

В начале весны 2022 в г. Воронеже прошел 6 Съезд «Ягодного союза», где выступал в числе лекторов М. Богомолов, врач – эндокринолог, Президент МОО «Российская Диабетическая Ассоциация», член подкомитета ТПП РФ по функциональным продуктам питания, Главный редактор «Российского журнала эндокринологии, диабетологии и метаболизма» и АНБО «Российской Диабетической Газеты». Приводим сокращенный текст презентации. С полной статьёй можно будет ознакомиться в профильном журнале «Ягоды».

Можно констатировать, что производители ягодной продукции пока не уделяют достаточного внимания оформлению этикетки своей продукции при фасовке, рекламным проспектам при продвижении столь значимых и полезных для здоровья продуктов как ягоды.

Основной регулирующей нормой при оформлении этикетки пищевой продукции выступает ч. 1 ст. 16 Федерального закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ, который обязывает производителей при разработке новых пищевых продуктов, материалов и изделий, новых технологических процессов их изготовления, упаковки, хранения, перевозок и реализации индивидуальные предприниматели и юридические лица обязаны обосновывать требования к качеству и безопасности таких пищевых продуктов, материалов и изделий, их упаковке, маркировке и информации о таких пищевых продуктах, материалах и изделиях, сохранению качества и безопасности таких пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении и обороте, разрабатывать программы производственного контроля за качеством и безопасностью таких пищевых продуктов, материалов и изделий, методики их испытаний, а также устанавливать сроки годности таких пищевых продуктов, материалов и изделий.

Силу большую даже чем Федеральный Закон имеет Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Но не

следует пытаться регистрировать ягодную продукцию в качестве специализированного (лечебного) продукта питания по ТР ТС 027/2012, так как КЛИНИЧЕСКИЕ ИСПЫТАНИЯ пагубно сказываются на себестоимости продукции и делают её недоступной потребителю вне рамок госзакупок.

Рекомендованная суточная порция потребления ягод определена РосПотребНадзором в Таблице 4 (Стр. 279) Приложения 5 . ОБУЧАЮЩЕЙ (ПРОСВЕТИТЕЛЬСКОЙ) ПРОГРАММЫ по вопросам здорового питания взрослого населения всех возрастов, утверждённой приказом Роспотребнадзора от 07.07.2020 № 379. Правильное питание - выбирается по принципу «или-или» потребления в сутки. В Приказе объеденены ФРУКТЫ, ЯГОДЫ свежие или замороженные, или консервированные

Наиболее полезны яркоокрашеные 2 и более раз в день; на 1 прием:

или 3-4 средней сливы или 1/2 стакана ягод

или 1 гроздь винограда или 1 стакан фруктового или плодово-ягодного сока

Отсюда моно пересчитать 100% рекомендованного рынка ягод РФ = 100 граммов х 365 дней х 140 млн. чел. = 5110 млн. кг/год или 5,11 млн. тонн в год, что явно выше маркетинговых не эпидемиологических оценок объема рынка ягод. Многие производители фруктов, ягод, орехов в мире осуществляют комаркетинговые программы с обществами потребителей, обществами больных диабетом, производителями определённой бытовой техники. Наличие на кухне в домохозяйстве силового блендера с чашей на 1 – 2 литра значимо увеличивает потребление ягод, в том числе замороженных, в таких семьях.

Имеется статистически достоверный пул научных данных, медицинских исследовательских публикаций однозначно демонстрирующих увеличение продолжительности жизни при повышении приверженности потребителей к растительному, вегетарианскому питанию. Достоверно снижается заболеваемость ожирением, атеросклерозом, сахарным диабетом, артериальной гипертензией, онкологическими заболеваниями при «вегетарианизации» питания, в том числе при увеличении потребления ягодной продукции. Поэтому этикеточная маркировка

«Вегетарианский продукт» привлекает дополнительное внимание потребителей обращающих внимание на здоровый образ жизни. Ведущими лицами, принимающими решение о покупке в розничной сети здоровой продукции выступают женщины 18 – 25 лет, 45 – 65 лет.

Европейский вегетарианский союз (EVU) лоббируют в ЕС нормы для законодательного определения понятий «Вегетарианский продукт» и «Веганский продукт» с 2008 года, чтобы потребители, производители, поставщики и представители розничной торговли могли опираться на единый набор правил для продуктов на основе растений, что улучшает позиции всех сторон, задействованных в пищевой цепи. В Российской Федерации государственных регламентов, стандартов, определяющих понятия «Вегетарианский продукт», «Веганский продукт» пока не принято. Поэтому такая маркировка пока возможна в рамках систем добровольной сертификации с нанесением на этикетку соответствующих зарегистрированных товарных знаков. В РФ использование маркировки «Веганский продукт» относительно мало принято и не ведет к столь же значимым механизмам отстройки от конкурентов и к столь же значимому увеличению объемов продаж, как использование маркировки «Вегетарианский продукт». Понятие «Веганский продукт» наполнено идеологическим смыслом девиза «… мы никого не едим…» и касается не только питания, но и запретов на использование одежды (шубы, кожаные куртки и т.п.) , обуви, аксессуаров (сумки, кошельки, чехлы), косметики, мебели (кожа) с использованием животных компонентов, в то время как понятие «Вегетарианский продукт» понятно и приемлемо для значительно более широкого круга потребителей. Приведем определения этих понятий, принятых в качестве СТО в нашей организации:

Определение 1: Веганские продукты не имеют к животного происхождения, в которых на стадии производства и переработки не использовались или не были добавлены пищевые продукты:

• ингредиенты (включая добавки, носители, ароматизаторы и ферменты),

• средства обработки,

• вещества, которые не являются пищевыми добавками, но используются таким же образом и с той же целью, что и вспомогательные средства для обработки в обработанной или необработанной форме, имеющих животное происхождение.

Определение 2: Вегетарианские продукты удовлетворяют требованиям пункта 1 с той разницей, что при их производстве могут быть добавлены или использованы:

• молоко, молозиво, яйца, мед, пчелиный воск, прополис, шерстяная смазка (включая ланолин, полученный из шерсти живых овец или их компонентов или производных).

В дополнение к вегетарианской и к веганской маркировке требуют внимания два мнения в области здравоохранения и безопасности пищевых продуктов; один - на остатках пестицидов в продуктах и на оценке сравнения с токсическими дозами традиционных лекарственных препаратов. МОО «Российская диабетическая ассоциация» (РДА) и АНБО «Диабетическая газета» уже приняли для себя данные нормы и определения в рамках Стандартов организации, стандартов 3-го уровня в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» для санитарно-просветительной работы в Школах здоровья и в Школах диабета. Соответствующий Товарный знак работает с 2002 г.

Ягоды легко можно отнести к функциональным продуктам питания (ФПП) по действующим Гостам БЕЗ вынесения надписи «функциональный продукт», т.к. пока этикеточные регламенты не разработаны, но выносим рекомендации по ингредиентному составу. Сейчас в ТПП РФ в подкомитете по Функциональным Продуктам Питания (ФПП) совместно с Общероссийской Общественной Организацией «Деловая Россия» предпринимаются необходимые усилия для подготовки к концу 2022 года к первому чтению федерального законопроекта «О ФПП».
Пока же имеется только ГОСТ Р 52349-2005 с последующими пересмотрами и дополнениями. Группа Н00. НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ. Продукты пищевые ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ. Термины и определения

1. функциональный пищевой продукт: Специальный пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, обладающий научно обоснованными и подтвержденными свойствами, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающий дефицит или восполняющий имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов.

2. обогащенный пищевой продукт: Функциональный пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких функциональных пищевых ингредиентов к

традиционным пищевым продуктам в количестве, обеспечивающем предотвращение или восполнение имеющегося в организме человека дефицита питательных веществ и (или) собственной микрофлоры. (Мороженое, йогурт, каша – с ягодами).

3. функциональный пищевой …. вещество или комплекс веществ животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения или идентичные натуральным, входящие в состав функционального пищевого продукта в количестве не менее 15% от суточной физиологической потребности, в расчете на одну порцию продукта, обладающие способностью оказывать научно обоснованный и подтвержденный эффект на одну или несколько физиологических функций, процессы обмена веществ в организме человека при систематическом употреблении содержащего их функционального пищевого продукта. Примечание - К функциональным пищевым ингредиентам относят физиологически активные, ценные и безопасные для здоровья ингредиенты с известными физико-химическими характеристиками, для которых выявлены и научно обоснованы полезные для сохранения и улучшения здоровья свойства, установлена суточная физиологическая потребность: растворимые и нерастворимые пищевые волокна (пектины и др.), витамины (витамин Е, токотриенолы, фолиевая кислота и др.), минеральные вещества (кальций, магний, железо, селен и др.), жиры и вещества, сопутствующие жирам (полиненасыщенные жирные кислоты, растительные стеролы, коньюгированные изомеры линолевой кислоты, структурированные липиды, сфинголипиды и др.), полисахариды, вторичные растительные соединения (флавоноиды/полифенолы, каротиноиды, ликопин и др.), пробиотики, пребиотики и синбиотики.

Эффективность функционального пищевого продукта: Совокупность характеристик или свойств функционального пищевого продукта, которая обеспечивает снижение риска развития заболеваний, связанных с питанием, и (или) восполнение, а также предотвращение дефицита питательных веществ, сохранение и улучшение здоровья.
Примечание - Эффективность функционального пищевого продукта подлежит научному обоснованию и подтверждению в рамках экспериментальных исследований (НЕ ПУТАТЬ с Клиническими исследованиями) в порядке, установленном нормативными правовыми актами Российской Федерации, национальными и международными стандартами, сводами правил и (или) правилами и методами исследований (испытаний) и измерений, в том числе правилами отбора образцов.
Не следует путать при разработке рекламных проспектов и этикеточных надписей СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ пищевой продукт, изготовляемый в соответствии с ТР ТС 027 – 2012 и СПЕЦИАЛЬНЫЙ (ФПП) пищевой продукт, требования к которому административно значительно менее строгие.
Маркировка ФПП пока проводится на основании добровольной экспертизы, НО НЕ клинических испытаний. Государственные регламенты не разработаны. Существуют пока только добровольные сертификации.
Заявление (claim) об эффективности функционального пищевого продукта: Маркировка, приводимая изготовителем на потребительской таре функционального пищевого продукта, содержащая информацию о научно обоснованных и

подтвержденных функциональных свойствах, снижающих риск развития заболеваний, связанных с питанием, предотвращающих дефицит или восполняющих имеющийся в организме человека дефицит питательных веществ, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе функциональных пищевых ингредиентов.

Посмотреть состав ягод для моделирования этикеточной надписи можно в официальном «Справочнике состава российских продуктов питания» Скурихина И.М., Тутельяна В.А., 2002. Сайт Института питания - http://web.ion.ru/food/FD_tree_grid.aspx

После старта коронавирусной эпидемии стала набирать популярность этикеточная надпись «Иммунологически полезный продукт». Некоторые ягоды, такие как малина, шиповник, боярышник, облепиха, разновидности смородины и иные веками позиционированы в народной медицине как противовоспалительные и как иммуномодулирующие продукты. Необходимо отметить, что большинство ягод, в особенности клубника богаты пребиотиками (пектины, клетчатка). Пребиотиками называются вещества, которые не перевариваются и не всасываются в тонкой кишке, но создают благоприятные условия для роста и размножения пробиотиков – полезных микроорганизмов, тем самым стимулируют рост здоровой микробиоты кишечника. То есть, пребиотики, в отличие от пробиотиков – это вещества немикробного происхождения, которые не всасываются в тонкой кишке, но создают благоприятные условия для роста нормальной микрофлоры толстого кишечника, необходимой для синтеза витаминов, для организации нормального функционирования иммунной системы и для сотен иных физиологических функций организма. Целесообразно вынесение на этикеточную надпись содержания количества пребиотиков. Пребиотики также замедляют всасывание в кровь сахаров и холестерина, что препятствует резким подъемам глюкозы в крови после приёмов пищи и способствует поддержанию нормальных уровней липидов в крови человека. Поэтому приём в пищу ягод и ягодной продукции снижает гликемический индекс пищи в целом. Такой эффект был ярко продемонстрирован для клубники, земляники. Понятие гликемического индекса подробно описано в стандарте ISO 26642:2010. Определение гликемического индекса трудоёмко и дорого, поэтому для вынесения на этикетку надписи «продукт со сниженным гликемическим индексом» чаще в экспертизе определяют гликемический эффект, что значительно дешевле и занимает всего два дня. В последние десятилетия в мире и в последние годы в РФ на этикетку продукции производители всё чаще добровольно выносят информацию о содержании Хлебных Единиц (ХЕ) на 100 граммов продукта, что необычайно важно для лиц занятых поддержанием или снижением веса тела, в рамках кетогенных диет, для лиц с сахарным диабетом и для занимающихся фитнесом. Одна ХЕ приравнивается к 10 граммам усваиваемых углеводов. Но в ягодах помимо глюкозы и сахарозы присутствуют иные углеводные и спиртовые компоненты не подлежащие учёту в системе ХЕ (фруктоза, ксилитол, сорбитол и иное), что требует пересчета для каждого вида ягодной продукции для этикетки.

Исходя из изложенного можем предложить образцы текстовок (claim of efficiency of functional food) на ягодной продукции не противоречащие закону в рамках добровольных сертификаций, не касаясь продуктов возможно сертифицируемых как лечебные в рамках ТР ТС 027 – 2012 (боярышник, шиповник, малина сушеная и т.п.):

«Вегетарианский продукт. Рекомендовано при ….».

«Содержит ____???___ Хлебных Единиц на 100 граммов продукта».

«Продукт пониженной калорийности».

«Иммунологически полезный продукт».
«Продукт со сниженным гликемическим индексом, гликемическим эффектом».
«Продукт содержит растворимые/нерастворимые пищевые волокна, является пребиотиком».
Джемы, повидла, варенья и т.п. с добровольными сертификатами на такие надписи могут продаваться через аптечные сети или под частной торговой маркой или под собственной торговой маркой производителя в торговых сетях на «здоровых» полках.
Комбинированные продукты (йогурты, творожные сырки, кондитерские изделия и подобное), содержащие ягоды, требуют отдельной оценки.

С вопросами и предложениями обращайтесь: 5053399@mail.ru , 495 505 33 99