

**ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 4  
ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЯК  
ІНСТРУМЕНТ ВПЛИВУ НА ЇХ БЕЗПЕЧНІСТЬ**

**ДОСЛІДЖЕННЯ ВІДПОВІДНОСТІ МАРКОВАННЯ ПРОДУКЦІЇ  
ТМ «ГАДЯЧСИР» ВИМОГАМ ЧИННОГО ЗАКОНОДАВСТВА**

**М. В. Біжко,**  
магістр

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет  
економіки та торгівлі», Україна, м. Полтава;

**Л. І. Сєногорова,**  
доцент кафедри товарознавства, торговельного підприємництва  
та експертизи товарів, к.т.н., доцент  
Державний заклад «Луганський національний університет  
імені Тараса Шевченка», Україна, м. Старобільськ

Сир твердий – це продукт з тонким ароматом та смаком, що легко засвоюється. Саме ці сири традиційно входять до основного раціону нашого харчування [1]. У Європі споживання сиру досягає 13-20 кг на рік. Цивілізовані ринкові відносини та сучасне високотехнологічне виробництво призводять до збільшення питомої ваги сиру в кошику покупця – за рахунок стабільно високої якості та розширення асортименту продукції. Один із лідерів виробництва твердих сирів в Україні – ТОВ «Гадячсир» постійно розвиває свої технології, оновлює виробництво і розширює асортимент своєї продукції [2].

Якість продукції є одним з найважливіших засобів конкурентної боротьби, завоювання й утримання позицій на ринку [3]. Тому підприємства приділяють особливу увагу забезпеченню високої якості продукції, установлюючи контроль на всіх стадіях виробничого процесу, починаючи з контролю якості сировини і закінчуючи визначенням відповідності випущеного продукту нормативним документам (далі по тексту – НД). Вимоги до маркування харчових продуктів встановлюються у Технічних регламентах (далі по тексту – ТР), розроблених відповідно до вимог Законів України «Про безпеку та якість харчових продуктів», «Про захист прав споживачів», а також положень Директиви Європейського Парламенту та Союзу № 2000/13/ЄС про наближення законодавства держав-членів про етикетування, оформлення та рекламування продуктів харчування і Директиви Комісії № 2008/5/ЄС, НД та розділах зовнішньоекономічного контракту, для забезпечення його безпеки, якості, ідентифікації та надання споживачам необхідної, доступної, достовірної та своєчасної інформації. Отже встановлення дотримання вимог до маркування сиру твердого та його дослідження є

актуальним.

Метою публікації є встановлення дотримання вимог ТР та НД до маркування сиру твердого сичужного «Сметанкового» 50 % ТМ «Гадячсир».

Маркування сиру твердого сичужного «Сметанкового» 50 % ТМ «Гадячсир» досліджували з використанням підібраних ТР [4; 5] та НД [6; 7], що містять вимоги щодо маркування сиру твердого. За результатами огляду об'єкта дослідження встановлено, що на зовнішній поверхні покриву головки сиру (полімерній плівці) розміщена етикетка круглої форми із реквізитами маркування, що забезпечують чіткість читання. Для перевірки повноти маркування нами проведено співставлення реквізитів маркування згідно ТР і НД та фактично зазначених на об'єкті дослідження (табл. 1).

Таблиці 1 – Реквізити маркування сиру твердого «Сметанкового» 50 % ТМ «Гадячсир»

Реквізити згідно вимог [4-7]	Фактичні реквізити
1	2
Назва сиру	Сир твердий «Сметанковий» 50 %
Назва та повна адреси і телефон виробника, адреса потужностей виробництва	ТОВ «Гадячсир», Полтавська обл., Гадяцький р-н, м. Гадяч, вул. Будька, 47, 37300; тел.: (05353)22834
Маса нетто, г або кг	8,5 кг
Склад сиру у порядку переваги складників, що їх використовували під час його виробництва	Нормалізоване пастеризоване молоко, сіль харчова, агент твердіння – кальцій хлористий (Е 509), консервант – калій азотнокислий (Е 252), натуральний барвник «аннато» (Е 1606), молокозсідальний ферментний препарат мікробного походження, бактеріальна культура мезофільних та термофільних молочнокислих бактерій
Інформацію про генетично модифіковані організми в складі харчового продукту	Без ГМО
Харчова (поживної) та енергетична цінність (калорійності) із указівкою на кількість жирів, білка у встановлених одиницях вимірювання на 100 г сиру	Харчова цінність продукту: 100 гр.: білки – 22,0 гр., жири – 28,5 гр. Енергетична цінність: 345 кКал
Масова частка жиру в сухій речовині, %	50%
Кінцева дата споживання «Вжити до ...» або дати виробництва та строку придатності	Термін придатності 180 днів
Номер партії виробництва (крім спожиткового пакування)	Співпадає з датою виготовлення

Продовження таблиці 1

1	2
Умови зберігання	Зберігати при температурі від мінус 4°С до 0°С та відносній вологості повітря від 85% до 90% включно або за температури від 0°С до 6°С та відносної вологості повітря від 80% до 85%
Штриховий код	4820081122670
Позначення стандарту	СОУ 10.5-37-21658366-928:2012

Таким чином, нами систематизовано вимоги до реквізитів маркування сиру твердого згідно вимог ТР [4; 5] та НД [6; 7] і встановлено, що маркування сиру твердого сичужного «Сметанкового» 50% ТМ «Гадячсир» відповідає чинним вимогам.

### Перелік джерел посилань

1. Сир вашому дому! [Електронний ресурс] : Компанія Гадячсир. – Режим доступу: <http://www.gadyach-cheese.com/news/view?id=11&language=uk>. – Назва з екрана.

2. Виробництво [Електронний ресурс] : Компанія Гадячсир. – Режим доступу: <http://www.gadyach-cheese.com/uk/production>. – Назва з екрана.

3. Перспективи розвитку системи управління [Електронний ресурс] // Бібліотека наукових статей. Вісник економічної науки України – Режим доступу: <http://www.stattionline.org.ua/ekonom/71/10714-perspektivi-rozvitku-sistemi-upravlinnya-yakisty-produkci%D1%97-mashinobudivnogo-pidpriyemstva.html>. – Назва з екрана.

4. Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів : Наказ Держспоживстандарту України № 487 редакція від 20.07.2012 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0183-11>. – Назва з екрана.

5. О безопасности молока и молочных продуктов : ТР ТС 033 [Електронний ресурс] : Евразийская экономическая комиссия. Техническое регулирование. Технические регламенты. – Режим доступу: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Pages/%d0%a2%d0%a0-%d0%a2%d0%a1-033.aspx>. – Назва з екрана.

6. Сири тверді. Загальні технічні умови : ДСТУ 6003:2008. – [Чинний від 2009-03-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2009. – 16 с. – (Національний стандарт України).

7. Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила : ДСТУ 4518:2008. – [Чинний від 2008-11-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2008. – 44 с. – (Національний стандарт України).