

РЕШЕНИЕ

№ 1344 от 10.10.2008 г.

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ «О МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

В соответствии со статьей 100 Конституции и статьей 36 закона № 9863 от 28.01.2008 г. «О пищевых продуктах», по предложению министра сельского хозяйства, продовольствия и защиты прав потребителей Совет министров

ПОСТАНОВИЛ:

1. Принять правила «О маркировке пищевых продуктов» согласно тексту, который прилагается к настоящему решению, и является его неотъемлемой частью.
2. Постановление Совета Министров № 604 от 17.11.2000 г. «О маркировке пищевых продуктов», с внесенными в него изменениями, подлежит отмене.
3. Операторы продовольственного бизнеса вносят изменения в этикетки на каждый пищевой продукт в региональных управлениях сельского хозяйства, продовольствия и защиты прав потребителей, которые отчитываются перед Министерством сельского хозяйства, продовольствия и защиты прав потребителей.
4. Министерство сельского хозяйства, продовольствия и защиты прав потребителей отвечает за выполнение этого решения.

Настоящий закон вступает в силу после его публикации в Официальном Бюллетене.

ПРЕМЬЕР-МИНИСТР

Сали Бериша

РЕГЛАМЕНТ

ПО МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Статья 1

Сфера применения

1. Настоящий регламент касается способа маркировки пищевых продуктов, которые предлагаются как таковые конечному потребителю, а также некоторых отдельных аспектов, связанных с их внешним видом и рекламой.
2. Настоящий регламент будет также применяться к пищевым продуктам, предназначенным для ресторанов, больниц, столовых и сети общественного питания (далее именуемой «Продукты для предприятий общественного питания»).

Статья 2

Определения

В рамках этого регламента:

а) «Маркировка» означает любое конкретное слово, конкретные данные, торговые марки, название продукта, конфигурацию или символ, связанный с пищевым продуктом и размещенный на любой упаковке, в любом документе, уведомлении, на этикетке, воротнике или вешалке, который сопровождает или относится к этому пищевому продукту.

б) «Упаковка» означает любой упаковочный материал, который служит для расфасовки пищевых продуктов и может закрыть его целиком или частично. Он защищает продукты от загрязнения, инфекций и воздействий, которые снижают его качество и пищевую ценность, а также делает их удобным для транспортировки, сбыта и использования. Упаковка может содержать несколько единиц или типов упаковки в то время, когда она предлагается потребителю.

в) Под «заранее упакованными пищевыми продуктами» мы понимаем каждую отдельную единицу пищевых продуктов, представленную как таковую конечному потребителю и в качестве продукта для предприятий общественного питания, состоящая как из пищевых продуктов, так и из упаковки, в которую их помещают перед тем, как выставить на продажу, независимо от того, полностью или частично эта упаковка закрывает пищевой продукт, но во всех случаях таким образом, чтобы съедобное содержимое невозможно было изменить без вскрытия упаковки.

г) «Ингредиент» (компонент) означает любое вещество, включая пищевые добавки, используемое для производства или приготовления пищевого продукта и присутствующее в конечном продукте, также иногда в измененной форме.

д) «Пищевые продукты» или «продукты» означают все переработанные, частично переработанные или непереработанные вещества, предназначенные для потребления человеком.

е) «Пищевые добавки» (добавки) означают любое вещество, обладающее или нет пищевой ценностью, которое обычно само по себе не употребляется в пищу и обычно не используется в качестве характерного компонента пищевого продукта. Его добавление к пищевому продукту производится с технологической или органолептической целью в процессе производства, переработки, приготовления, обработки, фасовки, упаковки, транспортировки или хранения этого продукта. Входит в состав пищевого продукта прямо или косвенно, становясь его частью и влияя на характеристики пищевого продукта.

Никакие примеси или вещества, добавленные в пищевой продукт, не включены в эту группу для сохранения или улучшения питательных свойств.

ГЛАВА I ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 3 Общие ограничения

1. Маркировка и метод, используемый для маркировки:

а) она не должна вводить в заблуждение покупателя продукта:

i) в отношении характеристик пищевых продуктов и, в частности, их природы, идентичности, свойств, состава, количества, срока годности или происхождения, а также методов обработки или производства;

ii) приписывая пищевому продукту свойства или особенности, которых у него нет;

iii) указывая на то, что пищевой продукт имеет особые характеристики, хотя на самом деле все подобные пищевые продукты имеют такие характеристики;

iv) в отношении представления пищевых продуктов, в частности их формы, внешнего вида или упаковки, материала, используемого для упаковки, способа их размещения и места, в котором они размещены;

v) в отношении рекламы;

б) на него не распространяются правовые акты, применимые к природным минеральным водам, а также к пищевым продуктам для особых диетических целей, придающие каждому

пищевому продукту свойства средства для профилактики, терапии или лечения заболеваний человека, или относящимся к таким характеристикам.

Статья 4

Общие требования к маркировке

1. Этикетка пищевого продукта должна содержать следующие данные:

1. название, под которым продается продукт;
2. список составных компонентов (ингредиентов);
3. количество отдельных компонентов или категорий компонентов, указанных в статье 6;
4. указание количества нетто;
5. дата минимального срока годности или, в случае пищевых продуктов, которые с микробиологической точки зрения представляют опасность, «дата использования до...»;
6. любые особые условия хранения или условия использования;
7. название или фирменное наименование и адрес производителя, упаковщика или трейдера (даже если он произведен для третьих лиц, указывать адрес производителя, упаковщика, трейдера и экспортера);
8. сведения о стране происхождения импортируемых пищевых продуктов (из-за непредоставления таких сведений потребитель может спутать данный с другим продуктом и перепутать страну происхождения пищевого продукта);
9. инструкции по применению, если использование пищевых продуктов надлежащим образом невозможно при отсутствии этих инструкций;
10. в отношении напитков с содержанием этилового спирта более 1,2%, фактическое процентное содержание спирта в соответствии с объемом.

2. Требования этой статьи должны быть предметом более точных указаний и диапазонов по отношению к весам и мерам.

Статья 5

Наименование пищевого продукта;

1. Название, под которым продается пищевой продукт:

- а) оно должно быть предоставлено для этого продукта в действующем законодательстве или, если такого названия не существует;
- б) это должно быть обычное общепринятое название; или
- в) это должно быть описание пищевого продукта и, при необходимости, описание способа его использования, достаточно четкое, чтобы покупатель мог понять истинную природу и отличить этот пищевой продукт от других пищевых продуктов, на которые он может быть похож и с которыми его могут перепутать.

2. Никакая торговая марка, фирменное наименование или придуманное имя не должны заменять название, под которым продается продукт.

3. Название, под которым продается продукт, должно включать или сопровождаться такими деталями, как: физические условия пищевого продукта или особой обработки, которой этот продукт был подвергнут (например, порошок, замороженный, продукт глубокой заморозки, концентрированный, копченый) во всех случаях, когда непредоставление этой информации может вызвать путаницу у покупателя.

Любой пищевой продукт, который был обработан ионизирующим излучением, должен иметь одно из следующих указаний: «Облученный» или «обработанный ионизирующим излучением».

Статья 6

Указание компонентов (ингредиентов)

1. Компоненты должны быть перечислены в соответствии с настоящей статьей и приложениями I, II, III и IV.

2. Компоненты не указываются на этикетке, если это:

а) - свежие фрукты и овощи, включая картофель, которые не были очищены от кожуры, нарезаны и не подвергались аналогичной обработке;

- газированная вода, описание которой указывает на то, что она газированная;

- ферментированный уксус, полученный из одного базового продукта, если в него не был добавлен другой ингредиент;

б) - сыр;

- масло сливочное;

- кисломолочные продукты и сливки,

при условии, что к вышеуказанным продуктам не добавляются никакие другие ингредиенты, кроме молочных продуктов, ферментов или культур микроорганизмов, необходимых для производства, или соль, необходимая для производства сыров, кроме молодых и плавленых сыров;

в) продукты, которые содержат в себе только один ингредиент, когда:

- название продукта совпадает с названием ингредиента, или

- название продукта позволяет легко определить природу ингредиента.

3. Компоненты, упомянутые в статье 2 (г) и перечисленные в приложении IV, должны указываться на этикетке, если они присутствуют в напитках с содержанием более 1,2% этилового спирта. Это указание должно содержать слово «включает», за которым следует название вышеупомянутых ингредиентов. В таком указании нет необходимости, если ингредиент вместе с его конкретным названием или названием, под которым продается напиток, включен в список ингредиентов.

4. Когда компонент пищевого продукта сам по себе является продуктом определенных компонентов, последний следует рассматривать как компонент рассматриваемого пищевого продукта.

5. Не должны рассматриваться в качестве ингредиентов:

а) элементы компонента, которые были временно отделены в процессе производства и впоследствии повторно введены в пищевой продукт, но не увеличили первоначальное количество ингредиентов;

б) добавки:

- присутствие которых в пищевом продукте обусловлено только тем, что они (добавки) были в одной или нескольких составляющих этого пищевого продукта, при условии, что они не играют какой-либо роли в технологии изготовления конечного продукта,

- которые используются в качестве вспомогательных веществ, необходимых при переработке согласно технологии;

в) вещества, используемые в количестве, необходимом в качестве растворителя или носителя для добавок или ароматизаторов;

г) вещества, отличные от добавок, но используемые таким же образом и с теми же целями, что и вспомогательные вещества, необходимые по технологии, и все еще присутствующие в конечном продукте, даже если они представлены в измененном виде.

6. Список ингредиентов должен включать все компоненты пищевого продукта в порядке убывания веса, как это указано во время использования в производстве пищевых продуктов. Список ингредиентов должен содержать заметное заглавие, которое включает слово «ингредиенты».

Но:

- добавленную воду и испаряющиеся продукты следует ранжировать в соответствии с их весом в конечном продукте; количество воды, добавленной в качестве ингредиента в пищевой продукт, следует рассчитывать путем вычитания из общего количества конечного

продукта общего количества всех других используемых ингредиентов. Это количество не нужно учитывать, если оно не превышает 5% от массы готового продукта;

- ингредиенты, используемые в концентрированном или обезвоженном виде и затем повторно восстановленные в процессе производства, перечисляют по весу, как зафиксировано до концентрирования или сушки;

- если речь идет о концентрированных или обезвоженных (дегидратированных) пищевых продуктах, предназначенных для восстановления путем добавления воды, компоненты ранжируются в соответствии с долей в восстановленном продукте, если список ингредиентов сопровождается такой формулировкой, как «ингредиенты восстановленного продукта» или «ингредиенты» продукта, готового к использованию»;

- Фрукты, овощи или грибы, в случае, если ни один из них не преобладает по весу и они используются в пропорциях, которые могут меняться, в составе смеси ингредиентов в пищевом продукте, можно объединять в списке ингредиентов одним словом «фрукты», «овощи» или «грибы», за которым следует фраза «в различных пропорциях», и затем сразу перечислять входящие в состав фрукты, овощи или грибы;

- в случае использования смесей специй и приправ, когда ни один из компонентов не преобладает, в частности, по весу, эти компоненты могут быть перечислены в другом порядке, при условии, что список ингредиентов сопровождается выражением как «переменные пропорции»;

- ингредиенты, составляющие менее 2% конечного продукта, можно перечислять в другом порядке после других ингредиентов;

- когда аналогичные или заменяемые ингредиенты используются при производстве или приготовлении пищевого продукта без изменения состава, характера или пищевой ценности этого продукта, и если они составляют менее 2% конечного продукта, их можно указывать в списке составляющих в виде фразы «содержит ... и / или ...», где по меньшей мере один из не более чем двух составляющих присутствует в конечном продукте. Это условие не распространяется на добавки или ингредиенты, перечисленные в Приложении IV.

7. Ингредиенты должны определяться по их конкретному названию, где это применимо, в соответствии с требованиями, изложенными в статье 5.

Но:

- ингредиенты, принадлежащие к одной из категорий, определенных в Приложении I и являющиеся элементами другого пищевого продукта, должны быть названы только наименованием этой категории. Однако за наименованием «крахмал», указанным в Приложении I, всегда следует указывать место происхождения отдельных растений, если этот ингредиент содержит глютен;

- ингредиенты, принадлежащие к одной из категорий, перечисленных в Приложении II, следует определять по названию этой категории, за которым следует их индивидуальный или серийный номер, если компонент относится к более чем одной из этих категорий, тогда следует указывать категорию, подходящую для начальной функции. Однако за термином «модифицированный крахмал», приведенным в Приложении II, всегда следует указывать происхождение конкретного растения, когда этот ингредиент содержит глютен;

- ароматизаторы следует указывать в соответствии с Приложением III, за исключением хинина и / или кофеина, используемых в качестве ароматизаторов при изготовлении или приготовлении пищевых продуктов, название которых должно быть указано в списке ингредиентов, как это определено в статье 4 (1) (2) сразу после термина «ароматизатор».

8. В случаях, упомянутых в пункте 4, составной компонент может быть включен в список ингредиентов по его названию в зависимости от его общего веса, при условии, что за ним сразу следует список компонентов.

Список, упомянутый в первом абзаце, не обязательно указывать на этикетке:

а) когда состав компонентов определен действующим законодательством и когда компонент составляет менее 2% от конечного продукта; это условие не распространяется на добавки, подпадающие под пункт 5;

б) если компоненты состоят из смеси специй и / или приправ, которые составляют менее 2% конечного продукта, за исключением добавок, подпадающих под действие пункта 5;

в) когда компонент представляет собой пищевой продукт, для которого, согласно действующему законодательству, не требуется указывать перечень ингредиентов.

9. Не зависимо от содержания пункта 6, содержание воды не указывается:

а) когда вода используется в процессе производства только для повторного приготовления компонента, используемого в концентрированной или обезвоженной форме;

б) как жидкая среда, которая обычно не употребляется в пищу.

10. Несмотря на содержание пункта 2, второго подпункта пункта 7 и второго подпункта пункта 8, любой ингредиент, используемый при производстве пищевого продукта и все еще присутствующий в конечном продукте, даже когда он находится в альтернативном варианте, указанный в Приложении IV или происходящие из компонента, перечисленного в Приложении IV, должны быть размещены на этикетке с четкой ссылкой на название этого компонента.

Обозначение, упомянутое в первом подпункте, не требуется, если в названии, под которым продается пищевой продукт, четко не указаны используемые компоненты.

Не ограничивая силу пункта 5 (б), (в), (г), любое вещество, используемое при производстве пищевых продуктов, и вещество, используемое в конечном продукте, даже в альтернативной форме, происходящее из компонентов, перечисленных в Приложении IV, следует рассматривать как ингредиент и указывать на этикетке с четкой ссылкой на название ингредиента, от которого он происходит.

Статья 7

Указание количественного состава компонентов

1. Количество ингредиента или категории ингредиентов, используемых при производстве или приготовлении пищевого продукта, должно быть указано в соответствии с настоящей статьей.

2. Указание, упомянутое в первом абзаце, обязательно:

(а) когда ингредиент или категория ингредиентов указаны вместе с названием, под которым продается пищевой продукт, или они обычно известны потребителям под этим названием; или

б) когда ингредиент или категория ингредиентов указаны на этикетке в виде слов, рисунков или графиков; или

в) когда ингредиент или категория ингредиентов имеет важное значение для характеристики пищевого продукта, и чтобы отличить его от продукта, с которым его можно спутать из-за названия или внешнего вида.

Но (а) и (б) не применяются:

- в случаях, когда слова «с подсластителем (-ями)» или «с сахаром и подсластителем (-ями)» сопровождают название, под которым этот пищевой продукт продается в соответствии со статьей 16 и Приложением V;

- в особых случаях, связанных с добавками витаминов и минералов, когда для этих веществ следует указывать подлежат маркировке) пищевую ценность в соответствии с требованиями главы III настоящего Регламента.

3. Пункт 2 не применим:

а) к компоненту или к категории компонентов:

- вес нетто сухого вещества, который определяется в соответствии со статьей 8 (4); или

- количество которого должно быть предварительно заявлено на этикетке согласно другим законодательным актам; или
- при использовании в небольших количествах с целью ароматизации; или
- когда представление по торговому названию пищевого продукта не позволяет потребителю сделать выбор, поскольку изменение количества не является существенным для характеристики пищевого продукта или не отличает его от аналогичных пищевых продуктов;
- б) если отдельное законодательство точно определяет количество ингредиента или категории ингредиентов без необходимости указывать их на этикетке;
- в) в случаях, указанных в пунктах 4 и 5 статьи 6 (6).

4. Указанное количество, выраженное в процентах, должно соответствовать количеству ингредиента или ингредиентов во время его (их) использования.

Но:

- а) для пищевых продуктов, которые потеряли влагу в результате термической обработки, количество должно соответствовать количеству используемого (-ых) ингредиента или ингредиентов по отношению к конечному продукту. Количество выражается в процентах. Однако если количество компонентов или общее количество всех составляющих, указанных в этикетке, превышает 100%, процентное содержание следует заменять весом компонента (-ов), использованного (-ых) для приготовления 100 г конечного продукта;
- б) количество летучих компонентов указывается исходя из их соотношения к массе конечного продукта.

Количество ингредиентов, используемых в концентрированной или обезвоженной форме и затем восстановленных в процессе обработки, можно указывать исходя из их соотношения пропорционально весу, в соответствии с пометкой, указанной перед записью о концентрировании или дегидратации. Для концентрированных или обезвоженных пищевых продуктов, предназначенных для восстановления путем добавления воды, количество ингредиентов можно указывать пропорционально весу конечного продукта.

5. Указание, упомянутое в пункте 1, следует помещать внутри названия (в составе названия) либо сразу после названия, под которым продается пищевой продукт, или в списке ингредиентов в отношении соответствующего ингредиента или категории ингредиентов.

6. Настоящая статья применяется без ограничений к главе III настоящего Регламента.

Статья 8

Указание количества нетто

1. Количество нетто заранее расфасованных продуктов должно быть выражено:

- в единицах объема в случае жидкостей;
 - в единицах измерения массы в случае других продуктов,
- указывая литры, сантиметры, миллилитры, граммы или килограммы, в зависимости от ситуации.

2. а) Если в соответствии с другим законодательством требуется указывать конкретный тип количества (например, номинальное количество, минимальное количество, среднее количество), в рамках настоящего Регламента это количество следует понимать, как количество нетто;

б) если предварительно упакованная единица состоит из двух или более предварительно упакованных отдельных единиц, содержащих одинаковое количество одного и того же продукта, количество нетто указывается путем обозначения количества нетто в каждой отдельной упаковке и общего количества таких упаковок. Тем не менее, такие подробности указывать необязательно в том случае, если общее количество отдельных

упаковок можно увидеть и легко подсчитать снаружи, и когда по крайней мере одно указание количества нетто продукта в каждом отдельном пакете видно снаружи;

в) если предварительно упакованная единица состоит из двух или более отдельных упаковок, которые не являются единицей продажи, количество нетто определяется путем указания общего количества нетто и общего количества отдельных упаковок.

3. Пищевые продукты, которые обычно продаются по количеству, не требуют указания количества нетто, если количество единиц ясно видно и легко подсчитать снаружи или, если это невозможно, оно указано на этикетке.

4. Когда твердый продукт представлен в жидкой среде, на этикетке следует указывать массу нетто после стекания пищевого продукта. Для целей настоящего пункта под «жидкой средой» понимаются все перечисленные ниже продукты, возможно в виде смеси, а также замороженные или приготовленные путем быстрой заморозки, при условии, что жидкость является добавкой к основным компонентам такого рецепта и, если он как таковой не является определяющим фактором для продажи: вода, водно-солевые растворы, рассол, водные растворы пищевых кислот, уксус, кислые растворы сахаров, водные растворы других подслащивающих веществ, фруктовые или овощные соки в случае фруктов или овощей.

5. Не обязательно указывать количество нетто для пищевых продуктов:

(а) при значительной потере продукта в объеме или массе, если его продают по количеству или по весу в присутствии покупателя;

б) количество нетто которого составляет менее 5 г или 5 мл; однако это условие не распространяется на специи и лекарственные растения.

Статья 9

Указание минимального срока годности

1. Датой минимального срока годности для указанного пищевого продукта будет дата, когда пищевой продукт сохраняет свои специфические характеристики, при условии, что его хранили в надлежащих условиях. Это должно быть указано в пунктах 2-5 настоящей статьи.

2. Дата должна сопровождаться словами:

- «желательно использовать до...», если дата включает указание дня,

- «желательно использовать до конца...» в других случаях.

3. Слова, указанные в пункте 2, должны сопровождаться:

- самой датой, или

- ссылкой на место, где указана дата на этикетке.

При необходимости вместе с этими данными следует привести описание условий хранения продукта в указанный период.

4. Дата должна состоять из дня, месяца и года в хронологическом порядке в незашифрованном виде. Однако, в случае пищевых продуктов:

- которые нельзя хранить более 3 месяцев, достаточно будет указать только день и месяц,

- при сроке хранения более 3 месяцев, но не более 18 месяцев, достаточно будет указать месяц и год,

- при сроке хранения более 18 месяцев, достаточно указания года.

5. Если такое указание срока годности подпадает под действие другого закона, не требуется указывать срок годности для:

- свежих фруктов и овощей, включая картофель, которые не были очищены, нарезаны или обработаны. Это условие не распространяется на проросшие семена и аналогичные продукты, такие как проростки овощей;

- вина, ликерные вина, газированные (шипучие) вина, ароматизированные вина и аналогичные продукты, полученные из фруктов, кроме напитков из винограда, а также напитков, изготовленных из винограда или виноградного сусла;
- напитки, содержащие 10% или более этилового спирта;
- безалкогольные напитки, фруктовые соки, фруктовые нектары и алкогольные напитки в индивидуальных упаковках весом более пяти литров, предназначенных для употребления в продукте общественного питания;
- печенье или пироги, которые из-за их природы и состава следует употребить в течение 24 часов после изготовления;
- уксус;
- поваренная соль;
- кусковой сахар;
- сахарные продукты, состоящие почти исключительно из ароматизированных и / или цветных сахаров;
- жевательная резина и аналогичные жевательные продукты;
- отдельные порции мороженого (маленькие порции для немедленного индивидуального потребления).

Статья 10

Указание даты, до которой надо употребить

1. В случае пищевых продуктов те, которые с микробиологической точки зрения представляют значительный риск и, следовательно, через короткий промежуток времени представляют непосредственную угрозу для здоровья человека, дата минимального срока годности должна быть заменена датой употребления.

2. За этой датой последуют слова «употребить до». Эти слова должны сопровождаться:

- самими датами, или
- ссылкой на место, где указана дата на этикетке.

Эти детали должны сопровождаться описанием условий хранения, которые необходимо соблюдать.

3. Эта дата должна состоять из дня, месяца и года в хронологическом порядке в незашифрованном виде.

Статья 11

Инструкция по применению

Инструкции по применению пищевого продукта должны быть составлены таким образом, чтобы облегчить правильное использование пищевого продукта.

Статья 12

Представление информации

1. а) Если пищевой продукт заранее упакован, на упаковке или на прикрепленной к ней этикетке должны быть указаны подробные данные, описанные в статье 4;

б) Независимо от пункта (а) и без ущерба для другого действующего законодательства в отношении номинальных количеств, если ранее упакованные пищевые продукты:

- предназначены для конечного потребителя, но продаются на более ранней стадии перед продажей конечному потребителю и когда продажа в предприятия общественного питания не включена на этой стадии,
- предназначены для доставки на предприятия общественного питания для приготовления, обработки, разделки или нарезки,

подробная информация, указанная в статье 4, должна содержаться только в коммерческих документах, относящихся к пищевым продуктам, и в тех случаях, когда можно гарантировать, что эти документы, содержащие информацию на этикетках, сопровождают пищевые продукты, к которым они относятся. Эти документы отправляются до доставки или одновременно с ней;

в) В случае, упомянутом в пункте (б), подробные сведения, указанные в пунктах 1, 5 и 7 статьи 4 (1), а также, где это применимо, те, которые указаны в статье 10, должны быть указаны на внешней упаковке, в которой пищевой продукт будет представлен для продажи.

2. Информация, упомянутая в статье 4, должна быть понятной и размещаться на видном месте таким образом, чтобы ее легко было увидеть, прочесть и невозможно было стереть. Эти сведения не должны быть скрыты, загорожены или перекрыты по каким-либо причинам другими записями или цифрами.

3. Сведения, перечисленные в пунктах 1, 4, 5 и 10 статьи 4 (1), следует размещать в одном поле зрения.

4. Что касается стеклянных бутылок, предназначенных для повторного использования и имеющих нестираемую маркировку, и, следовательно, не требующих наличия прикрепленной или подвешиваемой этикетки, и когда упаковка или контейнер имеют площадь поверхности менее 10 см², следует указывать только данные, перечисленные в пунктах 1, 4 и 5 статьи 4 (1). В этом случае пункт 3 этой статьи не применяется.

Статья 13

Язык

1. Данные, требуемые в статье 4, следует указывать на албанском языке.

2. Для импортируемых пищевых продуктов следует указывать сведения о наименовании продукта, его характеристиках (характер, свойства, состав и т.д.), способ употребления, условия хранения, дату, до которой рекомендуется употребить продукт, а также имя и адрес импортера на албанском языке, на оригинальной этикетке или на уровне этикетки.

3. Пункт 1 настоящей статьи не исключает из условий маркировки пояснения на другом языке.

ГЛАВА II

ЗАПРОС НА СПЕЦИАЛЬНУЮ ЭТИКЕТКУ

Статья 14

Спрос на продажу неупакованных пищевых продуктов

1. Обязательства, указанные в статье 4 и статье 5 (2), в которых пищевые продукты предлагаются для продажи конечному потребителю или для предприятий общественного питания в неупакованном виде пищевые продукты или когда продукты расфасовывают в местах продажи по запросу потребителя или они предварительно упакованы для прямой продажи, будут установлены другим подзаконным актом.

Статья 15

Маркировка содержания кофеина

1. Если напиток предназначен для неизмененного потребления или после восстановления концентрированного или предварительно высушенного продукта, содержащего кофеин, из любого источника, в соотношении свыше 150 мг/л, на этикетке следует разместить следующее примечание в том же месте, где указано торговое наименование товара:

«Высокое содержание кофеина». Это указание должно быть заключено в квадратные скобки и должно соответствовать статье 12 (2), а содержание кофеина указывают в мг / 100 мл.

2. Пункт 1 не распространяется на кофейные напитки, чай или чайный экстракт, когда торговое наименование продукта содержит слова «кофе» или «чай».

Статья 16

Дополнительные требования к маркировке для некоторых пищевых продуктов

Пищевые продукты одного типа, указанного в первом столбце Приложения V, должны иметь на этикетке дополнительные требования, указанные во втором столбце настоящего Приложения.

Статья 17

Особые требования к дополнительной упаковке

Настоящий Регламент не должен нарушать положения национального законодательства, которые, при отсутствии положений Сообщества, накладывают меньше ограничений на требования к маркировке фасованных пищевых продуктов в специальной форме, в виде статуэток или сувениров.

Статья 18

Пищевые продукты, содержащие добавленные фитостеролы, сложные эфиры фитостеролов, фитостанолы и / или сложные эфиры фитостанолов

Для целей маркировки фитостеролы, сложные эфиры фитостеролов, фитостанолы и сложные эфиры фитостанолов будут соответственно определяться терминами «растительные стеролы», «сложные эфиры растительных стеролов», «растительные станолы» или «сложные эфиры растительных станолов» или их форма во множественном числе в зависимости от ситуации.

Без ущерба для требований законодательства о маркировке пищевых продуктов, на этикетках на пищевых продуктах или пищевых ингредиентах с добавлением фитостеролов, сложных эфиров фитостеринов, фитостанолов или сложных эфиров фитостанолов должно быть указано:

а) в том же месте, что и торговое наименование продукта, четко и разборчиво, должны быть указаны слова «с добавлением растительных стеролов / станолов»;

б) в списке ингредиентов должно быть указано количество добавленных фитостеролов, фитостанолов, сложных эфиров фитостанолов или сложных эфиров фитостанолов (выраженное в % или «г» (граммах) свободных растительных стеролов / растительных станолов на 100 г или на 100 мл пищевого продукта);

в) заявление о том, что продукт предназначен для людей, которые хотят снизить уровень холестерина в крови;

г) заявление о том, что пациенты, которые проходят лечение по снижению уровня холестерина, должны потреблять продукт под наблюдением врача;

д) легко читаемое предложение на видном месте о том, что продукт может не подходить для беременных, кормящих грудью или для детей в возрасте до 5 лет;

е) следует включить своего рода рекомендации о том, что продукт следует использовать как часть сбалансированного и разнообразного рациона, включая регулярное потребление фруктов и овощей, чтобы поддерживать определенный уровень каротина;

ж) в том же месте, что и требования из пункта 3 выше, следует напечатать фразу о том, что рекомендуется избегать потребления более 3 г/день добавленных растительных стеролов / растительных станолов;

з) определение указанной части пищевого продукта или определенных пищевых компонентов (желательно в г или мл) с указанием количества растительных стеролов / растительных станолов, включенных в каждую порцию.

ГЛАВА III

ТРЕБОВАНИЯ К УКАЗАНИЮ НА МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Статья 19

Применение и определения для главы III

1. Требования этого раздела связаны с маркировкой пищевой ценности продуктов, предназначенных для потребителя. Эти требования также распространяются на пищевые продукты, предназначенные для доставки в рестораны, больницы, питание и для предприятий общественного питания.

2. Эта часть не распространяется на:

- природные минеральные воды или другие воды, предназначенные для потребления человеком,
- пищевые интеграторы / пищевые добавки.

3. Эта часть применима без различия к указанным требованиям по маркировке пищевых продуктов, предназначенных для конкретного использования в пищу.

4. В рамках главы III настоящих Правил:

(а) под «маркировкой питательных веществ (пищевой ценности)» понимается любая информация, которая указывается на этикетке, и которая имеет отношение к:

i) энергетической ценности;

ii) следующим питательным веществам:

- белкам,
- углеводам,
- жирам,
- клетчатке.
- соде.

- витаминам и минеральными веществами, перечисленным в Приложении VI и представленным в определенных количествах, как указано в настоящем Приложении;

б) под «маркировкой питательных веществ (пищевой ценности)» понимается любое маркетинговое сообщение, указывающее, предполагающее или подразумевающее, что данный продукт имеет особую питательную ценность как результат энергии (калорийности), что:

- обеспечивает,
- обеспечивает в порядке увеличения или уменьшения, либо
- не обеспечивает

и / или благодаря компонентам, которые:

- содержатся,
- содержатся в уменьшенных или увеличенных пропорциях, или не содержатся.

Ссылка на качество или количество пищевого продукта не является указанием питательной ценности в объеме, требуемом законодательством;

в) «белки» - содержание белка, рассчитанное по формуле: белок = общий азот по методу Кьельдаля $\times 6,25$;

- г) «углеводы» - любые углеводы, которые усваиваются человеком, включая полиолы;
- д) «сахара» - все моносахариды и дисахариды, присутствующие в пище, за исключением полиолов;
- е) «жиры» - общие липиды, включая фосфолипиды;
- ж) «насыщенные жиры» — это жирные кислоты без двойной связи;
- з) «жиры с ненасыщенной связью» - жирные кислоты с одной двойной связью;
- и) «ненасыщенные жиры с несколькими связями» - жирные кислоты с двойными связями цис и прерывистыми цис-метиловыми связями;
- к) «клетчатка» — это материал, определенный в соответствии с процедурой, изложенной в статье 11, и измеряемый методом анализа, который должен быть определен в соответствии с этой процедурой;
- л) «среднее значение» — это значение, которое наилучшим образом отражает количество пищевой ценности, которое содержится в пищевом продукте и отражает изменения, вызванные сезонными изменениями, характеристиками потребления и другими факторами, которые могут вызвать изменение приведенной пищевой ценности.

Статья 20

Использование маркировки пищевой ценности

1. В зависимости от пункта 2, маркировка питательной ценности может быть необязательной.
2. Маркировка пищевой ценности будет обязательной, если на этикетке размещено указание о пищевой ценности, в отображении или в рекламе. Реклама исключена из этого правила.

Статья 21

Разрешенные указания пищевой ценности пищевых продуктов

Единственное разрешенное указание пищевой ценности - это указания энергетической ценности, пищевой ценности, перечисленные в Статье 19 (4) (a) (ii), и относящиеся к веществам, которые связаны с этой пищевой ценностью или являются их компонентами.

Статья 22

Содержание этикеток, на которых указана пищевая ценность

1. В случае, если приводится маркировка пищевой ценности, информация, которая будет предоставлена, будет относиться либо к группе 1, либо к группе 2 в следующем порядке:

Группа 1:

- а) энергетическая ценность;
- б) количество белков, углеводов и жиров.

Группа 2:

- а) энергетическая ценность;
 - б) количество белков, углеводов, сахаров, жиров, насыщенных жиров, клетчатки и натрия.
2. Если указывается содержание сахаров, насыщенных жиров, пищевых волокон (клетчатки) или натрия, информацию следует предоставлять в форме из группы 2.
 3. Маркировка пищевой ценности может также включать указание количества одного или нескольких из перечисленных ниже компонентов:
 - крахмал,
 - полиолы,
 - ненасыщенные жиры с одной связью,
 - ненасыщенные жиры с несколькими связями,

- холестерин,
- каждый из минеральных веществ или витаминов, перечисленных в Приложении VI и представленных в определенных количествах, как описано в настоящем приложении.

4. Указание веществ, которые относятся к компонентам или являются компонентами одной из категорий пищевой ценности, упомянутых в пунктах 1 и 3, является обязательным в случае, если указывается их пищевая ценность.

Когда указывают пищевую ценность полиненасыщенных жирных кислот и / или мононенасыщенных жирных кислот и / или холестерина, следует также указать и количество насыщенных жирных кислот. Такое последнее указание в этом случае не является заявлением пищевой ценности при значении пункта 2.

Статья 23

Взаимовлияющие факторы для энергетической ценности

Заявленную энергетическую ценность следует рассчитывать с использованием следующих взаимовлияющих факторов:

- углеводы (кроме полиолов) 4 ккал / г - 17 кДж/г,
- полиолы 2,4 ккал/г - 10 кДж/г,
- белки 4 ккал/г - 17 кДж/г,
- жиры 9 ккал/г - 37 кДж/г,
- спирт (этанол) 7 ккал / г - 29 кДж/г,
- органическая кислота 3 ккал / г - 13 кДж / г,
- салатрим 6 ккал/г - 25 кДж/г.

Статья 24

Способ обозначения питательной ценности на этикетке

1. Обозначение энергетической ценности и соотношения питательной ценности или их компонентов должна быть выражена в виде числа. Ниже приведены используемые единицы измерения:

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| - энергия: | кДж и ккал, |
| - белки, углеводы, жиры, клетчатка: | граммы (г)/клетчатка, |
| - натрий, холестерин: | миллиграммы (мг), |
| - витамины и минералы: | единицы, указанные в Приложении VI. |

2. Информация будет выражена в расчете на 100 г или на 100 мл. Эта информация может быть предоставлена для всего количества или для порции при условии, что указано количество порций, содержащихся в упаковке.

3. Вышеупомянутые количества будут количествами пищевого продукта, который продается. Когда это возможно, эта информация также может быть связана с пищевым продуктом после приготовления при условии, что предоставлено достаточное руководство и что дана информация о пищевом продукте, приготовленном для употребления в пищу.

4. Информация о витаминах и минеральных веществах также должна быть выражена в процентах от рекомендуемой суточной нормы (SRD), как указано в Приложении VI для количеств, указанных в пункте 2. Для витаминов и минералов процент рекомендуемых суточных количеств (SRD) также может быть представлен в графической форме.

5. Если указаны сахара и/или полиолы, и / или крахмал, то это следует указывать сразу после объявления о содержании углеводов в следующей форме:

- | | |
|--------------|---|
| углеводы | г |
| Из которых: | |
| - сахаров | г |
| - (полиолов) | г |

- крахмала г

6. При указании количества и / или типа кислот, и/или холестерина это следует писать сразу после сообщения об общем количестве жиров, как указано ниже:

жиры г

Из которых:

- насыщенные г

- мононенасыщенные с одной связью г

- полиненасыщенные с несколькими связями г

холестерин мг

7. Заявленные значения, в зависимости от обстоятельств, должны оцениваться в среднем на основе:

а) анализа пищевого продукта производителем;

б) расчета известного значения или фактического среднего значения используемых компонентов;

в) расчета исходя из определенных и полученных данных.

Статья 25

Представление и язык маркировки пищевой ценности

1. Информация, которая приводится в этом разделе, собрана в одной сводной таблице наряду с цифрами, если на упаковке достаточно места для этого. Если места мало, информацию следует представить в линейной форме. Эти сведения должны быть указаны четкими, хорошо читаемыми буквами и размещены на видном месте.

2. Информация в этом разделе будет представлена на албанском языке. Информация также может быть размещена на других языках.

Статья 26

Маркировка пищевой ценности неупакованных продуктов

1. Если для продажи конечному потребителю или предприятиям общественного питания предлагаются неупакованные продукты или продукты фасуют в торговой точке по просьбе покупателя, или предварительно упаковывают для немедленной продажи, информация, приведенная в статье 5, и способ ее передачи определяются подзаконными актами.

ГЛАВА IV

МАРКИРОВКА ПАРТИИ ТОВАРА

Статья 27

Определение товарной партии и цель ее маркировки

1. Для целей данного раздела под товарной партией понимается количество единиц пищевых продуктов, предназначенных для продажи, произведенных, обработанных или упакованных, практически на тех же условиях.

2. Этот раздел относится к показателю, позволяющему идентифицировать партию товаров, которая относится к пищевому продукту.

Статья 28

Требования к маркировке партии товара

1. Пищевой продукт невозможно промаркировать, если он не сопровождается указанием, приведенным в статье 27 (2).

2. Пункт 1 не применяется, когда:

а) когда сельскохозяйственную продукцию:

- продают или доставляют на временный склад или в центр подготовки или расфасовки;
- транспортируют в организации производителей; или
- собирают для немедленной интеграции в рамках оперативной подготовки или системы обработки;

б) в торговой точке для продажи конечному потребителю пищевые продукты не упаковывают заранее, а упаковывают по требованию покупателя или предварительно упаковывают для немедленной продажи;

в) в упаковках или контейнерах, большая часть которых имеет площадь поверхности менее 10 см.

Статья 29

Форма обозначения партии товаров

Партия товаров в любом случае определяется производителем, переработчиком или упаковщиком соответствующего пищевого продукта или непосредственным продавцом в Албании.

Обозначение, упомянутое в статье 27(2), должно быть определено и помещено под ответственность одного или нескольких вышеуказанных операторов. Ему будет предшествовать буква «L», кроме случаев, когда она отличается от других индикаторов на этикетке.

Статья 30

Информации о маркировке партии товаров

Когда пищевые продукты предварительно расфасованы, букву «L» ставят на первичную упаковку или на этикетку, которая к ней прикреплена.

Когда пищевые продукты не расфасованы и, где это возможно, обозначение, упомянутое в статье 27 (2), т.е. буква «L», ставится на тару или на контейнер, или, в противном случае (в зависимости от обстоятельств), в необходимых коммерческих документах.

Во всех случаях это обозначение ставят таким образом, чтобы оно было легко читаемым, его было хорошо видно и нельзя было стереть.

Статья 31

Исключение составляет случай, когда на этикетке указан минимальный срок годности или дата использования

Если на этикетке указан минимальный срок годности или дата использования, показатель, описанный в статье 27 (2), необязательно указывать на пищевом продукте, при условии, что эта дата является, по меньшей мере, одним из незашифрованных показателей дня и месяца в этом продукте в соответствующем порядке.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Классификация ингредиентов, которые могут быть обозначены названием категории более точно, чем конкретное название

Определения

Наименования

Рафинированное масло, в отличие от оливкового масла «Растительное масло», обозначаемое как «растительного» или «животного происхождения» как удобный или как особый знак

растительного или животного происхождения.

Наименование «гидрогенизированный» может сопровождать масло гидрогенизированное

Рафинированное жирное вещество «жиры» обозначаются как «растительные» или «животные» в зависимости от ситуации, или как признак особого растительного или животного происхождения.

Обозначением «гидрогенизированный» может сопровождаться гидрогенизированный жир

Смесь видов муки, полученной из двух видов или из последующим списком злаков из многих видов зерновых, которые приобретены, которые размещены в заказе по убыванию веса

Крахмал и модифицированный крахмал в полученный физическим или ферментативным способом

Все сорта рыб, где рыба содержит один компонент (компонент) другого пищевого продукта и обеспечивает, чтобы название и внешний вид таких пищевых продуктов не относился к конкретному сорту рыбы

Все виды сыров, где сыр или сыр смесь содержит компонент другого пищевого продукта и гарантирует, что имя и такой внешний вид пищевых продуктов не относится к конкретным (отдельным) сортам сыра

Все специи, которые не превышают 2% «Смеси специй» в количестве пищевых продуктов

Все приправы или часть приправ, которые не приправ», превышают более, чем на 2% количество пищевых продуктов

Все виды резины (каучука) используемые при подготовке резиновой основы для жевательной резины

Все виды зерновых запеченные и хорошо раскрошенные подходящий «Мякиш» или «Сухари», как

Все виды сахара «Сахар»

Декстроза безводная или декстроза моногидратная «Декстроза»

Сироп глюкозы и безводный глюкозный сироп «Сироп глюкозы»

Все виды молочных белков (казеин, казеинаты и сывороточный белок) и их смеси «Молочный белок»

Масло какао прессованное, отжатое или рафинированное «Масло какао»

Все виды вин, определенные в Постановлении ЕС от 17 мая 1999 года № 1493/1999 в общей организации маркировки вин «Вино»

Скелетные мышцы (**), млекопитающих и видов птиц «...мясо и название (-ия) сорта известные как пригодные для потребления человеком от животного, у которого оно (мясо) взято включенные или обозначенные естественным образом ткани, где общее количество жиров и соединительной ткани не превышает значения ниже заданного уровня состава мяса и ингредиентов других пищевых продуктов. Продукты, которые подпадают под общее определение «Мясо, упакованное механически» исключены из этого определения.

Сорта	Жиры (%)	Соединительная ткань (%) (1)
Млекопитающие (кроме кроликов и свиней) и смесь сортов, где преобладают млекопитающие	25	25
Свиньи	30	25
Птица и кролик	15	10

1. Содержание соединительной ткани рассчитывается на основе соотношения между содержанием коллагена и содержанием мясных белков. Под содержанием коллагена понимают содержание гидроксипролина, умноженное на коэффициент 8.

Если это предельное значение не достигнуто, но все остальные критерии для определения «мяса» соответствуют содержанию «... мяса», необходимо скорректировать его, пока оно не станет соответствовать и добавить в список ингредиентов, указав термин «...мясо», наличие жира и / или соединительной ткани.

(*) Для маркировки на английском языке это наименование можно указать повторно под общим названием ингредиента, относящегося к виду животных.

(**) Диафрагма и жевательные мышцы являются частью скелетных мышц, в то время как сердце, язык и мышцы скальпа (кроме жевательных мышц), берцовые мышцы, голень и хвост исключены.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

КЛАССИФИКАЦИЯ КОМПОНЕНТОВ, КОТОРЫЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОБОЗНАЧЕНЫ НАИМЕНОВАНИЕМ ИХ КАТЕГОРИИ, СЛЕДУЮЩЕЙ ИЗ ИХ КОНКРЕТНОГО ИМЕНИ ИЛИ СЕРИЙНОГО НОМЕРА

Краситель Модифицированный крахмал

Консерванты	Подсластитель
Антиоксидант	Антислеживающий компонент
Эмульгатор	Антипенный компонент
Свертывающий агент (Загуститель)	Эмульгирующие соли
Гелеобразующие агенты	Агенты для улучшения муки
Стабилизатор	Добавка, придающая объем
Усилитель запаха	Активатор
Кислоты	Агент, создающий объем
Регулятор кислотности	Газ-пропеллент
Антисвертывающая добавка	Глазурирующий агент

ПРИЛОЖЕНИЕ III

НАЗВАНИЕ АРОМАТИЗАТОРОВ В СПИСКЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

1. Ароматизаторы будут именоваться каждый словом «ароматизатор» или более конкретным названием или описанием ароматизатора.
2. Термин «натуральный» или любое другое слово, имеющее, по существу, такое же значение, может использоваться только для ароматизаторов, в которых компоненты ароматизатора содержат только ароматизирующие вещества и / или если ароматизаторы готовят так, как определено в параграфе 4
3. Если название ароматизирующего ингредиента относится к натуральному веществу или к веществу, имеющему растительное или животное происхождение, которые входят в состав ароматизатора, слово «натуральный» или любое другое слово, чтобы не было путаницы со словом с аналогичным значением, конкретный ароматизирующий ингредиент был выделен во время физического процесса, процесса ферментации или микробиологического процесса, или просто традиционного процесса приготовления пищи, или только из пищевых продуктов или происхождения, связанных с ароматизатором.
4. Для пункта 2 используются следующие определения
«Ароматизирующее вещество» означает, по определению, химическое вещество с ароматическими свойствами, полученное путем осуществления определенных физических процессов (включая перегонку и использование растворителя для экстракции), или в результате энзиматического или микробиологического процесса из материалов растительного или животного происхождения, которые берутся в сыром виде или после

переработки для потребления человеком, с применением традиционных способов приготовления пищи (включая сушку, нагревание и ферментацию).

«Ароматический препарат» означает продукт, который не является ароматическим веществом, концентрированный или неконцентрированный, с ароматическими свойствами, который был получен путем осуществления соответствующих физических процессов (включая дистилляцию и растворитель для экстракции) или в результате энзиматического или микробиологического процесса из материалов растительного или животного происхождения, которые берутся в сыром виде или после переработки для потребления человеком, с применением традиционных способов приготовления пищи (включая сушку, нагревание и ферментацию).

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

Ингредиенты, указанные в статье 6 (3), (5) и (9)

1. Злаки с содержанием глютена (пшеница, рожь, ячмень, овес и т.д. или их отжатые гибриды) и продукты из них, за исключением:

(а) пшеницы, на основе сиропа глюкозы, включая декстрозу (1);

б) пшеницы на основе мальтодекстрина (1);

в) сиропа глюкозы на основе ячменя;

г) злаков, используемых для приготовления дистиллятов или этилового спирта алкогольных напитков растительного происхождения и других алкогольных напитков.

2. Ракообразные и продукты из них.

3. Яйца и продукты, которые из них получают.

4. Рыба и продукты из нее, кроме:

рыбного желатина, который используется в качестве носителя для приготовления витаминов или препарата каротиноидов;

б) рыбного желатина, который используется в качестве отделочной добавки в пиве и вине;

5. Арахис и продукты из него.

6. Соя и соевые продукты, кроме:

а) рафинированного соевого масла и жира;

б) натуральной смеси токоферолов (Е 306), D-альфа-токоферола натурального, ацетата D-альфа-токоферол натурального, сукцината D-альфа-токоферола натурального, полученных из сои.

7. Молоко и продукты из него (включая лактозу), кроме:

а) сыворотки, используемой для приготовления дистиллятов или этилового спирта для алкогольных напитков растительного происхождения и других алкогольных напитков;

б) молочной кислоты.

8. Миндаль, фундук, грецкие орехи, миндаль обыкновенный (*Amygdalus communis* L.), лесной орех (*Corylus avellana*), грецкие орехи (*Juglans regia*), кешью (*Anacardium occidentale*), pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), бразильские орехи (*Bertholletia excelsa*), фисташки (*Pistacia vera*) и продукты, полученные из них, за исключением:

а) лесных орехов, используемых для дистиллятов или этилового спирта спиртовых напитков растительного происхождения и других алкогольных напитков.

9. Сельдерей и продукты из него.

10. Горчица и продукты, которые из нее получают.

11. Кунжут и продукты из него.

12. Диоксид серы и концентрированные сульфиты более 10 мг / кг или 10 мг / л в пересчете на SO₂.

13. Люпин и продукты из него

14. Моллюски и продукты из них

ПРИЛОЖЕНИЕ V ОСОБЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К МАРКИРОВКЕ ОПРЕДЕЛЕННЫХ ТИПОВ И КАТЕГОРИЙ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Типы или категории пищевых продуктов Данные

Пищевые продукты, срок годности которых определяется способом упаковывания в разрешенном газовом упаковщике «Упаковано в надувную защитную блистерную упаковку»

Продукт питания, который содержит подсластитель или разрешенный подсластитель «С подсластителем (-ями)». Эти данные будут указаны вместе с названием конкретным, под которым продается данный продукт, указанный в статье 4 настоящей Директивы «с сахаром (-ами) и подсластителем (-ями)».

Продукт питания также содержит сахарную добавку Эти данные будут указаны вместе с конкретным названием, под которым или сахара и подсластитель или разрешенный подсластитель конкретный, под которым продается продукт, указанный в статье 4 настоящей Директивы

Пищевой продукт, содержащий аспартам «Содержит источник фенилаланина»

Продукт питания, содержащий более 10% дополнительного полиола «Чрезмерное использование может дать слабительный эффект».

Содержание в сладостях или напитках глицирризиновой кислоты или Термин «содержит лакрицу» следует добавить сразу после аммониевые соли, определяемой добавлением вещества (веществ) из списка ингредиентов, только в тех случаях, когда термин «сок» такой или растение лакрица *Glcyrrhiza glabra*, в концентрации (напиток)) уже включен в список ингредиентов или 100 мг / кг или 10 мг / л или более в названии, под которым продается данный пищевой продукт. При отсутствии списка ингредиентов, данные будут указаны рядом с названием, под которым продается товар.

Сладости содержат глицирризиновую кислоту или соль аммония Следует разместить на этикетке следующее сообщение после списка ингредиентов: определяется добавлением такого вещества (веществ) или растения «Содержит растение лакрицу - люди, страдающие гипертонией, должны лакрица (*Glcyrrhiza glabra*), в концентрации 4 г / кг или более продается пищевой продукт, указанный в статье 4 настоящей Директивы. многие избегать чрезмерного потребления». При отсутствии списка

ингредиентов данные будут размещены рядом с названием, под которым товар продается.

Напитки, содержащие глицирризиновую кислоту или соль аммония. Следует разместить на этикетке следующее сообщение после списка ингредиентов:
определяется добавлением такого вещества (веществ) или растения «Содержит растение лакрицу - люди, страдающие гипертонией лакрица *Glycyrrhiza glabra*, в концентрации 50 мг / л или более должны избегать чрезмерного потребления». При отсутствии списка или 300 мг / л или более в случае напитков, которые ингредиенты, данные должны быть размещены рядом с названием, под
содержат более 1,2% этилового спирта. Уровень будет которым продукт продается.
относиться к продукту, размещение которого будет легким для потребителя или восстановленные в зависимости от инструкции производителя.

ПРИЛОЖЕНИЕ VI ВИТАМИНЫ И МИНЕРАЛЫ, КОТОРЫЕ МОЖНО УКАЗАТЬ, И ОБЫЧНЫЕ РАЗРЕШЕННЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НИМ (RDAS)

Название витамина или минерала	Единица	Разрешенные общие рекомендации (RDA)
Витамин А	мг	800
Витамин D	мг	5

Витамин Е			мг	10
Витамин С			мг	60
Тиамин	мг	1,4		
Рибофлавин	мг	1,6		
Ниацин	мг	18		
Витамин В6			мг	2
Фолиевая кислота	мг	200		
Витамин В12			мг	1
Биотин	мг	0,15		
Пантотеновая кислота			мг	6
Кальций	мг	800		
Фосфор	мг	800		
Железо	мг	14		
Магний	мг	300		
Цинк	мг	15		
Йод	мг	150		

Как правило, 15% разрешенных рекомендаций, изложенных в этом Приложении, заменяются на 100 г или 100 мл или для упаковки, если упаковка содержит только одну разовую дозу, чтобы определить, какое количество представляет собой значительную ценность.