

УДК 659.154:664.694

ИНФОРМАЦИОННАЯ ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Наталия Анатольевна Юрк

кандидат технических наук, доцент

na.yurk@omgau.org

Михаил Сергеевич Черенков

студент

Омский государственный аграрный университет

г. Омск, Россия

Аннотация. В настоящей статье рассматриваются особенности содержания маркировки пищевых продуктов в соответствии с основными нормативными документами (ТР ТС 022/2011 и ГОСТ Р 51074-2003), регламентирующих требования к маркировке данной группы товаров. Приведены результаты информационной идентификации продукции в части содержания и полноты представленной информации на упаковке продукции. Установлено, что маркировка продукции соответствует всем предъявляемым требованиям и будет способствовать продвижению продукта на потребительском рынке.

Ключевые слова: пищевые продукты, информация, маркировка, идентификация.

Идентификация пищевой продукции по маркировке представляет собой процесс установления соответствия продукции установленным Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 и национальным стандартом ГОСТ Р 51074-2003 [1-2]. Требования, изложенные в вышеуказанных документах необходимы для защиты прав потребителей и контроля качества пищевых продуктов. Основные цели проведения идентификации заключаются в следующих аспектах (рисунок 1) [3].

1. Обеспечение безопасности потребления

- правильная идентификация позволяет установить, насколько пищевой продукт соответствует необходимым санитарно-гигиеническим требованиям, условиям хранения и транспортировке. Без надлежащей маркировки существует риск употребления продуктов с истекшим сроком годности или некачественных продуктов, что негативно сказывается на здоровье потребителей

2. Предоставление полной и точной информации

- потребитель должен иметь возможность ознакомиться с составом продукта, особенностями его изготовления, условиями хранения и сроком годности. Полноценная информация позволяет выбрать подходящий продукт, особенно людям страдающими различными заболеваниями

3. Защита от фальсифицированной продукции

- проверка маркировки помогает выявить случаи фальсификации продукции, когда недобросовестные производители пытаются ввести потребителей в заблуждение, используя недостоверные сведения о составе, происхождении и характеристиках продукции

4. Повышение уровня конкуренции

- размещение полноценной и доступной информации стимулирует добросовестную конкуренцию среди производителей, мотивируя их выпускать качественную и безопасную продукцию, соответствующую высоким стандартам качества и безопасности

Рисунок 1 – Цели проведения идентификации пищевой продукции.

Согласно ТР ТС 022/2011 маркировка должна содержать полную и объективную информацию о продукте, позволяющую потребителю сделать осознанный выбор относительно приобретения конкретного продукта. Маркировка осуществляется путем нанесения текста, изображений, символов и знаков непосредственно на упаковку либо посредством прикрепления этикетки.

При этом, информация должна быть четкой, читабельной и понятной потребителю этой продукции [4-6].

Согласно данному Техническому регламенту, недопустимо вводить покупателя в заблуждение ложной информацией или отсутствие важных сведений. Это касается как состава, так и особенностей производства продукта.

Кроме обязательных требований, установленных регламентом, пищевые продукты подлежат маркировке согласно национальному стандарту ГОСТ Р 51074-2003. Это нормативный документ по стандартизации дополняет положение Технического регламента, расширяя перечень возможных элементов маркировки и регулируя правила подачи информации о пищевых продуктах. Например, ГОСТ Р 51074-2003 определяет порядок размещения информации о массовой доле основного ингредиента (если такой имеется), количестве питательных веществ, особенностях обработки сырья, условий приготовления и хранения готовых продуктов. Регламентируемые элементы маркировки приведены на рисунке 2.



Рисунок 2 - Регламентируемые элементы маркировки пищевой продукции.

Наименование продукта должно отражать суть содержимого упаковки, включая вид продукта и способа его изготовления.

Список ингредиентов указывается в порядке убывания массы или объема каждого компонента. Если продукт содержит пищевые добавки (консерванты,

стабилизаторы, красители и прочие) они обозначаются кодовыми номерами «Е», установленные международной классификацией. Важно отметить, что запрещены обозначения «идентичный натуральному» или «полностью натуральный», если продукт подвергался химической обработке. Отдельно выделяют вещества, способные вызвать аллергические реакции (глютен, орехи, молочный белок и другие) [7].

Необходимо указывать условия хранения (температура, влажность воздуха, необходимость защиты от света, источников тепла и прочее, а также срок годности, определяющий период, в течении которого сохраняются заявленные потребительские свойства. Срок годности исчисляется с момента окончания технологического процесса производства и заканчивается датой, указанной производителем. Важно помнить, что нарушение условий хранения автоматически снижает качество продукта, даже если формально указанный срок годности еще не истек.

На этикетку необходимо наносить юридический адрес производителя, включая страну. Эта информация важна для оценки риска контрафактной продукции и возможности проверки подлинности продукции уполномоченными органами.

ГОСТ Р 51074-2003 устанавливает строгие нормы предоставления информации о содержании белков, жиров, углеводов в продукте. Эту информацию размещают на упаковке, рассчитывая количество указанных веществ на 100 г. Особенно важно указывать наличие потенциально опасных веществ, поскольку данная информация позволяет защитить здоровье определенных групп потребителей [8-9].

Помимо основных данных, производитель вправе добавлять дополнительную информацию о продукте, такие как рекомендации по употреблению, по приготовлению, особые свойства. Однако эта дополнительная информация не должна противоречить основным требованиям ТР ТС 022/2011 и ГОСТ Р 51074-2003.

Подтверждение соответствия продукции проводится аккредитованными органами по сертификации, которые устанавливают соответствие продукта обязательным требованиям соответствующих Технических регламентов и стандартов. После прохождения данной процедуры оценки соответствия заявитель получает право на нанесение специального знака «ЕАС» - знака обращения продукции на рынке стран-участниц Евразийского экономического союза [6, 9].

В рамках НИРС выполнены исследования по контролю соответствия маркировки макаронных изделий перерабатывающего предприятия Омского региона.

Результаты контроля соответствия маркировки макаронных изделий ТМ «Добродея» перья гладкие в упаковке массой 1 кг требованиям ГОСТ Р 51074-2003 представлены в таблице 1.

Таблица 1

Результаты контроля соответствия маркировки требованиям ГОСТ Р 51074-2003.

Требования ГОСТ Р 51074-2003	Содержание маркировки	Результат контроля
Наименование продукта: понятно, конкретно, достоверно. Содержит информацию об отличительных состояниях	Изделия макаронные группы А высший сорт	Соответствует
Наименование и местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства)	ОАО «Омская макаронная фабрика», Россия, 644105, г. Омск, ул. 22 Партсъезда, 51 А	Соответствует
Товарный знак изготовителя	ТМ «Добродея» 	Соответствует
Масса нетто: указывают в г или кг	1 кг	Соответствует
Состав продукта: перед списком ингредиентов должен быть заголовок «Состав»	Состав продукта: мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий высшего сорта, вода питьевая	Соответствует
Пищевая ценность:	Белки – 12,5 г,	Соответствует

калорийность или энергетическая ценность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов Информационные показатели содержания питательных веществ указывают как массу углеводов, белков, жиров и макро- и микроэлементов в 100 г, калорийность/энергетическую ценность – в килокалориях и/или килоджоулях в расчете на 100 г.	жиры – 1,3 г, углеводы – 70,5 г, энергетическая ценность – 344 ккал/1440 кДж, энергетическая ценность в 100 г вареного продукта – 128 ккал/535 кДж	
Рекомендации по приготовлению готовых блюд: обязательны для полуфабрикатов пищевых продуктов.	Способ приготовления: на 100 г макаронных изделий берется 1 л воды и 1/3 столовой ложки соли. Засыпать изделия в кипящую подсоленную воду или бульон и варить до готовности. Слить воду, заправить маслом или соусом.	Соответствует
Условия хранения пищевых продуктов	Хранить при относительной влажности воздуха не более 70 % и температуре не выше 30 °С	Соответствует
Срок годности: исчисляют с даты изготовления	24 месяца со дня изготовления	Соответствует
Дата изготовления и дата упаковывания: в виде чисел, обозначающих число, месяц и год.	14/04/2025	Соответствует
Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт	ГОСТ 31743	Соответствует
Информация о подтверждении соответствия пищевых продуктов: продукты, соответствие которых требованиям ТР ТС подтверждено, маркируются знаком обращения на рынке	Знак обращения на рынке государств-членов ТС, знак соответствия при добровольной сертификации, знак соответствия для системы ХАССП 	Соответствует

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» № 022/2011 содержит обязательные требования к содержанию маркировки пищевой продукции.

Результаты анализа соответствия маркировки вермишели длинной ТМ «Омские макароны» требованиям ТР ТС 022/2011 указаны в таблице 2.

Таблица 2

Результаты контроля соответствия маркировки вермишели длинной ТМ «Омские макароны» требованиям ТР ТС 022/2011.

Требования ТР ТС 022/2011	Содержание маркировки	Результат анализа
Обязательные сведения		
Наименование пищевой продукции: позволяет относить продукцию к пищевой, достоверно ее характеризовать	Изделия макаронные группа В высший сорт	Соответствует
Состав пищевой продукции: компоненты указываются в порядке убывания, перед указанием компонентов размещена надпись «Состав»	Состав продукта: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая	Соответствует
Количество пищевой продукции: для твердой пищевой продукции указывается в единицах массы (г, кг)	800 г	Соответствует
Дата изготовления пищевой продукции: при сроке годности от трех месяцев указывается «дата изготовления», содержащая число, месяц, год	22/05/2025	Соответствует
Срок годности пищевой продукции: слова «годен до» или «годен до конца» могут быть заменены на слова «срок годности»	Срок годности: 24 месяца со дня изготовления	Соответствует
Условия хранения пищевой продукции	Хранить при относительной влажности воздуха не более 70 % и температуре не выше 30 °С.	Соответствует
Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции: определяется местом государственной регистрации организации. Используют официально зарегистрированное наименование и место нахождения (адрес, включая страну)	ОАО «Омская макаронная фабрика», Россия, 644105, г. Омск, ул. 22 Партсъезда, 51 А	Соответствует
Рекомендации и/или ограничения по использованию	Способ приготовления: на 100 г макаронных изделий берется 1 л воды и 1/3 столовой ложки соли. Засыпать изделия в кипящую подсоленную воду или бульон и варить до готовности. Слить воду,	Соответствует

	заправить маслом или соусом.	
Показатели пищевой ценности: включают в себя ЭЦ (калорийность), количество белков, жиров и углеводов, количество витаминов и минеральных веществ. ПЦ проводится в расчете на 100 г продукта. ЭЦ должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах этих величин. Количество пищевых веществ должно быть указано в граммах.	Белки – 10,4 г; жиры – 1,1 г; углеводы – 71,5 г; энергетическая ценность – 1440 кДж/344 ккал	Соответствует
Сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением ГМО	Отсутствуют	Соответствует
Единый знак обращения продукции на рынке государств-членов ТС	Имеется 	Соответствует
Дополнительные сведения		
Сведения о документе, в соответствии с которым произведена продукция	ГОСТ 31743	Соответствует
Товарный знак	ТМ «Омские макароны» 	Соответствует
Знаки систем добровольной сертификации	Знак соответствия при добровольной сертификации, знак соответствия для системы ХАССП 	Соответствует

Результаты проведенного исследования говорят о том, что маркировка макаронных изделий, производимых на ОАО «Омская макаронная фабрика» соответствуют требованиям нормативных документов.

Таким образом, правильная идентификация пищевой продукции по маркировке обеспечивает прозрачность рынка продовольственных товаров,

защищает права потребителей и гарантирует соблюдение нормативных требований производителей. Совокупность положений ТР ТС 022/2011 и ГОСТ Р 51074-2003 направлена на создание эффективной системы информирования потребителей о составе, качестве и безопасности приобретаемых ими продуктов питания.

Регулирование содержания и представления маркировки направлено на повышение доверия потребителей к отечественной продукции, снижению рисков покупки фальсифицированных товаров и обеспечение устойчивого развития агропромышленного комплекса.

Список литературы:

1. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) (с изменениями на 22 апреля 2024 года). Утвержден Решением Комиссии Таможенного Союза от 9 декабря 2011 года № 881.
2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. М: Стандартинформ. 2003.
3. Краснова Л. Критерии оценки информационной и идентификационной функции маркировки пищевых продуктов // Организационно-правовые аспекты инновационного развития агробизнеса. 2017. № 14. С. 278-280.
4. Тихонова О.Ю., Резниченко Ю.И., Позняковский В.М. Практическое применение алгоритма оценки конкурентоспособности маркировки пищевых продуктов // Товаровед продовольственных товаров. 2019. № 9. С. 55-62.
5. Смирнова Ж.И. Экспертные решения проблем маркировки пищевых продуктов // Актуальные вопросы молочной промышленности, межотраслевые технологии и системы управления качеством. 2020. Т. 1. № 1(1). С. 511-518.
6. Изучение показателей качества маркировки пищевых продуктов стран Таможенного союза / Е.Ю. Ушанская, С.А. Быкыбаева, М.С. Кайнарбаева, Э.С. Хуснутдинова, А. Темирбай // Вестник Казахского национального медицинского университета. 2020. № 4. С. 470-473.

7. Николаева М.А., Смирнова Е.В., Смирнова А.А. Уведомительные знаки в маркировке пищевых продуктов // Лизинг. 2021. № 5. С. 30-40.

8. Николаева М.А., Манько Е.Г. Маркировка пищевых продуктов «Светофор» // Товаровед продовольственных товаров. 2022. № 12. С. 782-791.

9. Климова Е.В. Экологическая маркировка пищевых продуктов – надежный ориентир для покупателя // Научные требы Дальрыбвтуза. 2023. Т.66. № 4. С. 25-32.

UDC 659.154:664.694

FEATURES OF TECHNICAL REGULATION IN THE FOOD INDUSTRY

Natalia An. Yurk

candidate of technical sciences, associate professor

na.yurk@omgau.org

Mikhail S. Cherenkov

student

Omsk State Agrarian University

Omsk, Russia

Abstract. This article examines the specifics of the content of food product labeling in accordance with the main regulatory documents (TR CU 022/2011 and GOST R 51074-2003) regulating the requirements for labeling this group of goods. The results of information identification of products in terms of the content and completeness of the information provided on the product packaging are presented. It has been established that the product labeling meets all the requirements and will contribute to the promotion of the product on the consumer market.

Keywords: food products, information, labeling, identification.

Статья поступила в редакцию 10.09.2025; одобрена после рецензирования 20.10.2025; принята к публикации 31.10.2025.

The article was submitted 10.09.2025; approved after reviewing 20.10.2025; accepted for publication 31.10.2025.