

Додаток № 1 до Закону України від 6 грудня 2018 року № 2639-VIII

**ПЕРЕЛІК РЕЧОВИН ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ЯКІ СПРИЧИНЯЮТЬ АЛЕРГІЧНІ РЕАКЦІЇ АБО НЕПЕРЕНОСИМІСТЬ**

- Злаки, що містять глютен, а саме: пшениця (пшениця спельта та камут), жито, ячмінь, овес або їх гібридні види та продукти з них, крім:
  - сиропів з глюкози на основі пшениці, включно з декстрозою;
  - мальтодекстринів на основі пшениці;
  - сиропів з глюкози на основі ячменю;
  - зернових, що використовуються для виробництва спиртових дистилатів.
- Ракоподібні та продукти з ракоподібних.
- Яйця та продукти з яєць.
- Риба та продукти з риби, крім:
  - риб'ячого желатину, що використовується як носій для вітамінів або каротиноїдних препаратів;
  - риб'ячого желатину або риба'ячого клею, що використовується як освітлювач для пива та вина.
- Арахіс та продукти з арахісу.
- Соеві боби та продукти з них, крім:
  - повністю рафінованих соєвої олії та жиру;
  - природних змішаних токоферолів (Е306), природного D-альфа-токоферолу, природного D-альфа-токоферолу ацетату та природного D-альфа-токоферолу сукцинату, джерелом яких є соя;
  - фітостеролів та ефірів фітостеролів, що походять з рослинної олії, джерелом якої є соя;
  - рослинного ефіру станолу, виробленого зі стеролів рослинної олії, джерелом якої є соя.
- Молоко та продукти з молока (включаючи лактозу), крім:
  - сироватки, що використовується для виробництва спиртових дистилатів;
  - лактитолу.
- Горіхи, а саме: мигдаль (*Amygdalus communis L.*), лісовий горіх (*Corylus avellana*), горіх грецький (*Juglans regia*), кеш'ю (*Anacardium occidentale*), пекан (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), бразильський горіх (*Bertholletia excelsa*), фісташка (*Pistacia vera*), макадамія або горіхи Квінсленда (*Macadamia ternifolia*), продукти з цих горіхів, крім горіхів, що використовуються для виробництва алкогольних продуктів перегонки.
- Селера та продукти з селери.
- Гірчиця та продукти з гірчиці.
- Насіння кунжуту та продукти з насіння кунжуту.
- Двоокис сірки та сульфіти у концентрації понад 10 міліграмів на кілограм або 10 міліграмів на літр в розрахунку на сумарний обсяг оксиду сірки (SO<sub>2</sub>), що розраховуються для продуктів, які пропонуються як готові до споживання або відновлені згідно з інструкціями виробників.
- Люпин та продукти з люпину.
- Молюски та продукти з молюсків.

Примітка\* У разі існування наукового обґрунтування центральний орган виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я, затверджує зміни до цього Переліку, доповнюючи його речовинами і харчовими продуктами, зазначення яких в інформації про харчовий продукт є обов'язковим згідно з цим Законом.

Додаток № 2 до Закону України від 6 грудня 2018 року № 2639-VIII

**ПЕРЕЛІК ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ІНФОРМАЦІЯ ПРО ЯКІ ПОВИННА МІСТИТИ ДОДАТКОВІ ДАНІ**

ТИП АБО КАТЕГОРІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	ДОДАТКОВІ ДАНІ
1. Харчові продукти, запаковані в середовищі певних газів	
1.1. Харчові продукти, строк придатності яких подовжено за допомогою консервуючих газів, використання яких дозволено законодавством	"Запаковано в захисному середовищі"
2. Харчові продукти, що містять підсолоджувачі	
2.1. Харчові продукти, що містять підсолоджувач або підсолоджувачі, використання яких дозволено законодавством	"З підсолоджувачем(ами)". Це словосполучення має супроводжувати назву харчового продукту
2.2. Харчові продукти, що містять доданий цукор або цукри і підсолоджувач, або підсолоджувачі, використання яких дозволено законодавством	"З цукром(ами) та підсолоджувачем(ами)". Це словосполучення має супроводжувати назву харчового продукту
2.3. Харчові продукти, що містять аспартам або сіль аспартам-ацесульфаму, використання яких дозволено законодавством	"Містить аспартам (джерело феніланіну)" (на етикетці, якщо аспартам або сіль аспартам-ацесульфаму зазначені в переліку інгредієнтів лише індексом відповідно до Європейської шифрованої системи (E)  "Містить джерело феніланіну" (на етикетці, якщо аспартам або сіль аспартам-ацесульфаму зазначені в переліку інгредієнтів під своєю назвою)
2.4. Харчові продукти, що містять понад 10 відсотків доданих поліолів, використання яких дозволено законодавством	"Надмірне споживання може спричинити послаблювальний ефект"
3. Харчові продукти, що містять гліциризинову кислоту або амонієву сіль гліциризинової кислоти	
3.1. Кондитерські вироби або напої, що містять гліциризинову кислоту або амонієву сіль гліциризинової кислоти внаслідок додавання цих речовин або рослинні локриші ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) в концентрації 100 міліграмів на 1 кілограм або 10 міліграмів на 1 літр чи більше	"Містить локришо" (оразу після переліку інгредієнтів, якщо локриша не включена до переліку інгредієнтів і не зазначається в назві харчового продукту. За відсутності переліку інгредієнтів ці слова мають супроводжувати назву харчового продукту)
3.2. Кондитерські вироби, що містять гліциризинову кислоту або амонієву сіль гліциризинової кислоти внаслідок додавання цих речовин або рослинні локриші ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) в концентрації 4 грами на 1 кілограм або більше	"Містить локришо. Людям, які мають гіпертонічну хворобу, слід уникати надмірного споживання" (оразу після переліку інгредієнтів. За відсутності переліку інгредієнтів ці слова мають супроводжувати назву харчового продукту)
3.3. Напої, що містять гліциризинову кислоту або амонієву сіль гліциризинової кислоти внаслідок додавання цих речовин або рослинні локриші ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) в концентрації 50 міліграмів на 1 кілограм або більше, чи 300 міліграмів на 1 літр або більше, якщо напої містять понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць спирту <sup>1</sup>	"Містить локришо. Людям, які мають гіпертонічну хворобу, слід уникати надмірного споживання" (оразу після переліку інгредієнтів. За відсутності переліку інгредієнтів ці слова мають супроводжувати назву харчового продукту)
4. Напої з високим вмістом кофеїну або харчові продукти із доданням кофеїну	
4.1. Напої (крім напоїв на основі кави, чаю чи екстрактів кави або чаю, назва яких включає слово "кава" або "чай"), які: <ul style="list-style-type: none"> <li>призначені для споживання без модифікації і містять кофеїн з будь-якого джерела в обсязі понад 150 міліграмів на 1 літр або</li> <li>у концентрованій або сухій формі та після відновлення містять кофеїн з будь-якого джерела в обсязі понад 150 міліграмів на 1 літр</li> </ul>	"Високій вміст кофеїну. Не рекомендовано для дітей, вагітних жінок та жінок у період лактації" (у тому самому полі видимості, що й назва напою, після чого у дужках та відповідно до положень частин третьої і п'ятої статті 8 цього Закону зазначається вміст кофеїну в міліграмах на 100 мілілітрів)

4.2. Харчові продукти (крім напоїв), до яких кофеїн доданий з фізіологічною метою	"Містить кофеїн. Не рекомендовано для дітей та вагітних жінок" (у тому самому полі видимості, що й назва харчового продукту, після чого у дужках та відповідно до положень частин третьої і п'ятої статті 8 цього Закону зазначається вміст кофеїну в грамах на 100 мілілітрів. У разі додавання до харчового продукту кофеїну як харчової добавки його вміст зазначається у розрахунку на порцію згідно з розміщеними у маркуванні рекомендаціями щодо добової норми споживання)
5. Харчові продукти з добавками фітостеролів, ефірів фітостеролів, фітостанолів та ефірів фітостанолів	
5.1. Харчові продукти або інгредієнти харчових продуктів з добавками фітостеролів, ефірів фітостеролів, фітостанолів або ефірів фітостанолів	"Із доданням рослинних стеролів" або "із доданням рослинних станолів" (у тому самому полі видимості, що й назва харчового продукту)  Кількісний вміст доданих фітостеролів, ефірів фітостеролів, фітостанолів або ефірів фітостанолів (виражений у відсотках або у грамах вільних рослинних стеролів/рослинних станолів на 100 грамів або 100 мілілітрів харчового продукту) зазначається у переліку інгредієнтів  Інформація про те, що харчовий продукт не призначений для людей, які не мають контролювати рівень холестерину в крові  Інформація про те, що люди, які приймають ліки для зниження рівня холестерину в крові, мають споживати продукт лише під наглядом лікаря  Добре видима інформація про те, що харчовий продукт, зважаючи на його поживні властивості, не рекомендований для вагітних жінок, жінок у період лактації та дітей віком до п'яти років  Порада про споживання харчового продукту як складової частини збалансованого та різноманітного раціону, зокрема про регулярне споживання фруктів та овочів для підтримання в організмі належного рівня каротиноїдів  Інформація про те, що слід уникати споживання добавок рослинних стеролів та рослинних станолів у кількості понад 3 грами на добу (у тому самому полі видимості, що й інформація, розміщення якої вимагається пунктом 3)  Визначення порції харчового продукту або інгредієнта харчового продукту (бажано в грамах або мілілітрах) із зазначенням кількісного вмісту рослинних стеролів та рослинних станолів у кожній порції
6. Заморожене м'ясо, заморожені м'ясні напівфабрикати та заморожені перероблені рибопродукти	
6.1. Заморожене м'ясо, заморожені м'ясні напівфабрикати та заморожені перероблені рибопродукти	Дата замороження відповідно до частини четвертої статті 18 цього Закону

<sup>1</sup> (Застосовується до харчових продуктів, готових до споживання або відновлених згідно з інструкціями виробника)

Додаток № 3 до Закону України від 6 грудня 2018 року № 2639-VIII



Умовні позначення:

- верхня лінія малих літер з верхнім виносним елементом;
- верхня лінія великих літер;
- верхня лінія малих літер;
- нижня лінія шрифту;
- нижня лінія малих літер з нижнім виносним елементом;
- висота літер без виносних елементів;
- розмір шрифту.

Додаток № 4 до Закону України від 6 грудня 2018 року № 2639-VIII

**ПЕРЕЛІК ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, НА ЯКІ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ ВИМОГА ЩОДО ЗАЗНАЧЕННЯ ОБОВ'ЯЗКОВОЇ ІНФОРМАЦІЇ ПРО ПОЖИВНУ ЦІННІСТЬ**

- Неперероблені продукти, що складаються з одного інгредієнта або однієї категорії інгредієнтів.
- Перероблені продукти, які піддавалися лише одному виду переробки - дозріванню, що складаються з одного інгредієнта або однієї категорії інгредієнтів.
- Вода питна, у тому числі вода, до якої додано лише діоксид вуглецю та/або ароматизатори.
- Трави, прянощі або їх суміші.
- Сіль та її замінники.
- Столові підсолоджувачі.
- Кавові екстракти та екстракти цикорію, цілі або мелені зерна кави, цілі або мелені зерна кави без кофеїну.
- Трав'яні та фруктові настоянки, чай, чай без кофеїну, розчинний чай або чайний екстракт, розчинний чай або чайний екстракт без кофеїну, які не містять інших доданих інгредієнтів, крім ароматизаторів, що не змінюють поживну цінність чаю.
- Ферментовані оцти та замінники оцту, включаючи ті, в яких єдиними доданими інгредієнтами є ароматизатори.
- Ароматизатори.
- Харчові добавки.
- Допоміжні матеріали для переробки.
- Харчові ензими.
- Желатин.
- Згущувачі.
- Држджі.
- Жувальна гумка.
- Харчові продукти в упаковці або контейнерах, найбільша поверхня яких має площу менше 25 квадратних сантиметрів.
- Харчові продукти, у тому числі харчові продукти, вироблені вручну, що постачаються виробником у малих обсягах безпосередньо кінцевому споживачеві або місцевим підприємствам роздрібною торгівлі, які, у свою чергу, постачають їх кінцевому споживачу.
- Напої з вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць.
- Дієтичні добавки.

Додаток № 5 до Закону України від 6 грудня 2018 року № 2639-VIII

**СПЕЦІАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ПОЗНАЧЕННЯ "РУБЛЕНЕ М'ЯСО"**

Критерії складу, що перевіряються на основі середньодобових значень:

	Вміст жиру у відсотках	Співвідношення вмісту колагену до вмісту тваринних білків <sup>1</sup>
Пісне рублене м'ясо	≤ 7%	≤ 12%
Чиста рублена яловичина	≤ 20%	≤ 15%
Рублене м'ясо, що містить свинину	≤ 30%	≤ 18%
Рублене м'ясо інших тварин	≤ 25%	≤ 15%

Інші показники критеріїв складу для позначення "рублене м'ясо" можуть бути встановлені наказом центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сферах безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, за умови наукового обґрунтування встановлення таких показників.

Маркування також має містити таку інформацію (у відсотках):

"Вміст жиру менше...";  
"Співвідношення вмісту колагену до вмісту тваринних білків менше...".

Фасовані харчові продукти, призначені для постачання кінцевому споживачу, що містять рублене м'ясо птиці або непарнокопитних, та м'ясні напівфабрикати, що містять м'ясо механічного обвалювання, повинні мати позначку про те, що такі харчові продукти мають бути приготовлені перед вживанням.

<sup>1</sup> Співвідношення вмісту колагену до вмісту тваринних білків виражається як відсотковий вміст колагену у тваринному білку, який обчислюється шляхом помноження вмісту гідроксипроліну на коефіцієнт 8.

Додаток № 6 до Закону України від 6 грудня 2018 року № 2639-VIII

**ЗАЗНАЧЕННЯ ТА ПОЗНАЧЕННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ**

**I. ОСОБЛИВІ ПОЛОЖЕННЯ ЩОДО ЗАЗНАЧЕННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ У ПОРЯДКУ ЗМЕНШЕННЯ МАСИ**

Категорія інгредієнта	Положення щодо зазначення інгредієнта за масою
1. Додана вода і леткі продукти	Наводяться впорядкованими за масою в готовому продукті. Кількість води, доданої до харчового продукту як інгредієнт, обчислюється шляхом відрахування від загальної кількості готового продукту загальної кількості інших використаних інгредієнтів. Обчислення доданої води не вимагається, якщо її маса не перевищує 5 відсотків маси готового продукту. Цей виняток не застосовується до м'яса, м'ясних напівфабрикатів, перероблених рибних продуктів і перероблених двостулкових молосків
2. Інгредієнти, що використовуються у концентрованій або дегідратованій формі та були відновлені у процесі виробництва	Можуть наводитися впорядкованими за масою, визначеною перед їх концентрацією або зневодненням
3. Інгредієнти, що використовуються в концентрованих або дегідратованих харчових продуктах, які призначені для відновлення шляхом додавання води	Можуть наводитися в порядку їх пропорційного вмісту у відновленому продукті, за умови що перелік інгредієнтів супроводжується словами "Інгредієнти відновленого продукту" або "Інгредієнти готового до використання продукту"
4. Фрукти, овочі або гриби, якщо жоден з таких продуктів істотно не переважає за масою, що використовуються у співвідношеннях, які з великою ймовірністю можуть змінюватися, у разі їх використання в сумішах як інгредієнтів харчового продукту	У переліку інгредієнтів можуть бути згруповані під позначкою "фрукти", "овочі" або "гриби", після якої зазначаються слова "у змінних пропорціях", а потім одразу наводиться перелік наявних фруктів, овочів або грибів. У такому разі суміш має бути включена до переліку інгредієнтів відповідно до частини першої статті 12 цього Закону на основі загальної маси наявних фруктів, овочів або грибів
5. Суміші спецій або трав, жодна з яких істотно не переважає за масою	Можуть наводитися в довільному порядку, за умови що перелік інгредієнтів супроводжується словами "у змінній пропорції"
6. Інгредієнти, частка яких у готовому продукті становить менше 2 відсотків	Можуть наводитися в довільному порядку після інших інгредієнтів
7. Інгредієнти, що є подібними або взаємозамінними, які можуть бути використані у виробництві або приготуванні харчового продукту без зміни його складу, природи та цінності для споживача, якщо їх частка у готовому продукті становить менше 2 відсотків	У переліку інгредієнтів позначаються словами "містить... та/або...", якщо щонайменше один із не більше ніж двох таких інгредієнтів присутній у готовому продукті. Це положення не поширюється на харчові добавки або інгредієнти, зазначені в розділі III цього додатка, а також на речовини або харчові продукти, зазначені в додатку № 1 до цього Закону
8. Рафіновані олії рослинного походження	У переліку інгредієнтів можуть бути згруповані під позначкою "рослинні олії", одразу після якої наводиться перелік рослин, з яких вони походять, після якого можуть зазначитися слова "у змінних пропорціях". У разі згрупування рослинні олії включаються до переліку інгредієнтів відповідно до частини першої статті 12 цього Закону на основі загальної маси рослинних олій, що входять до складу харчового продукту. Зазначення у маркуванні гідрогенізованої олії обов'язково супроводжується словами "повністю гідрогенізована" або "частково гідрогенізована"
9. Рафіновані жири рослинного походження	У переліку інгредієнтів можуть бути згруповані під позначкою "рослинні жири", одразу після якої наводиться перелік рослин, з яких вони походять, після якого можуть зазначитися слова "у змінних пропорціях". У разі згрупування рослинні жири включаються до переліку інгредієнтів відповідно до частини першої статті 12 цього Закону на основі загальної маси рослинних жирів, що входять до складу харчового продукту. Зазначення у маркуванні гідрогенізованого жиру обов'язково супроводжується словами "повністю гідрогенізований" або "частково гідрогенізований"

**II. ПОЗНАЧЕННЯ ПЕВНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ НАЗВОЮ КАТЕГОРІЇ**

Інгредієнти, що належать до однієї з категорій харчових продуктів, зазначених у цьому розділі, які є складовими іншого харчового продукту, можуть позначатися назвою такої категорії, а не власною назвою.

Найменування категорії харчових продуктів	Позначення
1. Рафіновані олії тваринного походження	"Олія" разом з прикметником "тваринна" або зазначенням тварини походження. Зазначення у маркуванні гідрогенізованої олії має супроводжуватися словами "повністю гідрогенізована" або "частково гідрогенізована"
2. Рафіновані жири тваринного походження	"Жир" разом з прикметником "тваринний" або зазначенням тварини походження. Зазначення у маркуванні гідрогенізованого жиру має супроводжуватися словами "повністю гідрогенізований" або "частково гідрогенізований"
3. Боршніні суміші, одержані з двох або більше видів зернових	"Боршно", одразу після якого наводиться перелік видів зернових
4. Крохмаль та крохмаль, модифіковані фізичним способом або за допомогою харчових ензимів	"Крохмаль"



# 14 ПРАВО

*ПОЧАТОК НА 9—13-Й СТОР.*

5. Рибa усіх видів, якщо рибa є інгредієнтом іншого харчового продукту, за умови що в назві і представленні такого харчового продукту не зазначається певна порода риби	"Рибa"												
6. Сир усіх сортів, якщо сир або суміш сирів є інгредієнтом іншого харчового продукту, за умови що в назві і представленні такого харчового продукту не зазначається певний сорт сиру	"Сир"												
7. Усі прянощі, маса яких у харчовому продукті не перевищує 2 відсотки	"Прянощі" або "Пряна суміш"												
8. Усі трави або частини трав, маса яких у харчовому продукті не перевищує 2 відсотки	"Трава(и)" або "Суміш трав"												
9. Усі типи компонентів (складових), що використовуються для виробництва гумової основи для жувальної гумки	"Гумова основа"												
10. Усі види випеченої крхти із зернових продуктів	"Паніровка" або "Панірувальні сухари"												
11. Усі види цукрози	"Цукор"												
12. Безводна декстроза або декстрази моногідрат	"Декстроза"												
13. Сироп глюкози або безводний сироп глюкози	"Глюкозний сироп"												
14. Усі типи молочних білків (казеїни, казеїнати та білки молочної сироватки) та їх суміші	"Молочні білки"												
15. Какао-масло, вироблене шляхом віджимання, шнека або рафіноване масло-какао	"Какао-масло"												
16. Усі види вина	"Вино"												
17. Скелетні м'язи, у тому числі діафрагма та жувальні м'язи (крім серця, язика та м'язів голови), м'язи зап'ястка, передплесна та хвоста ссавців та птахів, придатні для споживання людиною разом з натурально включеними сполучними тканинами, якщо вони є інгредієнтом інших харчових продуктів, у яких загальний вміст жиру та сполучної тканини не перевищує нижченаведених значень	"М'ясо..." та назва(и) видів тварин, з яких походить м'ясо												
Максимальний вміст жиру та сполучної тканини для інгредієнтів, що позначаються словом "м'ясо":													
<table><tbody><tr><td>Види тварин</td><td>Вміст жиру</td><td>Співвідношення вмісту колагену до вмісту тваринних білків<sup>1</sup></td></tr><tr><td>М'ясо ссавців (крім кролів та свиней) та суміші м'яса різних тварин, в яких переважає м'ясо ссавців</td><td>25<span> </span>%</td><td>25<span> </span>%</td></tr><tr><td>М'ясо свиней</td><td>30<span> </span>%</td><td>25<span> </span>%</td></tr><tr><td>М'ясо птахів та кролів</td><td>15<span> </span>%</td><td>10<span> </span>%</td></tr></tbody></table>	Види тварин	Вміст жиру	Співвідношення вмісту колагену до вмісту тваринних білків <sup>1</sup>	М'ясо ссавців (крім кролів та свиней) та суміші м'яса різних тварин, в яких переважає м'ясо ссавців	25 <span> </span> %	25 <span> </span> %	М'ясо свиней	30 <span> </span> %	25 <span> </span> %	М'ясо птахів та кролів	15 <span> </span> %	10 <span> </span> %	
Види тварин	Вміст жиру	Співвідношення вмісту колагену до вмісту тваринних білків <sup>1</sup>											
М'ясо ссавців (крім кролів та свиней) та суміші м'яса різних тварин, в яких переважає м'ясо ссавців	25 <span> </span> %	25 <span> </span> %											
М'ясо свиней	30 <span> </span> %	25 <span> </span> %											
М'ясо птахів та кролів	15 <span> </span> %	10 <span> </span> %											
Якщо наведені у таблиці максимальні значення перевищено, але при цьому задоволено всі інші критерії визначення "м'ясо", вміст м'яса має бути відповідно скоригований у бік зменшення, а в переліку інгредієнтів, крім м'яса, має зазначатися наявність жиру та/або сполучної тканини.													
Під це визначення не підпадають харчові продукти, які підпадають під визначення "м'ясо механічного обвалювання"													
18. Усі типи продуктів, що підпадають під визначення "м'ясо механічного обвалювання"	"М'ясо механічного обвалювання" та назва(и) тварин, з яких воно походить												

<sup>1</sup> Співвідношення вмісту колагену до вмісту тваринних білків зазначається як відсотковий вміст колагену у тваринному білку. Вміст колагену обчислюється шляхом помноження вмісту гідроксипроліну на коефіцієнт 8.

### III. ПОЗНАЧЕННЯ ПЕВНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ НАЗВОЮ КАТЕГОРІЇ, ДО ЯКОЇ ВОНИ НАЛЕЖАТЬ, ОДРАЗУ ПІСЛЯ ЯКОЇ ЗАЗНАЧАЄТЬСЯ ЇХ НАЗВА АБО ІНДЕКС ВІДПОВІДНО ДО ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ЦИФРОВОЇ СИСТЕМИ (Е)

Харчові добавки і харчові ензими, які не зазначені у пункті 2 частини першої статті 14 цього Закону і належать до однієї з категорій, передбачених цим розділом, мають зазначатися назвою даної категорії, одразу після якої зазначається назва харчової добавки або харчового ензиму, під якою вони зареєстровані в Державному реєстрі харчових добавок або Державному реєстрі харчових ензимів, або номер індексу відповідно до Європейської цифрової системи (Е). Якщо інгредієнт належить до більш як однієї категорії, зазначається категорія, що пов'язана з основним інгредієнтом у даному харчовому продукті.

1. Антиоксидант - речовина, що подовжує термін зберігання харчових продуктів шляхом захисту їх від псування, зумовленого окисленням (наприклад, прогірклість жирів і зміна кольору).

2. Антиспікаючий агент - речовина, що послаблює тенденцію до злипання окремих часток харчового продукту.

3. Барвник - речовина, що додає або відновлює колір харчового продукту та включає природні компоненти харчових продуктів і натуральну сировину, що зазвичай не споживається як харчовий продукт та не використовується як інгредієнт харчових продуктів.

4. Вологоутримуючий агент - речовина, що запобігає висиханню харчового продукту шляхом нейтралізації впливу атмосферного повітря з низькою вологістю або сприяє розчиненню порошкоподібної субстанції у водному середовищі.

5. Глазуруючий агент - речовина, що при нанесенні її на зовнішню поверхню харчового продукту надає йому блиск та/або створює захисне покриття.

6. Емульгатор - речовина, що сприяє створенню або збереженню гомогенної суміші двох або більше несумісних фаз (наприклад, рослинної олії і води) у харчовому продукті.

7. Емульгуюча сіль - речовина, що перетворює білки сиру в дисперсійну форму, створюючи умови для гомогенного розподілення жиру та інших компонентів (тільки для плавлених сирів і харчових продуктів, вироблених на основі плавлених сирів).

8. Загущувач - речовина, що підвищує в'язкість харчового продукту.

9. Желюючий агент - речовина, що надає харчовому продукту структуру шляхом утворення гелю.

10. Кислота - речовина, що підвищує кислотність та/або надає харчовому продукту кислий смак.

11. Секвестрант - речовина, що формує хімічні сполуки з іонами металів.

12. Консервант - речовина, що подовжує строк зберігання харчових продуктів, захищаючи їх від псування, спричиненого мікроорганізмами, та/або запобігаючи росту патогенних мікроорганізмів.

13. Модифікований крохмаль - речовина, отримана в результаті однієї чи кількох хімічних обробок харчових крохмалів, що можливо пройшли фізичну обробку чи обробку ферментами, можливо були розріджені чи відбілені кислотою або лугом. Для модифікованого крохмалю зазначення специфічної назви або індексу відповідно до Європейської цифрової системи (Е) не вимагається.

14. Наповнювач - речовина, що збільшує об'єм харчового продукту без істотного збільшення його енергетичної цінності.

15. Піногасник - речовина, що запобігає піноутворенню або зменшує його.

16. Піноутворювач - речовина, що створює умови для гомогенної дисперсії газоподібної фази у рідких або твердих харчових продуктах.

17. Підсилювач смаку і аромату - речовина, що підсилює природний смак та/або аромат харчового продукту.

18. Підсолоджувач - речовина, що використовується для надання солодкого смаку харчовим продуктам або столовим підсолоджувачам.

19. Поліпшувач борошна - речовина (крім емульгатора), що додається в борошно або тісто з метою підвищення хлібпекарських якостей борошна.

20. Пропелент - газ (крім повітря), який витісняє харчові продукти з упаковки.

21. Регулятор кислотності - речовина, що змінює або регулює кислотність або лужність харчового продукту.

22. Розпушувач - речовина або сполука, що спричиняє газовиділення і в такий спосіб збільшує об'єм тіста або опари.

23. Стабілізатор - речовина, що сприяє підтримці незмінного фізико-хімічного стану харчового продукту, дозволяючи зберігати у цьому продукті гомогенну дисперсію двох або більше речовин, що не змішуються. До стабілізаторів також належать речовини, що стабілізують, зберігають або підсилюють початковий колір харчового продукту, та речовини, що підвищують їх зв'язувальну здатність, зокрема формування перехресних зв'язків між білками, що посилюють скріплення частинок харчового продукту в його відновленому стані.

24. Ущільнювач - речовина, що зберігає фрукти і овочі щільними і хрусткими або взаємодіє із желюючими агентами для утворення або зміцнення гелю.

### Додаток № 7 до Закону України від 6 грудня 2018 року № 2639-VIII

**ВИДИ М'ЯСА, ДЛЯ ЯКИХ ЗАЗНАЧЕННЯ КРАЇНИ ПОХОДЖЕННЯ ТА МІСЦЯ ПОХОДЖЕННЯ Є ОBOB'ЯЗКОВИМ**

Коди УКТ ЗЕД	Опис
0203	Свинина свіжа, охолоджена або заморожена
0204	Баранина або козлятина свіжа, охолоджена або заморожена
0207	М'ясо та істівні субпродукти свійської птиці, зазначеної в товарній позиції за кодом УКТ ЗЕД 0105 (свіже, охолоджене або заморожене)

### Додаток № 8 до Закону України від 6 грудня 2018 року № 2639-VIII

#### ПОЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ СПИРТУ

Фактичний вміст спирту за об'ємом у напоях, що містять понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць спирту, позначається числом з не більш як однією цифрою після десяткової коми, після якого розміщується символ "% об.", якому можуть передувати слова "вміст спирту", "алкоголь" або абревіатура "алк.".

Опис напою	Допустимі відхилення
1. Пиво із солоду (солодове), що відповідає коду УКТ ЗЕД 220300, вміст спирту в якому перевищує 5,5 <span> </span> % об.; неігристі напої, що відповідають коду УКТ ЗЕД 220600, вироблені з винограду	0,5 <span> </span> % об.
2. Пиво із солоду (солодове), що відповідає коду УКТ ЗЕД 220300, вміст спирту в якому перевищує 5,5 <span> </span> % об.; ігристі напої, що відповідають коду УКТ ЗЕД 220600, вироблені з винограду, сидри, перрі (грушеві напої), фруктові вина та інші аналогічні напої, вироблені з інших, ніж виноград, фруктів (ігристі та напівігристі); напій медовий	1 <span> </span> % об.
3. Напої, що містять мочені фрукти або частини рослин	1,5 <span> </span> % об.
4. Будь-які інші напої, які містять понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць спирту	0,3 <span> </span> % об.

Вміст спирту визначається при температурі 20°С. Допустимі відхилення у зазначенні об'ємної частки спирту, виражені в абсолютному значенні, наведені у таблиці. Вони застосовуються, не обмежуючи допустимі відхилення, що впливають з інших методів аналізу для визначення об'ємних одиниць спирту.

### Додаток № 9 до Закону України від 6 грудня 2018 року № 2639-VIII

#### РЕФЕРЕНСНІ ВЕЛИЧИНИ СПОЖИВАННЯ

**I. ДОБОВІ РЕФЕРЕНСНІ ВЕЛИЧИНИ СПОЖИВАННЯ ВІТАМІНІВ ТА МІНЕРАЛЬНИХ РЕЧОВИН (ДЛЯ ОСІБ СТАРШЕ 18 РОКІВ)**

1. Вітаміни та мінеральні речовини, інформація про які може зазначитися в інформації про харчові продукти, та їх референсні величини добового споживання у мікрограмах (мкг) і міліграмах (мг)

Вітамін А (мкг)	800	Хлориди (мг)	800
Вітамін D (мкг)	5	Кальцій (мг)	800
Вітамін Е (мг)	12	Фосфор (мг)	700
Вітамін К (мкг)	75	Магній (мг)	375
Вітамін С (мг)	80	Залізо (мг)	14
Тіамін (мг)	1,1	Цинк (мг)	10
Рибофлавін (мг)	1,4	Мідь (мг)	1
Ніацин (мг)	16	Марганець (мг)	2
Вітамін В6 (мг)	1,4	Фториди (мг)	3,5
Фолієва кислота (мкг)	200	Селен (мкг)	55
Вітамін В12 (мкг)	2,5	Хром (мкг)	40
Біотин (мкг)	50	Молібден (мкг)	50
Пантотенова кислота (мг)	6	Йод (мкг)	150
Калій (мг)	2000		

#### ГОЛОС УКРАЇНИ № 24 (7030)

#### СЕРЕДА, 6 ЛЮТОГО 2019

2. Значна кількість вітамінів та мінеральних речовин При визначенні того, чи є значною кількість вітамінів та мінеральних речовин у харчовому продукті, слід керуватися такими величинами:

15 відсотків і більше референсної величини споживання, зазначеної у пункті 1 цього розділу, що міститься у 100 грамах або 100 мілілітрах, для харчових продуктів (крім напоїв);

7,5 відсотка і більше референсної величини споживання, зазначеної у пункті 1 цього розділу, що міститься у 100 мілілітрах, — для напоїв;

15 відсотків і більше референсної величини споживання, зазначеної у пункті 1 цього розділу, що міститься в одній порції, якщо упаковка містить лише одну порцію.

<b>II. РЕФЕРЕНСНІ ВЕЛИЧИНИ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЦІННОСТІ ТА ОКРЕМИХ ПОЖИВНИХ РЕЧОВИН, КРІМ ВІТАМІНІВ ТА МІНЕРАЛЬНИХ РЕЧОВИН (ДЛЯ ОСІБ СТАРШЕ 18 РОКІВ)</b>	
Енергетична цінність або поживна речовина	Референсні величини споживання
Енергетична цінність	8400 кілоджоулей / 2000 кілокалорій
Жири загалом	70 грамів
Насичені жири	20 грамів
Вуглеводи	260 грамів
Цукри	90 грамів
Білки	50 грамів
Сіль	6 грамів

### Додаток № 10 до Закону України від 6 грудня 2018 року № 2639-VIII

#### ПЕРЕВІДНІ КОЕФІЦІЄНТИ ДЛЯ ОБЧИСЛЕННЯ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЦІННОСТІ

Показники енергетичної цінності, що зазначається в інформації про харчовий продукт, обчислюються з використанням таких перевідних коефіцієнтів:

Вуглеводи (крім поліолів)	17 кДж/г – 4 ккал/г
Поліоли	10 кДж/г – 2,4 ккал/г
Білки	17 кДж/г – 4 ккал/г
Жири	37 кДж/г – 9 ккал/г
Тригліцериди (тріацилгліцерини)	25 кДж/г – 6 ккал/г
Спирт (етиловий спирт)	29 кДж/г – 7 ккал/г
Органічні кислоти	13 кДж/г – 3 ккал/г
Харчові волокна	8 кДж/г – 2 ккал/г
Еритритол	0 кДж/г – 0 ккал/г

### Додаток № 11 до Закону України від 6 грудня 2018 року № 2639-VIII

#### НАДАННЯ ІНФОРМАЦІЇ ПРО ПОЖИВНУ ЦІННІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Для надання інформації про поживну цінність харчових продуктів використовуються такі одиниці виміру, як кілоджоулі (кДж) та кілокалорії (ккал) — для показників енергетичної цінності, грами (г), міліграми (мг), мікрограми (мкг) — для показників маси, при цьому порядок зазначення інформації, з урахуванням вимог статті 23 цього Закону, має бути таким:

Енергетична цінність	кДж/ккал
Жири	г
з них:	
насичені	г
мононенасичені	г
поліненасичені	г
Вуглеводи	г
з них:	
цукри	г
поліоли	г
крохмаль	г
Харчові волокна	г
Білки	г
Сіль	г
Вітаміни та мінеральні речовини	одиничні виміру, визначені пунктом 1 розділу 1 додатка № 9 до цього Закону

#### ЗАКОН УКРАЇНИ

## Про внесення змін до розділу X «Перехідні положення» Земельного кодексу України щодо продовження заборони відчуження сільськогосподарських земель

Верховна Рада України **постановляє**:

1. У пунктах 14 та 15 розділу X «Перехідні положення» Земельного кодексу України (Відомості Верховної Ради України, 2002 р., № 3-4, ст. 27) цифри «2019» замінити цифрами «2020».

II. Прикінцеві положення

1. Цей Закон набирає чинності з дня, наступного за днем його опублікування.

2. Кабінету Міністрів України до 1 березня 2019 року розробити і внести на розгляд Верховної Ради України проект Закону України про обіг земель сільськогосподарського призначення.

**Президент України П. ПОРОШЕНКО.**

м. Київ,  
20 грудня 2018 року.  
№ 2666-VIII.