження. Зазначення гідрогенізованого жиру має супроводжуватися виразом "повністю гідрогенізований" або "частково гідрогенізований" залежно від випадку |
| 3. Суміші борошна, одержані з двох чи більше злакових культур | "Борошно", разом з переліком зернових культур, з яких воно було вироблено, за вагою у порядку зменшення |
| 4. Крохмалі та крохмалі, модифіковані фізичним способом або за допомогою ферментів | "Крохмаль" |
| 5. Риба усіх видів, якщо риба є інгредієнтом іншого харчового продукту, та за умови, що назва та подання такого харчового продукту не посилається на певну породу риби | "Риба" |
| 6. Сир усіх сортів, якщо сир або суміш сирів є інгредієнтом іншого харчового продукту, та за умови, що назва та подання такого харчового продукту не посилається на певний сорт сиру | "Сир" |
| 7. Усі спеції, ваговий вміст яких у харчовому продукті не перевищує 2-х відсотків | "Спеція(ї)" або "суміш спецій" |
| 8. Усі прянощі або частини прянощів, ваговий вміст яких у харчовому продукті не перевищує 2-х відсотків | "Прянощі" або "суміш прянощів " |
| 9. Каучук усіх видів, що використовується для виробництва жувальної основи для жувальної гумки | "Жувальна основа" |
| 10. Усі види випеченої крихти із зернових продуктів | "крихта" або "сухарі" залежно від випадку |
| 11. Усі види цукрози | "Цукор" |
| 12. Безводна декстроза або декстрози моногідрат | "Декстроза" |
| 13. Сироп глюкози або безводний сироп глюкози | "Сироп глюкози "  |
| 14. Всі типи молочних білків (казеїни, казеїнати та білки молочної сироватки) та їх суміші | "Молочні білки" |
| 15. Масло какао, віджате за допомогою пресу, шнеку або рафіноване масло какао | "Масло какао" |
| 16. Усі види вина | "Вино" |
| 17. Скелетні м’язи ([[3]](#footnote-3)) ссавців та птахів, придатні для споживання людиною разом з натурально включеними сполучними тканинами, у яких загальний вміст жиру та сполучної тканини не перевищує значень, вказаних нижче, та якщо вони є інгредієнтом інших харчових продуктів.Максимальний вміст жиру та сполучної тканини для інгредієнтів, які визначаються терміном "…м’ясо":

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Види | Вміст жиру | Співвідношення колаген / тваринні білки(1) |
| - М’ясо ссавців (крім кролів та свиней) та суміші м’яса різних тварин, в яких переважає м’ясо ссавців,- М’ясо свиней,- М’ясо птиці та кролів, | 25 %30 %15 % | 25 %25 %10 % |
|  |

Якщо максимальні обмеження перевищено, але при цьому задоволено всі інші критерії визначення «м’яса», вміст «м’яса …» має бути відповідно скоригований у бік зменшення, а в переліку інгредієнтів має згадуватися, на додачу до терміну «м’ясо …», наявність жиру та/або з`єднувальних тканин.Під це визначення не підпадають продукти, які підпадають під визначення "м’ясо механічного обвалювання". | "м’ясо … " та назва(и) видів тварин, з яких воно походить |
| 18. Всі типи продуктів, що підпадають під визначення "м’ясо механічного обвалювання" | "М’ясо механічного обвалювання" та назва(и) тварин, з яких воно походить |

ІІІ. ПОЗНАЧЕННЯ ПЕВНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ НАЗВОЮ КАТЕГОРІЇ, ДО ЯКОЇ ВОНИ НАЛЕЖАТЬ, ОДРАЗУ ПІСЛЯ ЯКОЇ ВКАЗУЄТЬСЯ ЇХ НАЗВА АБО КОД ЕНе обмежуючи дію положень статті 16 цього Закону, харчові добавки і харчові ензими, які не вказані в пункті 2 частини першої статті 15 і належать до однієї з категорій, перелічених у цій частині, мають зазначатися назвою даної категорії, одразу після якої вказується назва харчової добавки/ензиму і, за необхідності, її номер коду Е. Якщо інгредієнт належить до більш, ніж однієї категорії, вказується та категорія, яка пов’язана з основним інгредієнтом у даному харчовому продукті.КислотаРегулятор кислотностіРечовина, що запобігає злежуванню та грудкуваннюПіногасникАнтиоксидантНаповнювачБарвникЕмульгаторЕмульгуючі солі (тільки для плавлених сирів і продуктів, вироблених на основі плавлених сирів)УщільнювачПідсилювач смакуРечовина для обробки борошнаПіноутворювачГелеутворювачРечовина для глазуруванняЗволожувачМодифікований крохмаль (конкретна назва або Е- код не вимагається)КонсервантГаз-пропелентРозпушувачСеквестрантСтабілізаторПідсолоджувачЗгущувач |  |
| **Додаток 7**до Закону Українивід 2015 №**ВИДИ М’ЯСА, ДЛЯ ЯКИХ ЗАЗНАЧЕННЯ КРАЇНИ ПОХОДЖЕННЯ ТА МІСЦЯ ПОХОДЖЕННЯ Є ОБОВ’ЯЗКОВИМ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Коди УКТЗЕД** | **Опис** |
| 0203 | Свинина, свіжа, охолоджена або морожена |
| 0204 | Баранина або козлятина, свіжа, охолоджена або морожена |
| Ex0207 | М’ясо та їстівні субпродукти свійської птиці, зазначеної в товарній позиції 0105 (кури свійські, качки, гуси, індики та цесарки), свіже, охолоджене або морожене |

 |  |
| **Додаток 8**до Закону Українивід 2015 №**ПОЗНАЧЕННЯ АЛКОГОЛЬНОЇ МІЦНОСТІ**Фактична концентрація спирту за об‘ємом в алкогольних напоях, що містять понад 1,2 відсотка об’ємних одиниць спирту, зазначається числом з не більш, ніж однією цифрою після десяткової коми, після якого розміщується символ «% об.»; йому може передувати слово «спирт». Алкогольна міцність визначається при температурі 20 °С.Допустимі відхилення у визначенні алкогольної міцності в об’ємних одиницях, виражені в абсолютних значеннях, вказані у поданій нижче таблиці. Вони застосовуються, не обмежуючи допустимі відхилення, що походять з інших методів аналізу для визначення алкогольної міцності.

|  |  |
| --- | --- |
| Опис напою | Допустимі відхилення |
| 1. Пиво солодове, що відповідає коду УКТЗЕД 220300, алкогольна міцність якого не перевищує 5,5 % об.; Іншi негазовані/неігристі напої, що відповідають коду УКТЗЕД 220600, вироблені з винограду  | 0,5 % об. |
| 2. Пиво, алкогольна міцність якого перевищує 5,5 % об.; газовані/ігристі напої, що відповідають коду УКТЗЕД 220600, вироблені з винограду, сидр, грушевий сидр, фруктові вина та інші аналогічні напої, виготовлені з фруктів (не з винограду), як ігристі, так і напівігристі; напій медовий | 1 % об. |
| 3. Напої, що містять мочені фрукти або частини рослин | 1,5 % об. |
| 4. Будь-які напої, з вмістом спирту етилового понад 1,5 відсотка об’ємних одиниць  | 0,3 % об. |

 |  |
| **Додаток 9**до Закону Українивід 2015 №**РЕФЕРЕНСНІ ВЕЛИЧИНИ** **ДЛЯ СПОЖИВАННЯ**ЧАСТИНА І. РЕКОМЕНДОВАНІ ЩОДЕННІ РЕФЕРЕНСНІ ВЕЛИЧИНИ ВІТАМІНІВ І МІКРОЕЛЕМЕНТІВ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ (ДЛЯ ДОРОСЛИХ)1. Вітаміни та мікроелементи, інформація про які може повідомлятися, та їх референсні величини

|  |  |
| --- | --- |
| Вітамін A (мкг) 800 Вітамін D (мкг) 5 Вітамін E(мг) 12 Вітамін K (мкг) 75 Вітамін C (мг) 80 Тіамін (мг) 1,1 Рибофлавин (мг) 1,4 Нікотинова кислота (мг) 16 Вітамін B6 (мг) 1,4 Фолієва кислота (мкг) 200 Вітамін B12 (мкг) 2,5 Біотин (мкг) 50 Пантотенова кислота (мг) 6 Калій (мг) 2000  | Хлориди(мг) 800 Кальцій(мг) 800 Фосфор(мг) 700 Магній(мг) 375 Залізо(мг) 14 Цинк(мг) 10 Мідь(мг) 1 Марганець(мг) 2 Фториди(мг) 3,5 Селен(мкг) 55 Хром(мкг) 40 Молібден(мкг) 50 Йод(мкг) 150  |

2. Значний вміст вітамінів та мінералівПри визначення того, що вважати значним вмістом, зазвичай слід керуватися такими величинами:- 15 відсотків референсної величини, вказаної в пункті 1 цього додатку, що міститься у 100 г або 100 мл, якщо йдеться про харчові продукти, що не є напоями;- 7,5 відсотків референсної величини, вказаної в пункті 1 цього додатку, що міститься у 100 мл, якщо йдеться про напої;- 15 референсної величини, вказаної в пункті 1 цього додатку, що міститься у порції, якщо упаковка містить одну порцію.ЧАСТИНА ІІ. РЕФЕРЕНСНІ ВЕЛИЧИНИ ДЛЯ СПОЖИВАННЯ З ТОЧКИ ЗОРУ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЦІННОСТІ ТА ОКРЕМІ ПОЖИВНІ РЕЧОВИНИ (НЕ ВІТАМІНИ І НЕ МІНЕРАЛИ) (ДЛЯ ДОРОСЛИХ)

|  |  |
| --- | --- |
|  Енергетична цінність або поживна речовина | Референсні величини |
| Енергетична цінність | 8400 кДж / 2000 ккал |
| Жири загалом | 70 г |
| Насичені жири | 20 г |
| Вуглеводи | 260 г |
| Цукри | 90 г |
| Білки | 50 г |
| Сіль | 6 г |

 |  |
| **Додаток 10**до Закону Українивід 2015 №**ПЕРЕВІДНІ КОЕФІЦІЄНТИ** **ДЛЯ ПЕРЕРАХУВАННЯ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЦІННОСТІ**Показники енергетичної цінності, що зазначаються на етикетках харчових продуктів, розраховуються з використанням таких перевідних коефіцієнтів:

|  |  |
| --- | --- |
| Вуглеводи (крім поліолів) | 17 кДж/г — 4 ккал/г |
| Поліоли | 10 кДж/г — 2,4 ккал/г |
| Білки | 17 кДж/г — 4 ккал/г |
| Жири | 37 кДж/г — 9 ккал/г |
| Ацил три-гліцериди | 25 кДж/г — 6 ккал/г |
| Спирт (етиловий спирт) | 29 кДж/г — 7 ккал/г |
| Органічні кислоти | 13 кДж/г — 3 ккал/г |
| Харчові волокна | 8 кДж/г — 2 ккал/г |
| Еритритол | 0 кДж/г — 0 ккал/г |

 |  |
| **Додаток 11**до Закону Українивід 2015 №**ВИРАЖЕННЯ І ПРЕДСТАВЛЕННЯ ІНФОРМАЦІЇ ПРО ПОЖИВНУ (ХАРЧОВУ) ЦІННІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**Для представлення інформації про поживну (харчову) цінність харчових продуктів використовуються такі одиниці виміру як кілоджоулі (кДж) та кілокалорії (ккал) для показників енергетичної цінності, грами (г), міліграми (мг), мікрограми (мкг) для показників маси/ваги, як зазначено нижче:

|  |  |
| --- | --- |
| Енергетична цінність | кДж/ккал |
| Жири | г |
|  з яких |
| — насичені жири, | г |
| — мононенасичені жирні кислоти, | г |
| — поліненасичені жирні кислоти, | г |
| Вуглеводи | г |
|  з яких |
| — цукри, | г |
| — поліоли, | г |
| — крохмаль, | г |
| Харчові волокна | г |
| Білки | г |
| Сіль | г |
| Вітаміни та мікроелементи | одиниці виміру, встановлені пунктом 1 частини І Додатку 9 до цього Закону |

 |  |
| **Додаток 12**до Закону Українивід 2015 №**ЗАЯВИ ПРО ПОЖИВНУ (ХАРЧОВУ) ЦІННІСТЬ ТА** **УМОВИ ЇХ ЗАСТОСУВАННЯ ПРИ МАРКУВАННІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**НИЗЬКОКАЛОРІЙНИЙ ПРОДУКТЗаява, що харчовий продукт є низькокалорійним, та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо продукт не містить більше ніж 40 ккал (170 кДж) / 100 грамів для сухих речовин або більше ніж 20 ккал (80 кДж)/100 мл для рідин. Для столових підсолоджувачів застосовується ліміт - 4 ккал (17 кДж)/порція, або еквівалент не більше ніж 6 г сахарози (приблизно одна) чайна ложка сахарозиПРОДУКТ ЗІ ЗНИЖЕНОЮ КАЛОРІЙНІСТЮЗаява, що харчовий продукт має знижену калорійність та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо калорійність знижено щонайменше на 30 відсотків, із зазначенням характеристик, які призводять до зниження загальної енергетичної цінності (калорійності). БЕЗКАЛОРІЙНИЙ ПРОДУКТЗаява, що харчовий продукт є безкалорійним, та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо продукт не містить більше ніж 4 ккал (17 кДж) /100 грамів. Для столових підсолоджувачів застосовується ліміт – 0,4 ккал (1,7 кДж)/порція, або еквівалент не більше ніж 6 г сахарози (приблизно одна) чайна ложка сахарози.ПРОДУКТ З НИЗЬКОЮ ЖИРНІСТЮЗаява, що харчовий продукт є продуктом з низькою жирністю та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо продукт не містить більше ніж 3 грами жиру на 100 грамів сухої речовини або 1,5 г жиру на 100 мл для рідин (1, 8 г жиру на 100 мл для напівзнежиреного молока).ЗНЕЖИРЕНИЙ ПРОДУКТЗаява, що харчовий продукт є знежиреним та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо продукт не містить більше ніж 0,5 г жиру на 100 г або 100 мл. Заяви «знежирено на Х %» забороняються при маркуванні харчових продуктів.З НИЗЬКИМ ВМІСТОМ НАСИЧЕНИХ ЖИРІВЗаява, що харчовий продукт є продуктом з низьким вмістом насичених жирів та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо сума насичених жирних кислот і транс-жирних кислот у продукті не перевищує 1,5 г на 100 г для сухих речовин або 0,75 г/100 мл для рідин, при цьому сума насичених жирних кислот та транс-жирних кислот не повинна становити більше, ніж 10 відсотків калорійності продукту.НЕ МІСТИТЬ НАСИЧЕНИЙ ЖИРЗаява, що харчовий продукт не містить насичений жир та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо сума насичених жирних кислот і транс-жирних кислот у продукті не перевищує 0,1 г насичених жирів на 100 г або 100 мл.З НИЗЬКИМ ВМІСТОМ ЦУКРУЗаява, що харчовий продукт є продуктом з низьким вмістом цукру та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо продукт містить не більше, ніж 5 г цукру на 100 г сухих речовин або 2,5 г цукру на 100 мл для рідин.НЕ МІСТИТЬ ЦУКРУЗаява, що харчовий продукт не містить цукру та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо продукт містить не більше, ніж 0,5 г цукру на 100 г або 100 мл.БЕЗ ДОДАВАННЯ ЦУКРУЗаява про те, що до харчового продукту не додавався цукор та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо продукт не містить доданих моно- або дисахаридів або будь-якого іншого продукту, що має підсолоджуючи властивості. У випадку, якщо цукор є природньо присутнім у харчовому продукті при маркуванні такого продукту має бути зроблена позначка: «МІСТИТЬ ПРИРОДНИЙ ЦУКОР».З НИЗЬКИМ ВМІСТОМ НАТРІЮ/СОЛІЗаява про те, що харчовий продукт є продуктом з низьким вмістом натрію/солі та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо продукт містить не більше 0,12 г натрію, або еквівалентне значення для солі, на 100 г або 100 мл. Для вод, крім природних мінеральних вод, це значення не має перевищувати 2мг натрію на 100 мл.З ДУЖЕ НИЗЬКИМ ВМІСТОМ НАТРІЮ/СОЛІЗаява про те, що харчовий продукт є продуктом з дуже низьким вмістом натрію/солі та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо продукт містить не більше 0,04 г натрію, або еквівалентне значення для солі, на 100 г або 100 мл. Ця заява не має застосовуватися до природних мінеральних вод та інших вод. БЕЗ НАТРІЮ або БЕЗ СОЛІЗаява про те, що харчовий продукт не містить натрію або солі, та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо продукт містить не більше, ніж 0,005 г натрію, або еквівалентне значення для солі, на 100 г.ДЖЕРЕЛО ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН (КЛІТКОВИНИ)Заява про те, що харчовий продукт є джерелом харчових волокон (клітковини), та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо продукт містить щонайменше 3 г харчових волокон (клітковини) на 100 г або щонайменше 1.5 г харчових волокон (клітковини) на 100 ккал.З ВИСОКИМ ВМІСТОМ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН (КЛІТКОВИНИ)Заява про те, що харчовий продукт є продуктом з високим вмістом харчових волокон (клітковини), та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо продукт містить щонайменше 6 г харчових волокон (клітковини) на 100 г або щонайменше 3 г харчових волокон (клітковини) на 100 ккал.ДЖЕРЕЛО БІЛКУЗаява про те, що харчовий продукт є продуктом з високим вмістом білку, та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо щонайменше 12 відсотків калорійності продукту забезпечується білком. З ВИСОКИМ ВМІСТОМ БІЛКУЗаява про те, що харчовий продукт є продуктом з високим вмістом білку, та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо щонайменше 20 відсотків калорійності продукту забезпечується білком. ДЖЕРЕЛО [НАЗВА ВІТАМІНУ / НІВ] та / або [НАЗВА МІНЕРАЛУ/ ЛІВ]Заява про те, що харчовий продукт є джерелом вітамінів та/або мінералів, та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо продукт містить значну кількість вітамінів та/або мінералів, як це визначено у Додатку 9 до цього Закону. ВИСОКИЙ ВМІСТ [НАЗВІ ВІТАМІНУ / НІВ] та / або [НАЗВА МІНЕРАЛУ / ЛІВ]Заява про те, що харчовий продукт є продуктом з високим вмістом вітамінів та/або мінералів, та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо продукт містить щонайменше в два рази більшу кількість вітамінів та/або мінералів, ніж потрібно для заяви ДЖЕРЕЛО [НАЗВА ВІТАМІНУ / НІВ] та / або [НАЗВА МІНЕРАЛУ/ ЛІВ]. ЗБІЛЬШЕНА КІЛЬКІСТЬ [НАЗВА ПОЖИВНОЇ РЕЧОВИНИ]Заява про те, що харчовий продукт є продуктом зі збільшеною кількістю однієї або більше поживних речовин, відмінних від вітамінів та мінералів, та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо продукт відповідає умовам для заяви ДЖЕРЕЛО і збільшення вмісту поживних речовин становить не менше 30 відсотків в порівнянні з аналогічним продуктом.ЗМЕНШЕНА КІЛЬКІСТЬ [НАЗВА ПОЖИВНОЇ РЕЧОВИНИ]Заява про те, що вміст однієї або більше поживних речовин було зменшено та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо вміст поживної речовини у продукті щонайменше на 30 відсотків менше, у порівнянні з аналогічним продуктом, окрім поживних мікронутріентів, для яких різниця референтних значень може становити 10 відсотків, за винятком солі або її еквівалентів, для якої прийнятною вважатиметься різниця у 25 відсотків.Заява «зменшена кількість насичених жирів», та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадках:1. якщо сума насичених жирних кислот та транс-жирних кислот у продукті, що містить таку заяву у маркуванні, щонайменше на 30 відсотків нижча, ніж сума насичених жирних кислот та транс-жирних кислот в аналогічному продукті; та
2. якщо вміст транс-жирних кислот у продукті такий самий або нижчий, ніж в аналогічному продукті.

ЛЕГКИЙ/ПОЛЕГШЕНИЙЗаява про те, що продукт є «легким» або полегшеним та будь-яка інша заява, що ймовірно матиме таке ж значення для споживача, може бути зроблена лише у випадку, якщо продукт відповідає вимогам, вказаним для терміну «зі зниженою кількістю»; при цьому така заява повинна супроводжуватися інформацією про характеристику (стики), що роблять продукт «легким» або «полегшеним».ПРИРОДНИЙ/НАТУРАЛЬНИЙУ випадку, коли харчовий продукт задовольняє вимоги, викладені у цьому додатку для використання заяв про поживну цінність, термін «природний/натуральний» може бути використано як приставка до заяви.ДЖЕРЕЛО омега*-*3 жирних кислотЗаява про те, що продукт харчування є джерелом омега*-*3 жирних кислот, і будь-яке позначення, що має таке саме значення для споживача, може бути зроблене лише тоді, коли продукт містить щонайменше 0,3 г альфа-ліноленової кислоти на 100 г та на 100 ккал, або щонайменше 40 мг суми ейкозапентаенової кислоти та докозагексаенової кислоти на 100 г та на 100 ккал.ВИСОКИЙ ВМІСТ омега-3 жирних кислотЗаява про те, що продукт харчування є джерелом омега*-*3 жирних кислот, і будь-яке позначення, що має таке саме значення для споживача, може бути зроблене лише тоді, коли продукт містить щонайменше 0,6 г альфа-ліноленової кислоти на 100 г та на 100 ккал, або щонайменше 80 мг суми ейкозапентаенової кислоти та докозагексаенової кислоти на 100 г та на 100 ккал.ВИСОКИЙ ВМІСТ МОНОНЕНАСИЧЕНИХ ЖИРІВЗаява про те, що продукт харчування має високий вміст мононенасичених жирів, і будь-яке позначення, що має таке саме значення для споживача, може бути зроблене лише тоді, коли продукт містить щонайменше 45% жирних кислот, що походять від мононенасичених жирів за умови, що мононенасичені жири складають більше 20% енергетичної цінності продуктуВИСОКИЙ ВМІСТ ПОЛІНЕНАСИЧЕНИХ ЖИРІВЗаява про те, що продукт харчування має високий вміст поліненасичених жирів, і будь-яке позначення, що має таке саме значення для споживача, може бути зроблене лише тоді, коли продукт містить щонайменше 45% жирних кислот, що походять від поліненасичених жирів за умови, що поліненасичені жири складають більше 20% енергетичної цінності продуктуВИСОКИЙ ВМІСТ НЕНАСИЧЕНИХ ЖИРІВЗаява про те, що продукт харчування має високий вміст ненасичених жирів, і будь-яке позначення, що має таке саме значення для споживача, може бути зроблене лише тоді, коли продукт містить щонайменше 70% жирних кислот, що походять від ненасичених жирів за умови, що ненасичені жири складають більше 20% енергетичної цінності продукту. | Згідно Додатку I Директиви ЕС 1169/2011 «поживна цінність» |
|  | **Пропонуємо додати наступне:****ПРИНЦИПИ ОКРУГЛЕННЯ ДЛЯ ПРЕДСТАВЛЕННЯ ІНФОРМАЦІЇ ПРО ПОЖИВНУ ЦІННІСТЬ В МАРКУВАННІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Поживна речовина** | **кількість** | **округлення** |
| **Енергетична цінність** |  | **до найближчого 1кДж/кКал (без десяткових знаків)** |
| **Жир,\* вуглеводи\*, цукри\*, білок\*, харчові волокна\*, поліоли\*, крохмаль\*** | **≥10 г на 100 г/або 100мл** | **до наближчого 1г (без десяткових знаків)** |
| **<10 г і >0,5 г на 100 г/або 100 мл** | **до найближчого 0,1г** |
| **Не має помітної кількості не присутній або концентрація ≤0,5 г на 100 г/або 100мл** | **«0 г» або < «0,5 г»****може бути заявлений** |
| **Насичені жирні кислоти\*****Моно-ненасичені жирні кислоти\*****Поліненасичені жирні кислоти\*** | **≥10 г на 100 г/або 100мл** | **до найближчого 1г (без десяткових знаків)** |
| **<10 г і >0,1 г на 100 г/або 100мл** | **до найближчого 0,1г** |
| **Не має помітної кількості не присутній або концентрація ≤0,1 г на 100 г/або 100мл** | **«0 г» або < «0,1 г» може бути заявлений** |
| **Натрій** | **≥1 г на 100 г/або 100мл** | **до наближчого 0,1 г** |
| **<1 г і >0,005 г на 100 г/або 100 мл** | **до наближчого 0,01 г** |
| **Не має помітної кількості не присутній або концентрація ≤0,005 г на 100 г/або 100мл** | **«0 г» або < «0,005 г» може бути заявлений** |
| **Сіль** | **≥1 г на 100 г/або 100мл** | **до наближчого 0,1 г** |
| **<1 г і >0,0125 г на 100 г/або 100 мл** | **до наближчого 0,01 г** |
| **Не має помітної кількості не присутній або концентрація ≤0,0125 г на 100 г/або 100мл** | **«0 г» або < «0,01 г» може бути заявлений** |
| **Вітаміни та мінерали** | **Вітамін А, фолієва кислота, хлориди, кальцій, фосфор, магній, йод, калій** | **3 значущі цифри** |
| **Всі інші вітаміни і мінерали** | **2 значущі цифри** |

**\*Не відноситься до підкатегорії** |

1. Рівень застосовується до продуктів, що пропонуються як готові до споживання або як

відновлені згідно з інструкціями виробників [↑](#footnote-ref-1)
2. Співвідношення між вмістом колагену і вмістом тваринного білку виражається як відсотковий вміст

колагену у тваринному білку. Вміст колагену розраховується через помноження вмісту

гідроксипроліну на 8. [↑](#footnote-ref-2)
3. () Діафрагма та жувальні м’язи є частиною скелетних м’язів, у той час як серце, язик та м’язи голови

(крім жувальних м’язів), м’язи зап’ястя, передплесно та хвіст виключаються з розгляду [↑](#footnote-ref-3)