

**Маркировка продовольственных  
товаров:  
стандарты, устанавливающие  
требования к информации;  
общие и специфичные требования для  
товаров однородных и разнородных  
групп.**

Автор-составитель  
студентка группы 222-о  
Миннахметова Алия Мизхатовна

# Содержание

1. Стандарты, устанавливающие требования к информации
2. Общие и специфичные требования для товаров однородных и разнородных групп.

# **Стандарты, устанавливающие требования к информации на маркировке продовольственных товаров**

**Маркировка товаров** - графическая или текстовая (буквенный символ, число) информация на товаре или упаковке, позволяющая определить товар или его свойства, выполняющая функции идентификатора, источника информации и эмоционального стимулятора.

## **Требования к маркировке пищевой продукции регламентируются следующими документами:**

- Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей»
- Правилами продажи отдельных видов товаров «ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»
- Постановление Правительства РФ от 19.01.1998 N 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации»
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

# Общие и специфичные требования для товаров однородных и разнородных групп

❖ Информация о товаре может быть указана на этикетке или на потребительской упаковке продукции и должна содержать следующие сведения:

- дату изготовления пищевой продукции, являющейся датой окончания технологического процесса производства;
- условия хранения пищевой продукции ( оптимальные условия окружающей среды - температура, влажность воздуха, световой режим, при которых обеспечивается сохранность продукции);
- сведения о пищевой ценности ( калорийность продукта, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, микроэлементов);
- способы и условия приготовления ( для концентратов и полуфабрикатов), а для продуктов детского и диетического питания и условия применения;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО);
- сведения о документе, в соответствии с которым произведена пищевая продукция ( государственный стандарт - ГОСТ, технические условия - ТУ, стандарты отрасли или другие нормативные документы).

❖ Наносимая при маркировке информация должна соответствовать действующей классификации стандартов. Отсутствие надлежащей маркировки товаров может лишить страхователя права на получение возмещения ущерба в случае возникновения страхового случая. Так же маркировка является одним из существенных объектов таможенного контроля.

- Упаковка и маркировка товара должна обеспечиваться поставщиком, изготовителем, импортером или распространяющей товар организацией, несущей ответственность за качество её исполнения и достоверность информации в соответствии с действующим законодательством.
- Содержание и состав маркировки товаров должны обеспечивать безопасное с ними обращение.
- Информацию, необходимую для маркировки, получают от компетентных источников или в результате самостоятельных испытаний, проводимых соответственно действующим нормативам и документам.
- Требования к маркировке товара предъявляются стандартные почти ко всем его категориям и видам.
- Маркировка должна быть контрастного цвета по отношению к фону изделия или цвету упаковки, на которой она размещается, четкой, разборчивой и устойчивой к холоду, жаре и влаге.
- Она должна быть четкой на протяжении всего срока годности или гарантии хранения для фасованных товаров.
- Способы изготовления этикеток, нанесения маркировки и применяемые при этом материалы должны учитывать особенности маркируемого товара и обеспечить наилучшее качество изображения.
- Если размеры или характер товара (упаковки) не могут обеспечить качественной маркировки, необходимая информация должна излагаться в сопроводительной документации, прилагающейся к каждой единице товара или продукции.
- Маркировка товаров требования к способам нанесения, месту, качеству маркировки и контролю за ней устанавливаются в договоре или нормативно-технической документации.

- Маркировка продовольственных товаров может наноситься непосредственно на товар в виде клейма или штампа. Клеймят чаще всего мясные продукты, мясо, яйца, субпродукты методом выжигания или нанесения специальной краски. Также штампы могут выдавливаться или вдавливаться, как на головках сыра. Непосредственно на упаковку товара наносится штамп с кодовым номером завода изготовителя, номером партии и датой изготовления. Обычно это делается на жестяных банках и на металлических крышках для стеклянных банок с консервами. Похожие штампы, нанесенные краской, наносятся на упаковки масложировой и молочной продукции.

- Если упаковка не предназначена для нанесения на неё информации, к ней приклеивается этикетка с содержанием обязательной информацией о товаре. Бумажная основа этикетки позволяет сделать маркировку яркой и качественной, с точки зрения дизайна, печати и цветового решения. Еще один носитель информации - вкладыш, он чаще всего используется в коробках с продукцией кондитерской промышленности, например в коробках печенья и шоколадных конфет.

- Кроме того, информация о продовольственных товарах может быть дополнена такими сведениями, как:
- способ и рекомендации по приготовлению (для продуктов детского питания, мясных консервов, консервов из птицы, полуфабрикатов, молочных продуктов, кондитерских изделий);
- ветеринарное клеймо и/или ветеринарные штампы (для мяса в тушах, полутушах и четвертинках);
- товароведческое клеймо (категория упитанности) (для мяса в тушах, полутушах и четвертинках, неупакованное мясо птицы в тушках);
- термическое состояние (фасованное мясо, полуфабрикаты, колбасы, мясо птицы в тушках — охлажденные, замороженные);
- категория, сорт (при наличии) (для мясных продуктов, колбасных и кулинарных изделий из мяса птицы, пищевых яиц, молока и молочных продуктов, зерномучных продуктов);
- вид упаковки (мясные и рыбные продукты, чай, кофе, вкусовые вещества — упаковано под вакуумом);
- рекомендации по применению (консервы из мяса, птицы, продукты диетического питания);
- способ обработки (мясо птицы в тушках — потрошенные, полупотрошенные) и др.

- Рассмотрим более подробно лишь те позиции информационного перечня, которые имеют принципиальное значение для характеристики продовольственных товаров.
- *Наименование* может включать название группы, подгруппы, вида продукта, приведенных в любой последовательности. В наименовании возможно указание отличительных особенностей продукта, например, концентрированный, восстановленный, сублимированный, пастеризованный, охлажденный и пр.
- Пищевые продукты, которые не являются традиционными для России (джин, виски, лечо и пр.) и поступают по импорту, должны иметь наименования, соответствующие международным, региональным и национальным нормативным документам.
- аемым аналогам натуральных пищевых продуктов давать наименования, близкие к натуральным продуктам (белковой икре название "Икра зернистая черная", палочка Не допускается:
- в наименованиях аналогов пищевых продуктов указывать, что они являются продуктами типа другого известного продукта (например, вино типа Ркацители, минеральная вода типа Боржоми и т. п.);
- давать пищевым продуктам наименования, вводящие потребителей в заблуждение относительно природы пищевого продукта. Например, не допускается промышленно выработанным, выработанным из рыбы и другого сырья название "Крабовые палочки").
- использовать термины "приближенное к женскому молоку", "адаптированное" в названии молочных продуктов, предназначенных для питания детей первого года жизни.

- *Наименование места происхождения* указывается в том случае, если особые свойства продукта определяются характерными природными условиями географического объекта (страны, населенного пункта, местности и пр.) и/или людскими факторами. Если название географического объекта не вошло во всеобщее употребление на территории России, то оно не признается наименованием места происхождения продукта.
- Если продукт (сырье, полуфабрикат), изготовленный в одной стране, проходит в другой стране технологическую обработку, которая изменяет его свойства или превращает в готовое изделие, то другая страна рассматривается как страна происхождения.
- *Масса нетто и объем продукта.* Для продуктов, в которых основной компонент находится в жидкой среде (в сиропе, рассоле, во фруктовом или овощном соке, в бульоне и пр.), помимо общей массы нетто должна быть указана масса основного продукта.
- Слово "*состав*" должно предшествовать перечню ингредиентов, которые указываются в порядке уменьшения массовой доли в рецептуре продукта. К ингредиентам относятся не только вещества растительного, животного или минерального происхождения, но также природные или синтезированные пищевые добавки, используемые при подготовке или производстве пищевого продукта и присутствующие в готовом продукте в исходном или измененном виде. При указании пищевых добавок применяют их групповое наименование и индекс согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской цифровой системе (E). Например, желеобразователь — агар E 406.
- При применении усилителей вкуса или запаха слова "ароматизатор", "пищевкусовая добавка" должны сопровождаться прилагательными: "натуральный", "идентичный натуральному" или "искусственный", в зависимости от того, какими они являются.
- Правительством Российской Федерации утвержден перечень пищевых продуктов, которые должны содержать информацию о противопоказаниях для применения при отдельных видах заболеваний. В перечень включены следующие продукты: биологически активные пищевые добавки к пище, обладающие тонизирующим, гормоноподобным и влияющим на рост тканей организма человека действием; пищевые продукты, содержащие эти добавки; пищевые продукты нетрадиционного состава с включением не свойственных им компонентов белковой природы.
- *Информацию о противопоказаниях* для применения при отдельных видах заболеваний доводят до сведения потребителя на этикетке, контрэтикетке, ярлыке, листе-вкладыше, прилагаемом к каждой единице упаковки, или маркировкой.

- Любая информация о специальных питательных свойствах, лечебном или профилактическом назначении продукта, наличии в нем биологически активных веществ, отсутствии вредных веществ или других особых его характеристиках может быть нанесена на этикетку только с разрешения компетентных органов Минздрава России или при соответствии продукта нормативному документу Минздрава России, регулиющему решение данных вопросов.
- *Пищевую ценность* указывают как массу углеводов, белков, жиров и других компонентов в 100 г или 100 мл съедобной части продукта. Энергетическую ценность продукта определяют в расчете на 100 г или 100 мл продукта и указывают в килокалориях.
- *Условия хранения* указывают для продуктов, имеющих ограниченные сроки годности (хранения, реализации) и/или требующих специальных условий хранения (пониженной температуры, определенной влажности воздуха, светового режима и пр.). Для продуктов (например, продуктов детского питания), качество которых изменяется после вскрытия герметичной упаковки, защищавшей продукт от порчи, рекомендуется указывать условия хранения после вскрытия упаковки.

- *Срок годности* пищевых продуктов исчисляется с даты изготовления. Срок годности может быть указан следующим образом: "Годен в течение ... (часов, дней, месяцев или лет)", "Годен до ... (дата)", "Использовать до ... (дата)". Дату окончания срока годности указывают так: "час, день и месяц" — для скоропортящихся продуктов; "день и месяц" — если срок годности продукта не превышает трех месяцев; "месяц и год" — если срок годности продукта превышает три месяца.
- Правительством Российской Федерации утвержден перечень пищевых продуктов, на которые установлен срок годности. По истечении срока годности пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению. Срок годности устанавливает изготовитель пищевых продуктов с указанием условий хранения. В течение срока годности изготовитель гарантирует соответствие продукта требованиям безопасности для жизни и здоровья потребителей.
- Не являются обязательными требования об указании срока годности для свежих овощей и картофеля (за исключением мытых, герметично упакованных или полуфабрикатов из них), хлебобулочных изделий (кроме бараночных, сухарных изделий, хлебных палочек, пирогов, пирожков и пончиков), алкогольных напитков, кофе, пряностей, уксуса, живой и мороженой рыбы и нерыбных объектов промысла, а также мороженого.
- Срок годности нарезанных и расфасованных пищевых продуктов устанавливает упаковщик.

- *Срок хранения* — это период, в течение которого пищевой продукт сохраняет все свои свойства при условии правильного соблюдения режимов хранения. Срок хранения исчисляют с даты изготовления и указывают на упаковке или потребительской таре продукта питания следующим образом: "Срок хранения до ... (дата)", "Срок хранения в течение ... (дней, месяцев или лет)". По истечении срока хранения пищевой продукт пригоден для потребления, однако, его потребительские свойства могут быть снижены.
- *Срок реализации* определяется датой, до которой пищевой продукт может предлагаться потребителю для использования по назначению и до которой он не теряет своих потребительских свойств. Срок реализации устанавливают на пищевые продукты с учетом некоторого разумного периода хранения продуктов в домашних условиях. Срок реализации исчисляют с даты изготовления и указывают на упаковке следующим образом: "Реализовать до ... (дата)" или "Реализовать в течение ... (часов, дней, месяцев или лет)".
- Если срок годности указывают словами "Годен в течение ... (часов, дней, месяцев или лет)", срок хранения словами — "Срок хранения в течение ... (часов, дней, месяцев или лет)", срок реализации словами — "Реализовать в течение ... (часов, дней, месяцев или лет)", то на потребительскую тару обязательно наносят дату изготовления пищевого продукта. Дату изготовления наносят в виде двухзначных чисел, обозначающих число, месяц и год (например, 22.06.98), или отметок против чисел на краях этикетки, или дают ссылку, где она указана.

- *Для отечественных пищевых продуктов обозначение нормативного или технического документа обязательно.*
- Информацию о сертификации серийно изготавливаемых пищевых продуктов наносит изготовитель в виде знака соответствия по ГОСТу Р 50460 для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации, или в виде знака соответствия по ГОСТу Р 1.9 для добровольно сертифицируемых пищевых продуктов на основании лицензии, выданной органом по сертификации в установленном порядке.
- *Информацию о сертификации* неупакованных пищевых продуктов проставляют в сопроводительных документах и вывешивают в торговом зале.
- Информация может содержать специфические сведения. Например, рыбные и морские продукты должны содержать сведения о принадлежности к району промысла, виде разделки (обезглавленные, потрошенные, пластом, ломтиками и пр.), степени солености (малосоленые, слабосоленые, среднесоленые, крепосоленые). Информация о меде должна сопровождаться указанием подлинности (натуральный или искусственный), ботанического происхождения продукта (липовый, гречишный и пр.), годом сбора.
- Если пищевые продукты прошли специальную обработку (например, ионизирующее облучение сырья, полуфабрикатов или самого продукта), то информация о такой обработке должна располагаться на этикетке в непосредственной близости от наименования продукта, а в случае использования облученного основного ингредиента — рядом с его наименованием в списке ингредиентов.