

C O D E X A L I M E N T A R I U S

Международные стандарты на пищевые продукты



Продовольственная и
сельскохозяйственная
организация
Объединенных Наций



Всемирная
организация
здравоохранения

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

ОБЩИЙ СТАНДАРТ НА МАРКИРОВКУ ФАСОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

CXS 1-1985

Принят в 1985 году. С изменениями 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 и 2010 годов.

Пересмотрен в 2018 году.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящий стандарт распространяется на маркировку всех фасованных пищевых продуктов, предлагаемых в таком виде потребителю или предназначенных для общественного питания, а также затрагивает определенные аспекты, касающиеся представления информации о таких продуктах.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Для целей настоящего стандарта:

Заявление о свойствах – любое заявление, в котором утверждается, предполагается или подразумевается, что пищевой продукт обладает определенными качествами, связанными с его происхождением, пищевыми свойствами, природой, способом обработки, составом или любым другим качеством.

Потребитель – лица и семьи, приобретающие и получающие пищевые продукты с целью удовлетворения своих личных потребностей.

Упаковка – любая упаковка для пищевых продуктов, предназначенная для их реализации в виде отдельного предмета, полностью или частично закрывающая пищевой продукт, включая оберточный материал. Упаковка может содержать несколько единиц или типов упаковок, если продукт в таком виде предлагается потребителю.

Для применения в разделе **Маркировка дат и сроков** фасованных продуктов:

Дата изготовления – дата создания пищевого продукта, соответствующего его описанию. Она не является указанием срока годности продукта.

Дата упаковки – дата размещения пищевого продукта непосредственно в ту упаковку, в которой он будет в конечном счете реализован. Она не является указанием срока годности продукта.

Срок хранения (Лучше употребить до) – дата, обозначающая окончание периода хранения в соответствии с любыми указанными условиями, в течение которого продукт в невскрытой упаковке остается полностью пригодным для продажи и сохраняет все специфические качества, в отношении которых подразумевались или были высказаны заявления о его свойствах. Однако после этой даты пищевой продукт может оставаться годным к употреблению.

Срок годности (Годен до) – дата, обозначающая окончание периода хранения в соответствии с любыми указанными условиями, после которого продукт по соображениям качества и безопасности не должен продаваться или потребляться.

Пищевой продукт – любой продукт в обработанном виде, в виде полуфабриката или в сыром виде, предназначенный для употребления человеком в пищу, включая напитки, жевательную резинку и любое вещество, использованное при производстве, приготовлении или обработке пищевого продукта, исключая косметические средства, табачные изделия и вещества, используемые только как лекарственные средства.

Пищевая добавка – любое вещество, обычно не употребляющееся в качестве пищевого продукта само по себе и обычно не использующееся в качестве типичного ингредиента пищевого продукта, независимо от того, имеет ли оно питательную ценность, преднамеренное добавление которого в пищевой продукт с технологической (в том числе органолептической) целью при производстве, переработке, приготовлении, обработке, упаковке, фасовке, транспортировке или хранении такого пищевого продукта приведет, или обоснованно предполагается, что приведет (прямо или косвенно) к тому, что это вещество или его побочные продукты станут компонентом такого пищевого продукта или как-либо иначе повлияют на его характеристики. Данный термин не включает в себя контаминанты или вещества, добавляемые в пищу для поддержания или улучшения питательных качеств.

Ингредиент – любое вещество, включая пищевую добавку, которое используется при производстве или приготовлении пищевого продукта и присутствует в готовом продукте, хотя, возможно, и в измененном виде.

Этикетка – любой ярлык, знак, марка, изобразительный или иной описательный материал, написанный, напечатанный, нанесенный с помощью трафарета, помеченный, отштампованный или отчеканенный на упаковке пищевого продукта или прикрепленный к ней.

Маркировка включает любой написанный, напечатанный или графический материал, который присутствует на этикетке, сопровождающей пищевой продукт, или представлен возле пищевого продукта, в том числе в целях повышения его продаж.

Партия – определенное количество товара, произведенного практически в одних и тех же условиях.

Фасованный – предварительно упакованный или собранный в упаковку, готовый для предложения потребителю или предназначенный для общественного питания.

Технологическое средство – вещество или материал, за исключением оборудования и посуды, которое не употребляется само по себе в качестве пищевого ингредиента, но используется преднамеренно при переработке сырья, пищевых продуктов или их ингредиентов для достижения определенной технологической цели в процессе обработки или переработки, что может стать результатом непреднамеренного, но неизбежного присутствия его остатков или производных в готовом продукте.

Пищевые продукты для общественного питания – пищевые продукты, предназначенные для использования в ресторанах, столовых, школах, больницах и других подобных заведениях, где пищевой продукт предлагается для немедленного употребления.

3. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ

- 3.1 Не допускается использование на любой этикетке или в любой маркировке фасованного пищевого продукта заявления или описания, которое является неверным, вводит в заблуждение или является обманом, или может создать ложное впечатление о характере продукта в любом отношении¹.
- 3.2 Не допускается использование на любой этикетке или в любой маркировке фасованного пищевого продукта заявления или описания словами, изображениями или иными средствами, которые относятся к какому-либо другому продукту или же, прямо или косвенно, вызывают ассоциации с каким-либо другим продуктом, с которым его можно спутать, или таких заявлений или описаний, которые заставляют покупателя или потребителя предполагать о связи данного пищевого продукта с другим продуктом.

4. ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ МАРКИРОВКА ФАСОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

На этикетке фасованных пищевых продуктов должна быть представлена следующая применимая к маркируемому продукту информация, за исключением случаев, когда в отдельном стандарте Кодекса прямо не предусмотрено иное:

4.1 Наименование пищевого продукта

- 4.1.1 Наименование пищевого продукта должно указывать на истинную природу пищевого продукта и, как правило, быть конкретным, а не относящимся к группе товаров.

- 4.1.1.1 Если стандартом Кодекса установлено одно или несколько наименований пищевого продукта, следует использовать по крайней мере одно из этих наименований.

- 4.1.1.2 В остальных случаях следует использовать наименование, установленное национальным законодательством.

- 4.1.1.3 В случае отсутствия такого наименования следует использовать распространенное или общепринятое наименование, сложившееся в результате повсеместного использования в качестве надлежащего описательного термина, не вводящего в заблуждение и не обманывающего потребителя.

- 4.1.1.4 Допускается использование "придуманного", "фантазийного", "фирменного" наименования или "товарного знака" при условии, что оно является дополнительным к одному из наименований, предусмотренных в подпунктах 4.1.1.1–4.1.1.3.

- 4.1.2 Дополнительные слова или фразы, необходимые для того, чтобы избежать дезинформирования потребителя или введения его в заблуждение относительно истинной природы и физического состояния пищевого продукта, обозначающие, в том числе, тип среды, в которую помещен продукт, вид, а также тип и условия обработки, которой был подвергнут продукт, например, "сушеный, концентрированный, восстановленный, копченый", должны располагаться рядом с наименованием пищевого продукта или в непосредственной близости от него.

4.2 Список ингредиентов

- 4.2.1 За исключением продуктов, состоящих из одного ингредиента, на этикетке должен указываться список ингредиентов.

- 4.2.1.1 Список ингредиентов должен быть озаглавлен или ему должно предшествовать надлежащее название, состоящее из термина "ингредиент" или включающее этот термин.

¹ Примеры заявлений или описаний, о которых идет речь в *Общих принципах*, приводятся в *Общих методических указаниях о заявлениях о свойствах продуктов*.

- 4.2.1.2** Все ингредиенты должны быть перечислены в порядке убывания их массовой доли на момент их закладки при производстве данного пищевого продукта.
- 4.2.1.3** Если ингредиент представляет собой продукт, состоящий из двух или более ингредиентов, то такой составной ингредиент допускается включать в список ингредиентов под собственным наименованием при условии, что за ним непосредственно следует список (в скобках) входящих в его состав ингредиентов в порядке убывания их массовой доли. Если доля составного ингредиента, наименование которого установлено стандартом Кодекса или национальным законодательством, составляет менее 5% пищевого продукта, допускается не указывать его составные ингредиенты, за исключением пищевых добавок, которые выполняют технологическую функцию в готовом продукте.
- 4.2.1.4** Следующие пищевые продукты и ингредиенты известны тем, что могут вызывать аллергическую реакцию, поэтому всегда должны быть указаны²:
- злаки, содержащие глютен, т.е. пшеница, рожь, ячмень, овес, спельта или их гибридные разновидности и продукты их переработки;
 - ракообразные и продукты их переработки;
 - яйца и продукты их переработки;
 - рыба и продукты ее переработки;
 - арахис, соя и продукты их переработки;
 - молоко и продукты его переработки (включая лактозу);
 - орехи и продукты их переработки; и
 - сульфит в концентрациях 10 мг/кг и выше.
- 4.2.1.5** Добавленная вода должна указываться в списке ингредиентов, за исключением случаев, когда она является частью ингредиента, например, рассола, сиропа или бульона, который используется в составном пищевом продукте и указывается как таковой в списке ингредиентов. Допускается не указывать воду или иные летучие ингредиенты, испаряющиеся в процессе производства.
- 4.2.1.6** Для обезвоженных и сгущенных пищевых продуктов, подлежащих восстановлению путем добавления только воды, вместо содержащихся в данном разделе общих принципов, касающихся списка ингредиентов, ингредиенты могут быть перечислены в порядке убывания их массовой доли в восстановленном продукте при условии включения такой формулировки как "ингредиенты продукта, приготовленного в соответствии с инструкцией на этикетке".
- 4.2.2** Должна быть указана информация о присутствии в любом пищевом продукте или ингредиентах пищевого продукта, полученных посредством биотехнологии, аллергена, перенесенного из любого из продуктов, перечисленных в пункте 4.2.1.4.
В случаях, если представить адекватную информацию о присутствии аллергена посредством маркировки невозможно, пищевой продукт, содержащий аллерген, не должен поступать в продажу.
- 4.2.3** Для указания ингредиентов в списке ингредиентов следует использовать конкретное наименование в соответствии с положениями пункта 4.1 ("Наименование пищевого продукта"), за исключением следующих случаев:
- 4.2.3.1** Для указания ингредиентов, кроме ингредиентов, перечисленных в пункте 4.2.1.4, могут быть использованы следующие наименования категорий, за исключением случаев, когда общее наименование категории будет более информативным:

² Комитет Кодекса по маркировке пищевых продуктов будет рассматривать вопрос о добавлении в этот список новых и/или исключении из него имеющихся в нем пищевых продуктов и ингредиентов с учетом рекомендаций Объединенного комитета экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам (JECFA).

КАТЕГОРИИ ИНГРЕДИЕНТОВ	НАИМЕНОВАНИЯ КАТЕГОРИЙ
Рафинированные масла, кроме оливкового	"Масло" с указанием происхождения: "растительное" или "животное", с уточнением "гидрогенизированное" или "частично гидрогенизированное"
Рафинированные жиры	"Жир" с указанием происхождения: "растительный" или "животный"
Крахмалы, кроме химически модифицированных крахмалов	"Крахмал"
Все виды рыб, когда рыба представляет собой ингредиент другого пищевого продукта, и при условии, что в маркировке и обозначении такого пищевого продукта не упоминается конкретный вид рыбы.	"Рыба"
Все виды мяса птицы, когда такое мясо представляет собой ингредиент другого пищевого продукта, и при условии, что в маркировке и обозначении такого продукта не упоминается конкретный вид мяса птицы.	"Мясо птицы"
Все виды сыра, когда сыр или смесь сыров представляет собой ингредиент другого пищевого продукта, и при условии, что в маркировке и обозначении такого продукта не указывается конкретный вид сыра.	"Сыр"
Все пряности или экстракты пряностей, составляющие отдельно или в сочетании не более 2% массовой доли пищевой продукции.	"Пряность", "пряности" или "смесь пряностей"
Все травы или части трав, составляющие отдельно или в сочетании не более 2% массовой доли пищевой продукции.	"Травы" или "смесь трав"
Все типы заготовок, используемых при производстве резиновой основы для жевательной резинки.	"Основа резиновая"
Все виды сахарозы	"Сахар"
Ангидридная декстроза и моногидрат декстрозы	"Декстроза" или "глюкоза"
Все виды казеинатов	"Казеинаты"
Молочные продукты с массовой долей молочного белка не менее 50% в сухом веществе*	"Молочный белок"
Масло какао прессованное, экстракционное или рафинированное	"Масло какао"
Все засахаренные фрукты, составляющие не более 10% массовой доли пищевой продукции.	"Цукаты"

* Расчет содержания молочного белка: содержание азота по Кьельдалю x 6,38.

4.2.3.2 В качестве исключения из пункта 4.2.3.1, свиной жир, шпик или говяжий жир должны всегда указываться с их конкретными наименованиями.

4.2.3.3 Для указания пищевых добавок, входящих в соответствующие классы и находящихся в списках пищевых добавок, разрешенных к применению в пищевых продуктах, следует использовать следующие названия функциональных классов вместе с конкретным наименованием или общепризнанным цифровым обозначением согласно требованиям национального законодательства, например, в соответствии с Международной системой нумерации Кодекса (CAC/GL 36-1989).

- | | |
|---|-----------------------------|
| • Антиокислитель | • Пенообразователь |
| • Влагоудерживающее вещество | • Подсластитель |
| • Глазирователь | • Пропеллент |
| • Добавка, препятствующая слеживанию и комкованию | • Разрыхлитель |
| • Желеобразователь | • Регулятор кислотности |
| • Загуститель | • Секвестрант |
| • Карбонизатор | • Стабилизатор |
| • Консервант | • Стабилизатор цвета |
| • Краситель | • Улучшитель муки |
| • Наполнитель | • Усилитель вкуса и аромата |
| • Отбеливатель | • Эмульгатор |
| • Отвердитель | • Эмульгирующая соль |
| • Пеногаситель | |

4.2.3.4 Для указания пищевых добавок, входящих в соответствующие классы и находящихся в списках пищевых добавок, разрешенных в большинстве случаев для применения в пищевых продуктах, могут быть использованы следующие названия классов:

- | | |
|--|--|
| • Ароматизатор (ароматизаторы) и вкусоароматическое вещество (вкусоароматические вещества) | • Модифицированный крахмал (Модифицированные крахмалы) |
|--|--|

Выражение "ароматизаторы" может быть дополнено определениями "натуральные", "идентичные натуральным", "искусственные" или сочетаниями этих слов в соответствующих случаях.

4.2.4 Технологические средства и перенесенные пищевые добавки

4.2.4.1 Пищевая добавка, попавшая в пищевой продукт в значительном количестве или в количестве, достаточном для выполнения какой-либо технологической функции в этом пищевом продукте, в результате использования сырья или других ингредиентов, в которых она была использована, должна быть включена в список ингредиентов.

4.2.4.2 Пищевая добавка, попавшая в пищевые продукты в количестве меньшем, чем требуется для достижения технологической функции, а также технологические средства не должны указываться в списке ингредиентов. Исключение не распространяется на пищевые добавки и технологические средства, перечисленные в пункте 4.2.1.4.

4.3 Масса нетто и масса без жидкости

4.3.1 Масса нетто должна указываться в метрической системе (в единицах системы СИ)³.

4.3.2 Масса нетто должна указываться следующим образом:

- i) для жидких пищевых продуктов – по объему;
- ii) для твердых пищевых продуктов – по весу;
- iii) для полутвердых или вязких пищевых продуктов – по весу или по объему.

4.3.3 Помимо указания массы нетто пищевой продукт, упакованный в жидкой среде, должен быть снабжен указанием в метрической системе массы пищевого продукта без жидкости. Для целей данного

³ Масса нетто представляет количество в момент упаковывания и указывается в соответствии со ссылкой на систему контроля количества по среднему содержанию.

требования жидкая среда означает воду, водные растворы сахара и соли, фруктовые и овощные соки в консервированных фруктах и овощах и уксус, по отдельности или в сочетании⁴.

4.4 Наименование и адрес

Необходимо указывать наименование и адрес производителя, упаковщика, дистрибьютора, импортера, экспортера или продавца пищевого продукта.

4.5 Страна происхождения

4.5.1 Страну происхождения пищевого продукта необходимо указывать, если отсутствие такого указания введет в заблуждение потребителя или приведет к обману потребителя.

4.5.2 Если пищевой продукт подвергается существенному видоизменению в третьей стране, то в его маркировке в качестве страны происхождения указывают именно ее.

4.6 Идентификация партии

На каждой упаковке должен быть выбит или каким-либо иным неустрашимым образом нанесен код или ясно выраженное обозначение, позволяющее идентифицировать завод-изготовитель и партию.

4.7 Маркировка дат и сроков и инструкции по хранению

4.7.1 Если иное не установлено в отдельном стандарте Кодекса, следует соблюдать следующие требования в отношении маркировки дат и сроков, за исключением случаев, когда применяется положение пункта 4.7.1 (vii):

- i) Если для обеспечения безопасности и качества продукта продукт должен быть потреблен до определенной даты, подлежит указанию "Срок годности" ("Годен до")⁵.
- ii) Если указание "Срока годности" ("Годен до") не требуется, подлежит указанию "Срок хранения" ("Лучше употребить до").
- iii) Маркировка дат и сроков должна быть следующей:
 - Для продуктов, срок годности которых не превышает трех месяцев, должны указываться день и месяц, а также, в случае если компетентные органы считают, что потребитель может быть введен в заблуждение, год.
 - Для продуктов, срок годности которых превышает три месяца, должны указываться по крайней мере месяц и год.
- iv) Дата должна предваряться словами:
 - "Срок годности <дата>", или "Годен до <дата>", или "Срок хранения <дата>", или "Лучше употребить до <дата>", в зависимости от того, что применимо, в случае указания дня; или
 - "Окончание срока годности <дата>", или "Годен до конца <дата>", или "Окончание срока хранения <дата>", или "Срок, до которого продукт лучше употребить, заканчивается <дата>" в зависимости от того, что применимо, в других случаях.
- v) Приведенные в пункте iv) слова должны сопровождаться:
 - самой датой; или
 - ссылкой на место указания даты.
- vi) День и год должны указываться некодированной последовательностью цифр, где год обозначается 2 или 4 цифрами, а месяц обозначается буквами или знаками, или цифрами. Если для указания даты используются только цифры либо год обозначается только двумя цифрами, компетентный орган должен определить, требовать ли указания последовательности дня, месяца, года соответствующими сокращениями, сопровождающими указание даты (например, ДД/ММ/ГГГГ или ГГГГ/ДД/ММ).

⁴ Масса пищевого продукта без жидкости указывается в соответствии со ссылкой на систему контроля количества по среднему содержанию.

⁵ Необходимо учитывать другие стандарты Кодекса.

vii) При условии сохранения безопасности пищевого продукта применение положения пункта 4.7.1 i) или 4.7.1 ii) не требуется для пищевого продукта, к которому применяется один или более из следующих критериев:

1. если безопасность сохраняется и качество не ухудшается, поскольку природа данного пищевого продукта такова, что не поддерживает рост микроорганизмов (например, алкоголь, соль, кислотность, низкая активность воды) в предполагаемых или указанных условиях хранения;
2. если ухудшение очевидно при физическом исследовании в месте приобретения, как в случае с сырыми свежими продуктами, которые не подвергались обработке и представлены видимым для потребителя образом;
3. если основные/органолептические аспекты качества пищевого продукта не утрачены;
4. если пищевой продукт в силу своей природы обычно потребляется в течение 24 часов после его производства, как, например, некоторые хлебобулочные и мучные кондитерские изделия.

В качестве примера можно привести следующие пищевые продукты⁶:

- свежие фрукты и овощи, включая клубни, которые не были очищены от кожуры, нарезаны или обработаны аналогичным способом;
- вина, ликерные вина, игристые вина, ароматизированные вина, фруктовые вина и игристые фруктовые вина;
- алкогольные напитки с объемным содержанием спирта не менее 10%;
- хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, которые в силу природы своего содержимого обычно потребляются в течение 24 часов после их производства;
- уксус;
- соль пищевая нейодированная;
- необогащенные твердые сахара;
- кондитерские изделия, состоящие из сахаров со вкусоароматическими и/или красящими добавками;
- жевательная резинка.

В таких случаях может указываться "Дата изготовления" или "Дата упаковывания".

viii) Указание "Даты изготовления" или "Даты упаковывания" может использоваться в сочетании с 4.7.1 i) или ii). Это указание должно предваряться словами "Дата изготовления" или "Дата упаковывания" соответственно и с использованием формата, приведенного в положении 4.7.1 vi).

4.7.2 Любые особые условия хранения пищевого продукта должны быть указаны на этикетке, если они требуются для обеспечения целостности продукта и, в случае использования указания даты, от них зависит обоснованность указания даты.

4.8 Способ употребления

При необходимости на этикетке указывается способ употребления, включая восстановление (когда оно требуется), позволяющий обеспечить правильное использование пищевого продукта.

5. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

5.1 Указание количественного состава

5.1.1 Для пищевых продуктов, продаваемых как смесь или комбинация ингредиентов, следует указывать процентное содержание ингредиента (в том числе составного ингредиента⁷ и категории ингредиентов⁸) по массе или по объему (в соответствии с видом ингредиента) на момент его закладки в процессе производства, если данный ингредиент:

- a) особо выделен как присутствующий с помощью слов, или рисунков, или графических изображений на этикетке; или

⁶ Список носит иллюстративный характер.

⁷ Для составных ингредиентов процентное содержание при закладке означает процентное содержание при закладке составного ингредиента в целом.

⁸ Для целей указания количественного состава "категория ингредиентов" означает общий термин, относящийся к названию категории ингредиентов и/или любой похожий обобщенный термин (термины), который используется применительно к наименованию пищевого продукта.

- b) отсутствует в наименовании пищевого продукта, необходим для характеристики пищевого продукта, и его присутствие в пищевом продукте ожидается потребителями в стране, где он продается, если отсутствие информации о количественном составе будет вводить в заблуждение или обманывать потребителя.

Предоставление такой информации не требуется:

- c) если ингредиент используется в малых количествах с целью придания вкуса и аромата; или
- d) если стандарты Кодекса на отдельные группы товаров противоречат требованиям, содержащимся в данном документе.

Применительно к пункту 5.1.1 а):

- e) упоминание ингредиента или категории ингредиентов в наименовании пищевого продукта само по себе не требует указания количественного состава, если:
 - такое упоминание не будет вводить в заблуждение или обманывать потребителя, а также не будет создавать ложного впечатления о характере пищевого продукта в стране продажи, так как различие в количестве ингредиента (ингредиентов) между продуктами не является необходимым для характеристики пищевого продукта или его отличия от подобных продуктов.

5.1.2 Необходимая информация, указанная в пункте 5.1.1, должна быть приведена на этикетке продукта в виде числового значения процентного содержания.

Процентное содержание каждого ингредиента при закладке по массе или объему (в соответствии с видом ингредиента) должно быть указано на этикетке в непосредственной близости со словами, или рисунками, или графическими изображениями, указывающими на данный ингредиент, или рядом с наименованием пищевого продукта, или около каждого соответствующего ингредиента, перечисленного в списке ингредиентов, как минимальное процентное содержание, если делается акцент на присутствии данного ингредиента, и как максимальное процентное содержание, если делается акцент на низком содержании данного ингредиента.

Для пищевых продуктов, теряющих влагу после термической или иной обработки, процентное содержание (по массе или по объему) должно соответствовать количеству использованных ингредиентов в готовом продукте.

Если количество ингредиента или суммарное количество всех ингредиентов, указанных на маркировке, превышает 100%, процентное содержание может быть заменено указанием массы ингредиента (ингредиентов), использованных для приготовления 100 г готового продукта.

5.2 Облученные пищевые продукты

5.2.1 На этикетке пищевого продукта, который был обработан ионизирующим облучением, в непосредственной близости с его наименованием должно быть помещено письменное указание о такой обработке. Использование изображения международного логотипа для облученных пищевых продуктов, приведенного ниже, является необязательным, но, когда он используется, он должен быть размещен в непосредственной близости с наименованием продукта.



5.2.2 Если облученный продукт используется в качестве ингредиента в другом пищевом продукте, это должно быть указано в списке ингредиентов.

5.2.3 Когда продукт, состоящий из одного ингредиента, готовится из сырья, которое подверглось облучению, на этикетке этого продукта должно содержаться указание на такую обработку.

6. ИСКЛЮЧЕНИЯ ИЗ ТРЕБОВАНИЙ ОБ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ МАРКИРОВКЕ

За исключением пряностей и трав, в отношении небольших единиц упаковки, площадь наибольшей стороны которых менее 10 см², требования, изложенные в пунктах 4.2 и 4.6–4.8, могут не соблюдаться.

7. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ МАРКИРОВКА

7.1 Маркировка может содержать любую письменную и напечатанную информацию, или изображение, или графические материалы при условии, что они не противоречат обязательным требованиям настоящего

стандарта, а также требованиям в отношении заявлений о свойствах продуктов и обмана потребителей, изложенным в разделе 3 *Общих принципов*.

- 7.2 Если используются обозначения сортности, они должны быть понятными и никоим образом не вводить в заблуждение или обманывать потребителя.

8. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ

8.1 Общие положения

- 8.1.1 Этикетки на фасованных пищевых продуктах должны быть прикреплены так, чтобы было невозможно их отделение от упаковки.

- 8.1.2 Заявления, которые должны содержаться на этикетке в соответствии с требованиями настоящего стандарта или любых других стандартов Кодекса, должны быть четкими, хорошо заметными, нестираемыми и легко читаемыми потребителями в обычных условиях покупки и употребления.

- 8.1.3 Когда упаковка покрыта оберточным материалом, на него должна быть нанесена необходимая информация, или же имеющаяся на упаковке этикетка должна быть легко читаемой сквозь него или не заслоняться им.

- 8.1.4 Наименование и масса нетто пищевого продукта должны быть представлены на видном месте и в одном и том же поле зрения.

8.2 Язык

- 8.2.1 Если язык на оригинальной этикетке не приемлем для потребителя, которому она предназначена, вместо замены этикетки допускается использовать дополнительную этикетку, содержащую всю обязательную информацию на требуемом языке.

- 8.2.2 В случае замены этикетки или использования дополнительной этикетки содержащаяся на ней обязательная информация должна полностью и точно отражать информацию, которая содержится на оригинальной этикетке.