

Научник

ИЗИСКВАНИЯ ЗА ЕТИКЕТИРАНЕ НА ХРАНИ

Автор: инж. Богдана Матева



Съдържание:

1. Законодателство, приложимо при етикетиране на храни.
2. Кои са задължителните данни, които трябва да бъдат представени върху етикета на предварително опакованите храни?
 - наименование на храната;
 - списък на съставките;
 - алергени;
 - количество на определени съставки или категории съставки;
 - нетно количество;
 - срок на минимална трайност или срок на годност;
 - специални условия на съхранение и/или условия за употреба;
 - името или търговско наименование и адрес на стопанския субект в хранителната промишленост;
 - страна на произход или място на произход;
 - указания за употреба;
 - обемно съдържание на алкохол;
 - хранителна стойност
3. Позициониране на някои задължителни данни. Специфични правила за стъклени бутилки, малки опаковки и напитки, съдържащи повече от 1,2 обемни % алкохол?
4. Видове и категории храни, за които са определени допълнителни задължителни данни.
5. Кои са задължителните данни, които трябва да съпровождат храните без предварително опаковане и предварително опакованите храни за директна продажба?
6. Хранителни и здравни претенции.



1. Законодателство, приложимо при етикетиране на храни

- Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите;

- Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните

Регламентът установява правна рамка в Европейския съюз по отношение на информацията, свързана с храните предоставяни на потребителите от стопанските субекти в хранителната промишленост на всички етапи на хранителната верига. Разпоредбите се прилагат за всички храни, предназначени за крайния потребител, включително за храни, предлагани в заведения за обществено хранене и храни, предназначени за снабдяване на заведения за обществено хранене.

Обявяването на задължителните данни върху етикета трябва да отговаря на изискванията за минимален размер на шрифта, при който височината на буквата „х“ е по-голяма или равна на 1,2 mm. При опаковки, чиято най- голяма повърхност е с площ по-малка от 80 cm², височината на буквата „х“ трябва да е по- голяма или равна на 0,9 mm.



Задължителна информация за храните трябва да бъде предоставена на видно място по такъв начин да бъде лесно видима, ясно четлива и незаличима (където е подходящо). Задължителната информация за храните не трябва да бъде скривана, затъмнявана, пренебрегвана/прекъсвана от какъвто да било друг текст, изображение или друг пречещ материал. Когато за храните се предоставя доброволно информация, то това не трябва да се прави за сметка на разполагаемото пространство, необходимо за представянето на за задължителната информация за храните

2. Кои са задължителните данни, които трябва да бъдат представени върху етикета на предварително опакованите храни?

2.1. Наименование на храната – нейното официално, обичайно или описателно наименование.

Примери: Официално наименование е това, което е прието за наименование на храната от потребителите в държавата-членка: „Козунак“, „Кисело мляко“, „Пържени картофи“, „Кренвирш“, „Хамбургер“.

Описателното наименование е това, което дава описание на храната с цел тя да бъде отличена от други продукти, с които може да бъде обърквана: „Пълнозърнест хляб“, „Бисквити с овесени ядки“.

Наименованието на храната се съпровожда от специфични данни, посочени в Приложение VI на Регламент 1169/2011 във всички случаи, когато пропускането на тази информация може да заблуди купувача: например, когато храната е претърпяла специфична обработка или е в специфично физично състояние, когато е била обработена с йонизиращи лъчения и т.н.

Примери: „Мляко на прах“, „Зеленчуци бързо замразени“, „Зеленчуков микс лиофилизиран“.

При храни, в които компонент или съставка, които според очакванията на потребителите са естествено присъстващи или обичайно използвани, са заменени с различен компонент или съставка, върху етикета фигурира, освен списъкът на съставките, ясно обозначение на компонента или съставката, които са използвани като частични или пълни заместители в непосредствена близост до наименованието на продукта с размер на шрифта, при който височината на буквата „х“ е най-малко 75 % от височината на буквата „х“ от наименованието на продукта и който не е по-дребен от минималния размер на изисквания шрифт

Примери: „Козунак с подсладители“

Може ли наименованието на храната да бъде заменено от популярното ѝ наименование или от търговската марка?

Не, наименованието на храната не може да бъде заменено от запазена като интелектуална собственост марка, търговско наименование или популярно наименование.

Примери: Cookies, Petit beurre и т.н.

2.2. Списък на съставките

Той включва всички съставки на храната, в низходящ ред на теглото.

Примери: Хляб „Добруджа“

№	Продукт	Разходна норма за 100 гр.
1.	Пшенично брашно тип 700	80
2.	Вода	17
3.	Мая	1,7
4.	Сол	1,3

Съставки: пшенично брашно, вода, мая, сол.

В Приложение VII част А и Б на Регламент 1169 са дадени специални разпоредби за посочването на съставки в низходящ ред според теглото и обозначаването на съставки чрез наименованието на категорията вместо с конкретното наименование.

Добавките и ензимите в храните, които принадлежат към някоя от категориите, изброени в Приложение VII част В трябва да бъдат обозначени с наименованието на въпросната категория, последвано от конкретното наименование или Е-номера.

Примери: регулатор на киселинността: Е330/лимонена киселина, антислепващ агент: калциев хлорид/Е509, консервант: натриев

нитрит/Е250, оцветител: куркумин/ Е100, подсладител: аспартам/ Е950 и т.н.

Ароматизантите се обозначават с термина „ароматизант“ или с конкретното наименование.

Сложните съставки могат да се включат в списъка на съставките със собственото си обозначение, непосредствено следвано от списък на съставките им.

Примери:

„Козунак с козуначен микс“

Съставки: **пшенично** брашно, козуначен микс (**яйчен** меланж, захар, сухо **мляко**), вода, растителна мазнина (слънчогледова), маргарин (частично хидрогенирани растителни мазнини / слънчогледова и рапична/, вода, сухо мляко, емулгатори: Е322, Е471, сол, консервант Е202, регулатор на киселинността Е300, оцветител Е160а, ароматизант), мая.

Винаги ли трябва на етикета да има списък на съставките?

Не, не се изисква списък на съставките за пресни плодове и зеленчуци, газирана вода, сирена, ферментирал оцет, храни, състоящи се само от една съставка и др. В чл. 19 и чл. 20 от Регламент 1169 са описани случаите, когато могат да се пропуснат списъка на съставките и съставните елементи на храните от списъка на съставките.

2.3. Алергени

Те се посочват в списъка на съставките с точно посочване на наименованието на веществото или продукта, включен в списъка в Приложение II на Регламент 1169, като се подчертава с оформление, което ясно го отличава от останалите съставки в списъка, например чрез шрифт, стил и цвят на фона. Това е причината някои съставки на етикетите да са изписани с различен шрифт, стил или цвят.

Примери:

„Сирене от краве мляко”

Съставки: краве **мляко**, закваска, мая, сол

„Хляб ръжено-пшеничен”

Съставки: **ръжено** брашно, **пшеничено** брашно, вода, мая, сол.

Ако не е представен списък на съставките, веществото или продуктът, причиняващо алергии или непоносимост **трябва** да бъде означено по следния начин: "съдържа + [вещество (а) / продукт (и)]".

Допуска се допълнително, доброволно обозначаване на алергени ("може да съдържа" - информация относно евентуално възможното и непреднамерено наличие на вещества или продукти, причиняващи алергии или непоносимост в храната).

Допуска се допълнително, доброволно обозначаване на алергени ("може да съдържа" - информация относно евентуално възможното и непреднамерено наличие на вещества или продукти, причиняващи алергии или непоносимост в храната).

Има ли случаи, в които може да не се етикетират алергените?

В случаите, когато наименованието на храната ясно насочва към присъствието на въпросното вещество или продукт, причиняващи алергии или непоносимост, не е задължително да се етикетира съответното вещество или продукт – алерген.

Примери:

„Соева напитка с вкус на ягоди”

„Пшенично брашно”

Всички млечни продукти, например сирене, кисело мляко, сметана, масло, тъй като е ясно, че те са получени от мляко.

„Пастет от риба тон”

2.4. Количество на определени съставки или категории съставки

Посочването им се изисква, когато се появяват в наименованието на храната или обикновено се свързват от потребителя с това наименование, посочват се открояващо на етикета с думи, изображения или графики, съществени са до степен, която характеризира храната и я отличава от продукти, с които може да бъде объркана поради своето наименование или външен вид.

Примери:

„Козунак със стафиди”

Съставки: **пшенично** брашно, козуначен микс (**яйчен** меланж, захар, сухо **мляко**), вода, растителна мазнина (слънчогледова), маргарин (частично хидрогенирани растителни мазнини / слънчогледова и рапична/, вода, сухо мляко, емулгатори: E322, E471, сол, консервант E202, регулатор на киселинността E300, оцветител E160a, ароматизант), стафиди 5%, мая.

„Баница със сирене”

Съставки: **пшенично** брашно, сирене 10%, вода, растителна мазнина (слънчогледова), маргарин (частично хидрогенирани растителни мазнини /слънчогледова и рапична/, вода, сухо **мляко**, емулгатори: E322, E471, сол, консервант E202, регулатор на киселинността E300, оцветител E160a, ароматизант) , мая, сол.

2.5. Нетно количество

Нетното количество на дадена храна се изразява чрез използване съответно на литри, сантиметри, милилитри за течните продукти и килограми или грамове за останалите продукти.

Правила за обявяването на нетното количество на храните върху етикета, включително конкретни случаи, при които не се изисква посочване на нетното количество, са предвидени в приложение IX на Регламент 1169.

По отношение на нетното количество на храната (буква д), Директива 76/211/ЕИО за определянето на теглото и обема на някои продукти в готови опаковки, също така, с разпоредбата на точка 3.1 от Приложение I е определила специфични правила за размера на шрифта при обозначаване на номиналното количество (т.е. към обозначаването на числовата стойност):

- до 50g/ml 2mm минимум*
- 50g/ml - 200g/ml 3mm минимум *
- 200g/ml - 1kg/l 4mm минимум *
- над 1kg/l 6mm минимум *

* Показателите се отнасят до височина на цифрите а не, Х-височината на буквите

Обявяването на нетното количество не е задължително за:

- Храните, които подлежат на значителни загуби на обем или маса и които се продават в брой или претегляни в присъствието на купувача (напр. сушени колбаси)
- Нетно количество не повече от 5g/ml (напр. пакетчета захар, кетчуп, майонеза и т.н. с изкл. на подправки)
- Обичайно продавани на брой (напр. плодове, зеленчуци, яйца и т.н.)

Когато предварително опакованите артикули се състоят от два или повече единични предварително опаковани артикула, съдържащи еднакво количество от един и същ продукт, нетното количество се посочва чрез указване на нетното количество, съдържащо се във всяка единична опаковка, и общия брой такива опаковки. Посочването на тези данни обаче не е задължително, когато общият брой на единичните опаковки може ясно да бъде видян и лесно преброен отвън и когато ясно може да се види отвън поне едно обозначение за нетното количество, съдържащо се във всяка единична опаковка.

Пример: кутия/пакет с шест опаковки с бисквитки. Бисквитите са опаковани по 2 броя в индивидуална опаковка. Индивидуалните опаковки не са предназначени за самостоятелна продажба. Обозначаването на нетното количество е както следва: 35 g в единична опаковка. 6 порции

Когато няколко единични опаковки се продават заедно като една търговска единица, трябва ли да се обозначи нетното количество на всяка една от тях?

Не, когато предварително опакованите артикули се състоят от няколко единични опаковки, които не се разглеждат като единици за продажба, при етиктирането трябва да бъдат обозначени общото нетно количество и общият брой единични опаковки.

В случаите, когато твърдата храна се предлага в течна среда, с нетно отцедено тегло трябва да бъде обозначено в допълнение към обозначаването на нетното тегло/количество.

Примери: сирене в саламура, маслини в саламура, риба тон в зехтин и т.н.

2.6. Срок на минимална трайност

Срок на годност

Дата на замразяване

Срокът на минимална трайност на етикета се предхожда от думите „Най-добър до ...“, когато в датата е посочен определен ден и „Годен за употреба до края на ...“ в останалите случаи.

За храните, които от микробиологична гледна точка са бързо развалящи се и по тази причина след кратък период от време могат да представляват непосредствена опасност за човешкото здраве, срокът на минимална трайност се заменя със срок на годност. Срокът на годност се предхожда от думите „Използвай преди ...“

Датата на замразяване или датата на първо замразяване (за замразено месо, замразени месни заготовки и замразени непреработени рибни продукти) се предхожда от думите „Замразено на ...“

Конкретните изисквания за представянето им, както и случаите, в които не се изисква обявяване на датата на минимална трайност, са представени в Приложение X на Регламент 1169.

Примери:

„Козунак с локум и стафиди“ – съхранява се до 3 месеца
Най-добър до: ДД/ММ или Най-добър до: ДД/ММ/ГГГГ

„Сирене от краве мляко“ – съхранява се повече от 3 месеца, но по-малко от 18

Годен за употреба до края на: ММ/ГГГГ или Най-добър до: ДД/ММ/ГГГГ

„Тинктура от глухарче“ – съхранява се повече от 18 месеца

Годен за употреба до края на: ГГГГ или Най-добър до: ДД/ММ/ГГГГ

„Мляно месо“ – съхранява се до 5 дни

Използвай преди: ДД/ММ/ГГГГ

„Пилешко бутче замразено“

Замразено на: ДД/ММ/ГГГГ

2.7. Специални условия на съхранение и/или условия за употреба

Обозначават се в случай, че храната изисква такива.

2.8. Името или търговско наименование и адрес на стопанския субект в хранителната промишленост.

Стопанският субект в хранителната промишленост, който отговаря за информацията за храните, е стопанският субект под чието име или търговско наименование, храната се предлага на пазара или ако този стопански субект не е установен в Съюза – вносителят на пазара на Съюза.



2.9. Страна на произход или място на произход

Информация за страната (държавата) на произход или мястото на произход трябва да бъде предоставена на етикета в следните случаи:

- Когато това е определено от специфичното законодателство на ЕС (например говеждо месо, зехтин, мед и т.н.)

- За месо - свинско, овче, козе (прясно, охладено или замразено), класифицирани в приложение XI на Регламент 1169

- когато липсата на посочване може да заблуди потребителя по отношение на истинската страна на произход или място на произход на храната.

Когато страната на произход или мястото на произход на дадена храна е посочено и когато то не е същото като това на основната съставка се посочва страната на произход или мястото на произход на съответната основна съставка или се посочва, че страната на произход или мястото на произход на основната съставка е различно от това на храната.

2.10. Указания за употреба

Посочват се по начин, който позволява подходящата употреба на храната.

2.11. Обемно съдържание на алкохол

Действителният обемен процент алкохол в напитки, съдържащи повече от 1,2 обемни процента алкохол, се посочва с число с точност до не повече от един десетичен знак. То е следвано от символа „% vol“ и може да бъде предшествано от думата „алкохол“ или от съкращението „алк.“

2.12. Хранителна стойност

Задължително се обявяват енергийна стойност и количества на мазнини, наситени мастни киселини, въглехидрати, захари, белтък и сол.

Допълнително може да се посочи количеството на мононенаситени или полиненаситени мастни киселини, полиоли, скорбяла, влакнини, витамини или минерали.

Може ли да обявя съдържанието на други вещества, освен задължителните и допълнителните?

Не, трябва да се има предвид, че списъкът е изчерпателен, т.е. не е възможно да се декларират дори доброволно хранителни вещества, различни от посочените.

Като изключение от това правило, член 49.2 предвижда, когато операторът с храни реши доброволно да постави разрешена претенция върху етикета на продукта, веществото, за което е направена хранителна или здравна претенция, трябва да бъде обозначено, дори и когато не присъства в (задължителното и / или доброволното) етикетиране на хранителната стойност по членове 30.1 и 30.2. Примери за такива случаи могат да бъдат омега-3 мастни киселини и бета- глюкани. В този случай количеството на въпросните вещество/-а трябва да бъде обявено в "едно и също зрително поле" с етикетирането на хранителната стойност. Задължително обявяваните хранителни вещества и доброволно представяните хранителни вещества трябва да бъдат представени в "едно и също зрително поле".

Енергийната стойност и количествата други хранителни вещества, които са обявени, трябва да бъдат представени по ясен начин в табличен формат и трябва да следва реда на представяне, както е предвидено в приложение XV на Регламента. Когато мястото не позволява представяне в табличен формат, информацията може да се представи в линейна форма.

Хранителната стойност се обявява в g за 100 g или 100 ml храна. Тя може да бъде посочена и като процент от референтните количества за прием в 100 g или 100 ml. Тогава обозначение на „референтно количество за средностатистически възрастен (8400kJ/2000kcal)“ е задължително. При съкращения следва разяснение върху етикета.

Хранителната стойност може да бъде посочена и за една порция или единица за консумация в допълнение към останалите начини на представяне. Порциите трябва лесно да се разпознават от потребителите, при условие, че използваните порции или единици за консумация са количествено определени върху етикета и че е обявен броят на порциите или единиците за консумация, които се съдържат в опаковката.

Примери:

	100g
енергийна стойност	2150kJ/ 505 kcal
мазнини	28.0g
- наситени мастни киселини	15.0g
въглехидрати	50.0g
- захари	40.5g
белтъчини	6.0g
сол	0,2g

Хранителната информация за същият продукт може да бъде представена като е добавена информация и за една порция. Големината на порцията се определя от производителя.

	100g	На порция 10.0g (един ред)
енергийна стойност	2150kJ/ 505 kcal	215kJ/ 51 kcal
мазнини	28.0g	2.8g
- наситени мастни киселини	15.0g	1.5 g
въглехидрати	50.0g	5.0 g
- захари	40.5g	4.1g
белтъчини	6.0g	0.6g
сол	0,2g	0.02g

Опаковката съдържа 10 порции. Една порция= 10.0g

Обявяването на витамините и минералите се извършва като процент от референтните количества за прием, посочени в приложение XIII, част А, т. 1 за 100 g или 100 ml храна.

Примери:

	На 100g	% референтното количество за прием (NRV) на 100g
Витамин В12	... µg	%
Витамин С	... mg	%

Може ли да се повтори част от информацията за хранителната стойност на етикета?

Да, на доброволен принцип, важни елементи от хранителната информация могат да се повторят в лицевата страна на опаковката, за да се помогне на потребителите лесно да виждат съществената хранителна информация, когато купуват храни.

Върху опаковката може да се повтори следната информация:

- енергийната стойност;

или

- енергийната стойност заедно с количеството мазнини, наситени мастни киселини, захари и сол.

Тази информация може да се представи за 100гр/ 100мл продукт или за 100гр/ 100мл продукт плюс за порции и/ или в единици за

консумация. Представените стойности на двете места на опаковката трябва да бъдат еднакви, без разлика.

Храни с повърхност на опаковката или на етикета по-малка от 25 см² са освободени от обявяване на хранителна стойност.

Правилата за етикетиране на хранителната стойност на Регламент 1169/2011 не се прилагат за:

- Хранителни добавки;
- Натурални минерални води.

Храни със специални правила за представяне на хранителната стойност са храни предназначени за специфична хранителна употреба. За тях правилата на Регламент 1169/2011 се прилагат без да се засягат разпоредбите на Директива 2009/39/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 6 май 2009 г. относно храни, предназначени за специфична хранителна употреба и специалните директиви, посочени в член 4 (1) от посочената директива.

В Приложение V са изброени храните, освободени от задължително обявяване на хранителна стойност.

Освобождаването от задължението не се отнася за случаите, когато за въпросните храни има направена хранителна и/или здравна претенция, в съответствие с Регламент (ЕО) 1924/2006 (виж: член 49 от Регламента.). Същото се отнася и за продуктите,

в които са добавени витамини и минерали в съответствие с Регламент (ЕО) 1925/2006 (виж.: член 50 от Регламента). В тези случаи етикетирването на хранителната стойност е задължително.

Обявената на продукта хранителна информация, е във вида в който се предлага за продажба. Може, когато е подходящо, да се отнася за храната след приготвяне, при условие, че:

- са дадени достатъчно подробни указания за приготвянето, и
- информацията се отнася за храната, приготвена за консумация.

Примери:

- Храни на прах или в изсушен вид, като например супи
- Смеси, като миксове за кейк или смеси за приготвяне на хляб
- Чайове и билкови отвари



3. Позициониране на някои задължителни данни. Специфични правила за стъклени бутилки, малки опаковки и напитки, съдържащи повече от 1,2 обемни % алкохол.

Следните задължителни данни трябва да се представят заедно в едно и също "зрително поле":

- Наименованието на храната;
- Нетното ѝ количество;
- Действителното обемно съдържание на алкохол - за напитки, съдържащи повече от 1,2 обемни % алкохол.

Следните случаи са **освободени** от изискването част от задължителните данни да бъдат позиционирани (разположение) в едно и също зрително поле:

- Стъклени бутилки, предназначени за повторна употреба, на които е поставена незаличима маркировка и поради тази причина нямат поставен етикет, пръстен или увивна лента;
- Опаковки или контейнери, при които най-голямата повърхност е с площ по-малка от 10 ст².

Стъклените бутилки, предназначени за повторна употреба, които са трайно маркирани и поради тази причина нямат поставен етикет, пръстен или увивна лента, могат да бъдат обозначавани с по-малко данни при етикетирането. Следните данни трябва да бъдат предоставени на етикета:

- Наименованието на храната;
- Всички съставки или спомагателни вещества, изброени в приложение II, или получени от вещество или продукт, посочени в приложение II, причиняващи алергии или непоносимост, които се използват за производство или приготвяне на храна и все още присъстват в крайния продукт, дори и в изменен вид;
- Нетното количество на храната;
- Срок на минимална трайност или или срок на годност и
- Обявяване на хранителната стойност.

Малките опаковки или контейнери, чиято най-голяма повърхност е под 10 см², също така могат да бъдат обозначавани с по-малко данни. Задължителните при етикетирането данни за случаите на опаковки с повърхност, по-малка от 10 см², са както следва:

- Наименованието на храната;
- Всички съставки или спомагателни вещества, изброени в приложение II, или получени от вещество или продукт, посочени в приложение II, причиняващи алергии или непоносимост, които се използват за производство или приготвяне на храна и все още присъстват в крайния продукт, дори и в изменен вид;
- Нетното количество на храната;
- Срок на минимална трайност или срок на годност и
- Обявяване на хранителната стойност.

За малките опаковки / контейнери, списъкът на съставките трябва да бъде предоставян с помощта на други средства (напр. брошури, уебсайт) или при поискване на информация за състава от страна на потребител (например чрез поддържане гореща телефонна линия/ телефон на потребителя).

Напитки, съдържащи повече от 1,2 обемни % алкохол, могат да бъдат обозначавани с по-малко данни при етикетирането, тъй като те са освободени от задължението за предоставяне на следните данни: списък на съставките и хранителната стойност. Разбира се това не изключва възможността, на доброволен принцип, предприятията да обозначават на етикета състава и / или хранителната стойност на произвежданите от тях напитки.

4. Видове и категории храни, за които са определени допълнителни задължителни данни.

В допълнение към данните, изброени в член 9, параграф 1, в приложение III се определят допълнителни задължителни данни за конкретни видове и категории храни.

Примери:

На етикета на храни, съдържащи над 10 % добавени полиоли, разрешени съгласно Регламент (ЕО) № 1333/2008 трябва да бъде отбелязано „прекомерната консумация може да предизвика слабителен ефект“.

За храни, чиято трайност е удължена посредством опаковъчни газове, разрешени съгласно Регламент (ЕО) № 1333/2008 на етикета трябва да бъде записано „Опаковани в защитна атмосфера“.

5. Кои са задължителните данни, които трябва да съпровождат храните без предварително опаковане и предварително опакованите храни за директна продажба?

Предварително опаковани за директна продажба храни са тези, които са предварително опаковани в помещенията на търговеца, в отсъствието на потребителя, и след това са разположени за предлагане по начин, гарантиращ, наличието на компетентен персонал по продажбите на пряко разположение за предоставяне на информация на потребителите.

Всяка храна, продадена в условия на самообслужване, без пряка намеса на компетентен персонал по продажбите, трябва да носи цялата необходима информация за потребителите. В този случай се спазват всички изисквания за етикетиране на предварително опаковани храни.

За храните " предварително опаковани за директна продажба":

- а) задължително трябва да бъдат посочени алергените;
- б) всички други обозначения върху етикетите могат да бъдат посочвани или не по желание на търговеца, но трябва да има компетентен персонал, който да предостави при поискване на клиента всички задължителни данни за храните.

Бизнес операторите с храни трябва да осигурят предаването на информацията за храни, които не са предварително опаковани и са предназначени за краен потребител, или за доставка/ снабдяване на заведения за обществено хранене, на бизнес-оператора, получател на храната, за да бъде предоставена задължителната информация на крайния потребител, когато това се изисква.

6. Хранителни и здравни претенции.

Етикетирането на хранителни и здравни претенции за храните е установено в Регламент 1924/2006.

Примери:

НИСКО СЪДЪРЖАНИЕ НА МАЗНИНИ

Претенция, че дадена храна има ниско съдържание на мазнини, както и всяка претенция, която би могла да има същото значение за потребителя, може да се направи единствено в случаите, когато продуктът не съдържа повече от 3 g мазнини на 100 g твърдо вещество или 1,5 g мазнини на 100 ml течности (1,8 g мазнини на 100 ml за полуобезмаслено мляко).

БЕЗ ДОБАВЕНИ ЗАХАРИ

Претенция, че в дадена храна не са били добавени захари, както и всяка претенция, която би могла да има същото значение за потребителя, може да се направи единствено в случаите, когато продуктът не съдържа добавени моно- или дизахариди или друга храна, използвана заради подслаждащите ѝ качества. Ако в храната има естествено присъстващи захари, върху етикета следва да бъде включен и следният текст: „СЪДЪРЖА ЕСТЕСТВЕНИ ЗАХАРИ“.

ИЗТОЧНИК НА ХРАНИТЕЛНИ ВЛАКНИНИ

Претенция, че дадена храна е източник на хранителни влакнини както и всяка претенция, която би могла да има същото значение за потребителя, може да се направи единствено в случаите, когато продуктът съдържа най-малко 3 g хранителни влакнини на 100 g или най-малко 1,5 g хранителни влакнини на 100 kcal. Когато се има предвид всичко това, следва да се направи анализ на всичко направено до тук и да се вземат нужните мерки, за да има резултат в бъдещите действия на корпорацията. Тога ще повлияе както на корпорацията, така и на всички останали, които имат връзка с нея. Това са сътрудници, околна среда- флора и фауна и всички останали същества, за които знаем и не знаем.

Вижте още наръчници и насоки за микро бизнеса в храните тук - <https://localfood.bg/business-guides-and-resources/>



За автора

инж. Богдана Матева е създател на Рубиком ООД - малък екип, насочен към обучения за безопасността на храните.

Завършила е УХТ и още като студент работи в обекти за производство на храни. От тогава до сега преминава през различни позиции в сектора с храни - технолог, отговорник качество и безопасност, консултант, собственик на производствен обект. Фокусира вниманието си върху качеството на обслужване и добрите идеи.

Интересува се от йога и силата на билките.

С подкрепата на:

