**Информация о заменителях молочного жира на этикетках – крупным четким шрифтом!**



11 января 2019 года закончился 180-дневный срок, который был отведён производителям молочной продукции, содержащей растительные жиры, на подготовку к изменениям в правилах её маркировки:

- смена упаковки,

- оформление новых деклараций

Теперь из названий таких продуктов понятно, что в них содержатся заменители молочного жира. Это позволит потребителю сделать правильный выбор.

Потребителям стоит обращать внимание на маркировку молочной продукции и проверять ее соответствие новым требованиям.

В случае обнаружения на полках магазинов товаров, которые фальсифицированы растительными жирами, но называются при этом молочными, следует обратиться в Роспотребнадзор по месту жительства или на горячую линию.

Также на страницах Государственного информационного ресурса в сфере защиты прав потребителей (<http://zpp.rospotrebnadzor.ru/>) каждый потребитель может ознакомиться информацией о, выявленных специалистами Роспотребнадзора фальсифицированных продуктах, а также с рекомендациями по здоровому питаю.

**Как должны называться молочные продукты?**

По новым правилам, из названий молокосодержащих продуктов должно быть понятно, что они содержат заменители молочного жира.

В обновленном техрегламенте четко написано: «в наименование должны быть включены слова «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, а также информация о технологии их производства».

Например, на том, что раньше можно было называть «сыр», теперь должно быть написано «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра».

****

**Зачем это нужно?**

В ноябре 2017 года Евразийской экономической комиссией, в которую входят эксперты России, Беларуси, Казахстана, Армении и Киргизии, был принят закон, согласно которому производители, использующие растительные жиры, стабилизаторы и консерванты, обязаны прекратить использовать такие названия, как «сметанный продукт», «творожный продукт» и прочие.

Изменения были инициированы, разработаны и приняты, для того, чтобы более полно реализовать право покупателя на достоверную информацию о продукте.

Потребители должны без проблем определять, что перед ними – традиционный молочный товар или похожий на него продукт с растительными жирами и осознанно принимать решение о покупке.

Закон вступил в силу 15 июля 2018года, однако в Евразийской комиссии был утверждён переходный период для производителей, чья продукция содержит в составе растительные жиры.

У всех предприятий было 180 дней на то, чтобы изменить упаковку и оформить новые декларации на продукцию с изменёнными названиями и маркировкой.

Таким образом, производители и торговые операторы за этот срок должны были определиться:

- выпускать свои торговые марки только из молока и сохранить прежние, «молочные» названия.

или

- продолжить изготавливать продукцию с добавлением растительных жиров и применять наименования продукции и этикетки, избавившись от молочных ассоциаций и связанных с ними терминов.

**Какова должна быть упаковка?**



Наименование молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должно начинаться со слов «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира» (за исключением сливочно-растительного спреда, сливочно-растительной топленой смеси, мороженого с заменителем молочного жира).

Информация о технологии производства молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира указывается в виде слов «произведенный (изготовленный) по технологии» с указанием понятия, установленного для соответствующего молочного продукта.

Размер шрифта наименования молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 2,5 мм.

В наименовании молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира слово «продукт» может быть заменено общетехническим термином, характеризующим консистенцию или структуру продукта (крем, паста, соус и т.д.).

**Например:**

- «молокосодержащий продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сметаны»;

- «молокосодержащий крем с заменителем молочного жира, произведенный по технологии творога».

На потребительской упаковке указывается информация о наличии в молокосодержащем продукте с заменителем молочного жира растительных масел.

Указанная информация наносится на информационное поле, специально выделенное на упаковке или этикетке, шрифтом, контрастным цвету этого информационного поля.

Информационное поле заполняется следующей информацией: «Содержит растительные масла». Информационное поле должно быть контрастным по цвету с этикеткой или упаковкой, на которую наносится маркировка продукта, в том числе его наименование.

Размер шрифта информационного поля на потребительской упаковке молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира должен составлять не менее 3 мм, в случае если размер упаковки позволяет заполнить информационное поле информацией указанных размеров шрифта.

В случае, если размер упаковки не позволяет заполнить информационное поле информацией указанных размеров шрифта, указанная информация наносится шрифтом максимально крупного размера.

В наименованиях молокосодержащих продуктов с заменителем молочного жира по усмотрению производителя могут использоваться понятия, характеризующие особенности сырьевого состава продукта, способ его термической и специальной обработки (в случае, если такая обработка проводилась).

**В чем разница между оригинальной молочной продукцией и той, которая содержит заменитель молочного жира?**

Замена молочных жиров растительными – это удешевление продукции.

Заменяя один ингредиент другим, производитель экономит на сырье и, таким образом, зарабатывает больше.

**Что ещё нужно знать?**

****

Вопреки устойчивым стереотипам, наличие растительных масел в качестве заменителей молочного жира – далеко не всегда опасно.

Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) отмечает, что продукты с заменителем молочного жира безопасны, в случае, если это не частично гидрогенизированные масла.

Частично гидрогенизированные масла содержат большое количество трансжиров, чрезмерное потребление которых ВОЗ считает одним из рисков развития сердечно-сосудистых заболеваний и преждевременной смерти.

Однако, стоит отметить, что гидрогенизированные масла прежде всего используют при производстве маргарина для промышленности, выпечки на его основе, изделий во фритюре и других продуктов с большим сроком годности.

Между настоящим молоком и тем, который похож на него и произведен с добавлением растительных масел, обычно нет разницы с точки зрения безопасности, если оно приготовлено добросовестно.

Но следует ещё раз подчеркнуть – промышленное производство молочной продукции с заменителями молочного жира обходится дешевле.

А значит и цена на неё должна быть ниже. И главное – потребитель должен знать об этом, чтобы сделать правильный выбор.

**Удачных и качественных покупок!**

*Источник: http://cgon.rospotrebnadzor.ru/*