**Всемирный день прав потребителей 15 марта 2020 года пройдет под девизом: «Рациональный потребитель»**

**Продвижения идей по повышению качества пищевой продукции, рационального потребления пищевой продукции, как важнейшей составляющей укрепления здоровья**

Согласно данным ООН «Рациональный потребитель» (Consumers International):

Вклад продовольственных систем в общемировые выбросы парниковых газов составляет до 37%. Производство продуктов питания, особенно животноводство, приводит к высокому энергопотреблению, вырубке лесов, увеличению выбросов парниковых газов и чрезмерному использованию воды. 60% нашего пластика, большая часть которого поступает из пищевой промышленности, попадает на свалки или в окружающую среду. Сельское хозяйство и земледелие внесло свою лепту в значительное сокращение биоразнообразия почвы и генетического разнообразия сельскохозяйственных культур и видов скота. Из 6000 видов растений, выращиваемых для производства продуктов питания, только на девять из них приходятся 66 процентов глобального производства сельскохозяйственных культур. Указанные проблемы еще более усугубляются тем фактом, что к 2030 году планета должна будет прокормить дополнительно еще один миллиард человек.

Потребители могут сыграть здесь свою роль, потребляя сезонные продукты местного производства и снизив потребление продуктов животного происхождения, а также покупая продукты питания у производителей, применяющих более устойчивые методы. В частности, растительная диета сокращает использование земель на 76% по сравнению с употреблением в пищу мяса, поэтому замена потребляемого мяса альтернативными источниками белка является одним из способов обеспечения большей устойчивости. Тем не менее, потребление мяса в некоторых регионах мира растет – в Азии к 2050 году этот рост составит по прогнозам 78% (хотя даже этот рост лишь приблизит уровень потребления мяса к текущему уровню потребления в Северной Америке).

**Одной из задач (12.3) устойчивого развития на период до 2030 года принятой Резолюцией Генеральной Ассамблеей ООН A/RES/70/1 от 27.09.2015 г., является - к 2030 году сократить вдвое в пересчете на душу населения общемировое количество пищевых отходов на розничном и потребительском уровнях и уменьшить потери продовольствия в производственно-сбытовых цепочках.**

**21 января 2020 г. Президент РФ подписал Указ № 20 “Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации”**

Настоящая Доктрина учитывает рекомендации Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО) по предельной доле импорта и запасов продовольственных ресурсов.

Продовольственная безопасность Российской Федерации - состояние социально-экономического развития страны, при котором обеспечивается продовольственная независимость Российской Федерации, гарантируется физическая и экономическая доступность для каждого гражданина страны пищевой продукции, соответствующей обязательным требованиям, в объемах не меньше рациональных норм потребления пищевой продукции, необходимой для активного и здорового образа жизни;

Стратегической целью обеспечения продовольственной безопасности является обеспечение населения страны безопасной, качественной и доступной сельскохозяйственной продукцией, сырьем и продовольствием в объемах, обеспечивающих рациональные нормы потребления пищевой продукции.

Исходя из требований продовольственной независимости основными источниками пищевых продуктов является продукция сельского, лесного, рыбного, охотничьего хозяйств, а также продукция пищевой промышленности. Определяющую роль в обеспечении продовольственной безопасности играют сельское и рыбное хозяйство и пищевая промышленность.

Согласно настоящей Доктрине - **рациональные нормы потребления пищевой продукции** - рацион, представленный в виде набора продуктов, включающего пищевую продукцию в объемах и соотношениях, отвечающих современным научным принципам оптимального питания, учитывающий сложившуюся структуру и традиции питания большинства населения.

Для обеспечения рационального выбора пищевой продукции Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881 введен в действие Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», определяющий перечень необходимой и достоверной информации о продукции, которая должна быть вынесена на потребительскую упаковку.

Согласно ст. 4 настоящего технического регламента на потребительскую упаковку пищевой продукции выноситсяколичество белков, жиров, углеводов и энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции.

**В маркировке пищевой продукции количество пищевых ингредиентов указывается в граммах и/или в процентах от средней суточной потребности.**

Количество витаминов и минеральных веществ в пищевой продукции указывается в случае обогащения (дополнительного введения) нутриентов в продукцию, либо в случае если естественное содержания нутриентов в 100 граммах или 100 миллилитрах либо в одной порции пищевой продукции (в случае приведения пищевой ценности в расчете на одну порцию) составляет 5 и более процентов величин, отражающих среднюю суточную потребность взрослого человека в витаминах и минеральных веществах.

Если пищевая продукция выпускается для определенной категории граждан (например, дети различных возрастных категорий) то пищевая и энергетическая ценность продукции рассчитывается исходя из учета средней суточной потребности данной категории.

В дополнение к имеющейся информации об энергетической ценности (калорийности), количестве белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ выносить на этикетку:

- количество насыщенных жирных кислот и трансизомеров жирных кислот,

- количество усвояемых углеводов, в т.ч. моно-и дисахаридов, количество добавленного сахара;

- количество добавленного хлорида натрия (поваренной соли).

**Средняя суточная потребность взрослого человека в основных** **пищевых веществах и энергии**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основные пищевые вещества | | Рекомендуемый уровень суточного потребления |
| Энергетическая ценность, кДж/ккал\* | | 10467/2500 |
| Белки, г | | 75 |
| Жиры, г в том числе, полиненасыщенные жирные кислоты, г | | 83  11 |
| Усвояемые углеводы, г, в том числе, сахар (сахароза), г | | 365 65 |
| Пищевые волокна, г | | 30 |
| Минеральные вещества: | |  |
|  | Кальций, мг | 1000 |
|  | Фосфор, мг | 800 |
|  | Железо, мг | 14 |
|  | Магний, мг | 400 |
|  | Цинк, мг | 15 |
|  | Йод, мкг | 150 |
|  | Калий, мг | 3500 |
|  | Селен, мг | 0,07 |
| Витамины: | |  |
|  | Витамин А, мкг | 800 |
|  | Витамин D, мкг | 5 |
|  | Витамин Е, мг | 10 |
|  | Витамин С, мг | 60 |
|  | Тиамин, мг | 1,4 |
|  | Рибофлавин, мг | 1,6 |
|  | Ниацин, мг | 18 |
|  | Витамин В, мг | 2 |
|  | Фолацин, мкг | 200 |
|  | Витамин В, мкг | 1 |
|  | Биотин, мг | 0,05 |
|  | Пантотеновая кислота, мг | 6 |

С 1 июня 2018 года Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека реализуется проект добровольной маркировки пищевых продуктов «Светофор», предполагающий цветовую индикацию, нанесенную на упаковку продукции: зеленую, желтую и красную - в зависимости от уровня содержания в них соли, сахара, жира, насыщенных жиров, а также его энергетической ценности (калорийности) с учетом суточной нормы потребления.

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СИСТЕМЫ ЦВЕТОВЫХ КОДОВ С УКАЗАНИЕМ НОРМАЛЬНОГО УРОВНЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ ЗЕЛЕНЫМ ЦВЕТОМ, ДОПУСТИМОГО - ЖЕЛТЫМ, ПОВЫШЕННОГО - КРАСНЫМ ЦВЕТОМ.**