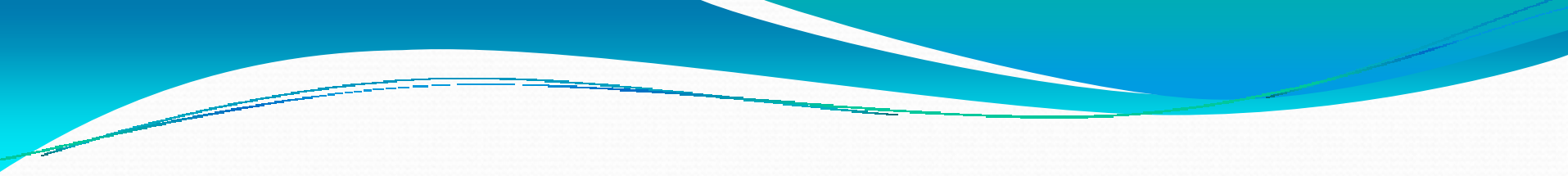




# **Етикетирание на храни – нормативни изисквания и добри практики**

**д-р Нана Николова**  
**гл. експерт в дирекция “Обществено здраве”**  
**Министерство на здравеопазването**

*/публикувано със съкращения/*

- 
- ☞ Въвеждането на единни правила при етикетирането на храните създава по-добри условия за лоялна конкуренция при производството, продажбата и рекламата на храните.
  - ☞ Осигурява се висока степен на информираност и защита на потребителя, като се предоставят данни за състава на храната, за фирмата-производител, за срока на годност на продукта и т.н.
  - ☞ Улеснява се информираният избор на потребителите.

## Законодателство регламентиращо изискванията към етикетирането на храните

<b>ЕВРОПЕЙСКО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО</b>	<b>БЪЛГАРСКО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО</b>
<b>General Food Law (Общ закон за храните)</b>	<b>Закон за храните (обн. ДВ, бр. 90/2000 г. )</b>
<b>Regulation 852/2004 for food hygiene (Регламент 852/2004 за хигиената на храните)</b>	<b>Наредба № 5 за хигиената на храните обн. ДВ, бр. 55/2006 г.</b>

## Законодателство регламентиращо изискванията към етикетирането на храните

<b>ЕВРОПЕЙСКО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО</b>	<b>БЪЛГАРСКО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО</b>
<p data-bbox="140 461 946 736"><b>Директива 2000/13/ЕО за сближаване на законодателствата на държавите-членки относно етикетирането, представянето и рекламата на храните</b></p> <p data-bbox="140 829 929 1105"><b>(Directive 2000/13/EC on the approximation of the laws of the Member States relating to the labelling, presentation and advertising of foodstuffs)</b></p>	<p data-bbox="982 461 1671 619"><b>Наредба за изискванията за етикетирането и представянето на храните</b></p> <p data-bbox="982 644 1700 802"><b>(Приета с ПМС № 136 от 19.07.2000 г., обн. ДВ. бр. 62/ 2000 г.)</b></p>

# Законодателство регламентиращо изискванията към етикетирането на храните

<b>ЕВРОПЕЙСКО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО</b>	<b>БЪЛГАРСКО ЗАКОНОДАТЕЛСТВО</b>
<p>Директива 90/496/ЕЕС относно хранителната информация при етикетирането на храните (Directive 90/496/EEC on nutrition labelling for foodstuffs)</p>	<p>Наредба № 23/2001 за условията и изискванията за представяне на хранителната информация при етикетирането на храните (обн., ДВ, бр. 53/2001 г., изм. и доп. ДВ бр. 41/13.05.2005 г.)</p>
<p>Регламент No 1924/2006 за хранителните и здравните претенции за храните (Regulation No 1924/2006 (EC) on nutrition and health claims made on foods)</p>	<p>Прилага се директно</p>

## Примери на вертикално законодателство, включващо:

- ☞ Наредба за изискванията към какаото и шоколадовите продукти
- ☞ Наредба за изискванията към напитките от плодове
- ☞ Наредба за изискванията към пчелния мед, предназначен за консумация от човека
- ☞ Наредба за изискванията към плодовите конфитюри, желета, мармалади, желе-мармалади и подсладено пюре от кестени
- ☞ Наредба за изискванията към захарите, предназначени за консумация от човека
- ☞ Наредба за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека
- ☞ Наредба за изискванията към някои млечни белтъци - казеини и казеинати, предназначени за консумация от човека
- ☞ Наредба за изискванията към бутилираните натурални минерални, изворни и трапезни води, предназначени за питейни цели

## Наредба (ПМС № 136 от 2000 г.) за изискванията за етикетирането и представянето на храните

Данни, които задължително се обявяват при етикетирането на храните (1)

**Данните трябва да са написани на български език.**

- наименованието на храната;
- списък на съставките ѝ;
- количеството на определени съставки или категории съставки, ако наименованието на определена съставка се съдържа в наименованието на храната, както и ако чрез текст или картинно изображение се подчертава наличието на дадена съставка в храната;
- минималният срок на трайност или обозначението “Използвай преди”, последвано от конкретна дата, при бързоразвалящите се храни);

## **Наредба (ПМС № 136 от 2000 г.) за изискванията за етикетирането и представянето на храните**

### **Данни, които задължително се обявят при етикетирането на храните (2)**

5. специални условия за съхранение на храната;
6. нетното количество на храните, които са опаковани предварително;
7. название и адрес на фирмата-производител или на лицето, което опакова храната или на продавача, установен в рамките на Общността;
8. подробности за мястото на произход на храната или мястото, откъдето идва, когато липсата на тези данни би могла да доведе до заблуда на потребителя относно истинския произход на храната;



## Наредба (ПМС № 136 от 2000 г.) за изискванията за етикетирането и представянето на храните

### Данни, които задължително се обявят при етикетирането на храните (3)

9. при храни от внос се посочва държавата-производител или страната, в която е извършена преработка на храната, ако тази преработка е довела до промяна в естеството на храната;
10. указание за употреба, в случай, че потребителят не би могъл да ползва храната без него;
11. маркировка, позволяваща идентифициране на партидата, към която принадлежи храната;
12. действителното обемно алкохолно съдържание за напитки, съдържащи повече от 1,2 % vol. алкохол.

## Наредба (ПМС № 136 от 2000 г.) за изискванията за етикетирането и представянето на храните

### Данни, които задължително се обявят при етикетирането на храните (4)

- ☞ На едно зрително поле трябва да са разположени:
- наименованието на продукта;
  - минималният срок на трайност;
  - нетното количество;
  - действителното обемно алкохолно съдържание за напитки, съдържащи повече от 1,2 % vol. алкохол.

## Наредба (ПМС № 136 от 2000 г.) за изискванията за етикетирането и представянето на храните

### Специфични изисквания:

- ☞ “Срокът на минимална трайност се обявява с думите “най-добър до”, като се посочва мястото върху опаковката, където е посочен. **Срокът на минимална трайност** трябва да съдържа в хронологичен ред:
  - **датата и месеца – за храни с трайност не повече от 3 месеца;**
  - **месеца и годината – за храни с трайност от 3 - 18 месеца;**
  - **годината – за храни с трайност над 18 месеца.**
- ☞ За бързо развалящите се храни срокът на трайност се обявява с думите “използвай преди”, последвани от дата, съдържаща най-малко ден и месец, посочени в тази последователност. След това се описват условията за съхранение на храната.

## Наредба (ПМС № 136 от 2000 г.) за изискванията за етикетирането и представянето на храните

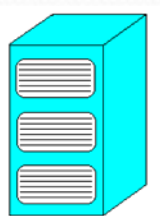
- ☞ Във връзка с наличието на алергични реакции към храни, в приложение към наредбата е включен списък на съставки на храни, които могат да предизвикат алергични реакции, например
  - зърнени храни, съдържащи глютен и продукти на тяхна основа;
  - яйца и яйчни продукти;
  - риба и рибни продукти;
  - фъстъци и фъстъчени продукти и др.
  
- ☞ При наличие в храната на която и да е от тези алергенни съставки, необходимо е това да бъде отразено в етикета, като съответната алергенна съставка бъде включена в данните за състава на продукта, независимо от количеството ѝ в продукта.

## Прилагане на добри практики при етикетирането

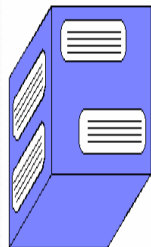
- ☞ Прилагането на добри практики при етикетирането на продуктите изисква информацията да е представена по ясен и разбираем за потребителя начин.
- ☞ Необходимо е чрез съответен инструктиращ текст да се насочват потребителите къде в етикета има важна информация.
- ☞ Инструкцията трябва да бъде ясна, като е желателно цялата важна информация да се групира на едно и също място (тази информация може да се отнася до няколко характеристики на продукта).

## Разполагане на информацията върху опаковката

- ☞ Цялата задължителна информация би трябвало да бъде разположена върху една страна на опаковката, в определени граници.



- ☞ Когато мястото не позволява цялата информация да бъде върху една страна на опаковката, тази информация може да се постави на различни страни от опаковката, но на едно зрително поле.



## Размер на шрифта на текста (1)

- ☞ Препоръчва се минималният размер на шрифта да бъде 8 (височина на малките букви от 1.6 mm), ако са налице и другите фактори, които определят четивността на текста – добър контраст, ясен шрифт и добро качество на печата.
- ☞ Ако някой от тези фактори не е налице, необходимо е да се използва по-голям размер на шрифта, за да бъде текстът четивен.
- ☞ Когато мястото е ограничено, поне името на храната, списъкът на съставките, датата и информацията, отнасяща се до алергените, би трябвало да са със шрифт 10.

## Размер на шрифта на текста (2)

- ☞ При светъл текст върху тъмен фон се препоръчва минимален размер 12.
- ☞ Важно е също цифрите да са добре различни. При някои шрифтове цифрите 6, 8 и 9 са трудно различни (например на Ariel).
- ☞ От друга страна, **Ariel** е много подходящ шрифт за текстовете. Претрупани и украсени шрифтове, като например **Monotype Corsiva** не са достатъчно ясни и е по-добре да се избягват.



## Контраст между текста и фона

- ☞ Тъмният текст на светъл фон осигурява четливост и е най-добрият вариант, когато е възможно;
- ☞ Светъл текст на тъмен фон може да бъде ефективен, но най-добре е да се избягва при размер на шрифта по-малък от 12;
- ☞ Комбинацията от червено и зелено не дава добра четливост и би трябвало да се избягва;
- ☞ Пъстрият фон също не дава добра четливост и би трябвало да се избягва;

## Приоритети

- ☞ Бъдете сигурни, че сте събрали цялата информация преди да започнете дизайна на етикета. С това ще избегнете намалената яснота на етикета, ако се наложи да добавяте информация в последния момент;
- ☞ Когато е възможно, представяйте текста само на един език;
- ☞ Когато е възможно, изразявайте датата след “най-добър до” като ден/месец/година. Ако е разрешена комбинация ден/месец или месец/година, запишете месеца с думи (или с цялото му название, или съкратено – напр. Авг., Дек.), вместо с цифри, за да избегнете объркване.
- ☞ Например записването на дата 07/08 може да се чете или като 7-ми август, или като “юли 2008”.