

03.05.2022

Група ТУ-1

Урок 48-49

## Тема 48: ВИКОНАННЯ РОЗШИФРУВАННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ЗНАКІВ

**Мета:** навчитися читати інформаційні знаки

Знаки маркування є джерелом інформації для споживача, що вказує на безпеку, поліпшенні якісні, екологічні чи інші характеристики продуктів, товарів, виробів, а іноді – послуг. Для того щоб споживати з турботою про власне здоров'я та довкілля, слід розуміти їх значення та уважно вивчати маркування продукції, яку ви плануєте придбати.

За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я третина різноманітних захворювань людства пов'язана із споживанням неякісних продуктів та напоїв та негативним впливом матеріалів, виробів, пристрій, що нас оточують.

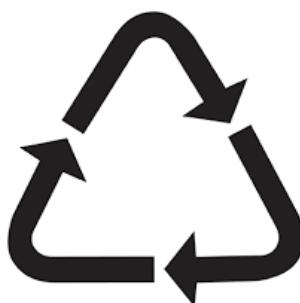
Намагаючись задовольнити сучасні потреби споживача, більшість товаровиробників праґнуть підкреслити якість своєї продукції, використовуючи такі позначення як: «екологічний», «натуральний», «екологічно чистий», «органічний», «біо» тощо. Як правило ці твердження є оманливими.

Лише сертифікація свідчить про відповідність продукції, товарів, послуг вимогам екологічних стандартів.

Відповідно до вимог Закону України «Про Основні засади (стратегію) державної екологічної політики України на період до 2020 року» однією зі стратегічних цілей національної екологічної політики є запровадження до 2020 року системи екологічного маркування товарів і продуктів харчування.

Частина символів споживачів про щось інформує, інша застерігає. Варто дізнатися, що саме означають ці символи, щоб у подальшому ці знання використовувати.

Знаки, що носять інформаційний характер і вказують на певну екологічну характеристику продукції.



Знак у вигляді трикутника з трьох стрілок, що означають замкнутий цикл (виробництво – застосування – утилізація), вказує, що дана упаковка придатна для подальшої переробки. Усередині трикутника можуть бути одна або дві цифри, які вказують на тип пакувального матеріалу: 1-19 – пластик, 20-39 – папір та картон, 40-49 – метал, 50-59 – деревина, 60-69 – тканини і текстиль, 70-79 – скло.

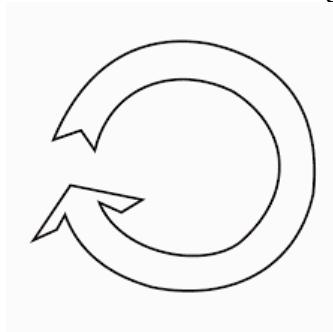
Цей знак означає, що пакувальний матеріал вироблений з повторно переробленої сировини або містить частку повторно переробленого матеріалу.



Знак «дбай про чистоту». Цей знак означає, що упаковку треба викинути дурни безпосередньо після споживання її вмісту. Часто біля цього знака може бути символ, який говорить про те, що перед викиданням картонні коробки і упаковку від напоїв слід зім'яти, щоб вони займали менше місця і контейнер занадто швидко не заповнювався.



Знак «викидай окремо». Розподіл упаковки: картон слід викинути до макулатури (бо це папір), а пластиковий (політілен -PE) мішок повинен потрапити до пластику.



Екологічний знак придатності до рециклінгу.



Знак «біодеградуюча упаковка» – знак, призначений для упаковок, що розкладаються і не виділяють шкідливих речовин.



Інформація про натуральність продукції (сировини) органічного походження, вирощеної без застосування хімікатів, виробленої без барвників і штучних харчових добавок.



Цей знак є декларацією виробника, його застосування не вимагає обов'язкового проведення випробувань та оцінки продукції на вміст ГМО органом з оцінки відповідності.

Ставити маркування про наявність чи відсутність ГМО зобов'язує виробника Закон України «Про безпечность та якість харчових продуктів».



«Євролисток» – єдиний знак Європейського Союзу, який використовується для позначення упаковки органічних харчових продуктів, вирощених без хімічних добрив.

Знаки екологічного маркування I типу згідно ISO 14024, що зустрічаються в маркуванні продукції, представленої на українському ринку



Європейське екологічне маркування European Ecolabel, використовується на добровільній основі, було введено в 1992 році для підтримки зусиль компаній по виведенню на ринок більш екологічних продуктів та послуг. Критерії визначення екологічності в European Ecolabel дуже жорсткі, характеристики продукту вимірюються і аналізуються на предмет дії на довкілля, впродовж усього його життєвого циклу, включаючи отримання сировини на передвиробничому етапі, виробництво, збут і утилізацію продукту. Знак European Ecolabel – маркування, якому споживачі дійсно можуть довіряти, – отримують тільки ті продукти, які повністю відповідають цим жорстким екологічним стандартам.

Український знак екологічного маркування («Зелений журавлик») Продукція позначена цим знаком має поліпшені показники безпеки та екологічні характеристики, порівняно з продукцією, що відповідає загальнообов'язковим державним нормам безпеки відносно впливів на стан довкілля та здоров'я людини. Цей знак підтверджує, що продукція пройшла незалежну експертну оцінку дотримання вимог екологічних стандартів на усіх етапах життєвого циклу: від сировини до готового товару чи виробу, і навіть його споживчої тари чи пакування.

Знак «Зелений журавлик» можна побачити на упаковці, етикетці різноманітних продуктів, товарів, виробів, а також рекламних матеріалах та інформаційних носіях.

Під знаком розташовується код екологічного стандарту на відповідність якому пройшла сертифікацію маркована ним продукція.



Знак Miljomerket або «Білий лебідь» – позначає відповідність товару жорстким скандинавським екологічним нормативам. Побачивши на упаковці значок з голубом, ви можете бути впевнені, що отримали продукт, який не містить шкідливих для людині і природі речовин, легко утилізуються.



The Blue Angel (Der Blaue Engel) – найстарший знак, який підтверджує екологічну безпеку. Це символ захисту довкілля. Він гарантує, що товари: зроблені за допомогою засобів, нешкідливих для довкілля; були перевірені на шкідливі речовини, такі як формальдегіди і розчинники; безпечні для використання в будинках та в офісах; не загрожують здоров'ю людей.

Все більш на українському ринку набувають популярності органічні продукти. З року в рік кількість продуктів органічного вітчизняного виробництва зростає. Тому при виборі продукції потрібно частіше звертати увагу на значення символів, індексів та інших позначень на упаковці продукту. Адже маркування – це мова спілкування між виробником та покупцем.

Внаслідок своєї неуважності Ви можете втрати не тільки гроші, а й своє здоров'я. Захистіть себе від неякісної продукції, здатної зашкодити здоров'ю та навколошньому середовищу, навчіться розпізнавати та розуміти правильність маркування!

#### **Тема 49: Правила маркування харчових продуктів в Україні**

**Мета:** ознайомитися з правилами маркування харчових продуктів в Україні.

Правові та організаційні засади надання споживачам інформації про харчові продукти з метою забезпечення високого рівня захисту здоров'я

громадян і задоволення їхніх соціальних та економічних інтересів встановлено Законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», який вступив в дію 6 серпня 2019 року.

Відповідно до положень даного закону: *інформація про харчовий продукт* – інформація, що стосується харчового продукту, яка надається кінцевому споживачеві шляхом зазначення у маркуванні, інших супровідних документах та матеріалах або в інший спосіб (у доступній наочній формі), встановлений для окремих видів продукції або в окремих сферах обслуговування, у тому числі з використанням сучасних засобів дистанційного зв'язку або усних повідомлень.

Інформація про харчовий продукт має бути точною, достовірною та зрозумілою для споживача. За це відповідає оператор ринку.

Інформація про харчові продукти надається державною мовою. За рішенням оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, поруч із текстом, викладеним державною мовою, може розміщуватися його переклад іншими мовами.

Маркування харчових продуктів, призначених для експорту, здійснюється згідно з умовами відповідної експортної угоди.

Маркування може містити обов'язкову та необов'язкову інформацію про товар.

***Для фасованих харчових продуктів, обов'язковою для надання є така інформація:***

- Назва харчового продукту. Назвою харчового продукту є офіційна назва (назва встановлена нормативно-правовим актом або національним стандартом). Якщо такої нема – то звична назва (та, яка зрозуміла споживачу без додаткових роз'яснень). Якщо і звичної назви нема – застосовується описова назва харчового продукту.

- Фізичний стан харчового продукту. Інформація про фізичний стан (продукт сублімованої сушки, швидкозаморожений, концентрований,

копчений, порошкоподібний, рідкий тощо) має супроводжувати назву харчового продукту Наприклад: Ковбаса сирокопчена.

- Перелік/кількість інгредієнтів. Включає всі інгредієнти харчового продукту, які вказуються в порядку зменшення їхньої масової частки. У деяких випадках – у відсотках. Певні інгредієнти позначаються назвою категорії, до якої вони належать, одразу після якої зазначається їхня назва або індекс відповідно до європейської цифрової системи (так звані «ешки»).

- Наявність алергенів. Інгредієнти-алергени, які можуть входити до складу харчового продукту, мають бути виділені кольором або шрифтом, і візуально відрізнятись від інших інгредієнтів.

- Позначка «з ГМО», якщо частка ГМО перевищує 0,9%. «Без ГМО», за підтвердженням відсутності ГМО.

- Термін придатності. Вводяться терміни придатності: «Вжити до...», «Краще спожити до...», «Краще спожити до кінця...».

- Умови зберігання/використання. Для харчових продуктів, які потребують спеціальних умов зберігання та/або умов використання; після відкриття упаковки.

- Відповідальний за інформацію про харчовий продукт. Назва оператора ринку харчових продуктів.

- Країна походження/місце походження зазначається: якщо відсутність такої інформації може ввести споживача в оману; для окремих типів м'яса; якщо країна/місце походження харчового продукту не збігається з країною/місцем походження основного інгредієнта.

- Інструкція з використання, якщо її відсутність може ускладнити використання продукту.

- Фактичний вміст спирту етилового (для напоїв із вмістом понад 1,2%). Інформація про назву, кількість харчового продукту та наявність спирту у дозуванні понад 1,2% має розміщуватися в одному полі видимості.

- Поживна цінність. Включає інформацію про енергетичну цінність, вміст жирів, насичених жирів, вуглеводів, цукрів, білків та солі.
- Чи піддавався харчовий продукт заморожуванню або розморожуванню. Якщо піддавався заморожуванню – зазначається дата.
- Якщо упаковка товару менш ніж 10 см<sup>2</sup>, обов'язково зазначати лише назву продукту, алергени, кількість, мінімальний термін придатності. Інше – на запит споживача.

Якщо товар нефасований, у такому разі споживач не повинен бути позбавлений інформації про харчовий продукт. Вона є обов'язковою, але надається у спосіб, визначений оператором ринку. Наприклад, може бути розташована на мішку з борошном, або ж на поряд поставленому стенді. Як варіант, надаватися в інший спосіб на вимогу покупця.

Інформація, яка наноситься оператором ринку на маркування в добровільному порядку, не повинна вводити споживачів в оману, чи заплутувати споживача. За потреби вона має базуватися на відповідних наукових даних.

**Основними вимогами** щодо розміщення та представлення обов'язкової інформації про харчові продукти є наступні:

- повинна надаватися та бути легкодоступною для споживачів щодо всіх харчових продуктів;
- має міститися безпосередньо на упаковці або етикетці, приєднаній до неї;
- розміщується на видному місці, має бути чіткою і розбірливою та, за потреби, наноситься у спосіб, що унеможливлює її видалення;
- не повинна приховуватися або спотворюватися іншою текстовою чи графічною інформацією;
- висота малих літер без виносних елементів у тексті, яким надається обов'язкова інформація про харчовий продукт, повинна дорівнювати або перевищувати 1,2 міліметра;

- у разі використання упаковки або тари, площа найбільшої поверхні якої менша за 80 квадратних сантиметрів, висота малих літер без виносних елементів повинна дорівнювати або перевищувати 0,9 міліметра;

- інформація, щодо назви харчового продукту, кількості харчового продукту в установлених одиницях вимірювання та фактичного вмісту спирту у напої (для напоїв із вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць) має наводитися в одному полі видимості.

Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» визначає чіткі умови застосування слова «натуральний» у позначенні ароматизатора, харчового продукту й, окремо, молочних продуктів.

Згідно із Законом **слово «натуральний»** може бути застосовано щодо ароматизатора у випадку, якщо ароматичний компонент містить виключно натуральні ароматичні препарати або натуральні ароматичні речовини.

Застосування слова «натуральний» щодо молочних продуктів чи їхніх інгредієнтів допустимо, якщо вони **відповідають таким критеріям:**

- не вироблені з сировини штучного походження;
- продукт або інгредієнт не містить інгредієнтів, вироблених із сировини штучного походження;
- продукт або інгредієнт не містить штучних барвників, штучних ароматизаторів, консервантів, стабілізаторів, харчових добавок, підсолоджуваців;
- продукт або інгредієнт отримано або вироблено із сировини в результаті фізичних та/або ферментативних, та/або мікробіологічних процесів переробки;
- продукт або інгредієнт вироблено без застосування методів генної інженерії.

Якщо ж у молочних продуктах були повністю або частково замінені складові молока (молочний жир, молочний білок, лактоза), або такий продукт

вироблений із використанням жирів або білків немолочного походження чи будь-які стабілізатори та консерванти, то його маркувати як «натуральний» заборонено.

За порушення – *штрафні санкції* в розмірі 3-5 мінімальних зарплат.

У Законі визначено поняття «мінімальний термін придатності харчового продукту» і дату «вжити до...».

***Мінімальний термін придатності харчового продукту*** – дата, до настання якої характеристики харчового продукту залишаються незмінними у межах, визначених оператором ринку харчових продуктів, відповідальним за інформацію про такий харчовий продукт, за умови його зберігання відповідно до вимог, встановлених оператором ринку.

Дата складається з дня, місяця та, за потреби, року у незакодованій формі у зазначеному порядку, між цифрами проставляються розділові знаки (крапка, скісна риска, дефіс тощо) або інтервал. При цьому: якщо харчовий продукт зберігається до 3 міс., у даті достатньо вказати день і місяць; 3-18 міс. – достатньо вказати місяць і рік; понад 18 міс. – рік.

Крім того, для певних харчових продуктів, які не є швидкопсувними за своїми мікробіологічними характеристиками, ***мінімальний термін придатності*** зазначається добровільно за вибором оператора ринку. До таких продуктів належать:

а) свіжі фрукти та овочі, включаючи картоплю, не очищені від шкіри, не порізані і не оброблені в інший аналогічний спосіб, крім пророщеного насіння та інших аналогічних продуктів, зокрема пророщених бобових культур;

б) вина, лікерні вина, ігристі вина, ароматизовані вина та інші аналогічні продукти, вироблені з фруктів, крім винограду та напоїв, вироблених з винограду та виноградного сусла, що класифікуються за кодом 2206 00 згідно з УКТ ЗЕД;

в) напої, що містять 10 і більше відсотків об'ємних одиниць спирту;

г) хлібобулочні або кондитерські вироби, які зазвичай споживаються протягом 24 годин з моменту випікання;

г) оцет;

д) харчова сіль;

е) цукор у твердому стані;

е) кондитерські вироби, що складаються майже виключно з ароматизованих та/або підфарбованих цукрів;

ж) жувальна гумка та інші аналогічні продукти для жування.

Дата завершення мінімального терміну придатності зазначається з дотриманням таких вимог: перед датою зазначаються слова «Краще спожити до...», якщо дата вказує на день, або «Краще спожити до кінця...» – в інших випадках.

Для харчових продуктів, які через свої мікробіологічні властивості є такими, що швидко псуються, і тому після завершення короткого періоду часу можуть вважатися небезпечними для здоров'я людини, замість дати завершення мінімального терміну придатності зазначається дата «вжити до...».

**Дата «вжити до»** – граничний термін (календарна дата) споживання харчових продуктів, які через свої мікробіологічні властивості є швидкопсувними, визначена оператором ринку харчових продуктів, відповідальним за інформацію про харчовий продукт, після спливу якої харчовий продукт може вважатися небезпечним для здоров'я людини.

Дата «вжити до...» зазначається окремо на кожній фасованій одиниці харчового продукту або порції.

Основна ідея окремого виділення понять «мінімальний термін придатності» («краще спожити до...»; «краще спожити до кінця...») та «вжити до...» полягає в тому, що є швидкопсувні та більш небезпечні з точки зору мікробіології продукти, для яких має бути зазначена дата «вжити до...»,

яка означає, що на наступний за цією датою день продукт може ставати небезпечним (сире або охолоджене м'ясо, сира риба, яйця).

Водночас є безліч продуктів, які за умови дотримання встановлених умов зберігання залишаються безпечними протягом певного часу після закінчення мінімального терміну придатності, прописаного у маркуванні (цукор, кава, ковбаса (якщо дотримані умови зберігання), твердий сир (якщо дотримані умови зберігання)).

Але після закінчення дати «краще спожити до...», як і після «вжити до...» харчові продукти не мають бути в реалізації.

Термін придатності на таких швидкопсувних продуктах як хлібобулочні та кондитерські вироби, і навіть алкогольні напої понад 10 градусів (зокрема, вино й шампанське), зможуть взагалі не вказувати.

*Державний контроль за додержанням законодавства щодо маркування харчових продуктів* здійснюється відповідно до Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».

Передбачається, що надання неточної, недостовірної інформації про продукт, зміна оператором ринку інформації про нього тягне за собою накладення штрафу на юридичних осіб у розмірі 15 мінімальних заробітних плат (70845 грн.), а на фізичних осіб-підприємців – у розмірі 10 мінімальних зарплат (47230 грн.).

За введення споживачів в оману щодо речовин і харчових продуктів, що викликають алергічні реакції або непереносимість, штраф становить 30 мінімальних заробітних плат (141690 грн.) для юридичних осіб і 20 (94460 грн.) – для фіз. осіб-підприємців.

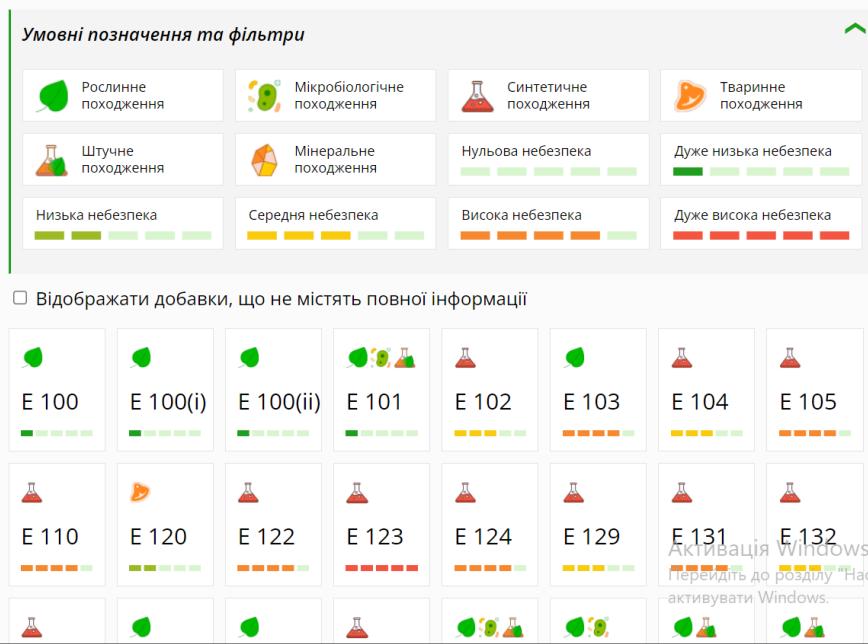
Зауважимо, що гривневий еквівалент штрафів актуальний для поточного року – розмір мінімальної зарплати на 01.01.2020 року встановлений на рівні 4723 грн.

## ПИТАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЮ

**За таблицею оберіть (мак 12 балів) безпечні і небезпечні продукти**

<https://uk.dobavkam.net/additives>

**Таблиця харчових добавок Е**



13

Безпечні	Небезпечні

- a) склад: E123, E700, E234
- b) склад: E124, E100,
- c) склад: E320, E 102
- d) склад:E330, E170
- e) склад:E100, E500
- f) склад: E120, E290, E417