



До цього часу на міжнародному рівні не було узгодженого визначення «натурального» харчового інгредієнта. Які ж харчові інгредієнти можна вважати «натуральними»? На це питання відповідь нова технічна специфікація **ISO/TS 19657:2017 «Визначення та технічні критерії для харчових натуральних інгредієнтів»**.
Новий стандарт розглядає визначення та технічні критерії (прийнятні джерела, матеріали і процеси) для харчових натуральних інгредієнтів.

Метою створення документа було надання всім зацікавленим сторонам, як працюючим у харчовій промисловості, так і профільним державним організаціям різних країн, інформації про необхідні критерії "натуральності" харчових інгредієнтів, на які можна посилатися на усіх рівнях.

Ця технічна специфікація також пропонує механізми обміну інформацією між підприємствами про харчових інгредієнтів, які вважаються «натуральними», що має сприяти поширенню практики справедливого ведення бізнесу в харчовій промисловості і в сфері виробництва напоїв.

Дія документу ISO/TS 19657:2017 не поширюється на механізми донесення інформації про продукт до споживачів (наприклад, за допомогою етикеток на упаковках).