



етикетирание

ИЗИСКВАНИЯ

www.localfooddesign.com

2017



Има задължителна информация за храните, която се поставя директно на опаковката или на етикета, прикачен към нея.

Етикетите трябва да са видими, ясно четливи и незапичими, когато е необходимо, поставени върху опаковката на продукта или на етикет, прикачен към нея. Обърнете внимание, че не се допускат никакви съкращения. Задължителните данни трябва да са посочени на език, който е лесен за разбиране от потребителя, или на няколко езика, ако е необходимо.

Нетното тегло, наименованието и действителното обемно съдържание на алкохол на продукта (ако приложимо) трябва да са в едно и също зрително поле.

Височината на шрифта трябва да е по-голяма или равна на 1,2 mm. При опаковки или контейнери, чиято повърхност е с площ по-малка от 80 cm², височината на шрифта трябва да е по-голяма или равна на 0,9 mm.



ЗАДЪЛЖИТЕЛНИТЕ РЕКВИЗИТИ НА ЕТИКЕТА СА:

- Наименование на продукта - името на храната трябва да е достатъчно точно, за да информира купувача за истинската ѝ същност.

- Списък на съставките в низходящ ред спрямо процентното им съдържание - трябва да започва с термина "съставки". Процентното съдържание на някои от съставките се изписва задължително, когато те са част от наименованието на продукта.

Списък на съставките не е задължителен при:

- Храни, които се пакетират на място и такива, които съдържат една единствена съставка
- Плодове, зеленчуци
- Сирене, масло, мляко, без добавена сол или други добавки

- Вещества, причиняващи алергии или непоносимост.

Алергени са фъстъците, млякото, синапеното семе, зърнените култури, съдържащи глутен и др. Трябва да са отбелязани с удебелен шрифт, големи букви или друг стил на писане, за да се различават от останалите съставки. При липса на списък със съставки за отбелязване на алергените се включва следното изречение: „Съдържа орехи, фъстъци и други ядки“. Изписването на алергените не е задължително, когато от наименованието на продукта се разбира, че той съдържа алергенни съставки.

- Нетно количество на храната - само за предварително пакетирани храни

- Срок на годност - изписва се „Най- добър до:“, когато в датата е посочен определен ден. Изписва се „Годен за употреба до края на“ във всички останали случаи

Срокът на годност не е задължителен за:

- Тестени изделия, които се консумират в рамките на 24 часа
- Плодове, зеленчуци
- Вина
- Алкохолни напитки над 10% алк.
- Оцет, Сол, Захар и др.

- Партиден номер - трябва да започва с буквата "L"

- Условия за съхранение и/или условия за употреба, ако са необходими. Условията за съхранение трябва да са разположени в близост до срока на годност.

- Име и адрес на производителя

- Енергийна стойност - за храните, които се предлагат само на място и за занаятчийски храни не е необходимо да се определя енергийната стойност.

Създайте свои етикети в
www.localfooddesign.com

ИЗИСКВАНИЯ ЗА ЕТИКЕТИРАНЕ НА ПРОДУКТИ, ПРОДАВАНИ В НАСИПНО СЪСТОЯНИЕ ИЛИ ОПАКОВАНИ НА МЯСТО

Етикетирането на храните не е задължително, когато тяхното количество се измерва в присъствието на потребителя и когато не са предварително опаковани в потребителска опаковка. Въпреки това сте задължени да изброите алергенни съставки и трябва да информирате вашите клиенти, ако поискат тази информация. Например, могат да бъдат отбелязани на тебела на щанда, за да бъдат лесно разгледани, за всеки един от вашите продукти.



Върху транспортната опаковка
(кашона, шайгата) са
задължителни данните:

- наименование на храната
- срок на годност
- името или търговското
наименование и адресът на
производителя
- партида



ИЗИСКВАНИЯ ЗА ЕТИКЕТИРАНЕ НА ПРОДУКТИ, ПРЕДВАРИТЕЛНО ОПАКОВАНИ ПРЕДИ ПРОДАЖБА

При предварително опаковани храни се изискват следните реквизи на етикета: наименование на храната, състав, като алергените се отбелязват с подчертаване или удебеляване, нето тегло, маркировка за партидата, към която принадлежи храната (партиден номер с буква L отпред и например датата на производство), датата на производство и срок на годност.



- Хранителни претенции (незадължителна информация)
Има и други строги изисквания във връзка с хранителните претенции, които може да обозначите към някои от съставките. Ако желаете да използвате някои от следните условия, като например свежи, ест-ествени, автентични, традиционни, чисти и други подобни вземания, преди това моля запознайте се с Регламент 1924/2006г.

- При малки опаковки
За опаковки с площ по-малка от 10см² задължителни са само данните наименование, списък на съставките и алергени, нетно количество и срок на годност

- За етикетите на мед
Освен задължителната информация като срок на годност, име и контакти на производителя, начин на съхранение се добавя и произход на меда, пчелин №, удостоверение за регистрация №.



- За алкохолни напитки
При напитки, съдържащи повече от 1,2 обемни процента алкохол, се посочва процентното съдържание алкохол, последващо от "% vol." "алк."

- За етикетите на месото
Ако продавате месни продукти, задължени сте да посочите процента на месни съставки в продукта. Това следва да се изчисли въз основа на теглото на крайния продукт. За сурови продукти като колбаси това ще бъде по рецепта. Изисква се изписването на страна на произход; минимален срок на трайност или обозначението "Използвай преди", последвано от конкретна дата, тъй като месото е храна, която от микробиологична гледна точка подлежи на бърза развала.



Редактори:
проф. Ангел Ангелов
и Вяра Вягова



Наръчникът се издава с подкрепата на Фондация
„Америка за България“ - www.us4bg.org
Всички мнения и твърдения, изразени в него, са такива
на Фондация LocalFood.bg и не отразяват непременно
възгледите на Фондация „Америка за България“ или
на нейните директори, служители или представители.