

## АНАЛИЗ НА ПРОМЕНИТЕ В ОПАКОВАНЕТО И ЕТИКИРАНЕТО НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ПРОДУКТИ ТРАНСПОРТИРАНИ В ЕВРОПЕЙСКИТЕ СТРАНИ

Валентина Грънчарова, Ивайло Грънчаров

*Резюме: Транспортирането и правилното съхранение на особено режимни товари е свързано с предоставяне на необходимата информация и спазване на изискванията за етиктиране, маркиране и опаковане. В настоящата статия е направен анализ на измененията, отнасящи се до промените в етиктирането на хранителните продукти, транспортирани в страните от Европейския съюз.*

*Ключови думи: транспортиране, етиктиране, опаковане, хранителни продукти*

### I. УВОД

Динамичното развитие на съвременния пазар на транспортни услуги налага постоянно внедряване на нови технологии за транспортиране, съхранение и доставка на товарите. Регламент (ЕО) № 1169/2011 от 25 октомври 2011 година цели осигуряване на по-голяма яснота по отношение на съставките, хранителна стойност и алергенните вещества, съдържащи се в пакетирани храни. Той се прилага от 13 декември 2014 г., с изключение на разпоредбите, свързани с обявяването на хранителната стойност, влизат в сила 13 декември 2016 г.

### II. ИЗЛОЖЕНИЕ

Бързата обработка на товарите в логистичните центрове е свързана с предоставянето на необходимата информация за товара, позволяваща лесното опаковане или преопаковане по начин гарантиращ запазването на нейната годност. Промените в Регламент (ЕО) № 1169/2011 се отнасят за информацията, която задължително трябва да присъства в етикетите и начинът за тяхното оформяне (фиг. 1). Регламентът се отнася не само за производители със седалище в ЕС, но и за всяка организация, свързана с продажба и транспортиране на хранителни продукти в региона на ЕС.

Прилагайки разпоредбите на този регламент производителите трябва да правят разлика между „знак“ (mark) и „етикет“ (label). Знакът е символ и /или пиктограма, която се поставя на даден продукт или съответната му опаковка. Съществува голямо разнообразие от знаци, предпрудждащи за опасност или за указване на методите, подходящи за тяхното правилно рециклиране или изхвърляне. Тези знаци предоставят на хората, занимаващи се с обработката на товара и крайния потребител информация относно безопасността, здравето, енергийната ефективност и/или екологични проблеми, свързани с използването или консумацията на даден продукт. Етикет е всяка маркировка, производствена марка, търговска марка, изображение или друго описание, което е изписано, отпечатано, маркирано, щамповано, изобразено или гравирани върху или закрепено към опаковката или контейнера с храна[1]. Той обикновено показва по-конкретна информация за продукта, като измервания, или посочване на материали, които могат да бъдат намерени в продукта. Етикетът трябва да е поставен на видно място по такъв начин, че да бъде лесно видим, четливо написан и когато е необходимо - незаличим. Той не трябва да бъде лесно отстраним, за да не излага на риск наличието и достъпността на задължителната информация за храните за потребителите или фирмите, които транспортират дадената стока.

Според Регламента(ЕО) № 1169/2011 всички алергенни съставки трябва да бъдат посочени в списъка на съставките и открити в етикета като производителите могат да избират какъв метод да използват. Четиринадесет основни вещества или продукти, причиняващи алергии или непоносимост, трябва да бъдат посочвани на етикета в списъка на съставките. Това са:

- зърнени храни, съдържащи глютен(пшеница, ръж, ечемик);
- ракообразни и продукти от тях;
- яйца и продукти от тях;
- риба и рибни продукти вкл. скариди, раци, омари;
- фъстъци и продукти от тях;
- соя и соеви продукти;
- мляко и млечни продукти;
- ядки като бадеми, лешници, орехи, орехови ядки, бразилски орехи, шам-фъстък, кашу и орехи макадамия;
- целина и продукти от нея;
- синап и продукти от него;
- сусам и продукти от него;
- SO<sub>2</sub> с концентрация над 10 mg/kg или 10 mg/litre, който се съдържа в някои сушени плодове;
- лупина и продукти от нея;
- мекотели и продукти от тях(миди, охлюви, стриди, охлюви и калмари).

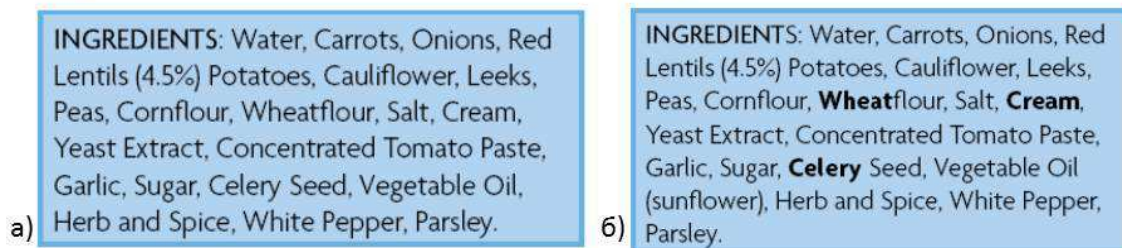


Фиг.1 Задължителна информация върху опаковката на хранителните продукти

Производителите могат да открият алергените върху своите продуктови етикети чрез изброяването им в удебелен шрифт, контрастни цветове и подчертаване или под формата на съвет (фиг.2), например:“ за наличието на алергени, включително зърнени храни, съдържащи глютен, вижте съставките с удебелен шрифт“. За открояване може да се използва и подчертаване или наклонено изписване на думите. Регламентът (ЕО) № 1169/2011 забранява използването на надписи като: "Съдържа ядки"[3]. Предупреждението за наличието на вещества, причиняващи алергии на отделни етикети не е задължително изискване, но ако е налице, то трябва да насочва вниманието на потребителите обратно в списъка на съставките, за да се информират за алергенните съставки на хранителния продукт(фиг. 3).

Задължителната информация за храните по никакъв начин да не трябва се скрива, затъмнява, отнема или прекъсва от какъвто и да било текст или изображения или друг пречещ

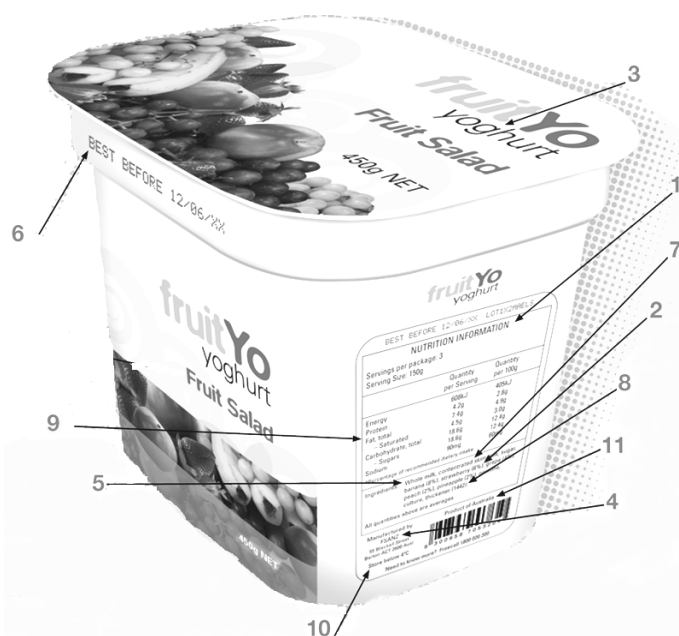
материал. При предварително опакованите храни задължителната информация за храните се поставя директно на опаковката или на етикета, прикачен към нея.



Фиг.2 Описание на състава на продуктите:  
а) до 12 декември 2014 г.; б) от 13 декември 2014 г.;

В случай на групова опаковка, състояща се от индивидуално опаковани стоки, информацията за храните трябва да фигурира на едно от следните места:

- върху предварителната опаковка (т.е. върху груповата опаковка);
- върху прикачен към нея етикет;
- в търговските документи, отнасящи се до храните, когато може да се гарантира, че тези документи съпровождат храните, за които се отнасят, или са били изпратени преди или едновременно с доставката[2]. В такива случаи върху външната опаковка фигурират: наименование на храната; срок на минимална трайност или срок на годност; специални условия за съхранение и/или условия за употреба; име или търговско наименование и адрес на отговорния стопански субект в хранителната промишленост.



Фиг. 3 Информационни данни върху опаковките на хранителните продукти :1- информация за хранителната стойност; 2- процентно съотношение на съставките; 3- наименование на стоката; 4- данни за производителя; 5- информация за алергенните съставки; 6- срок на годност; 7- списък на съставните вещества; 8- списък на хранителните добавки; 9- задължителни данни; 10- указания за употреба и съхранение; 11- страна на произход.

Поради това не е необходимо всеки индивидуално опакован артикул да бъде етикетирани. Ако най-голямата повърхност на тези отделни артикули е по-малка от  $10\text{cm}^2$ , задължителната информация, която трябва да фигурира върху опаковката или върху етикета се ограничава до: наименование на храната; описание на всички съставки или спомагателни вещества, причиняващи алергии или непоносимост, които се използват за производството или приготвянето на храната и все още присъстват в крайния продукт, дори и в изменен вид; нетно количество на храната; срок на минимална трайност или срок на годност.

При непредварително опакованите храни се предоставя информация само за алергените.

Размерът на шрифта на задължителните данни трябва да е по-голям или равен на 1,2mm. При опаковки или контейнери, чиято най-голяма повърхност е с площ по-малка от  $80\text{cm}^2$ , височината на буквите трябва да е със шрифт по-голям или равен на 0,9 mm. Задължителните данни като указанията за употреба трябва да се обозначават с думи и числа. Използването на пиктограми или символи е само допълнително средство за изразяване на тези данни. Допълнително може да бъде предоставена информация за евентуално и непреднамерено наличие в храната на вещества или продукти, които могат да причинят алергии или непоносимост; дали храната е подходяща за вегетарианци или вегани. За стъклени бутилки, предназначени за повторна употреба, на които е поставена незаличима маркировка и поради тази причина нямат поставен етикет, пръстен или увивна лента, са задължителни единствено следните данни: наименование на храната; списък на съставките; всички съставки или спомагателни вещества или получени от вещество или продукт, причиняващи алергии или непоносимост; нетно количество на храната; срок на минимална трайност или срок на годност и обявяването на хранителната стойност на продукта. Не се изисква списък на съставките на следните храни:

- 1) пресни плодове и зеленчуци, включително картофи, които не са били обелени, нарязани или обработени по подобен начин;
- 2) газирана вода, в чието описание се посочва обстоятелството, че е газирана;
- 3) ферментирал оцет, получен изключително от един основен продукт, при условие че не са добавяни други съставки;
- 4) сирене, масло, ферментирало мляко и сметана, към които не са били добавяни други съставки освен млечни продукти, ензими в храните и култури на микроорганизми, които са основни за производството, или в случая на сирене, различно от прясно сирене и преработено сирене – необходимото количество сол за производството му;
- 5) храни, състоящи се само от една съставка, когато наименованието на храната е идентично с наименованието на съставката; или позволява ясно идентифициране на естеството на съставката.

За храните, които от микробиологична гледна точка са бързо развалящи се и по тази причина след кратък период от време могат да представляват непосредствена опасност за човешкото здраве, срокът на минимална трайност се заменя със срок на годност. За да може храната да се съхранява и употребява правилно след отварянето на опаковката, се обозначават условията за съхранение и/или срока за консумация, ако е целесъобразно. В случаите на опаковки или контейнери за храни, при които най-голямата повърхност е с площ по-малка от  $10\text{cm}^2$ , списъкът на съставките може да бъде пропуснат. Задължително трябва да се посочва наличието на вещества или продукти, причиняващи алергии или непоносимост, в съответната храна чрез думата „съдържа“, последвана от наименованието на веществото или продукта, причиняващ алергии или непоносимост.

Специално създадените наноматериали (с изключение на добавки и вещества, които се използват по същия начин като добавките в храните и ензимите в храните) трябва ясно да се обозначават в списъка на съставките. Имената на тези съставки трябва да се придружават от думата „нано“ в скоби.

Когато продуктът е бил замразяван повече от един път, върху етикета на замразени месни заготовки и замразени непреработени рибни продукти задължително се поставя датата на замразяване или датата на първо замразяване, ако продуктът е замразяван повече от един път. Тя се предхожда от думите „Замразено на ...“ и се посочва деня, месеца и годината в некодирана форма („ДД/ММ/ГГГГ“)[4]. Датата на замразяване не е задължителна за предварително опакованите храни.

Задължителното обявяване на хранителната стойност включва изписване на енергийната стойност; и количествата мазнини, наситени мастни киселини, въглехидрати, захари, белтък и сол. Съдържанието на задължително обявената хранителна стойност може да бъде допълнено с посочване на количествата на едно или повече от следните вещества: мононенаситени мастни киселини; полиненаситени мастни киселини; полиоли; скорбяля; влакнини; витамини или минерали(Приложение XIII от Регламент (ЕО) №1169/2011). Задължителната информация за хранителната стойност се изразява в грамове (g) за 100 g или за 100 ml, а енергийната стойност - в килоджаули (kJ) и килокалории (kcal) за 100 g или за 100 ml от продукта. Върху етикета може да се повтори информацията относно: енергийната стойност на продукта или енергийната стойност заедно с количеството мазнини, наситени мастни киселини, захари и сол. В Приложение V от Регламента е представен и списък на храните, освободени от изискването за задължително обявяване на хранителната стойност.

Съществуват отделни правила за етикетирание на хранителната стойност на хранителните добавки, натуралните минерални води и храните, предназначени за специфична хранителна употреба. За алкохолни напитки обявяването на хранителните стойности не е задължително и може да бъде ограничено до енергийната стойност. Не се изисква конкретен формат. Обявяването на хранителната стойност при предварително опаковани храни може да се ограничава до енергийната стойност или енергийната стойност заедно с количествата мазнини, наситени мастни киселини, захари и сол.

Обявяването на нетното количество не е задължително за храни, които подлежат на значителни загуби на обем или маса и чието нетно количество е по-малко от 5 g или 5ml( изкл. за подправки и билки). Когато предварително опакованите артикули се състоят от два или повече единични предварително опаковани артикула, съдържащи еднакво количество от един и същ продукт, нетното количество се посочва чрез указване на нетното количество, съдържащо се във всяка единична опаковка, и общия брой такива опаковки, освен когато общият брой на единичните опаковки може ясно да бъде видян и лесно преброен отвън. Когато предварително опакованите артикули се състоят от две или повече единични опаковки, които не се смятат за търговски единици, нетното количество се посочва, като се укаже общото нетно количество и общият брой единични опаковки.

### **III. ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

При своето транспортиране от производствените предприятия до потребителите и съхранение особено режимните товари трябва да бъдат опазени от повреждане и разпиляване. Правилното етиктиране и обозначаване дава възможност за по-добро съхраняване и предпазване на товара от неблагоприятните климатични условия, улеснява уедряването на товарните

единици, което от своя страна води до облекчаване на операциите по приемане, експедиция, митнически контрол.

Въвеждането на Регламента (ЕО) № 1169/2011 на Европейския съюз е значителен напредък, който ще спомогне за по-лесната обработка на товарите в логистичните центрове и пристанищата и ще гарантира запазването на тяхното качество до крайния потребител.

Промените в етиктирането на хранителните продукти ще доведат до:

- по-ясно и унифицирано представяне на алергените при предварително опакованите храни чрез видимо открояване от останалата информация чрез шрифт, стил и цвят на фона;
- представяне на определена информация за хранителната стойност на по-голямата част от предварително опакованите преработени храни;
- посочване на специално създадените наноматериали в съответните съставки;
- представяне на информация относно растителния произход на рафинираните масла и мазнини;
- предоставяне на допълнителна информация при замразените продукти.

Спазването на тези изисквания ще доведе до промяна и на изискванията към опаковъчна и преопаковъчната техника. За много фирми това означава промяна на дизайна и технологията за отпечатане на производствените и транспортните опаковки и етикети.

През 2015 година се предвижда продължаване на дейностите по разработване на база данни за ЕС, която да улесни идентифицирането на всички правила за задължително етиктиране на равнище ЕС и на национално равнище.

### **Литература**

1. ЕС, Регламент (ЕО) № 1169/2011, Брюксел, 2011;
2. ЕС, Директива 2011/91/ЕС, Брюксел, 2011;
3. Maxwell A., New Food Allergen Labeling Regulation in Europe – Are You Ready?, Thermofisher scientific, 2014;
4. Food standard agency, Advice on food allergen labelling, FSA, England, 2013.

#### **За контакти:**

Валентина Владимирова Грънчарова, д-р инж., ВВМУ "Н. Й. Вапцаров"  
Ивайло Василев Грънчаров, к.д.п. инж., ВВМУ "Н. Й. Вапцаров"