

ПАМЯТКА УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



На упаковке пищевых продуктов должны быть указаны содержащиеся в них компоненты. Иногда трудно понять, что это за ингредиент или зачем он был включен в состав продукта. Но не все вещества, которые **ранее** были использованы при изготовлении пищевых продуктов, должны быть обязательно напечатаны на упаковке.

Если Вам что-то непонятно в содержащейся на упаковке пищевых продуктов информации, Вы можете обратиться с вопросами в Общество защиты прав потребителей.

СОСТАВ ПРОДУКТА

Многие готовые пищевые продукты состоят из различных компонентов. Эти компоненты печатаются на упаковке. Ингредиент с самым большим содержанием в продукте стоит на первом месте, а с самым маленьким – на последнем.

Иногда указывается точная доля ингредиента, например, шоколад: 10 %.

ЭМУЛЬГАТОРЫ

Пищевые продукты часто содержат жиры и воду. Чтобы они соединялись между собой, используются эмульгаторы. Некоторые эмульгаторы производятся из животных веществ, в том числе из свиней. **Но на упаковке информация об этом отсутствует.**

Эмульгаторы могут быть также указаны на упаковке под E-кодами. Если Вы не едите свинину, Вам, в первую очередь, следует отказаться от продуктов, содержащих добавки под **E-кодами 470 – 473.**

ЗАГУСТИТЕЛИ

Загустители делают жидкие или мягкие продукты более вязкими, например, желе.

Известным загустителем является желатин. Он производится из животных продуктов, в том числе из свиней, однако существует также много **загустителей из растений**, например, агар-агар из водорослей.

Загустители также добавляют в фруктовые соки, чтобы они выглядели прозрачными. **Информация об этом на упаковке отсутствует.**



ПАМЯТКА УПАКОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

АЛКОГОЛЬ

Существует очень большое разнообразие алкогольных напитков. Немецкие потребители легко узнают их по названиям. Если Вы в чем-то не уверены, Вы можете задать свои вопросы в магазине.

Многие пищевые продукты содержат **ароматизаторы**, чтобы продукт имел более приятный запах и вкус. Эти ароматизаторы часто производятся вместе с алкоголем. **Но на упаковке информация об этом отсутствует.**

ХИМОЗИН

Химозин – это вещество, используемое при изготовлении сыров. Традиционно его получают из телячьего желудка. Однако все больше людей отказываются употреблять в пищу продукты из подвергнутых убою животных. Поэтому химозин также часто получают с помощью микроорганизмов. **Производитель не обязан размещать на упаковке сыра информацию о том, каким образом был изготовлен сыр.**

ДАТА ОКОНЧАНИЯ МИНИМАЛЬНОГО СРОКА ХРАНЕНИЯ

На упаковках напечатана **дата**. Она означает, что продукт необходимо употребить не позже этой даты, однако часто он может храниться дольше. Понюхайте его и чуть-чуть попробуйте. Если у него хороший запах и вкус, то Вы можете его съесть. Если речь идет о фарше и свежей птице, то эти продукты Вы должны употребить до указанной даты. **Более позднее употребление может стать причиной болезни.**

РЕКЛАМА

Многие упаковки выглядят привлекательно, часто они украшены **цветными картинками**. Они должны донести до потребителя информацию о том, насколько вкусен и полезен этот продукт. К сожалению, эти картинки не всегда говорят правду, потому что **многие пищевые продукты, несмотря на красивые картинки, содержат много жиров или много сахара.**

ОТДЕЛЕНИЯ ОБЩЕСТВА ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Отделения Общества защиты прав потребителей в Германии с широкой сетью консультационных центров помогут Вам также в вопросах, касающихся пищевых продуктов и питания. На интернет-сайте **www.verbraucherzentrale.de** Вы найдете ближайшее к Вам отделение Общества защиты прав потребителей или консультационный центр. Вы также можете направить свои вопросы в Общество защиты прав потребителей по электронной почте.

Gefördert durch:



Bundesministerium
der Justiz und
für Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Ministerium der Justiz und für
Europa und Verbraucherschutz

verbraucherzentrale

Brandenburg