

ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ СОВЕТА  
СОТРУДНИЧЕСТВА АРАБСКИХ ГОСУДАРСТВ  
ПЕРСИДСКОГО ЗАЛИВА (ССАГПЗ)  
(ВСЕМИРНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПО  
СТАНДАРТИЗАЦИИ/ВОС)



ВОС 9/2013 (Е)

**Маркировка расфасованных продуктов питания**

ICS : 67.040.00

**Маркировка расфасованных продуктов питания**

**Дата утверждения Советом Директоров ВОС : 26/11/1434h(02/10/2013)**  
**Статус публикации : Технический регламент**

**Предисловие**

Организация по Стандартизации при GCC (ВОС) является Региональной Организацией, которая состоит из национальных органов по стандартизации государств-членов GCC. Одной из основных функций ВОС является выпуск специализированными техническими комитетами (ТС) Стандартов Персидского залива/Технических регламентов.

ВОС посредством технической программы комитета ТС № TC05/SC1 "Технический подкомитет ВОС по продуктовым этикеткам" дополнил Технический Регламент ВОС № : ВОС 9/2007 "Маркировка расфасованных продуктов питания". Проект Технического регламента был подготовлен в Султанате Оман.

Этот Технический регламент был утвержден Советом директоров ВОС на его встрече № (18), проходившей 26/11/1434h(02/10/2013), Утвержденный стандарт заменяет и отменяет стандарт № ВОС 9/2007.

## Маркировка расфасованных продуктов питания

1- **НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Этот стандарт ВОС связан с маркировкой всех расфасованных продуктов и с требованиями, относящимися к представлению информации о них.

2- **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ССЫЛКИ**

- 2.1 ВОС САС /GL 1 “Общие руководящие указания по заявлениям о предполагаемом ущербе”.
- 2.2 ВОС 2233 "Требования к маркировке, относящейся к продуктам питания".
- 2.3 ВОС 150 "Сроки годности для продуктов питания".
- 2.4 ВОС 654 "Основные требования к расфасованным продуктам для специального диетического питания".
- 2.5 ВОС 839 "Упаковочная тара для продуктов - часть 1: основные требования".
- 2.6 ВОС 1366 "Основные требования по обращению с продуктами для специальных медицинских целей".
- 2.7 ВОС/САС 107 "Маркировка пищевых добавок при продаже их по отдельности".
- 2.8 ВОС ISO 1000:2009 “Единицы системы СИ и рекомендации по использованию кратных им единиц и по использованию некоторых других единиц”
- 2.9 ВОС 1931 “ХАЛЯЛЬНАЯ ПИЩА Часть 1: Основные требования”.
- 2.10 ВОС 2142 “Основные Требования к Пище и Питью, изготовленными с использованием Генетически Модифицированных Организмов”.
- 2.11 ВОС 1863 “Тара для продуктов –Часть 2: Пластиковая тара - Основные Требования”
- 2.12 ВОС 2333 "Стандарт, утвержденный организацией на основании “Требований к заявлениям о предполагаемом ущербе, относящимся к питанию и здоровью” .
- 2.13 ВОС САС GL 32 “Производство, обработка, маркировка и маркетинг продуктов питания, производимых органическим путем”.
- 2.14 ВОС OIML R 79 "Требования к маркировке расфасованных продуктов питания".

3- **ОПРЕДЕЛЕНИЯ**

- 3.1 **Этикетка:** Любые бирка, ярлык, изображение или описание, которые напечатаны, приклеены, оттиснуты на упаковочной таре или присоединены к ней так, чтобы их невозможно было отделить.
- 3.2 **Маркировка:** Любая написанная или напечатанная информация или изображение на этикетке, относящиеся к пищевому продукту или к его пищевым свойствам, к природе его происхождения или к способам его приготовления или потребления, или к одному из его компонентов или к каким-нибудь другим его свойствам.
- 3.3 **Продукты питания:** Любая субстанция, которая приготовлена, не приготовлена или является полуфабрикатом, которая предназначена для потребления человеком или которая может быть использована при изготовлении, приготовлении или обработке продуктов питания. За исключением парфюмерии, табачных изделий или других субстанций, используемых только как лекарства.

- 3.4 Тара: Любая упаковка для продуктов для их поставки отдельными частями, полностью или частично закрывающая продукт, в том числе обертки. Тара может включать несколько единиц или типов упаковки, так, как это требуется для потребителя.
- 3.5 Ингредиент(ы): Любое вещество, в том числе пищевые добавки, используемые при производстве или приготовления пищевого продукта и присутствующие в продукте, хотя, возможно, и в измененном виде.
- 3.6 Дата изготовления (Дата производства): Дата, начиная с которой пища становится продуктом, так, как это описано и написано производителем.
- 3.7 Дата упаковки: Дата, когда пища размещена непосредственно в тару, в которой она будет в конечном счете продаваться потребителю.
- 3.8 Дата окончания срока годности: Дата, которая означает конец расчетного периода при любых заданных условиях хранения, после чего продукт, вероятно, не будет иметь свойств качества и безопасности. После этой даты пища не должна рассматриваться как товар или для демонстрации.
- 3.9 Пищевые добавки: Любое вещество, которое обычно не употребляется как пища само по себе и обычно не используется как типичный ингредиент пищи независимо от того, имеет оно или не имеет пищевую ценность. Умышленное добавление этого вещества служит для технологических (в том числе органолептических, таких как цвет, вкус и запах) целей в процессе производства, переработки, подготовки, обработки, упаковки и транспортировки. Добавление этого вещества служит для прямого или косвенного обретения пищей ожидаемых свойств или для того, чтобы побочные продукты становились компонентами пищи или иным образом влияли на свойства пищи.
- 3.10 Партия: определенное количество товара, произведенного в одних и тех же условиях.
- 3.11 Код товара: Код, присвоенный данной партии пищевого продукта, изготовленного при одинаковых условиях в течение определенного периода времени, как правило на одной и той же производственной линии или на одном и том же производственном оборудовании.
- 3.12 Технологическая добавка: вещество или материал (не включая аппаратуру или посуду и ингредиенты, не употребляемые в качестве пищи), которые намеренно были использованы в процессе обработки пищевого сырья или его ингредиентов для достижения определенной технологической цели в ходе обработки или переработки. Внесение этих добавок может привести к ненамеренному, но неизбежному присутствию в конечном продукте их остатков или производных.
- 3.13 Пищевые продукты для общественного питания: Эти продукты предназначены для использования в ресторанах, столовых, школах, больницах и других подобных заведениях, где используется пища, предлагаемая для немедленного употребления.

#### 4- **ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

Без ущерба для положений стандартов ВОС, имеющих отношение к каждому пищевому продукту, должно быть учтено следующее:

- 4.1 Расфасованная пища не должна быть описана или представлена на любой этикетке или на любой маркировке словами, изображениями или другими методами, которые имеют непосредственное отношение к другой пище и могут конфликтовать с представлением о данной пище, что может привести

покупателя к мнению, что данная пища связана с другим продуктом.

4.2 Расфасованная пища не должна быть описана на любой этикетке или на любой маркировке ложным образом, вводящим в заблуждение или являющимся обманом или могущим создать ложное впечатление о любых свойствах пищи.

4.3 Когда используется логотип об особом качестве или об органическом происхождении и т. п., должно быть предоставлено доказательство этого свойства.

4.4 Нельзя писать фразы, логотипы и символы, связанные с системой менеджмента качества.

## 5- ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ МАРКИРОВКА РАСФАСОВАННЫХ ПРОДУКТОВ

5.1 Название пищи

5.1.1 Название должно указывать истинное происхождение продуктов питания, должно быть определено нормальным образом и не должно быть общим.

5.1.2 Для тех названий, которые были установлены пищевыми стандартами Персидского залива, должно быть использовано, по меньшей мере, одно из этих названий, в другом случае должно быть использовано название, предусмотренное национальным законодательством.

5.1.3 При отсутствии любого такого названия должно быть использовано общее или обычное существующее обще пользовательское название в качестве соответствующего описательного термина, который не вводит покупателя в заблуждение или недопонимание.

5.1.4 В основном или дополнительном названии пищевого продукта необходимо избегать дополнительных слов или фраз, которые вводят покупателя в заблуждение или недопонимание относительно истинного происхождения и физического состояния продукта, включая, но не ограничиваясь, информацию о типе упаковки, стиле и состоянии или о способе обработки продукта, например: высушенный или концентрированный или восстановленный или копченый.

5.1.5 Для продуктов, в которых компонент или ингредиент, ожидаемый покупателями в качестве обычно используемого или присутствующего естественным образом, заменен на другой компонент или ингредиент, маркировка должна иметь рядом с названием продукта дополнение к списку ингредиентов с четким указанием компонента или ингредиента, который был использован для частичного или полного замещения.

### 5.2 Перечень ингредиентов

5.2.1 Перечень ингредиентов должен быть указан в убывающем порядке массовой части (масса/к массе), заложенной во время производства продукта, за исключением продуктов с одним ингредиентом.

5.2.2 Там, где ингредиент сам является продуктом двух или более ингредиентов, такая смесь может быть указана в перечне ингредиентов при условии указания рядом в скобках состава смеси из других ингредиентов, список которых приводится в убывающем порядке массовой доли (масса/к массе).

5.2.3 Перечень ингредиентов должен быть озаглавлен или предварен соответствующим заголовком, который состоит из термина "ингредиент" или содержит его.

5.2.4 Список пищевых добавок в продукте или их числовые коды (международная классификация системы (ICS) или Европейский индекс) должны быть представлены с функциональностью, как указано в пункте (5.2.8.2).

5.2.5 Названия продуктов и ингредиентов, которые могут вызвать

гиперчувствительность, должны быть письменно указаны:

- 5.2.5.1 Злаки, содержащие клейковину; то есть пшеница, ячмень, овес, рожь, полба как таковые или их гибридные разновидности и продукты из них.
- 5.2.5.2 Ракообразные и продукты из них.
- 5.2.5.3 Яйца и продукты из них.
- 5.2.5.4 Рыба и рыбные продукты.
- 5.2.5.5 Арахис, соя и продукты из них.
- 5.2.5.6 Грецкие орехи и продукты из них.
- 5.2.5.7 Молоко и молочные продукты (включая лактозу).
- 5.2.5.8 Сульфиты в концентрации 10 частей на миллион или больше.
- 5.2.5.9 Сельдерей и продукты из него.
- 5.2.5.10 Горчица и продукты из нее
- 5.2.5.11 Семена кунжута и продукты из них.
- 5.2.5.12 Моллюски и продукты из них.
- 5.2.5.13 Любин и продукты из него.
- 5.2.6 Добавленная вода должна быть объявлена в списке ингредиентов за исключением случаев, когда вода образует часть ингредиента, такого как рассол, сироп или бульон, используемых в сложных продуктах и упомянутых в качестве таковых в списке ингредиентов. Тем не менее, вода или другие летучие частицы, которые испаряются в процессе производства, не должны быть объявлены.
- 5.2.7 В случае обезвоженных или конденсированных продуктов, которые предназначены, чтобы быть восстановленными путем добавления только воды, ингредиенты могут быть перечислены после добавляемой воды в порядке массового соотношения (масса/к массе) в восстановленном продукте при условии, что включена пояснительная формулировка, такая как "ингредиенты продукта, подготовленные в соответствии с инструкциями на этикетке".
- 5.2.8 Должно быть объявлено наличие в любом пищевом продукте или в любом из его ингредиентов аллергена, полученного с помощью биотехнологий и, вероятно, передаваемого из любого из продуктов, перечисленных в пункте 5.2.5.
- 5.2.9 Для ингредиента должно быть указано специфическое название, исключая :-
- 5.2.9.1 Для общей номенклатуры: Для компонентов, за исключением тех, которые перечислены в пункте 5.2.5, и маркировка для которых более четкая, используются следующие названия:

<b>Названия классов</b>	<b>Специфические названия классов</b>
5.2.9.1.1 Рафинированное масло, кроме оливкового.	Термин "Масло", сопровождаемый признаком "Растительного происхождения" или "Животного происхождения" и, по мере необходимости, формулировкой "гидрогенизированное" или "частично гидрогенизированное".
5.2.9.1.2 Рафинированный жир.	Термин "Жир", сопровождаемый признаком "Растительного происхождения" или "Животного происхождения".

5.2.9.1.3 Крахмал, кроме химически модифицированного крахмала	"Крахмал"
5.2.9.1.4 Все виды рыбы, где рыба представляет собой ингредиент другого продукта, при условии, что маркировка и представление такого продукта не относятся к конкретным видам рыб.	"Рыба"
5.2.9.1.5 Все виды мяса птицы, где мясо представляет собой ингредиент другого продукта, при условии, что маркировка и представление такого продукта не относятся к конкретным видам мяса птицы.	"Мясо птицы"
5.2.9.1.6 Все виды сыра, где сыр или смесь сыров представляют собой ингредиент другого продукта, при условии, что маркировка и представление такого продукта не относятся к конкретным видам сыра.	"Сыр"
5.2.9.1.7 Все специи и экстракты специй, не превышающие 2% от веса, независимо от того добавлены они в пищевые продукты отдельно или в комбинации.	"Специя", "Специи" или "Смесь специй" по мере необходимости
5.2.9.1.8 Все травы или части трав, не превышающие 2% от веса, независимо от того добавлены они в пищевые продукты отдельно или в комбинации.	"Нужные травы" или "Смесь нужных трав" по мере необходимости
5.2.9.1.9 Все типы жевательной основы для производства жевательной резинки.	"Жевательная основа"
5.2.9.1.10 Все типы сахарозы.	"Сахар"
5.2.9.1.11 Безводная декстроза и моногидрат декстрозы	"Декстроза" или "Глюкоза"
5.2.9.1.12 Все типы казеинатов	"Казеинаты"
5.2.9.1.13 Молочные продукты, содержащие минимум 50% молочного белка (масса/к массе) в сухом веществе.	"Молочный белок"



5.2.9.1.14 Сырое, выжатое или рафинированное пальмовое масло	"пальмовое масло"
5.2.9.1.15 Все кристаллизованные фрукты, не превышающие 10% от массы продукта.	"Кристаллизованные фрукты"

5.2.9.2 Для пищевых добавок, разрешенных для использования Стандартами Персидского залива, рядом с определенным названием или международным номером должны использоваться следующие функциональные названия:-

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| - Регуляторы кислотности                    | - Цветоудерживающие вещества |
| - Кислоты                                   | - Эмульсификаторы            |
| - Вещества, предотвращающие слипание        | - Эмульсифицирующие соли     |
| - Вещества, предотвращающие пенообразование | - Укрепляющие вещества       |
| - Антиоксиданты                             | - Вещества пропитки муки     |
| - Наполнители                               | - Усилители вкуса            |
| - Красители                                 | - Вспениватели               |
| - Гелеобразующие вещества                   | - Разрыхлители               |
| - Вещества глазурирования                   | - Стабилизаторы              |
| - Увлажнители                               | - Подсластители              |
| - Консерванты                               | - Загустители                |

5.2.9.3 Для пищевых добавок могут быть использованы следующие названия, разрешенные для продуктов, в основном :-

- Усилители вкуса и ароматизаторы: по мере необходимости могут быть обозначены как "натуральные, "идентичные натуральным" ;
- Модифицированные крахмалы.

5.2.9.4 Во всех продуктах детского питания недозволены искусственные подсластители или искусственные питательные вещества.

5.2.10 Пищевая добавка, перенесенная в пищу в значительном количестве или в количестве, достаточном для выполнения технологической функции в этой пище при использовании сырья и других ингредиентов, в которых добавка была использована, должна быть включена в список ингредиентов.

5.2.11 Пищевая добавка, перенесенная в пищевые продукты на уровне меньшем, чем требуется для достижения технологической функции, а также технологические добавки освобождаются от обозначения, упомянутого в списке ингредиентов. Освобождение не распространяется на пищевые добавки и технологические добавки, перечисленных в пункте (5.2.4.).

5.2.12 Декларируется происхождение животного, если пищевой продукт или один из его компонентов содержит животный компонент.

5.3 Информация о пищевой ценности:

На этикетках расфасованных пищевых продуктов, готовых к употреблению сразу или после разогрева, должна быть заявлена следующая информация о питательной ценности.

5.3.1 Значения питательной ценности на расфасованных пищевых продуктах должны содержать следующие элементы: (Углеводы - Жиры - Белки - Пищевые волокна - Энергетическая ценность).

- 5.3.2 В случае добавления витаминов, минеральных солей или любых других пищевых элементов в пищевые ингредиенты, количество каждого пищевого элемента должно быть отдельно заявлено в информации, сопровождающей питательную ценность расфасованного пищевого продукта.
- 5.3.3 Вся информация о питательной ценности и/или о содержании нетто должна быть указана в процентном соотношении от массы, если это меньше, чем 100г или 100мл, или на порцию пищи, определенную для приготовления.
- 5.3.4 Информация должна быть представлена в интернациональных единицах (г, мг, мкг) и в килокалориях для энергетической ценности.
- 5.3.5 Любые заявления о предполагаемом ущербе по пищевой ценности или связанные со здоровьем, указанные на расфасованных продуктах, должны быть правильными и не вводить в заблуждение в соответствии с п. 12.2.

#### 5.4 СОДЕРЖИМОЕ НЕТТО:

- 5.4.1 Содержимое нетто на момент расфасовки должно быть указано в единицах метрической системы.
- 5.4.2 Содержимое нетто должно быть указано как объем для жидких продуктов, как вес для твердых продуктов, как объем и вес для полутвердых или вязких продуктов.
- 5.4.3 В дополнение к указанию о содержимом нетто для продуктов, расфасованных в виде жидкой среды, должен быть указан вес высушенной части в единицах метрической системы. Для этого требования жидкая среда означает воду, водные растворы сахара и соли, фруктовые и овощные соки только из консервированных фруктов и овощей, уксус; по отдельности или в комбинации.
- 5.4.4 Требуется, чтобы вес нетто содержимого упаковки составлял как минимум 90% от номинального веса полностью упакованного продукта для следующих случаев:
- Когда требуется обеспечение безопасности продукта.
  - Осуществляется защита для содержимого.
  - Если это требуется в соответствии с другими стандартами.
- 5.4.5 Количество продукта в таре должно быть в соответствии с требованиями стандарта ВОС, указанного в п. 2.14.

#### 5.5 НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС:

- 5.5.1 В случае, если упаковщик не является производителем, должны быть указаны наименования и адреса производителя и упаковщика.
- 5.5.2 Могут быть указаны наименования дистрибьютора, импортера, экспортера или поставщика.

#### 5.7 СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

- 5.5.3 Должна быть указана страна происхождения производителя или изготовителя.
- 5.5.4 Когда пищевые продукты подвергаются обработке в стране, которая не является местом истинного происхождения продуктов, страна, где происходит обработка, считается страной происхождения и указывается при маркировке.

#### 5.8 МАРКИРОВКА ДАТЫ И ИНСТРУКЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.

- 5.8.1 Без противоречия с тем, что было определено в стандарте Персидского залива, указанном в п. 2.4, дата изготовления и дата окончания срока годности должны быть указаны так, как это приведено ниже:

- 5.8.1.1 Для пищевых продуктов со сроком годности менее, чем три месяца:  
День-Месяц-Год.
- 5.8.1.2 Для пищевых продуктов со сроком годности более, чем три месяца:  
Месяц-Год. Срок годности рассчитывается до конца месяца, в котором истекает срок годности.
- 5.8.2 Допустим любой заголовок для обозначения даты окончания срока годности, он является обязательным:
- 5.8.2.1 Дата окончания срока годности.
- 5.8.2.2 Использовать до даты.....
- 5.8.2.3 Пригодно в течение.....от даты изготовления.
- 5.8.2.4 Пригодно до даты.....  
Эти фразы должны сопровождаться либо датой, либо ссылкой на место, где указана дата.
- 5.8.3 Даты должны быть выгравированными или рельефными, напечатаны или проштампованы неудаляемыми чернилами непосредственно на всей таре или только на оригинальной этикетке изготовителя. Информация, присутствующая на этикетке, должна быть на видном месте и легко читаемой для покупателя, она не должна заслонять любую другую информацию на этикетке. Добавление наклеек с датами изготовления и окончания срока годности не допускается. Должны быть указаны не более, чем одна дата изготовления и одна дата окончания срока годности, обе даты не подлежат удалению, изменению или отображению неправильной трактовки.
- 5.8.4 Для следующих продуктов не требуется упоминание даты окончания срока годности, достаточно указать дату сбора урожая или дату изготовления, в зависимости от характера продукта:-
- Свежие фрукты и овощи, включая картофель, который не был очищен, обрезан или обработан аналогичным образом.
  - Выпечка или мучные кондитерские изделия, которые обычно употребляются в течение 24 часов с момента их изготовления.
  - Уксус, расфасованный в стеклянную тару.
  - Необогащенная пищевая соль.
  - Сахар-рафинад.
  - Жевательная резинка.
  - Мед.
  - Неконсервированные и не приготовленные сухие и сушеные бобовые, такие как горох, фасоль, нут, бобы, египетские бобы, чечевица и т.д.
  - Сушеные овощи; лекарственные растения и травы, анис, ромашка, гвоздика, шафран и т.д.
  - Листовой чай.
  - Сухие зерновые (рис, ячмень, овес, кукуруза ... и т.д.).

- Жидкая и сухая глюкоза.

5.8.5 В дополнение к периоду срока годности на этикетке должны быть указаны условия хранения, от которых зависит минимальный срок годности.

5.8.6 Если это необходимо для обеспечения правильного и целесообразного использования продуктов питания, на этикетке должны быть указаны инструкции по употреблению или, там где это нужно, по разбавлению.

## 5.9 ОБЛУЧЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ:

5.9.1 Маркировка продуктов питания, которые были обработаны ионизирующим излучением, должна содержать письменное упоминание об этом в непосредственной близости от названия продукта. Использование Международного Символа об Облучении Продукта, который показан ниже, является обязательным; однако, всякий раз упоминание на этикетке должно быть помещено в сочетании с названием продукта.



5.8.2 Если облученный продукт используется как ингредиент в другом продукте питания, это должно быть упомянуто в перечне ингредиентов.

5.8.3 Если одиночный ингредиент получают из сырья, подвергшегося облучению, это должно быть упомянуто в перечне ингредиентов.

## 6. ОСВОБОЖДЕНИЕ ОТ ТРЕБОВАНИЙ К ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ МАРКИРОВКЕ:

Маленькие упаковки, если площадь их наибольшей поверхности составляет менее 10 кв. см. могут быть освобождены от информации: об ингредиентах, о датах изготовления и окончания срока годности, о питательной ценности; могут быть освобождены от инструкций. Эта информация наносится на групповую тару.

## 7. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ:

### 7.1 ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ:

7.1.1 Этикетки на расфасованных продуктах питания должны быть применены таким образом, чтобы их удаление с тары было невозможным.

7.1.2 Информация, присутствующая на этикетке, должна быть обозначена на видном месте и должна быть легко читаема при нормальных условиях приобретения и использования.

7.1.3 Если тара покрыта оберточным материалом, об этом должна быть необходимая информация; или маркировка тары должна быть легко читаемой сквозь оберточный материал и, таким образом, маркировка не должна быть закрыта.

7.1.4 Название и содержание нетто продуктов питания должны быть на видимом

- 7.1.5 Не должны быть использованы любые незаконные и несанкционированные названия номенклатуры, терминология, коды, графические изображения и т.п.
- 7.1.6 Если информационная этикетка контактирует с продуктами питания, она не должна содержать любых химических или подобных веществ. Используемые чернила не должны иметь утечку или просачиваться. Тара должна соответствовать требованиям в соответствующих стандартах Персидского залива (см. п. 2.6).
- 7.2 **ЯЗЫК:**
- 7.2.1 Маркировка и прилагающиеся пояснения должны быть на Арабском языке, если в них используется другой язык, они должны быть рядом с Арабским языком. Все информация, представленная на другом языке, должна быть идентичной написанной на Арабском языке.
- 7.2.2 Если информация на Арабском языке изложена на дополнительной наклейке, прилегающей к оригинальной этикетке, должно быть выполнено следующее:-
- 7.2.2.1 Наклейка должна быть одиночной, выполненной только изготовителем. Она должна соблюдать все соответствующие условия, указанные в настоящем стандарте.
- 7.2.2.2 Она не должна закрывать никакую информацию, требуемую настоящим стандартом.
- 7.2.2.3 Она не должна содержать информацию, противоречащую оригинальной маркировке.
- 7.2.2.4 Она должна быть неотделяемая при обычных условиях обращения с расфасованными продуктами питания.
- 7.2.2.5 Не разрешается размещать дополнительные наклейки с датами изготовления производства и окончания срока годности, на упаковке допустима не более, чем одна дата изготовления и одна дата окончания срока годности. Даты не должны быть удалены, изменены или перемещены.
8. **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ МАРКИРОВКА:**
- 8.1 Дополнительные информация, рисунки или изображения могут быть напечатаны или нанесены на этикетку при условии, что они не противоречат обязательным требованиям к маркировке, не содержат информацию лекарственного или лечебного характера и не нарушают положений данного стандарта.
- 8.2 Информация при полноценном маркировании продукта должна быть понятной и не вводящей каким-либо образом в заблуждение.
- 8.3 На каждой таре должен быть выдавлен или надежно нанесен код, по которому можно идентифицировать изготовителя и номер партии.