Маркування харчової продукції
(нові правила Євросоюзу)

Чираг Шет, Videojet Technologies, США

В останні роки в Європі було введено кілька нових нормативних актів, які регулюють маркування та етикетування харчових продуктів. Серед них – Global Standards Version 7 Британського консорціуму роздрібної торгівлі (BRC), який був введений 7.01.2015 р., та Directive 1169/2011 European Union, що набула чинності в грудні 2014 р. Нижче розглянуто зміни, які були внесені цими стандартами, та очікування від їх впливу на виробників харчових продуктів.

Нові вимоги

Стандарт BRC та Директива ЄС мають цілу низку суттєвих змін та доповнень, які регулюють безпечність харчової продукції та її маркування. Виробники цієї продукції повинні їх знати та організовувати їх реалізацію, адже дуже важливо виконувати вимоги, висунуті в зазначених документах.

У п. 5.2 Version 7 стандарту BRC визначено, що тепер, маркуючи харчову продукцію, виробник повинен позначати перелік відомих алергенних інгредієнтів, які він використав у виробництві продукції. До них належать сировина, матеріали, технологічні домішки, речовини, які вироблені в інших місцях та використані у виробництві харчових продуктів. До того ж інформація про всі інгредієнти, які потребують захисту від біологічного, хімічного або механічного забруднення, повинна бути розміщена під час маркування таким чином, щоб її могли зрозуміти та легко прочитати споживачі.

З іншого боку, Директива ЄС 1169/2011 вимагає від виробників під час маркування виділяти масив інформації про інгредієнти, використані в харчовій продукції. Цей перелік має містити кількість інгредієнта, його енергетичну цінність (калорійність), щоб споживач мав можливість приймати більш свідоме рішення про кількість отриманих калорій. Також має бути зазначена кількість кофеїну або інших алергенних інгредієнтів у продукції.

Ці оновлені норми та правила означають, що тепер виробники мають надавати більше інформації про походження та склад харчових продуктів. Щоб це зробити, вони повинні гарантувати, що зовнішня поверхня упаковки їх продукції має достатньо місця для розміщення цієї інформації для споживачів. До того ж важливо інтегрувати такі технології маркування, які здатні друкувати всі необхідні відомості чітко та розбірливо. Усе це потрібно для того, щоб споживачі мали змогу ознайомитись з інформацією та прийняти вірне для себе рішення.

Важливість нових вимог

Чому ж для виробників харчових продуктів так важливо бути в курсі цих оновлених законодавчих актів?

Світові стандарти BRC є одними з найважливіших у світі стандартів безпечності харчових продуктів. Вони схвалені Глобальною ініціативою з безпечності харчових продуктів (GFSI), керівні принципи якої використовують більш ніж 22 тис. постачальників харчової продукції у 123 країнах по всьому світу.

Відповідність стандартам BRC має вирішальне значення для виробників, які планують поставляти свою продукцію переважно на роздрібні ринки Великої Британії та скандинавських країн. І не важливо, базуються ці виробники в ЄС, США або в Китаї. Невиконання вимог цих стандартів веде до втрати контролю за роздрібною торгівлею в найбагатших країнах та на найприбутковіших ринках світу.

На відміну від стандартів BRC, Директива ЄС 1169/2011 входить до керівних документів Європейського Союзу та є законодавчою вимогою як для виробників продуктів харчування в ЄС, так і для тих, хто намагається імпортувати в країни ЄС цю продукцію з Північної Америки, Східної Азії або з інших регіонів планети. Директива ЄС 1169/2011 набула чинності в усіх 27 державах-членах ЄС, включаючи чотири найбільші економіки світу – Велику Британію, Францію, Німеччину та Італію. Її метою є захист споживачів цих країн від ризиків погіршення свого здоров'я через нерозкриту інформацію про алергени в харчових продуктах. Вимога відповідати нормам Директиви ЄС є обов'язковою не тільки для того, щоб торгувати з країнами ЄС, а й у першу чергу для того, щоб захистити виробників від збитків, втрати репутації їх брендів, якщо їх продукти заподіють шкоду (алергійне захворювання) споживачам.

Навіщо нові вимоги?

У нещодавній доповіді Європейської академії алергології та клінічної імунології (EAACI) було показано, що понад 17 млн європейців мають харчову алергію того чи іншого роду, починаючи від легкого подразнення через відповідні загальні інгредієнти-алергени і закінчуючи сильнішими побічними реакціями, які потребують медичної допомоги або лікування. Госпіталізація дітей через серйозні алергічні реакції, за даними EAACI, зросла в ЄС за останнє десятиріччя у 7 разів. Це веде до зростаючих викликів з боку ЗМІ та груп споживачів на дії виробників та законодавців. Із урахуванням цього вкрай необхідно, щоб виробники продуктів харчування робили все можливе, щоб надати споживачам чітку, стислу інформацію про інгредієнти, що містяться в харчах, які вони їдять. Це може забезпечити споживачів інформаційним інструментарієм, що допоможе визначити алергійність продуктів, зробити вірний вибір дієтичних продуктів, щоб понизити ризики погіршення свого здоров'я. Тим паче це може мінімізувати ризики і для виробників продукції та зберегти їм доступ на прибуткові ринки країн ЄС.

Виконання нових вимог

Нові правила стандарту BRC та Директиви ЄС 1169/2011 не передбачають використання якогось одного способу доведення інформації про інгредієнти до споживачів. Вони залишають виробникам повну свободу у виборі пакувального матеріалу або в розробці дизайну упаковки чи етикетки. Однак обидва документи мають низку рекомендацій щодо нанесення цієї інформації. Вони рекомендують друкувати назви інгредієнтів та інші дані жирним шрифтом, підкресленням, курсивом, допомагаючи споживачам зосередити увагу на важливих елементах інформації.

Існує низка друкованих рішень, які забезпечують споживачам легке розуміння інформації. Компанія Videojet пропонує різноманітні термотрансферні технології нанесення змінної інформації на гнучкі пакувальні матеріали: полімерні плівки, алюмінієву фольгу, металізовані плівки. Ці технології передбачають збереження інформації про різні інгредієнти, щоб використовувати її кожного разу, коли виникає потреба виробляти кілька харчових продуктів на одній лінії та маркувати упаковку, змінюючи формат друкування. Це гарантує, що надрукована інформація завжди буде відповідати нормам зазначених директиви та стандарту, не міститиме помилок та буде чіткою і зрозумілою для сприйняття споживачами.

Крім того, компанія Videojet пропонує нове покоління програмного забезпечення Clarisoft™, яке дозволяє легко складати, змінювати та розміщати списки інгредієнтів у маркувальні та етикетувальні пристрої пакувального обладнання. Технології та обладнання компанії Videojet дають можливість друкувати на високих швидкостях з високим рівнем чіткості та міцності зщеплення чорнил до поверхонь пакувальних матеріалів.

Вимоги до маркування

Нові правила вимагають від виробників забезпечити якісне маркування харчової продукції. Так, п. 6.2 стандарту BRC (7 версія) містить вимоги для забезпечення коректного маркування. Виробник має гарантувати, що за правильною технологією маркування кожного виду харчового продукту ризики появи помилок будуть мінімальними. Крім того, контрольна техніка повинна бути інтегрована в пакувальну лінію, щоб виявити та вилучити упаковку або етикетки, на яких інформація нанесена невірно або нечітко.

Директивою ЄС 1169/2011 також передбачені вимоги до виробників гарантувати якісне і чітке маркування. Але ці вимоги додатково визначають пропорційність розміру шрифту до розміру упаковки. Крім того, вони вимагають використовувати таке вимірювальне обладнання на пакувальних лініях, яке забезпечить чіткий контроль за якісним маркуванням з автоматичним викиданням упаковок, які з різних причин виявились бракованими. Сучасні технології маркування дають можливість працювати на високих швидкостях, мінімізуючи простої обладнання для зміни форматів та отримуючи чітке якісне нанесення інформації.

Треба зауважити, що нові правила вимагають від виробників постійно дотримуватись рекомендацій щодо обслуговування обладнання, його ремонту, налагодження та профілактики. Це потрібно, щоб гарантувати оптимальну продуктивність та високу якість маркування, мінімізувати простої обладнання протягом усього терміну його експлуатації.

Виробники харчових продуктів мають сьогодні широкі можливості дізнатися про різні нюанси нових правил стандарту BRC та Директиви ЄС 1169/2011. Крім того, вони повинні користуватись рекомендаціями технічних експертів з маркування. Багато постачальників технологій та обладнання для маркування забезпечують комплексну адаптовану підтримку та рекомендації, які дають можливість виробникам продукції дотримуватись усіх заново встановлених норм маркування харчових продуктів без втрати якості та продуктивності.

Виходячи з цього, можна зазначити, що виробники продуктів харчування мають сьогодні всі інструменти, необхідні для виконання нових законодавчих вимог, що дозволяє їм зберегти доступ на прибуткові ринки, подбати про здоров'я споживачів їх продукції, а також захистити репутацію своїх торгових марок.