



CARDS 2004
Twinning projekt HR- 04 IB AG 02
"Daljnje jačanje kapaciteta u području živih životinja i prehrambenih proizvoda"

Vodič za označavanje, reklamiranje i prezentiranje hrane

Izdanje 1

Prosinac, 2008.

SADRŽAJ

UVOD	4
1. PRIMJENA VODIČA ZA OZNAČAVANJE, REKLAMIRANJE I PREZENTIRANJE HRANE, ZNAČENJE POJMOVA, NAČIN OZNAČAVANJA HRANE TE ODGOVORNOST ZA NJENO OZNAČAVANJE	5
1.1. Primjena	5
1.2. Pojmovi	5
1.3. Način označavanja hrane	5
1.4. Odgovornost subjekta u poslovanju s hranom	8
2. SLUŽBENI JEZIK	9
3. OPĆI ZAHTJEVI OZNAČAVANJA HRANE	10
3.1. Vidno polje	13
4. PODACI KOJI SE OBVEZNO NAVODE KOD NEZAPAKIRANE HRANE	14
5. PODACI KOJI SE OBVEZNO NAVODE KOD ZAPAKIRANE HRANE	15
5.1. Naziv hrane	15
5.1.2.1. Hrana podvrgnuta ionizirajućem zračenju	18
5.1.2.2. Hrana koja sadrži sladilo/a	18
5.2. Sastojci hrane	19
5.2.3.1. Dodana voda i hlapljive tvari	21
5.2.3.2. Koncentrirani ili dehidrirani sastojci	21
5.2.3.3. Mješavine voća, povrća ili gljiva	22
5.2.3.4. Mješavine začina ili začinskog bilja	22
5.2.3.5. Ostale iznimke od određenog redoslijeda navođenja sastojaka u popisu sastojaka	23
5.2.6.1. Sastojci hrane koji se označavaju nazivom kategorije iz Priloga 1.	25
5.2.6.2. Sastojci hrane koji se označavaju nazivom kategorije iz Priloga 2.	27
5.2.9.1. Iznimke od obveznog navođenja sastojaka složenog sastojka	30
5.2.11.1. Navođenje alergena kod pića koja sadrže više od 1,2 % vol. alkohola	33
5.2.11.2. Posebno isticanje alergena izvan popisa sastojaka	33
5.2.11.3. Navođenje alergena izrazom „može sadržavati“	34
5.3. Navođenje količine sastojka ili kategorije sastojaka	34
5.3.1.1. sastojak ili kategorija sastojka istaknuta u nazivu proizvoda ili naziv potrošača navodi na određeni sastojak	34
5.3.1.2. sastojak ili kategorija sastojaka naglašena navodima, slikama i crtežima na bilo kojem mjestu na ambalaži	36
5.3.1.3. sastojak ili kategorija sastojka od osnovnog značenja za svojstvo odnosno opis hrane i njeno razlikovanje od druge hrane s kojom bi se mogla zamijeniti zbog svog naziva ili izgleda	37
5.4. Neto količina	40
5.5. Rok trajanja	43
5.6. Stvarna alkoholna jakost	45
5.7. Serija ili lot	46
5.8. Uvjeti čuvanja i upotrebe i uputa za upotrebu	47
5.9. Mjesto podrijetla	49
6. OBVEZNI PODACI ZA ODREĐENU HRANU	50

6.1. Zapakirana hrana namijenjena krajnjem potrošaču, ali stavljena na tržište prije prodaje krajnjem potrošaču	50
6.2. Hrana namijenjena ugostiteljskim objektima	50
6.3. Proizvodi namijenjeni za izvoz	51

PRILOZI

Prilog 1. Sastojci koji mogu biti označeni nazivom kategorije umjesto njihovog specifičnog naziva	52
Prilog 2. Kategorije sastojaka koji moraju biti označeni nazivom njihove kategorije iza kojega slijedi njihov specifičan naziv ili E-broj	55
Prilog 3. Sastojci koji mogu izazvati alergije i/ili intolerancije	56
Prilog 4. Popis proizvoda koji nisu alergeni, a potječu od sastojaka navedenih u Prilogu 3.	57
Prilog 5. Popis propisa	58

DODACI - OZNAČAVANJE ODREĐENIH KATEGORIJA HRANE

Dodatak 2. Prirodne mineralne, prirodne izvorske vode i stolne vode

Dodatak 3. Meso

Dodatak 4. Proizvodi od mesa

Dodatak 5. Voće i povrće

- Označavanje zapakiranog voća i povrća

- Označavanje nezapakiranog voća i povrća

Dodatak 6. Ekološki proizvedena hrana

Dodatak 7. Hrana proizvedena od genetski modificiranih organizama

Napomena:

Vodič za označavanje, reklamiranje i prezentiranje hrane je izrađen radi primjene Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane (NN 41/08) i podložan je izmjenama u slučaju donošenja novih propisa.

Svi primjeri korišteni u ovom dokumentu su informativnog karaktera i navedeni su samo kao pojašnjenje.

Dodaci, koji će se izrađivati za pojedine kategorije hrane prema potrebi korisnika ovoga Vodiča, predviđeni su kao njegov sastavni dio.

UVOD

Označavanje hrane jedno je od najsloženijih zakonski uređenih područja vezanih za hranu. Razlog tome je što ono obuhvaća vrlo različite i često suprotne ciljeve kao što su zaštita potrošača, poštivanje proizvođačke i poslovne tajne, omogućavanje slobodnog kretanja roba (hrane) te mogućnost upravljanja krizom kada postoji opasnost štetnog djelovanja hrane na zdravlje ljudi.

Opći zahtjevi i način označavanja zapakirane hrane i nezapakirane hrane, kao i određeni uvjeti prezentiranja i reklamiranja hrane propisani su Pravilnikom o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane (NN 41/08). Pravilnik o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane donesen je temeljem Zakona o hrani (NN 46/07), u travnju 2008. godine, a primjenjuje se na hranu namijenjenu krajnjem potrošaču, kao i na hranu namijenjenu opskrbi ugostiteljskih objekata, kantina, bolnica, dječjih vrtića, škola, ustanova socijalne skrbi i drugih sličnih subjekata u poslovanju s hranom koji hranu nude krajnjem potrošaču za izravnu konzumaciju.

Upravljanje krizom, kada hrana predstavlja opasnost za ljudsko zdravlje, je puno jednostavnije ako je hrana ispravno označena. Ispravno označena hrana omogućuje brzo povlačenje s tržišta, obavještanje potrošača i osoba odgovornih za provedbu službene kontrole s ciljem sprečavanja širenja opasnosti, izolaciju dijela proizvodnog procesa i distribucijskog lanca u kojem je nađen proizvod sa štetnim djelovanjem na ljudsko zdravlje.

Obzirom da je označavanje najvažniji moment u komunikaciji proizvođača hrane s potrošačem, bitno je da potrošač dobije ispravne i jasne informacije na temelju kojih će donijeti odluku o kupnji određenog proizvoda. U skladu s važećim Pravilnikom o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane, označavanje podrazumijeva bilo koje riječi, podatke, trgovačke nazive, nazive robnih marki, slikovne prikaze ili simbole koji se odnose na hranu, a koji se nalaze na bilo kojoj ambalaži, dokumentu, obavijesti, etiketi, obruču ili privjesnici koja prati ili se odnosi na tu hranu.

Vodič je namijenjen subjektima u poslovanju s hranom koji su odgovorni za označavanje hrane te osobama koje obavljaju službenu kontrolu hrane.

Upute u Vodiču se primjenjuju na zapakiranu i nezapakiranu hranu koja se isporučuje krajnjem potrošaču, uključujući restorane, bolnice, kantine i ostale fizičke ili pravne osobe koje obavljaju ugostiteljsku djelatnost.

Upute za odredbe koje se odnose na pružanje informacija o sastojcima koji mogu izazvati alergije i mjestu podrijetla, koje se moraju dati na zahtjev potrošača, pri posluživanju jela u ugostiteljskim objektima kao što su kafići ili restorani, nisu obuhvaćene ovim vodičem jer se nalaze na internet stranici Ministarstva poljoprivrede ribarstva i ruralnog razvoja.

1. PRIMJENA VODIČA ZA OZNAČAVANJE, REKLAMIRANJE I PREZENTIRANJE HRANE, ZNAČENJE POJMOVA, NAČIN OZNAČAVANJA HRANE TE ODGOVORNOST ZA NJENO OZNAČAVANJE

1.1. Primjena

Ovaj Vodič pojašnjava opće zahtjeve i način označavanja zapakirane i nezapakirane hrane kao i određene uvjete prezentiranja i reklamiranja hrane.

Primjenjuje se za hranu namijenjenu:

- isporuci krajnjem potrošaču i
- opskrbi ugostiteljskih objekata, kantina, bolnica, dječjih vrtića, škola, ustanova socijalne skrbi i drugih sličnih subjekata u poslovanju s hranom koji hranu nude krajnjem potrošaču za izravnu konzumaciju.

Vodič je namijenjen subjektima u poslovanju s hranom koji su odgovorni za označavanje hrane te osobama koje obavljaju službenu kontrolu hrane.

1.2. Pojmovi

»**Označavanje**« podrazumijeva bilo koje riječi, podatke, trgovačke nazive, nazive robnih marki, slikovne prikaze ili simbole koji se odnose na hranu, a koje se nalaze na bilo kojoj ambalaži, dokumentu, obavijesti, etiketi, obruču ili privjesnici koja prati ili se odnosi na tu hranu.

»**Zapakirana hrana ili pretpakovina**« je proizvod namijenjen krajnjem potrošaču i subjekta u poslovanju s hranom koji hranu nude krajnjem potrošaču za izravnu konzumaciju (ugostiteljski objekti, kantine, bolnice, dječji vrtići, škole, ustanove socijalne skrbi i drugi slični subjekti u poslovanju s hranom), a sastoji se od hrane i ambalaže u koju je hrana zapakirana prije nego što je stavljena na tržište, bilo da ambalaža u potpunosti ili samo djelomično zatvara hranu, ali u svakom slučaju na način da sadržaj ne može biti promijenjen bez otvaranja ili vidne promjene ambalaže.

»**Nezapakirana hrana**« je hrana koja je stavljena na tržište bez prethodnog pakiranja ili se pakira na mjestu prodaje u prisutnosti krajnjeg potrošača ili bez njega.

1.3. Način označavanja hrane

Način označavanja hrane mora biti takav da ne obmanjuje krajnjeg potrošača i subjekte u poslovanju s hranom koji hranu nude krajnjem potrošaču za izravnu konzumaciju (ugostiteljski objekti, kantine, bolnice, dječji vrtići, škole, ustanove socijalne skrbi i drugi slični subjekti u poslovanju s hranom), a osobito glede njezine prirode, identiteta, svojstava, sastava, količine, trajnosti, podrijetla ili postupaka proizvodnje.

Primjeri kako se ne smiju označavati glavne karakteristike hrane jer dovode potrošača u zabludu:

1. priroda hrane

Primjeri:

- a) na soku od jabuke proizvedenom od koncentriranog jabučnog soka ne smiju pisati navodi tipa „prirodni sok od jabuke“ ili „čisti sok od jabuke“ ili drugi navodi s istim značenjem;
- b) na pasteriziranim kiselim krastavcima ne smije pisati navod „svježi“
- c) na steriliziranom grašku proizvedenom od sušenog graška ne smije pisati navod tipa „mladi“ ili „svježi“
- d) navodi „čista instant kava“, „prava instant kava“ na instant kavi ili proizvodu s instant kavom

Općenito, uz prirodu hrane vežu se navodi kao što su: „100 %“, „zdravo“, „čisto“, „prirodno“, „svježe“, „prava“ koje nije zabranjeno isticati (osim u slučaju navoda „zdravo“) pri označavanju hrane.

Tako označena hrana mora odgovarati navedenim navodima.

2. identitet

Primjeri:

- a) pod nazivom „med od kadulje“ ne smije se označiti med koji ne sadrži propisan broj peludnih zrnaca kadulje
- b) na proizvodima kojima je mliječna mast zamijenjena biljnom masti i koji su zamjene određenom mliječnom proizvodu ne smiju pisati izrazi koji se vežu isključivo za mliječne proizvode. Primjerice zamjena za polutvrđi sir ne smiju biti označena navodima: „gouda“, „edam“.
- c) sušena riba primjerice „pollachius“ odnosno „crni bakalar“ ne smije se označiti pod nazivom „sušeni bakalar“

3. svojstva

Primjeri:

- a) navod „bez konzervansa“ nije dozvoljen na voćnim sokovima, nektarima i svim drugim proizvodima kojima su propisani dozvoljeni sastojci i tvari te postupci koji se koriste u proizvodnji.

Tako se u voćnim sokovima i nektarima ne smije koristiti konzervans, te im se trajnost osigurava isključivo termičkom obradom

- b) navod „bez konzervansa“ nije dozvoljen pri označavanju bezalkoholnih pića kod kojih je za hladnu sterilizaciju korišten dimetildikarbonat E242
- c) navodi „bez umjetnih bojila“, „bez aroma“ na medu, mlijeku, voćnim sokovima i ostalim proizvodima kojima je zabranjeno bojenje ili aromatiziranje

4. sastav

Primjeri:

- a) nije dopušten slikovni prikaz ili navod samo jedne vrste voća u voćnom soku proizvedenom od više vrsta voća, kao što je slika breskve i navod „breskva“ na prednjoj strani ambalaže kod soka koji je proizveden od jabuke, manga, marakuje i breskve

b) nije ispravan naziv „čaj od brusnice“ u mješavini čaja koja sadrži brusnicu, šipak te ostalo usitnjeno osušeno voće ili samo aromu brusnice pored ostalih sastojaka. U ovakvim proizvodima, ukoliko se želi istaknuti u nazivu hrane brusnica koja je sastojak, preporuka je koristiti naziv „čaj s brusnicom“ ili „čaj s aromom brusnice“ ili „čaj s okusom brusnice“.

5. količina

Primjeri:

a) na proizvodu “čokolada s komadićima jabuke (10 %) navedeni su sastojci: šećer, kakov maslac.....komadići jabuke 10 % (šećer, **jabuke**, brašno, kiselina: limunska kiselina),....”. količina jabuke je manja od 10 % obzirom da su komadići jabuke složeni sastojak koji sadrži i druge sastojke.

b) na proizvodu pod nazivom „sirup sa sokom od naranče, za pripremu osvježavajućeg pića“ nije dopušteno navođenje količine soka od naranče izražene u % vol. Udio soka od naranče od 30 % ukoliko se iskaže kao % vol iznosi cca 40 % vol. Koristeći nedozvoljenu mjernu jedinicu navodi se potrošača na zaključak da proizvod sadrži veću količinu soka od naranče.

6. trajnost

Primjer:

a) na svježim mliječnim proizvodima ne smije pisati „Najbolje upotrijebiti do“ jer su s mikrobiološkog gledišta kvarljivi i proizvođač mora odrediti datum do kojeg se mogu konzumirati bez rizika za zdravlje ljudi

7. podrijetlo

Primjeri:

a) na mesnom proizvodu „bečka kobasica“ koji nije proizveden u Beču, često niti u Austriji, mora biti navedena zemlja u kojoj je proizveden, primjerice Hrvatska

b) na proizvodu „Danish cookies“ (u prijevodu danski keksi), proizvedenom u Italiji, mora biti navedeno da je proizveden u Italiji

c) na proizvodu pod nazivom “Talijanska šunka”, proizvedenom u Njemačkoj, mora biti navedeno da je proizveden u Njemačkoj

8. postupak proizvodnje

Primjeri:

a) proizvod se ne može staviti na tržište pod nazivom “dimljeni bademi” ako je upotrijebljena aroma dima

b) proizvod se ne može staviti na tržište pod nazivom „pileći medaljoni, panirano pileće meso“ jer u nazivu proizvoda nije istaknuto da je proizveden od oblikovanog usitnjenog pilećeg mesa.

Sam naziv hrane "medaljoni" ne definira radi li se o proizvodu koji je oblikovan od usitnjenog mesa ili se radi o komadu paniranog mesa. Ako je proizvod pod nazivom "pileći medaljoni, panirano pileće meso", proizveden od usitnjenog mesa, tada u nazivu proizvoda mora biti istaknuto da se radi o proizvodu od usitnjenog oblikovanog mesa.

Način označavanja mora biti takav da:

- ne pripisuje hrani učinke ili svojstva koje ne posjeduje;

Primjeri:

- a) najčešće pripisivanje određenih svojstava hrani koja iste ne posjeduje je kroz tvrdnje i zdravstvene tvrdnje „omogućava pravilan razvoj i rast“ na žitnim pahuljicama obzirom da samo konzumiranje te hrane ne omogućava pravilan rast i razvoj
- b) na gumi za žvakanje sa sladilima tvrdnja “štiti od karijesa”
- c) tvrdnja “stimulirajuće” na bezalkoholnom aromatiziranom piću

- ne ukazuje na posebne karakteristike hrane kad zapravo sva slična hrana posjeduje takve karakteristike;

Primjeri:

- a) tvrdnja „bogat antioksidansima“ na zelenom čaju
- b) tvrdnja “bez kolesterola” na biljnom ulju

- ne pripisuje hrani svojstva prevencije, terapije i liječenja bolesti ljudi ili upućuje na takva svojstva (osim prirodnih mineralnih voda i hrane za posebne prehrabene potrebe čije označavanje koje upućuje na svojstva prevencije, terapije i liječenja bolesti ljudi je propisano posebnim propisima).

Primjer:

na gumi za žvakanje sa sladilima tvrdnja “štiti od karijesa”

Osim načina označavanja hrane, sprečavanje obmane potrošača odnosi se i na prezentiranje hrane, posebice njezin oblik, izgled ili ambalažu, materijale koji se koriste za ambalažu, način na koji je dizajnirana ili okruženje u kojem je izložena, kao i na reklamiranje hrane.

Primjeri:

- a) piće koje nije voćni sok pakirano u ambalažu u obliku voća
- b) ambalaža koja je veća no što to sadržaj iziskuje, dajući potrošaču drugačiju predodžbu o neto količini prehrambenog proizvoda.
Ako ambalaža mora biti dizajnirana na poseban način zbog proizvodnih ili tehničko-distributivnih razloga, pa se ne podudara s neto količinom ili oblikom prehrambenog proizvoda, mora se jasno istaknuti stvarna neto količina. Na takvim pretpakovinama nije dopušteno navođenje oznaka kao što su „L“, „XL“ „XXL“.
- c) prezentiranje margarina u okruženju koje predstavlja zelenu livadu s kravama.
Okruženje asocira na maslac, odnosno proizvod na bazi mliječne masti dok je margarin proizveden od biljnih masti, i može sadržavati najviše 3% mliječne masti.

1.4. Odgovornost subjekta u poslovanju s hranom

1.4.1. Zapakirana hrana

Za označavanje zapakirane hrane odgovoran je subjekt u poslovanju s hranom čiji se podaci obvezno navode pri označavanju zapakirane hrane, na jedan od načina:

- naziv i adresa proizvođača ili
 - naziv i adresa onoga koji hranu pakira ili
 - naziv i adresa onoga koji hranu stavlja na tržište,
- a koji je registriran u Republici Hrvatskoj.

To znači da je obvezno navođenje jednog subjekta u poslovanju s hranom, koji je ujedno odgovoran za označavanje hrane. Isto tako navođenje više subjekata u poslovanju s hranom nije zabranjeno. Ukoliko se navodi više subjekta u poslovanju s hranom mora biti jasno označeno koji je od navedenih subjekata odgovoran za označavanje hrane.

Primjer:

U slučaju proizvoda koji se prodaje pod robnom markom, gdje su i proizvođač i onaj koji stavlja proizvod na tržište subjekti registrirani u Republici Hrvatskoj, nije obvezno navesti naziv i adresu oba subjekta u poslovanju s hranom nego samo jednog.

Obično se navodi vlasnik robne marke proizvoda, odnosno onaj koji proizvod stavlja na tržište, a koji je ujedno odgovoran za ispravnost podataka koji označavaju proizvod.

Adresa subjekta u poslovanju s hranom podrazumijeva naziv mjesta, poštanski broj, ulicu i kućni broj te naziv države. Ista može biti skraćena na bilo koji način pod uvjetom da skraćunica omogućava identifikaciju tvrtke i dovoljna je za poštanske svrhe.

Primjer:

Subjekt u poslovanju s hranom ima sjedište i proizvodi hranu u mjestu koje ima samo poštanski broj, odnosno adresa ne uključuje naziv ulice i kućni broj.

Potrebno je istaknuti da je za skraćivanje adrese također odgovoran subjekt u poslovanju s hranom naveden na ambalaži proizvoda i ukoliko skraćena adresa nije dovoljna za poštanske svrhe proizvod je neispravno označen i ne smije se nalaziti na tržištu.

Navođenje podataka o adresi odgovornog subjekta u poslovanju s hranom za označavanje hrane može biti izostavljeno u sljedećim slučajevima:

- ako se subjekt u poslovanju s hranom nalazi na istoj lokaciji koja je već navedena na ambalaži;

Ako jedan subjekt u poslovanju s hranom ima više objekata, dopušteno je navoditi sve objekte, ali također mora biti jasno označeno koji je od navedenih objekata odgovoran za označavanje hrane.

1.4.2. Nezapakirana hrana

Subjekt u poslovanju s hranom koji hranu prodaje krajnjem potrošaču odgovoran je za označavanje nezapakirane hrane.

2. SLUŽBENI JEZIK

Jezik koji se obvezno upotrebljava kod označavanja hrane je hrvatski jezik. Podaci mogu biti napisani i na drugim jezicima, ali upotreba hrvatskog jezika je obvezna.

Pri označavanju se mogu koristiti i strani izrazi, ukoliko isti ne postoje u hrvatskom jeziku, pod uvjetom da su oni dobro poznati, da je njihova upotreba raširena te da su razumljivi potrošačima.

Primjeri:

ketchup – dobro je poznat potrošačima te se može koristiti kao naziv proizvoda;
cappuccino – koristi se kao naziv;
light – oznaka koja je raširena i informira potrošače da se radi o proizvodu sa smanjenim količinom jedne od hranjivih tvari;
mozzarella – može se koristiti uz naziv proizvoda;
spaghetti bolognese - može se koristiti uz naziv gotovog proizvoda

Kod višejezičnog označavanja hrane podaci na hrvatskom jeziku moraju biti lako uočljivi i čitljivi (vidi poglavlje 3. Opći zahtjevi označavanja hrane). Preporuka je uz tekst na hrvatskom jeziku navesti oznaku "Hrvatska" ili "HR" ili slikovni prikaz zastave RH.

3. OPĆI ZAHTJEVI OZNAČAVANJA HRANE

Obvezni podaci kojima se hrana označava, a koji se nalaze na bilo kojoj ambalaži, dokumentu, obavijesti ili su pričvršćeni na ambalažu tako da se ne mogu od nje lako odvojiti (etiketa, obruč, privjesnica), moraju biti označeni na način da su:

- lako razumljivi i uočljivi,
- lako vidljivi,
- jasno čitljivi i
- neizbrisivi.

Obvezni podaci ne smiju biti prikriveni ili isprekidani drugim tekstom ili slikovnim prikazom.

Primjer:

Voćne pločice ili musli pločice zapakirane u omot koji je preklopljen na dijelu gdje se navode obvezni podaci na hrvatskom jeziku.

Veličina slova teksta s obveznim podacima ne smije biti premala u odnosu na druge informacije i slikovne prikaze. Preporuka je tekst jasno istaknuti odgovarajućom kontrastnom pozadinom. Crno tiskani tekst nije dobro vidljiv na tamnoj ili sjajnoj pozadini, kao ni bijelo tiskani tekst na prozirnoj podlozi.

Razumljivost se postiže upotrebom riječi, pojmova i izraza koji su propisani i prepoznatljivi širokoj populaciji potrošača. Podaci ne smiju biti napisani skraćenicama ni kodovima (osim propisane oznake za seriju ili lot).

Primjer nerazumljivog navođenja podataka:

Izraz "najb. up. do" nije prihvatljiv kao kratica izraza "najbolje upotrijebiti do ...",

Tekst koji sadrži informacije o proizvodu može biti zamijenjen slikovnim prikazom ukoliko je istim osigurana identičnost informacije potrošačima.

Primjer mogućeg korištenja slikovnog prikaza umjesto teksta:

Pri označavanju upute za uporabu mogu se koristiti slikovni prikazi posuđa i pribora za jelo kada prikaz lonca s poklopcem iz kojeg izlazi para i pored kojeg je navedeno vrijeme kuhanja može zamijeniti tekst u kojem se objašnjava da je proizvod potrebno kuhati.

Čitljivost je određena odnosom veličine ambalaže te vrstom i veličinom (fontom) upotrijebljenih slova. Što je ambalaža manja, razmjerno se smanjuje i veličina slova. Bilo bi nemoguće zadovoljiti uvjet čitljivosti kada bi se svi obvezni podaci morali navoditi na ambalaži neovisno o njezinoj veličini. To je razlog zašto je kod ambalaže čija je najveća površina manja od 10 cm² propisom predviđen manji broj podataka koji se moraju navesti na proizvodu. (vidi poglavlje 4). Stoga se preporuča na malim pretpakovinama (draže gume za žvakanje) navoditi samo obvezne podatke i na što je moguće manje jezika.

Veličina pisma mjeri se u tipografskim točkama (pt).

6 point
8 point
10 point
12 point
14 point

6 pt = 1 nonparel = 2,2563 mm
8 pt = 1 petit = 3,0084 mm
12 pt = 1 cicero = 4,513 mm

Zbog navođenja popisa sastojaka na više jezika na ograničenoj maloj površini, premali je font slova:

English/Ingredients: wheat, salt, egg, water...
Deutsche/Bestandteile: weizen, salz, ei, wasser...
Italiano/Ingredienti: frumento, sale, uovo, acqua...
Francais/Ingredients: ble, sel, oeuf, l'eau...
Espanoles/Ingredientes: trigo, sal, huevo, aqua...
Portugues/ Ingredientes: trigo, sal, ovo, aqua...
Hrvatski/Sastojci: pšenica, sol, jaje, voda....

Primjer čitljivog popisa sastojaka obzirom na vrstu pisma

Sastojci:
biljno ulje, šećer, sol

najbolje upotrijebiti do:
20. 10. 2008.



Kod vrste pisma kao što je Arial, slova su jasna i lako čitljiva.

Primjer nečitljivog popisa sastojaka obzirom na vrstu pisma

*Sastojci:
biljno ulje, šećer, sol*

*najbolje upotrijebiti do:
20. 10. 2008.*



Kod vrste pisma kao što je Vivaldi, slova su nečitljiva.

Primjer korištenja odgovarajuće podloge:

Sastojci:
biljno ulje, šećer, sol

najbolje upotrijebiti do:
20. 10. 2008.



Tamna slova na svijetloj podlozi omogućuju jasnoću i čitljivost teksta.

Sastojci:
biljno ulje, šećer, sol

najbolje upotrijebiti do:
20. 10. 2008.



Svijetla slova na tamnoj podlozi također je dobar odabir, ali ga je bolje izbjegavati ukoliko je veličina slova manja od 12 pt.

Primjer korištenja neodgovarajuće podloge:

Sastojci:
biljno ulje, šećer, sol
najbolje upotrijebiti do:
20. 10. 2008.



Ovakav odabir slova i podloge ne osigurava čitljivost i treba ga izbjegavati.

Sastojci:
biljno ulje, šećer, sol
najbolje upotrijebiti do:
20. 10. 2008.



Ovakav odabir slova i podloge ne osigurava čitljivost i treba ga izbjegavati.

Neizbrisivost je zahtjev kojim se osigurava da podaci na ambalaži ostanu čitljivi do isteka roka trajanja proizvoda. To se postiže primjenom odgovarajuće tehnike tiska uzimajući u obzir uvjete pod kojima će se proizvodi transportirati i izlagati na prodajnim mjestima.

3.1. Vidno polje

Vidno polje može biti bilo koji dio ambalaže zapakirane hrane na kojem je moguće jednostavno uočiti i pročitati podatke o proizvodu.

Podaci koji daju informaciju o karakteristikama proizvoda i koji se moraju istovremeno nalaziti u istom vidnom polju najmanje na jednom mjestu na ambalaži, su slijedeći:

- naziv hrane;
- neto količina ili količina punjenja;
- rok trajanja hrane ili naznaka mjesta gdje se on nalazi;
- stvarna alkoholna jakost za pića koja sadrže više od 1,2% vol alkohola i
- drugi podaci ukoliko su propisani posebnim propisima (primjerice za voćne sokove i nektare navodi "proizvedeno od koncentriranog...." i "udio voća: najmanje%").

Grupiranjem gore navedenih podataka, potrošaču je omogućeno brže i lakše donošenje odluke o kupnji određenog proizvoda.

Primjer:

Ambalaža kvadratnog oblika za tjesteninu ili rižu - svi gore navedeni podaci mogu se nalaziti na jednoj od bočnih stranica ambalaže.

Primjer:

Za neka pakiranja, i dva spojna područja još se mogu smatrati istim vidnim poljem ukoliko su primjerice pod tupim kutom, kao i informacija koja je istodobno vidljiva manjim okretanjem okrugle ili valjkaste ambalaže.

Kada se jedan od gore navedenih podataka kao na primjer naziv hrane, navodi više puta na različitim dijelovima ambalaže, tada nije potrebno navoditi i ostale podatke.

3.1.1. Iznimke od navođenja obveznih podataka u istom vidnom polju

Iznimke od navođenja obveznih podataka u istom vidnom polju su:

- boce koje su namijenjene ponovnoj upotrebi, a koje imaju neizbrisive oznake i koje stoga nemaju naljepnicu, obruč ili privjesnicu i
- hrana zapakirana u ambalažu ili spremnik čija je najveća površina manja od 10 cm².

4. PODACI KOJI SE OBVEZNO NAVODE KOD NEZAPAKIRANE HRANE

Kod označavanja nezapakirane hrane obvezni podaci moraju biti istaknuti jasno, vidljivo i čitko na prodajnom mjestu ili na posebnoj ambalaži ukoliko se hrana na prodajnom mjestu drži u njoj.

Obvezni podaci za nezapakiranu hranu su:

- naziv hrane
- naziv proizvođača ili onog koji hranu stavlja na tržište.

U sljedećim slučajevima su obvezni i drugi podaci:

1. napici iz automata ili sličnog načina pripreme napitaka, sladoledi koji se prodaju nezapakirani, pekarski i slastičarski proizvodi čiji je rok trajanja duži od 24 sata, konditorski proizvodi i snack proizvodi koji se pakiraju u prisutnosti potrošača moraju sadržavati i popis sastojaka;

Primjer:

Zapakirani slatkiši koji su namijenjeni prodaji po komadu ili nezapakirani, a koji su uglavnom namijenjeni konzumaciji odmah nakon kupovine. Takvi proizvodi imaju navedene obavezne podatke samo na obavijesti ili na spremniku u kojem su izloženi, pod uvjetom da su podaci jasno vidljivi i čitljivi.

2. rasječeno meso domaćih papkara i kopitara, peradi, lagomorfa (kunića i zečeva), divljači i uzgojene divljači te jestivi nusproizvodi moraju sadržavati zemlju uzgoja, zemlju klanja i broj odobrenja objekta, te naziv osnovnog dijela trupa gdje je to primjenjivo;

3. proizvodi ribarstva i živih školjkaša moraju sadržavati zemlju podrijetla ili mjesto uzgoja koje se označava riječima „ulovljeno u...“ odnosno „uzgojeno u...“ iza čega slijedi naziv zemlje te druge podatke sukladno posebnim propisima;

4. voće i povrće, svježe i/ili obrađeno (u komadu ili rezanog) koji se nude na prodaju bez ambalaže ili u ambalaži i/ili se pakiraju na mjestu prodaje u prozirnu ambalažu moraju sadržavati i zemlju podrijetla odnosno zemlju gdje je povrće ili voće ubrano te druge podatke sukladno posebnim propisima;

U slučaju nezapakirane hrane koja je s mikrobiološkog gledišta brzo pokvarljiva potrebno je označiti uz gore navedene obvezne podatke i rok trajanja odnosno „upotrijebiti do“ iza čega slijedi datum.

Primjer:

svježa tjestenina ili punjena svježa tjestenina

Na popratnom dokumentu koji se odnosi na nezapakiranu hranu i koji mora biti otpremljen prije isporuke te hrane ili neposredno s njom, moraju biti navedeni i ostali podaci koji su obvezni i za zapakiranu hranu gdje je to primjenjivo te drugi podaci ukoliko je to propisano posebnim propisima.

Podaci koji se nalaze na popratnoj dokumentaciji moraju se dati na uvid potrošaču u slučaju njegovog zahtjeva.

Nezapakirana hrana, ukoliko je podvrgnuta ionizirajućem zračenju ili sadrži tvari za zaslađivanje ili je aromatizirana kininom i/ili kofeinom ili je alergeni odnosno sadrži alergene sastojke, mora biti vidljivo označena na isti način kao i zapakirana hrana odnosno na prodajnoj ambalaži se mora nalaziti taj podatak.

5. PODACI KOJI SE OBVEZNO NAVODE KOD ZAPAKIRANE HRANE

Podaci o hrani namijenjenoj potrošačima koji se moraju obvezno navesti, osim u slučajevima u kojima je drugačije propisano, su sljedeći:

- naziv hrane pod kojim se ista prodaje;
- popis sastojaka;
- količina određenih sastojaka ili kategorije sastojaka;
- neto količina ili količina punjenja;
- rok trajanja;
- uvjeti čuvanja i upotrebe, gdje je to potrebno, odnosno ako mogu utjecati na trajnost hrane;
- naziv i adresa proizvođača ili onoga koji hranu pakira ili stavlja na tržište, a registriran je u RH;
- stvarna alkoholna jakost po volumenu za pića koja sadrže više od 1,2 % alkohola;
- oznaka serije ili lota;
- upute za upotrebu, gdje je potrebno radi pravilnog korištenja;
- pojedinosti o mjestu podrijetla;

5.1. Naziv hrane

Za većinu proizvoda, posebnim su propisima propisani nazivi, definicije, sastav i zahtjevi kakvoće (Tablica 1. i Tablica 2.).

Ukoliko proizvod ne udovoljava propisanoj definiciji i/ili sastavu ne može biti označen propisanim nazivom, no proizvodnja i prodaja takvog proizvoda nije zabranjena pod nekim drugim nazivom pod uvjetom da je zdravstveno ispravan.

Primjer:

Nazivi džemova i marmelada propisani su posebnim propisom o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezu te zaslađenom kesten pireu. Prema tom propisu, pod nazivom “džem od crnog ribiza” može se označiti proizvod odgovarajuće želirane konzistencije koji sadrži voćnu pulpu i/ili voćnu kašu, šećer i vodu. Količina pulpe od crnog ribiza i/ili voćne kaše od crnog ribiza upotrijebljene za proizvodnju 1000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od 250 g. Ukoliko je voćni sadržaj manji od propisanog ili su u proizvodnji korišteni postupci i/ili sastojci koji nisu dozvoljeni za “džem” proizvod se mora označiti pod drugim nazivom, primjerice namaz od crnog ribiza.

Tablica 1. Proizvodi kojima su nazivi propisani nacionalnim zakonodavstvom (nisu u primjeni za uvozne proizvode iz EU)

Keksi i keksima srodni proizvodi – primjerice kreker, trajno slano pecivo, medenjak, paprenjak, piškota
Mlinski i pekarski proizvodi – primjerice raženi miješani kruh, mlinci, burek, krafne, krušne mrvice, krušne kockice
Proizvodi slični čokoladi, krem-proizvodi i bombonski proizvodi – proizvodi slični čokoladi (primjerice kakaova ploča, mliječni kakaov preljev), krem proizvodi (primjerice kakaov krem-proizvod, lješnjak, badem, kikiriki ili sličan krem-proizvod, krem-proizvod s dodatkom), bomboni i srodni proizvodi (primjerice tvrdi bombon, karamela, draže proizvod, likerni bombon)

Pivo i pivo s dodacima – prema sadržaju određenih sastojaka (primjerice specijalno pivo, pšenično pivo), prema intenzitetu boje (svijetlo pivo, tamno i/ili crveno, crno pivo), prema vrsti glavnog vrenja (ale, lager, samovrenje).
Proizvodi od mesa - usitnjeno oblikovano meso (primjerice ćevapčići, pljeskavica), trajne kobasice (primjerice kulen, zimska), obarene kobasice (primjerice hrenovke, pariška kobasica), polutrajne kobasice (primjerice tirolska, šunkarica), kobasice od mesa u komadima (primjerice šunka u ovitku), kuhane kobasice (primjerice tlačenica, krvavica), trajni suhomesnati proizvodi (primjerice pršut, suha šunka, suha vratina), polutrajni suhomesnati proizvodi (primjerice dimljena šunka, dimljena vratina), gotova jela od mesa (primjerice pečenja, gotova hladna jela), konzerve od mesa u komadima (primjerice kuhana šunka), konzerve od mesa u vlastitom soku (primjerice govedina u vlastitom soku), konzerve od usitnjenog mesa (primjerice mesni doručak, narezak za sendvič), paštete i namazi u konzervi, kobasice u konzervi (primjerice hrenovke u konzervi), jela u konzervi (primjerice gulaš), slanina (svježa slanina, polutrajne i trajne slanine), čvarci.
*Voćni džemovi, želei, marmelada i pekmez - domaća marmelada, ekstra domaća marmelada, pekmez.
*Kava, kavovine, proizvodi od kave i kavovina – pržena kava (primjerice pržena kava u zrnu, mješavina pržene kave u zrnu, mljevena kava, mješavina mljevene kave), kavovine (primjerice sladna kavovina), ekstrakti kavovina (tekući ekstrakt kavovine, instant kavovina ili ekstrakt kavovine u prahu).
Mlijeko i mliječni proizvodi – primjerice maslo, kajmak, mliječni desert.
*Jaka alkoholna i alkoholna pića – travarica, domaći rum, domaći brandy, orahovica, šljivovica

Tablica 2. Proizvodi kojima su nazivi preuzeti od zakonodavstva Europske unije

Mazive masti – maslac, tričetvrtmasni maslac, polumasni maslac, mliječni namaz X%, margarin, tričetvrtmasni margarin, polumasni margarin, masni namazi X%, miješani namaz, tričetvrtmasni miješani namaz, polumasni miješani namaz, miješani namaz X%.
*Voćni džemovi, želei, marmelade, te zaslađeni kesten pire - džem, ekstra džem, ekstra žele, marmelada, žele-marmelada, zaslađeni kesten pire.
Voćni sokovi i nektari te njima srodni proizvodi – voćni sok, voćni sok od koncentriranog voćnog soka, koncentrirani voćni sok, dehidratirani ili voćni sok u prahu, voćni nektar.
Kakaovi i čokoladni proizvodi – primjerice kakaov maslac, kakaov prah, čokolada, mliječna čokolada, bijela čokolada, čokoladni desert ili praline.
Kazeini i kazeinati – jestivi kiseli kazein, jestivi slatki kazein (mogu biti označeni nazivom kategorije „mliječni proteini“ ili „mliječne bjelančevine“)
Ugušćeno (kondenzirano) mlijeko i mlijeko u prahu - ugušćeno (kondenzirano) nezaslađeno mlijeko (ugušćeno (kondenzirano) ekstra-masno mlijeko, ugušćeno (kondenzirano) mlijeko, ugušćeno (kondenzirano) djelomično obrano mlijeko, ugušćeno (kondenzirano) obrano mlijeko), ugušćeno (kondenzirano) zaslađeno mlijeko (ugušćeno (kondenzirano) zaslađeno mlijeko, ugušćeno (kondenzirano) zaslađeno djelomično obrano mlijeko, ugušćeno (kondenzirano) zaslađeno obrano mlijeko), mlijeko u prahu (ekstra-masno mlijeko u prahu, punomasno mlijeko u prahu, djelomično obrano mlijeko u prahu, obrano mlijeko u prahu).
*Kava, kavovine te proizvodi od kave i kavovina - ekstrakt kave, topivi ekstrakt kave, topiva kava ili instant kava, ekstrakt cikoriije, topiva cikoriija ili instant cikoriija.
Šećer i ostali saharidi, njihove otopine te škrob i škrobni sirupi – primjerice glukozni sirup, fruktoza.
*Jaka alkoholna pića – primjerice brandy, whiskey, rum, vodka

* *Posebni propisi djelomično usklađeni sa zakonodavstvom Europske unije*

U slučaju kada naziv hrane nije utvrđen posebnim propisom može se koristiti:

a) uobičajen naziv pod kojim se hrana stavlja na tržište u Republici Hrvatskoj

Proizvodi koji nisu obuhvaćeni posebnim propisima, te kao takvi nisu definirani i nisu im propisani zahtjevi kakvoće, označavaju se nazivima koji su uobičajeni i koji su prepoznatljivi potrošačima.

Uobičajeni naziv može biti općenit, odnosno predstavljati cijelu kategoriju proizvoda.

Primjer:

Za uobičajeni naziv „Osvježavajuće bezalkoholno piće“ preporuka je i pobliže opisati proizvod, odnosno dati potrošaču više informacija o samom proizvodu: „Osvježavajuće bezalkoholno piće s aromom limuna“ ili „Osvježavajuće bezalkoholno piće s okusom limuna“.

Proizvodi koji su potrošačima poznati pod svojim trgovačkim nazivom ili zaštitnim znakom toliko da ih poistovjećuju s istovrsnim proizvodima drugih proizvođača, bez obzira na njihovu raširenost i prepoznatljivost, moraju imati naziv prema uputama iz ovog poglavlja.

Primjer:

Korištenje naziva „Nes kava“ za instant kavu nije ispravno

b) naziv pod kojim se proizvod stavlja na tržište u zemljama članicama EU

Dozvoljeno je korištenje naziva hrane pod kojim se ista proizvodi i stavlja na tržište u jednoj od zemalja članica EU i Europske udruge slobodne trgovine sukladno posebnim propisima koji vrijede u toj zemlji. Takav naziv mora biti dovoljno poznat potrošaču, a u slučaju da nije, mora biti popraćen drugim opisnim podacima.

Primjer naziva hrane koji su dovoljno poznati potrošaču:

Ketchup, cappuccino, pizza, spaghetti bolognese, tortilla

c) opisni naziv koji uključuje ili je popraćen i drugim informacijama o proizvodu, a koje su dovoljne da potrošač spozna pravu prirodu proizvoda i da ga ne može zamijeniti s drugim sličnim proizvodom

U slučaju kada je naziv proizvoda nerazumljiv hrvatskim potrošačima mora biti popraćen dodatnim podacima.

Primjeri:

a) tipično belgijsko piće „Maidrank“ nije poznato u Republici Hrvatskoj te ukoliko bi se ono plasiralo na hrvatsko tržište njegov naziv bi trebalo nadopuniti primjerice riječima: „aromatizirano piće na bazi vina“.

b) jedno od najpoznatijih jela meksičke kuhinje „Chilli con carne“ prodaje se na europskom tržištu pod tim nazivom. Na hrvatskom tržištu proizvod mora imati opisni naziv, primjerice „jelo od mljevenog goveđeg mesa u umaku od rajčice s crvenim grahom i čilijem“

Sake - alkoholno piće na bazi riže

Sejtan – jelo od cjelovitog pšeničnog zrna

5.1.1. Naziv hrane nadopunjen podacima o fizikalnom stanju

Naziv pod kojim se hrana stavlja na tržište mora sadržavati ili biti popraćen pojedinostima o njezinom fizikalnom stanju ili određenom postupku prerade (u prahu, brzo zamrznuto, koncentrirana, dimljena) u slučajevima gdje bi izostavljanje tog podatka moglo dovesti kupca u zabludu u vezi s karakteristikama proizvoda, prezentacijom, okusom, hranjivim vrijednostima ili u slučajevima kada kupac mora slijediti posebne upute čuvanja ili upotrebe proizvoda. Spomenuta nadopuna naziva je djelomično definirana propisima o brzo smrznutoj hrani (Prilog 5., točka 1.), ugušćenom mlijeku i mlijeku u prahu (Prilog 5., točka 2.).

Nije potrebno navoditi postupak prerade kod hrane gdje je isto definirano propisanim zahtjevima o kakvoći.

Primjer:

„Suha šunka“ je proizvod koji se konzervira postupkom soljenja ili salamurenja, hladnog dimljenja, sušenja i zrenja. U nazivu proizvoda se ne treba isticati da je dimljen obzirom da je isto definirano posebnim propisom.

No isto ne vrijedi za losos ili određene sireve koji mogu, a i ne moraju biti dimljeni. U takvim slučajevima, navođenje postupka prerade je obvezno.

Primjer:

„Dimljeni losos“, „Dimljeni polutvrđi sir“

5.1.2. Naziv hrane nadopunjen navodima

5.1.2.1. Hrana podvrgnuta ionizirajućem zračenju

Uz naziv hrane koja je podvrgnuta ionizirajućem zračenju mora se navesti izraz “podvrgnuto ionizirajućem zračenju” ili “konzervirano zračenjem”.

Primjer hrane:

Slatka mljevena paprika, podvrgnuto ionizirajućem zračenju

Ukoliko se hrana podvrgnuta ionizirajućem zračenju koristi kao sastojak druge hrane, takav sastojak mora biti naveden u popisu sastojaka s oznakom “podvrgnuto ionizirajućem zračenju” ili “konzervirano zračenjem”.

Primjer sastojka hrane:

Pizza ima navedene slijedeće sastojke: pšenično brašno, pasirana rajčica, pariška kobasica (svinjsko meso, goveđe meso, masno tkivo, začini, luk - konzerviran zračenjem)

5.1.2.2. Hrana koja sadrži sladilo/a

Uz naziv hrane koja sadrži sladilo/a moraju se nalaziti slijedeći podaci:

a) "sa sladilom" ili "sa sladilima", ako je jedno ili više sladila dodano proizvodu kao zamjena za šećer;

b) "sa šećerom/šećerima i sladilom/sladilima", ako je sladilo (sladila) dodano proizvodu kao djelomična zamjena za šećer.

Obzirom da aspartam i acesulfam-K imaju i funkciju pojačivača okusa, kada se upotrebljavaju u tu svrhu, nije potrebno označiti naziv hrane gore navedenim podacima.

Kada je naziv hrane naveden nekoliko puta i na različitim mjestima na ambalaži, navodi pod točkama 5.1.2.1. i 5.1.2.2. moraju također biti navedeni svaki puta uz naziv hrane.

5.2. Sastojci hrane

Sastojak je svaka tvar, uključujući aditive, koja se koristi u proizvodnji ili pripremi hrane, a koja je prisutna u gotovom proizvodu, čak i u promijenjenom obliku.

Pri označavanju hrane obvezno je navođenje popisa sastojaka. Ispred popisa sastojaka mora pisati riječ "sastojci".

5.2.1. Što se ne smatra sastojkom hrane

Sastojcima hrane ne smatraju se:

a) komponente sastojka koje su privremeno izdvojene tijekom procesa proizvodnje, a koje su nakon toga ponovo vraćene u sastojak u onoj količini koja odgovara njihovom izvornom udjelu;

Primjeri:

- pri proizvodnji koncentriranog voćnog soka izdvaja se aroma koja se kasnije ponovo dodaje u sok u količini koja odgovara izvornom soku. Aroma se u tom slučaju ne navodi posebno u popisu sastojaka;
- tijekom procesa proizvodnje koristi se jaje na način da se odvojeno upotrijebe bjelanjak i žutanjak. U popisu sastojaka može se navesti "jaje".

b) aditivi koji su u hrani prisutni samo zato što su prisutni u jednom ili više sastojaka te hrane, pod uvjetom da u gotovom proizvodu **nemaju** nikakvu tehnološku funkciju. Ovo je načelo poznato kao načelo prenošenja (carry-over principle);

Primjer:

Tvar za sprečavanje zgrudnjavanja silicijev dioksid E551, koristi se u smjesama aditiva i začina, u gotovom proizvodu koji sadrži tu smjesu aditiva i začina nema nikakvu tehnološku funkciju.

U slučaju kada aditivi koji se nalaze u gotovom proizvodu koji se koristi kao sastojak drugog proizvoda **imaju** tehnološku funkciju u gotovom proizvodu, smatraju se sastojcima i moraju se navoditi u popisu sastojaka.

Primjeri:

- ako se komadi šunke stave na tijesto za pizzu, aditivi iz šunke (primjerice antioksidansi i konzervansi) zbog svoga prirodnog aktivnog djelovanja jesu sastojci gotovog proizvoda (pizze);
- melanž konzerviran benzojevom ili sorbinskom kiselinom ili njihovim solima koristi se za proizvodnju svježe tjestenine. U tom slučaju konzervansi iz melanža imaju tehnološki učinak i moraju se navesti u popisu sastojaka.

c) aditivi koji se upotrebljavaju kao pomoćne tvari u procesu proizvodnje (primjerice enzimi, alkoholi, kiseline);

Primjeri:

- u proizvodnji voćnih sokova koristi se bentonit (aditiv s oznakom E 558) kao sredstvo za bistrenje i ne navodi se u popisu sastojaka;
- u proizvodnji voćnih sokova koriste se i pektolitički enzimi koji se također ne navode u popisu sastojaka;
- u proizvodnji sira koristi se alkohol kao katalizator sirila i ne navodi se u popisu sastojaka.

Međutim, ako se njihovi ostaci mogu naći u proizvodu i imaju tehnološku funkciju, smatraju se aditivima i moraju se navesti u popisu sastojaka.

d) tvari koje se upotrebljavaju, samo u potrebnim količinama, kao otapala, razrjeđivači ili nosači za aditive i arome;

Primjer:

Dietil eter koji se koristi u proizvodnji aroma iz prirodnog aromatskog materijala.

e) tvari koje nisu aditivi, ali se upotrebljavaju na isti način i sa istom svrhom kao pomoćne tvari u procesu proizvodnje i koje su prisutne u gotovom proizvodu, čak i u promijenjenom obliku.

Primjer:

Riblja želatina koja se koristi kao nosač za vitamine ili karotenoidne pripravke.

f) plinovi koji se koriste pri pakiranju hrane, a koja je označena navodom “pakirano u zaštitnoj atmosferi“ ili “pakirano u kontroliranoj atmosferi“.

g) sirovine koje nisu dodane u proizvod radi proizvodnog procesa već se u tragovima mogu naći u gotovom proizvodu radi proizvodne linije na kojoj se proizvodi više proizvoda.

Primjer:

Tragovi jestivog repičinog ulja u „Suncokretovom ulju“, ako udio repičinog ulja ne prelazi količinu od 3%.

U slučaju da ta sirovina izaziva alergije i/ili intolerancije, navodi se moguća prisutnost iste u tragovima, izdvojeno od sastojaka (vidi poglavlje 5.2.11. Alergeni).

Iznimke navedene pod točkama b, c, d i e ne primjenjuju se na tvari koje bi mogle izazvati reakcije alergije i/ili intolerancije. Svaka tvar upotrijebljena u proizvodnji hrane, a koja je još uvijek prisutna u gotovom proizvodu, čak i u promijenjenom obliku (točke b, c, d i e), a potječe od alergena, smatra se sastojkom i mora biti navedena, uz jasan navod naziva sastojka od kojeg potječe, u popisu sastojaka (vidi poglavlje 5.2.11. Alergeni)

Na taj se način potrošačima koji pate od alergija ili intolerancija omogućuje da izbjegavaju hranu koja bi mogla izazvati neugodne ili čak po život opasne reakcije.

Primjer:

Sumporni dioksid upotrijebljen kao konzervans u grožđicama (radi sprječavanja posmeđivanja) nema tehnološki učinak u kolaču koji sadrži grožđice, no budući je alergen mora biti naveden u popisu sastojaka proizvoda, ako je prisutan u količini većoj od 10 mg/kg.

5.2.2. Redosljed navođenja sastojaka u popisu sastojaka

Sastojci se navode prema padajućem redosljedu obzirom na masu, od najveće prema najmanjoj, koja im je utvrđena u vrijeme njihove upotrebe pri proizvodnji hrane.

Primjer:

Glukozni sirup bez obzira što tijekom procesa proizvodnje gubi vodu i mijenja mu se masa, u popisu sastojaka se navodi prema masi koja mu je određena na početku proizvodnje, a ne prema masi u gotovom proizvodu.

5.2.3. Iznimke od propisanog redosljeda navođenja sastojaka u popisu sastojaka

5.2.3.1. Dodana voda i hlapljive tvari

Dodana voda i hlapljive tvari ne navode se u popisu sastojaka prema njihovoj masi tijekom proizvodnog postupka, nego prema njihovoj masi u gotovom proizvodu.

Količina dodane vode može se izračunati na dva načina:

a) količina vode dodane kao sastojak hrane izračunava se tako da se od neto mase gotovog proizvoda oduzme ukupna masa svih sastojaka, izuzev vode, u trenutku njihove upotrebe u proizvodnji, odnosno u trenutku kada je proizvod bio proizveden.

Primjer:

Za 100 kg tijesta za kekse upotrijebljeno je 15 kg vode. Nakon pečenja je neto masa kekca iznosila 92 kg. Koliki je udio vode u keksima i treba li vodu uvrstiti u popis sastojaka?

Razlika u neto masi proizvoda i mase svih sastojaka, osim vode, iznosi: $92 \text{ kg} - 85 \text{ kg} = 7 \text{ kg}$. Izrazi se kao postotak: $7 / 92 \times 100 = 8\%$.

Dakle, vodu treba navesti u popisu sastojaka (udio veći od 5%).

(vidi iznimke na kraju poglavlja)

b) količina dodane vode može se izračunati oduzimanjem količine vode koja je isparila tijekom proizvodnje, od količine dodane vode.

Primjer:

Od mase vode (u našem primjeru 15 kg) oduzme se masa koja je isparila tijekom proizvodnje ($100 - 92 = 8$).

$15 \text{ kg} - 8 \text{ kg} = 7 \text{ kg}$.

Izračuna se postotni maseni udio: $7 / 92 \times 100 = 8 \%$.

Dodanu vodu nije potrebno navoditi:

- ako količina dodane vode ne prelazi 5% ukupne mase gotovog proizvoda;
- ako se voda tijekom procesa proizvodnje koristi samo za vraćanje koncentriranog ili dehidriranog sastojka u prvobitno stanje;
- ako je voda dodana kao sastojak tekućeg medija koji se obično ne konzumira.

Primjer vode kao sastojka tekućeg medija:

Naljev u kiselim krastavcima

5.2.3.2. Koncentrirani ili dehidrirani sastojci

Sastojci koji su koncentrirani ili dehidrirani, a tijekom procesa proizvodnje su vraćeni u prvobitno stanje, mogu biti navedeni u popisu sastojaka prema masi koju su imali prije postupka koncentriranja ili dehidriranja. Vraćanje u prvobitno stanje znači dodavanje one količine vode koju je sastojak sadržavao prije postupka koncentriranja ili dehidriranja.

Primjer:

Ako je jedan od sastojaka proizvoda voćni sok u prahu, koji je dodatkom vode vraćen u prvobitno stanje, odnosno ponovo je postao „voćni sok” s točnim udjelom vode koji je imao prije dehidriranja, može se uvrstiti u popis sastojaka na dva načina:

a) kao 'voćni sok', na mjestu koje pripada "tekućem" soku vraćenom u prvobitno stanje, ili

b) kao "voćni sok u prahu". U tom slučaju, u opisu sastojaka bit će potrebno navesti dodanu vodu ako čini više od 5 % mase gotovog proizvoda (vidi poglavlje 5.2.3.1.). Međutim, ako se doda više vode od količine potrebne za vraćanje u prvobitno stanje, primjenjuju se odredbe o navođenju vode (vidi poglavlje 5.2.3.1.) čak i ako je u opisu naveden "voćni sok".

Doda li se manje vode od potrebne za vraćanje u prvobitno stanje, u opisu sastojaka mogu se navesti i "voćni sok" i "voćni sok u prahu". Pritom se "voćni sok" odnosi na dio vraćen u prvobitno stanje, a "voćni sok u prahu" na dio koji je ostao dehidriran.

Sastojci koncentrirane ili dehidrirane hrane, koja je predviđena da se prije konzumacije pripremi dodavanjem vode, mogu biti navedeni u opisu sastojaka prema padajućem redu nakon pripreme proizvoda. U tom slučaju sastojci moraju biti popraćeni navodom "sastojci rekonstituiranog proizvoda" ili "sastojci hrane pripremljene za upotrebu".

Primjer: Juha u prahu koja sadrži krumpir i sušene gljive

Navedeni sastojci u pripremljenoj juhi imaju različito mjesto na opisu sastojaka od onoga u koncentriranoj ili dehidriranoj juhi. U tom slučaju, ispred opisa sastojaka treba stajati "sastojci rekonstituiranog proizvoda" ili "sastojci hrane pripremljene za upotrebu". Koncentrat za juhu s krumpirom i gljivama može imati naveden opis sastojaka: "Sastojci: pšenično brašno, jestiva sol, očvrsnuta biljna mast, sušeni krumpir 7 %, pojačivač okusa E 621, sušeni šampinjoni 4 %, škrob, začini, sušeni vrganji 1 %"

ILI

može imati naveden opis sastojaka u juhi pripremljenoj za konzumaciji na slijedeći način: "Sastojci juhe pripremljene za upotrebu: voda, krumpir 6 %, šampinjoni 4 %, pšenično brašno, očvrsnuta biljna mast..."

5.2.3.3. Mješavine voća, povrća ili gljiva

Kada se mješavina voća, povrća ili gljiva koristi kao sastojak hrane u kojoj niti jedno pojedino voće, povrće ili gljive bitno ne prevladava obzirom na masu, te koji se koriste u udjelima koji bi mogli varirati, tada se u opisu sastojaka mogu grupirati zajedno pod oznakom "voće", "povrće" ili "gljive", nakon čega slijedi izraz "u promjenjivim udjelima" ili "u promjenjivim omjerima" iza čega neposredno slijedi opis prisutnog voća, povrća ili gljiva. U takvim slučajevima, mješavina mora biti navedena u opisu sastojaka prema ukupnoj masi prisutnog voća, povrća ili gljiva.

Primjer:

Proizvod pod nazivom "fileti bakalara s povrćem" ima opis sastojaka:

"Sastojci: fileti bakalara 56 %, povrće 33 % (u promjenjivim omjerima: rajčica, paprika i luk), biljno ulje....."

5.2.3.4. Mješavine začina ili začinskog bilja

U slučaju kada se kao sastojak hrane koristi mješavina začina ili začinskog bilja u kojoj, obzirom na masu, niti jedan pojedini začina ili začinsko bilje bitno ne prevladava, u opisu sastojaka može se navesti kao "začini" ili "mješavina začina" ili "začinsko bilje" nakon čega se u zagradi navode sastojci mješavine pod uvjetom da je opis sastojaka popraćen oznakom "u promjenjivim udjelima" ili "u promjenjivim omjerima".

Primjer:

Proizvod "bijeli pšenični kruh sa začinama" ima opis sastojaka:

"Sastojci: pšenično brašno, voda, začini 3 % (u promjenjivim omjerima: češnjak, peršin, vlasac, origano), sol, kvasac....."

Začini ili začinsko bilje čiji udio u gotovom proizvodu nije veći od 2% , u popisu sastojaka mogu biti navedeni kao “začin(i)” ili “mješavina začina” i ne trebaju se navoditi vrste od kojih je mješavina sačinjena.

Primjer:

Proizvod “bijeli pšenični kruh sa začinima“ ima popis sastojaka:
“Sastojci: pšenično brašno, voda, začini 2 %, sol, kvasac...”

5.2.3.5. Ostale iznimke od određenog redoslijeda navođenja sastojaka u popisu sastojaka

Sastojci čiji je udio u gotovom proizvodu manji od 2% mogu biti navedeni drugačijim redoslijedom nakon popisa ostalih sastojaka.

Kada se sastojci koji su slični ili međusobno zamjenjivi koriste u proizvodnji ili pripremi hrane, a da se time ne mijenja sastav, priroda ili vrijednost hrane, te ako je njihov udio u gotovom proizvodu manji od 2%, mogu se u popisu sastojaka navesti pod oznakom “sadrži ... i/ili ...“ kada je najmanje jedan od najviše dva sastojka prisutan u gotovom proizvodu. Ova se odredba ne primjenjuje na aditive niti na sastojke navedene u Prilogu 3.

Primjer:

Proizvod koji sadrži manje od 2 % šećera, a u proizvodnji se koristi šećer i/ili glukozni sirup, u popisu sastojaka može imati navedeno “..šećer i/ili glukozni sirup..”

5.2.4. Naziv sastojka

Sastojci se u popisu sastojaka označavaju pod svojim specifičnim nazivom (vidi poglavlje 5.1. Naziv hrane) odnosno nazivom pod kojim bi se prodavao kao samostalan proizvod.

Primjer:

Kada je sok od naranče upotrijebljen kao sastojak druge hrane, u popisu sastojaka treba biti naveden kao “sok od naranče“, a ne kao “sok od naranče sa 100 %-tnim udjelom voća”.

Dopunski tekst pri označavanju naziva sastojka dozvoljen je jedino u slučaju da bez njega potrošač ne može spoznati pravu prirodu sastojka. Uglavnom su to informacije o fizikalnom stanju ili postupku prerade.

Primjeri:

- U popisu sastojaka treba napisati „pasterizirano mlijeko“ jer nije dovoljno napisati samo „mlijeko“
- Ako je kao sastojak upotrijebljena „kaša od banane“, u popisu sastojaka treba pisati „kaša od banane“, a ne „banana“.
- Ako je sastojak pasirana rajčica treba je označiti kao „pasirana rajčica“, a ne kao „rajčica“

Primjeri naziva sastojaka (hrane):

<u>Ispravno</u>	<u>Neispravno</u>
Juneće meso	Meso
Sok od naranče	Sok
Bijeli kupus	Kupus
Sojina bjelančevina	Biljna bjelančevina
Raženi slad	Slad

Ukoliko sastojak nema propisan specifični naziv, koristi se uobičajeni ili opisni naziv.

Kada sastojak nema odgovarajući naziv na hrvatskom jeziku, u popisu sastojaka može biti naveden pod međunarodnim nazivom i tada se može dodatno opisno označiti.

Primjer:

Manje poznata vrsta egzotičnog voća "paw paw" može se u popisu sastojaka navesti pod tim nazivom, no preporuka je pored naziva, u zagradi, napisati vrstu egzotičnog voća.

5.2.5. Sastojci hrane koji se nadopunjuju navodima i upozorenjima

a) hrana koja sadrži aspartam i aspartam - acesulfam sol (bilo kao sladilo ili kao pojačivač okusa) mora biti označena navodom "sadrži izvor fenilalanina";

b) hrana koja sadrži više od 10 % dodanih poliola mora biti označena upozorenjem "prekomjerno konzumiranje može imati laksativni učinak";

c) za pića koja sadrže kavu ili čaj, a čiji osnovni sastojak nije kava, čaj ili ekstrakt kave ili čaja, kad naziv hrane ne uključuje riječ „kava“ ili „čaj“, potrebno je pridržavati se slijedećih odredbi:

- hrana aromatizirana kininom i/ili kofeinom u popisu sastojaka odmah iza riječi "aroma" mora imati naveden naziv dodanog sastojka.

- pića koja su namijenjena konzumaciji bez promjena, prethodne pripreme ili nakon pripreme iz koncentriranog ili suhog proizvoda, a sadrže kofein iz bilo kojeg izvora u količini većoj od 150 mg/l, u istom vidnom polju u kojem je naziv hrane moraju imati i navod "visok sadržaj kofeina" te iza navoda u zagradi podatak o količini kofeina izraženoj u mg/100 ml.

d) hrana i sastojci hrane sa dodanim fitosterolima, esterima fitosterola, fitostanolima i esterima fitostanola moraju biti označeni sljedećim navodima: "biljni sterol", "ester biljnog sterola", "biljni stanol" ili "ester biljnog stanola" ili u množini ukoliko se radi o više dodanih fitosterola, estera fitosterola, fitostanola i estera fitostanola.

Navedena hrana i sastojci moraju se označavati na slijedeći način:

1. u istom vidnom polju u kojem se nalazi i naziv hrane pod kojim se ona stavlja na tržište, nalazi se jasno vidljiv i čitak navod "s dodatkom biljnih sterola/biljnih stanola";

2. količina dodanih fitosterola, estera fitosterola, fitostanola ili estera fitostanola izražava se u % ili g čistih biljnih sterola/biljnih stanola na 100 g ili 100 ml hrane i navodi se u popisu sastojaka;

3. navodi se izjava da je proizvod namijenjen isključivo ljudima koji žele smanjiti razinu kolesterola u krvi;

4. navodi se izjava da pacijenti koji koriste lijekove za snižavanje kolesterola trebaju biti pod liječničkim nadzorom;

5. navodi se lako vidljiva i čitka izjava da proizvod nije preporučljiv trudnicama, dojiljama i djeci mlađoj od 5 godina;

6. navodi se savjet da se proizvod treba koristiti kao dio uravnotežene i raznovrsne prehrane, koja uključuje redovitu konzumaciju voća i povrća kako bi se održala razina karotinoida;

7. u istom vidnom polju, u kojem se nalazi i navod iz točke 3. navodi se izjava da treba izbjegavati konzumaciju biljnih sterola/biljnih stanola veću od 3 g/dan;

8. mora se definirati obrok hrane ili sastojka te hrane (najbolje u g ili ml) s izjavom o količini biljnog sterola/biljnog stanola koju sadržava svaki obrok.

e) slastice ili napitci koji sadrže glicirizinsku kiselinu ili amonijeve soli glicirizinske kiseline bilo zbog dodatka tih tvari, bilo zbog dodatka biljke slatkog korijena *Glycyrrhiza glabra* u količini od **100 mg/kg ili 10 mg/l ili više**.

Te slastice i napitci moraju biti označeni na sljedeći način:

- navod "sadrži slatki korijen" dodaje se odmah nakon popisa sastojaka, osim ako se navod "slatki korijen" već nalazi u popisu sastojaka ili u nazivu pod kojim se hrana stavlja na tržište,
- ako popis sastojaka ne postoji, navod se označava u blizini naziva pod kojim se hrana stavlja na tržište.

f) slastice koje sadrže glicirizinsku kiselinu i amonijeve soli glicirizinske kiseline bilo zbog dodatka tih tvari, bilo zbog dodatka biljke slatkog korijena *Glycyrrhiza glabra* u količini od **4 g/kg ili više**.

Te slastice moraju biti označene na sljedeći način:

- nakon popisa sastojaka mora se navesti upozorenje: "sadrži slatki korijen - ljudi koji boluju od hipertenzije trebali bi izbjegavati prekomjernu konzumaciju",
- ako popis sastojaka ne postoji, upozorenje "sadrži slatki korijen - ljudi koji boluju od hipertenzije trebali bi izbjegavati prekomjernu konzumaciju" navodi se uz naziv pod kojim se hrana stavlja na tržište

g) napitci koji sadrže glicirizinsku kiselinu i amonijeve soli glicirizinske kiseline bilo zbog dodatka tih tvari, bilo zbog dodatka biljke slatkog korijena *Glycyrrhiza glabra* u količini od **50 mg/l ili više**, te napitci koji sadrže više od 1,2 % vol. alkohola i sadrže glicirizinsku kiselinu i njezine amonijeve soli u količini od **300 mg/l ili više**.

Ti napitci moraju biti označeni na sljedeći način:

- nakon popisa sastojaka mora se navesti upozorenje: "sadrži slatki korijen - ljudi koji boluju od hipertenzije trebali bi izbjegavati prekomjernu konzumaciju",
- ako popis sastojaka ne postoji, upozorenje "sadrži slatki korijen - ljudi koji boluju od hipertenzije trebali bi izbjegavati prekomjernu konzumaciju" se navodi uz naziv pod kojim se hrana stavlja na tržište

5.2.6. Sastojci hrane koji se označavaju nazivom kategorije

5.2.6.1. Sastojci hrane koji se označavaju nazivom kategorije iz Priloga 1.

Sastojci hrane koji pripadaju jednoj od kategorija iz Priloga 1., a sastavni su dijelovi druge hrane, mogu se navoditi samo nazivom te kategorije.

Kao nazive kategorije ne treba koristiti sljedeće izraze: "mliječna sirovina", "mliječni sastojci", "lisnato povrće" jer isti nisu navedeni u Prilogu 1.

Neki od naziva kategorija iz Priloga 1:

a) Naziv kategorije sastojaka "Riba"

Kada je riba sastojak hrane čiji naziv ne upućuje na vrstu ribe, može se koristiti naziv kategorije sastojaka "riba".

Primjer:

Za proizvod pod nazivom "inćuni u ulju", u popisu sastojaka navodi se vrsta ribe "inćuni", a ne naziv kategorije "riba".

Isto vrijedi i kada u nazivu nije navedena vrsta ribe, ali je ona istaknuta slikovnim prikazom ili proizvod sadrži navod koji upućuje na određenu vrstu ribe.

b) Naziv kategorije sastojaka "Biljna mast" ili "Biljno ulje"

Može se koristiti kao naziv sastojka koji sadrži samo jednu ili nekoliko vrsta biljnih masti ili ulja. S druge strane, naziv kategorije „Biljna mast“ ne smije se koristiti ako je sastojak maziva mast budući da maziva mast sadrži i druge sastojke osim biljnih masti.

c) Naziv kategorije sastojaka «škrob»

Naziv «Škrob» mora uvijek biti nadopunjen informacijom o njegovom biljnom podrijetlu kada može sadržavati gluten, odnosno kada potječe iz sirovine koja sadrži gluten (vidi poglavlje 5.2.11. Alergeni).

d) Naziv kategorije sastojaka «Začin(i)» ili «Mješavina začina»

Pod nazivom «Začin(i)» ili «Mješavina začina» mogu se označiti začinske vrste pod uvjetom da nisu dodane u proizvod u količini većoj od 2 %, bilo kao jedna vrsta začina ili kao mješavina začina.

Začini, na primjer, ne obuhvaćaju sjemenke maka ili sezama. Ti sastojci moraju biti naznačeni u popisu sastojaka pod svojim nazivom.

Ako su aditivi ili drugi sastojci dodani začinima, kao na primjer: sirutka u prahu, maltodekstrin, dekstroza, sojina bjelančevina, pojačivač okusa, isti moraju uvijek biti navedeni u popisu sastojaka (vidi poglavlje 5.2. Sastojci hrane)

e) Naziv kategorije sastojaka «Bilje» ili «Mješavine bilja»

Bilje, kao što je bosiljak, mažuran i majčina dušica, mogu se navoditi pod nazivom bilo koje od ovih kategorija: bilje, začin ili začini, uz uvjet da je svako pojedinačno bilje ili mješavina bilja dodano proizvodu u količini manjoj 2%.

f) Naziv kategorije sastojaka «Mliječni proteini» ili «Mliječne bjelančevine»

Za sve mliječne bjelančevine, odnosno kazeine, kazeinate i proteine sirutke može se koristiti naziv kategorije «Mliječni proteini» ili «Mliječne bjelančevine»

Pod istim nazivom kategorije, s druge strane, ne može se navoditi sirutka i sirutka u prahu, stepka ili mlaćenica u prahu i mlijeko u prahu.

g) Naziv kategorije sastojka «Šećer»

Naziv ove kategorije može se koristiti za sve vrste šećera monosaharida i disaharida, ali ne i za smeđi šećer ili sirup budući da navedeni sastojci, osim disaharida, sadrže i druge sastojke.

h) Naziv kategorije sastojka «Glukozni sirup»

Naziv ove kategorije može se koristiti samo za glukozni sirup i bezvodni glukozni sirup.

i) Naziv kategorije sastojka „...(naziv vrsta životinja od kojih potječe) meso»

Meso koje se koristi kao sastojak može biti označeno nazivom kategorije «...meso» ispred čega se navodi naziv životinjske vrste.

Meso životinja za klanje koje se koristi kao sastojak pri proizvodnji hrane, podrazumijeva mišićje kostura s pripadajućim masnim i vezivnim tkivom, ali ne i srce, jezik, mišićje glave (osim žvakaćih mišića), mišićje carpusa, tarsusa i repa.

Strojno otkošteno meso ne ulazi u definiciju mesa, stoga, kada se upotrebljava kao sastojak hrane, ne navodi se pod nazivom kategorije „meso».

Primjer:

Obarena pileća kobasica

Sastojci: strojno otkošteno meso peradi 60%, meso peradi 10%, voda, masno tkivo svinja, bjelančevine pšenice, začini, regulator kiselosti (E 452), pojačivač okusa (E 621), antioksidans (E 300), glukoza, konzervans (E 250).

Tablica 3. Najveća količina masnog i vezivnoga tkiva za sastojke koji se označavaju kao „...meso“

Vrsta	Masno tkivo (%)	Vezivno tkivo (%)
Meso sisavaca (osim mesa lagomorfa i svinja) te mješavina ostalih vrsta u kojoj prevladava meso sisavaca	25	25
Meso svinja	30	25
Meso ptica i lagomorfa	15	10

5.2.6.2. Sastojci hrane koji se označavaju nazivom kategorije iz Priloga 2.

Sastojci, odnosno aditivi, koji pripadaju u jednu od kategorija iz Priloga 2. moraju se navoditi nazivom kategorije iza koje slijedi ili specifičan naziv sastojka ili E broj.

Primjeri:

“konzervans natrijev benzoat“ ili “konzervans E 211“,
 “bojilo E123“ ili “bojilo amarant“,
 “bojilo E150a“ ili “bojilo karamel“

Ako sastojak, odnosno aditiv, pripada u više od jedne kategorije, navodi se ona kategorija koja odgovara glavnoj tehnološkoj funkciji u proizvodu.

Primjer:

Aditivi E 412 (guar guma) i E 414 (guma arabika) su zgušnjivači i stabilizatori. U bezalkoholnim osvježavajućim pićima koja sadrže citrus baze glavna im je tehnološka funkcija stabilizacija proizvoda te se navode pod nazivom kategorije “stabilizator“.

Aditivi koji potječu iz sirovine koje izazivaju alergije i/ili intolerancije moraju se navesti na način iz kojeg je jasno vidljiva povezanost s alergijskim sastojkom. Isto mora biti navedeno ili u nazivu ili u popisu sastojaka ili na oba mjesta.

Primjer:

“Emulgator E322 (soja)“ ili “emulgator sojin lecitin“ se ne smije navesti samo nazivom “lecitin“ jer potrošač koji je alergičan na soju na taj način neće saznati taj važan podatak. Međutim, to nije slučaj kod rafiniranog lecitina (vidi Prilog 4 i poglavlje 5.2.11. Alergeni).

Aditivi koji pripadaju istoj kategoriji mogu se u popisu sastojaka grupirati i navesti pod zajedničkim nazivom kategorije.

Primjer:

Kada proizvod sadrži tri zgušnjivača, oni mogu biti navedeni u popisu sastojaka na sljedeći način: “zgušnjivači: E 407, E 410, E 417” po numeričkom redu ili “zgušnjivači: karagenan, karuba guma, tara guma“.

Modificirani škrobovi iako imaju E oznake i specifične nazive, u popisu sastojaka se mogu navoditi samo kao „modificirani škrob“.

Za sastojke koji pripadaju kategoriji sastojaka pod nazivom „pojačivač arome“ može se koristiti i naziv „pojačivač okusa“ gdje je to primjenjivo.

Primjer:

Mononatrijev glutaminat, E621, pojačava isključivo okus obzirom da je prema kemijskoj strukturi sol aminokiseline te ne sadržava hlapljive komponente odgovorne za miris (aldehide, ketone, alkohole) stoga može biti označen nazivom kategorije sastojka „pojačivač okusa“.

5.2.7. Označavanje vitamina i minerala

Sastojci kao što su vitamini i minerali mogu se u popisu sastojaka navoditi grupno.

Primjer:

“vitamini: vitamin B₁, B₂ i B₆, nikotin amid, beta-karoten; minerali: kalcijev laktat, magnezijev citrat”

Vitamini i minerali se navode trivijalnim nazivima.

Mogu se navoditi i kemijski oblici vitamina i minerala u popisu sastojaka, radi provjere usklađenosti istih sa listom dopuštenih kemijskih oblika označenih posebnim propisima (Prilog 5. točka 19.), ali samo u slučaju kada su trivijalni nazivi već navedeni na proizvodu navođenjem hranjivih vrijednosti hrane.

Primjer:

Dopušteni kemijski oblici vitamina B₁ su tiamin hidroklorid i tiamin mononitrat. U popisu sastojaka može se navesti kemijski oblik vitamina - tiamin hidroklorid, a trivijalnim nazivom “vitamin B₁” u podacima o hranjivim vrijednostima hrane.

Primjer:

Proizvod „Prah za pripremu napitka obogaćenog vitaminima“ može imati popis sastojaka naveden na slijedeće načine:

Sastojci: šećer, kiselina: limunska kiselina, regulator kiselosti: natrijev hidrogenkarbonat, aroma, vitamini (askorbinska kiselina, D-alfa-tokoferil acetat, nikotinamid, kalcij-D-pantotemat, tiamin mononitrat, natrij riboflavin-5-fosfat, piridoksin hidroklorid, cijanokobalamin, folna kiselina), zgušnjivač: E 414.

ILI

Sastojci: šećer, kiselina: limunska kiselina, regulator kiselosti: natrijev hidrogenkarbonat, aroma, vitamini (vitamin C, vitamin E, niacin, pantotenska kiselina, vitamin B₁, vitamin B₂, vitamin B₆, vitamin B₁₂, folna kiselina), zgušnjivač: E 414.

5.2.8. Iznimke od obveznog navođenja sastojaka

Nije potrebno navođenje sastojaka u slijedećim slučajevima:

- svježe voće i povrće, uključujući krumpir, koje nije oguljeno, narezano ili slično obrađeno
- gazirana voda ili voda s dodatkom CO₂ čiji opis navodi da je gazirana;
- ocat koji je proizveden isključivo od jedne sirovine koja je navedena u nazivu proizvoda, pod uvjetom da mu nije dodan niti jedan drugi sastojak;
- sir, maslac, fermentirano mlijeko i vrhnje, pod uvjetom da su im dodani samo mliječni sastojci, enzimi i mikrobiološke kulture koji su neophodni za njihovu proizvodnju ili sol koja je potrebna za proizvodnju sira, izuzev svježeg i prerađenog sira gdje se sol navodi;

Kod hrane koja se sastoji od samo jednog sastojka nije potrebno navođenje sastojaka u popisu sastojaka iza riječi „sastojci“ ako je naziv hrane ujedno i naziv sastojka ili ako se iz naziva hrane može zaključiti da je riječ o jednom, određenom sastojku.

Primjeri:

Zeleni čaj, mljevena kava, bijeli šećer, jestivo suncokretovo ulje

e) kod pića koja sadrže više od 1,2% vol. alkohola sastojci se obvezno navode samo ukoliko izazivaju alergije ili intolerancije.

f) vina su u cijelosti regulirana posebnim propisima (Prilog 5. točka 4.), kao i jaka alkoholna i alkoholna pića (Prilog 5. točka 5.), kojima su propisane specifične odredbe za označavanje i navođenje sastojaka.

Određena vina i alkoholna pića sadrže sastojke koji mogu izazvati alergije i/ili intolerancije pa je preporučljivo njihovo navođenje.

e) dana je mogućnost propisivanja odstupanja od navođenja popisa sastojaka za određenu hranu. Navedeno odstupanje moguće je propisati nacionalnim propisom, pri čemu se izuzeće odnosi samo na hranu proizvedenu u Republici Hrvatskoj, uz uvjet potpune informiranosti potrošača. Time se smatra da je ta hrana uobičajena i dobro poznata potrošaču tako da on i bez navođenja sastojaka očekuje određeni sastav.

5.2.9. Složeni sastojak

Složeni sastojak je sastojak koji je i sam sastavljen od dva ili više sastojaka.

Primjeri:

margarin u biskvitu; majoneza u salati s tunjevinom; džem od jagoda u kolaču; čokoladno punjenje u keksima.

Sastojci u složenom sastojku smatraju se sastojcima gotovog proizvoda.

Mogu se navoditi na jedan od slijedeća dva načina:

a) u popisu sastojaka na mjestu koje zauzimaju obzirom na maseni udio u gotovom proizvodu (vidi poglavlje 5.2.2. i 5.2.3.)

Primjer:

Proizvod pod nazivom “čajno pecivo s čokoladom (29 %)“ ima slijedeći popis sastojaka:
Sastojci: pšenično brašno, šećer, biljna mast, kakaova masa, kakaov maslac, tvari za rahljenje E 500 i E 503, mliječna mast, sol, kiselina: limunska kiselina, emulgator sojin lecitin, arome.

b) u popisu sastojaka, pod svojim nazivom složenog sastojka, na odgovarajućem mjestu obzirom na masu koja mu je utvrđena pri proizvodnji, ako su njegovi sastojci naznačeni u zagradi odmah poslije naziva složenog sastojka.

Sastojci složenog sastojka, koji se navode u zagradi, također se moraju navesti padajućim redoslijedom prema masi koju imaju u tom složenom sastojku.

Primjer 1:

Proizvod “čajno pecivo s čokoladom (29 %)“ ima popis sastojaka:
Sastojci: pšenično brašno, čokolada (šećer, kakaova masa, kakaov maslac, emulgator sojin lecitin, aroma), biljna mast, tvari za rahljenje E 500 i E 503, mliječna mast, sol, kiselina: limunska kiselina, emulgator sojin lecitin, arome.

Primjer 2.:

Rezanci s gustom mesnom juhom u prahu

Sastojci: rezanci (pšenično brašno, biljno ulje, sol, zgušnjivač E 412, regulator kiselosti E 339, E 500, E 501), mesna juha u prahu (sol, pojačivači arome: E 621, E 627 i E 631, šećer, modificirani škrob, životinjska mast, prirodna aroma mesa, prženi luk, češnjak, luk vlasac, bijeli papar, ljuta crvena paprika, bojilo E 150a).

Primjer 3.

Vafel proizvod s mliječnim i kakaovim punjenjem (51%), preliven čokoladom (29%)

Sastojci: čokoladni preljev (šećer, kakaova masa, kakaov maslac, mliječna mast, emulgatori: sojin lecitin E 322, E 476; aroma),

šećer, pšenično brašno, očvrsnuto biljno ulje, mlijeko u prahu 1,6%, laktoza, dekstroza, kakaov prah 1,7%,

punomasno sojino brašno, regulator kiselosti E 500, sol, emulgator E 322, arome.

Primjer 4.

Čajno pecivo punjeno kremom od lješnjaka (26%), preliveno čokoladom (24%) i posipano lješnjacima (7%).

Sastojci: čokoladni preljev (šećer, kakaova masa, kakaov maslac, mliječna mast, emulgatori: E 322, E 476; aroma),

pšenično brašno, šećer, očvrsnuto biljno ulje, lješnjaci 9%, dekstroza, kakaov prah, laktoza, tvari za rahljenje: E 503, E 500; sol, aroma.

Proizvodi, kao što su gotove smjese za pekarske i slastičarske proizvode, koji su mješavina različitih vrsta brašna i aditiva ne smatraju se složenim sastojcima.

Primjer 1.: Kruh

U popisu sastojaka gotovog proizvoda - kruha, sastojci se ne navode pod svojim nazivom nego svaki sastojak mora biti naveden pojedinačno prema padajućem redoslijedu obzirom na masu.

Primjer 2.: Kolači

Za pripremu kolača, kada se koristi gotova smjesa pod trgovačkim nazivom "Super quick mix", a koja sadrži brašno, tvar za rahljenje E 500, emulgator sojin lecitin i antioksidans askorbinsku kiselinu, u popisu sastojaka kolača ne smije se navesti trgovački naziv smjese, već se svaki sastojak te smjese navodi pojedinačno na mjestu koje mu pripada po padajućem redoslijedu.

5.2.9.1. Iznimke od obveznog navođenja sastojaka složenog sastojka

Ukoliko se u popisu sastojaka složeni sastojak navode pod svojim nazivom, sastojke složenog sastojka ne treba navoditi:

a) kada je sastav složenog sastojka definiran posebnim propisom i ako je udio složenog sastojka u gotovom proizvodu manji od 2%.

Ako su u tom složenom sastojku prisutni aditivi koji se ne smatraju sastojcima (vidi poglavlje 5.2.1. b, c i d), ne navode se u popisu sastojaka složenog sastojka.

Primjeri:

U pecivu punjenom s džemom, čiji je udio manji od 2 %, ne navode se sastojci džema.

Međutim, u slučaju majoneze, kada je senf sastojak majoneze, s udjelom manjim od 2 %, moraju se navesti sastojci senfa jer isti nije definiran posebnim propisom

Aditivi koji imaju tehnološki učinak u proizvodnji, a sastavni su dio složenog sastojka koji je u gotovom proizvodu prisutan u količini manjoj od 2 %, moraju uvijek biti navedeni u popisu sastojaka. Općenito se smatra da bojila uvijek imaju tehnološki učinak na proizvod.

Primjer

Šunka na pizzi koja je u količini manjoj od 2% u odnosu na gotovi proizvod, označava se šunka (konzervans E250, bojilo karmin).

b) kada je složeni sastojak mješavina začina i/ili začinskog bilja čiji je udio u proizvodnji manji od 2 %

Primjer:

Mješavina začina koja se sastoji od papra, muškarnog oraščića, korijandera i gorušice, upotrijebljena je kao sastojak u količini od 1,6 % u proizvodnji umaka s piletinom. U popisu sastojaka umaka navodi se na način:

Sastojci: voda, pileće meso 22 %, vrhnje, očvrsnuto biljno ulje, mliječna bjelanjčevina, modificirani škrob, sol, **mješavina začina** (sadrži gorušicu), aroma (sadrži mlijeko).

c) kada je složeni sastojak hrana za koju, prema posebnim propisima, nije potrebno navođenje sastojaka.

Primjer

vrhnje – ne treba imati navedene sastojke ukoliko sadrži samo mlijeko i starter kulture (vidi prethodni primjer)

Neovisno o gore navedenim iznimkama, sastojci složenog sastojka koji izazivaju alergije i/ili intolerancije moraju uvijek biti navedeni osim u slučaju vina (vidi poglavlje 5.2.11. Alergeni).

5.2.10. Arome

Arome se označavaju u popisu sastojaka na jedan od slijedećih načina:

- a) riječju "*aroma(e)*", kojom se opisuje bilo koja vrsta arome (prirodna aroma ili aroma);
- b) sa specifičnim nazivom, kao vanilin ili etil vanilin;
- c) opisom arome: eterično ulje mente, eterično ulje limuna.

Za označavanje aroma može se koristiti samo jedan od spomenutih načina.

Izraz "prirodna aroma" smije se koristiti za arome čiji se aromatični sastojci sastoje isključivo od prirodnih aromatičnih tvari ili aromatičnih pripravaka (vidi Tablicu 4.).

Ukoliko se mješavina prirodnih aromatičnih tvari i prirodno identičnih ili umjetnih aromatičnih tvari označava jednim nazivom, podrazumijeva da se ne smije koristiti izraz "prirodno" kao ni izrazi "umjetne arome" ili „prirodno identične arome“ već samo „arome“.

Tablica. 4. Vrste aroma i njihovo označavanje*

Vrste aroma:	Označava se kao:
Prirodne aromatične tvari ili aromatični pripravci (primjerice vanilija, menta)	Prirodne arome
Prirodne aromatične tvari ili aromatični pripravci dobiveni isključivo ili gotovo isključivo iz imenovane hrane ili prirodnih izvora dobivanja arome (primjerice limun, breskva)	Prirodna aroma +izvor arome
Prirodno identične ili umjetne aromatične tvari	Arome
Aroma dima	Aroma dima

(arome su uređene posebnim propisom (Poglavlje 5. točka 20.))

Kad se kinin i kofein koriste kao arome u proizvodu obvezno ih je navesti u popisu sastojaka proizvoda pod njihovim specifičnim nazivom, neposredno nakon riječi „aroma(e)” (vidi poglavlje 5.2.5. pod točkom c). Ako se radi o proizvodu s više aromatičnih tvari navodi se na način: “arome (uključujući kofein i kinin)”, “prirodne arome (uključujući kofein)”, “arome (uključujući kinin)” ili na drugi način, ovisno o prirodi aromatične tvari.

5.2.11. Alergeni

Odredbe o označavanju alergena odnose se samo na sastojke iz Priloga 3. koji mogu izazvati alergijske reakcije, a **namjerno su dodani hrani:**

a) Svaki sastojak iz Priloga 3. ili onaj koji potječe od sastojka navedenog u Prilogu 3., a koji je upotrijebljen u proizvodnji hrane i još uvijek je prisutan u gotovom proizvodu (čak i u promijenjenom obliku), mora se jasno navesti pod nazivom koji je poznat za taj alergen. Izrazi koji se koriste pri navođenju sastojaka koji mogu izazvati alergiju moraju biti **dovoljno jasni** kako bi se izbjeglo zbunjivanje potrošača.

Primjer:

Sastojci koji potječu od mlijeka trebaju biti označeni tako da potrošaču bude jasno da se radi o sastojku mliječnog podrijetla.

Primjerice laktozu ili kazein potrebno je u popisu sastojaka označiti na način da se jasno upućuje na njihovo mliječno podrijetlo (primjerice kao mliječni šećer, mliječna bjelancevina)

Ukoliko proizvod sadrži sastojak koji potječe od alergena koji je naglašen u nazivu proizvoda, u popisu sastojaka nije potrebno ponovno isticanje podrijetla tog sastojka.

Primjer: Pšenično pivo

Na pivu nije obavezno navođenje popisa sastojaka ukoliko se u proizvodnji koriste sirovine definirane posebnim propisom (Prilog 5. točka 7.). No, moraju se označiti sastojci navedeni u Prilogu 3, bilo u popisu sastojaka bilo navodom „Sadrži:.....“.

Budući se, u datom primjeru iz naziva piva jasno vidi povezanost sa sastojkom (pšenica) koji izaziva alergije nije potrebno njegovo dodatno označavanje na proizvodu.

b) Svaka tvar upotrijebljena u proizvodnji hrane, a koja je još uvijek prisutna u gotovom proizvodu, čak i u promijenjenom obliku, a potječe od sastojaka navedenih u Prilogu 3., smatra se sastojkom i mora se jasno navesti pod imenom koji je poznat za taj alergen (primjeri navedeni u poglavlju 5.2.1.):

- aditivi koji su u hrani prisutni samo zato što su prisutni u jednom ili više sastojaka te hrane, pod uvjetom da u gotovom proizvodu nemaju nikakvu tehnološku funkciju;
- aditivi koji se upotrebljavaju kao pomoćne tvari u procesu proizvodnje;
- tvari koje se upotrebljavaju, samo u potrebnim količinama, kao otapala, razrjeđivači ili nosači za aditive i arome;
- tvari koje nisu aditivi ali se upotrebljavaju na isti način i sa istom svrhom kao pomoćne tvari u procesu proizvodnje i koje su prisutne u gotovom proizvodu, čak i u promijenjenom obliku.

Odredbe o označavanju alergena ne odnose se na proizvode koji sadrže iznimke navedene u Prilogu 4.

Primjer:

Ukoliko se kao emulgator koristi rafinirani sojin lecitin ne mora se navoditi kao alergen, no kada se koristi nerafinirani lecitin, što je slučaj u proizvodnji čokolade, mora se navoditi kao alergen jer sadrži proteine soje.

Sastojak koji nije naveden ni u Prilogu 3. ni u Prilogu 4., kao što su na primjer jagode, ne treba isticati kao alergen.

Popis sastojaka navedenih u Prilogu 3. i 4. usklađuje se i sustavno razmatra te kada je potrebno obnavlja na temelju najnovijih znanstvenih spoznaja na razini Europske unije.

5.2.11.1. Navođenje alergena kod pića koja sadrže više od 1,2 % vol. alkohola

Za pića koja sadrže više od 1,2 % vol. alkohola i nemaju naveden popis sastojaka prisutnost alergena se može navesti na dva načina:

1. izrazom „Sadrži:...“, iza čega se navode alergeni sastojci
2. navođenjem popisa sastojaka

Primjer:

Krem liker (ili Creme liker) sadrži najmanje 15 % alkohola i ne mora imati popis sastojaka. Ova vrsta emulzijskog likera sadrži punomasno mlijeko ili mliječnu mast, a može sadržavati i jaja, što se mora označiti na proizvodu:

1. navođenjem izraza „Sadrži mlijeko i jaja“,
ILI
2. navođenjem popisa sastojaka „Sastojci: voda, etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla, punomasno mlijeko, šećer“

5.2.11.2. Posebno isticanje alergena izvan popisa sastojaka

Ukoliko se želi dodatno istaknuti podatak da hrana sadrži alergen isti se može, uz navođenje popisa sastojaka i dodatno izdvojiti i uokvirirati, ali je pri tom preporučljivo da izdvojeni podatak o alergenu bude u istom vidnom polju sa popisom sastojaka.

Primjer:

Žitarice za doručak mogu imati popis sastojaka:

Sastojci: zobene pahuljice, ječmene pahuljice, pšenične pahuljice, šećer, sušene datulje, grožđice, lješnjaci, sušene marelice.

Dodatno se može napisati:

Sadrži: zob, ječam, pšenicu, lješnjake

Također, u popisu sastojaka alergeni se mogu istaknuti kao primjerice:
Sastojci: **zobene** pahuljice, **ječmene** pahuljice, **pšenične** pahuljice, šećer, sušene datulje, groždice, **lješnjaci**, sušene marelice.

Primjer:

Navod o prisutnim alergenima može se izdvojiti i uokviriti:

Podatak o alergenu:
sadrži mlijeko



Podatak o alergenu:
sadrži kazein



5.2.11.3. Navođenje alergena izrazom „može sadržavati“

U proizvodima kod kojih se alergeni ne mogu izbjeći, a koriste se za proizvodnju drugih gotovih proizvoda, kao mjera predostrožnosti preporuča se navođenje alergena riječima „može sadržavati (naziv alergena)“.

Međutim, treba voditi računa da pretjerana upotreba takvih izraza potrošaču otežava izbor proizvoda koji smije konzumirati, čime se dovodi u pitanje svrha obveznog označavanja alergena.

Također treba imati u vidu da izrazi kao "Proizvodi se u tvornici u kojoj se koristi sezam" nisu razumljivi širokoj populaciji potrošača, jer zahtijevaju poznavanje tehnološkog procesa da bi se mogla procijeniti mogućnost kontaminacije pa ih treba izbjegavati. Stoga izrazi poput "Može sadržavati" treba upotrebljavati samo ako je rizik od kontaminacije razmotren i dokumentiran te ako unatoč svim poduzetim mjerama postoji realna opasnost od kontaminacije.

5.3. Navođenje količine sastojka ili kategorije sastojaka

Svaki sastojak ili kategorija sastojaka koji se ističe bilo u nazivu proizvoda bilo navodom na bilo kojem dijelu ambalaže, bilo slikom ili grafičkim prikazom ili crtežom, mora biti označen količinom. Također, ukoliko je proizvod označen uobičajenim nazivom kojeg potrošači povezuju s određenim sastojkom ili je sastojak bitan za razlikovanje te hrane od ostale slične hrane, taj sastojak mora biti označen količinom.

Najčešće je to slučaj kada je proizvod označen samo uobičajenim nazivom i ne sadrži dodatan opis.

5.3.1. Obveza navođenja količine sastojka ili kategorije sastojaka

Navođenje količine sastojka koji se koristi u proizvodnji i pripremi hrane obvezno je u slučajevima kada je:

5.3.1.1. sastojak ili kategorija sastojka istaknuta u nazivu proizvoda ili naziv potrošača navodi na određeni sastojak

U slijedećim primjerima podvučeni su sastojci koji su istaknuti u nazivu i čija se količina mora navesti.

Primjer 1. sastojak

Pizza sa šunkom i gljivama; jogurt s jagodama; pileća pašteta; mesni narezak; tjestenina s jajima; čokoladni kolač sa šljivama; pašteta od lososa; medenjak.

Primjer 2. kategorija sastojaka

Voćni kolač; riblja pašteta; voćna karamela; umak od povrća

Potrebno je istaknuti suprotni primjer gdje se u nazivu hrane pojavljuje naziv određene tvari koja nije sastojak te hrane.

Primjer:

„Čajno pecivo“ je propisan naziv hrane.

Čaj nije sastojak tog proizvoda te se ne navodi niti u popisu sastojaka niti količinom.

Naziv hrane može uključivati i naziv složenog sastojka što je obrađeno u slijedećem primjeru.

Primjer:

Keksi punjeni kremom od lješnjaka – mora se navesti postotak punjenja i postotak lješnjaka u gotovom proizvodu odnosno u keksima. To može biti u nazivu hrane: keksi punjeni kremom (x %) od lješnjaka (y %), a ako nije u nazivu hrane tada se u popisu sastojaka može navesti naziv služenog sastojka „punjenje od lješnjaka x %“ i u popisu sastojaka kreme kod lješnjaka napisati postotni udio lješnjaka u keksima (y %).

Kada se u nazivu navodi samo svojstvo proizvoda, primjerice „punjeno“ bez dodatnog opisa ili isticanja bilo kojeg sastojka, nije potrebno navoditi količinu punjenja.

Primjer:

Punjene masline, punjeni keksi, tvrdi punjeni bomboni

Kada naziv hrane upućuje potrošača upravo na određeni sastojak što je uglavnom slučaj kod proizvoda dobro poznatog i prihvaćenog na određenom tržištu gdje tradicionalno potrošač povezuje naziv hrane s određenim sastojkom bez obzira što se isti ne navodi u nazivu. Neki od tih naziva hrane propisani su i nacionalnim propisima.

U ovom slučaju postoji jednostavna formula za određivanje sastojka koji bi se stvarno trebao količinski navoditi. Potrebno je uz uobičajeni naziv proizvoda zamisliti opisni naziv odnosno kako opisati proizvod potrošaču iz druge države na čijem tržištu proizvod pod tim nazivom nije poznat.

Primjer:

Naziv hrane	Opisni naziv koji nije naveden na proizvodu	Sastojak čija se količina mora navesti
štrukli	vučeno tijesto sa svježim sirom	sir
burek	vučeno tijesto punjeno mesom	meso
sarma	mljeveno meso zamotano listovima kiselog kupusa	meso
hrenovka	obarena kobasica od mesa	meso

Mesne prerađevine, kao što su kobasice i paštete, trebaju imati označenu količinu mesa jer naziv proizvoda upućuje da je proizvod izrađen od mesa. Suhomesnati proizvodi: pršut, šunka, vratina i slanine (panceta) ne trebaju imati navedenu količinu mesa odnosno masnog tkiva u slučaju slanine.

5.3.1.2. sastojak ili kategorija sastojaka naglašena navodima, slikama i crtežima na bilo kojem mjestu na ambalaži

Osim u nazivu hrane (vidi poglavlje 5.), navodima (riječima) se sastojak ili kategorija sastojaka može naglasiti na bilo kojem dijelu ambalaže uz obvezu navođenja količine istog.

Primjeri:

...s maslacem
...s maslinama
...s jogurtom
...s komadima voća

Kod naglašavanja sastojaka slikom ili crtežom obvezno je navođenje količine.

U slijedećim slučajevima, iako je sastojak istaknut slikom ili crtežom, navođenje količine nije obvezno:

- kada je slikom ili crtežom prikazan presjek ili izgled cijelog proizvoda kakav se stavlja na tržište

Primjeri:

a) na ambalaži vafel-proizvoda „napolitanke“ je slika koja predstavlja vafel listove između kojih je bijela i smeđa krema
b) na ambalaži rolade je slika koja predstavlja presjek kolača iz koje je vidljivo da se radi o rolanom biskvitu s bijelom kremom

- kada slika ili crtež pokazuje prijedlog kako se proizvod poslužuje pod uvjetom da je slika jasna i ne dovodi potrošača u zabludu;

Primjer:

Kada je uz sliku hrenovke na ambalaži i slika rajčice i lista salate potrebno je istaknuti jasno tekstom uz tu sliku da je isto prijedlog serviranja ili staviti sliku žlice ili vilice ili noža ili tanjura ili kombinaciju tih slika.

- kada slika ili crtež prikazuje sve sastojke proizvoda

Primjer:

- koncentrat za juhu s povrćem ima slikovni prikaz svih vrsta povrća, označava se samo količina kategorije „povrće“
- na jogurtu sa šumskim voćem su slikovni prikazi svih upotrijebljenih vrsta voća mora biti navedena količina „šumskog voća“

- kada slika prikazuje kako se hrana priprema u skladu s uputama za upotrebu odnosno pripremu hrane

- kada slika ne naglašava prisutstvo pojedinog sastojka već prikazuje krajolik

Primjer:

Crtež polja žita ili klasa žita na ambalaži pekarskih proizvoda.

5.3.1.3. sastojak ili kategorija sastojka od osnovnog značenja za svojstvo odnosno opis hrane i njeno razlikovanje od druge hrane s kojom bi se mogla zamijeniti zbog svog naziva ili izgleda

Sastojak kojem se obvezno navodi količina mora biti od osnovnog značenja za svojstvo hrane i isti sastojak je preduvjet za razlikovanje te hrane od druge slične hrane s kojom bi se mogla zamijeniti zbog naziva ili izgleda.

Namjera je ovog navođenja količine sastojka da se na taj način razlikuju proizvodi, od zemlje do zemlje, čiji je sadržaj bitno različit, a naziv proizvoda isti ili sličan. Nema mnogo proizvoda na koje se može primijeniti ovo pravilo.

Primjer:

Čajna kobasica je vrsta trajne kobasice koja ima različit udio mesa, ovisno o proizvođaču i zemlji podrijetla, mora biti označena navodom „100 g proizvedeno od ___ g mesa“.

5.3.2. Iznimke od obveznog navođenja količine sastojka ili kategorije sastojaka

Nije potrebno navoditi količinu sastojka ili kategorije sastojaka, bez obzira na navedena pravila u poglavlju 5.2.2., u slijedećim slučajevima:

a) za sastojke ili kategoriju sastojaka čija je ocijeđena neto masa označena sukladno odredbama posebnih propisa o navođenju neto količine

U tom slučaju količina sastojka ili kategorije sastojka može se izračunati iz navedenog podatka o neto količini proizvoda.

Primjeri:

Tuna u naljevu

Ananas u soku od ananasa

Inćuni u maslinovom ulju

Skuše u biljnom ulju

Međutim, u slučaju mješavine voća ili povrća u naljevu ili sirupu kada se u nazivu proizvoda ističe jedna vrsta upotrijebljenog voća ili povrća ili je prisutna u mješavini u većoj količini, mora se označiti količina kategorije sastojaka i istaknuta vrsta voća ili povrća.

Primjeri:

Ako je naziv proizvoda “miješano voće s papajom u sirupu” mora imati navedenu količinu kategorije miješanog voća, količinu sastojka papaje, i ocijeđenu masu.

Obvezne količine mogu se navoditi na slijedeći način:

Sastojci: miješano voće 58 % (ananas, breskva, marelica, papaja 18%, kruška, trešnja), voda, šećer, regulator kiselosti E 330

Neto količina: 2600 g

Ocijeđena masa: 1500 g

b) za sastojke ili kategoriju sastojaka čiju je količinu potrebno označiti sukladno odredbama posebnih propisa

Odnosi se na propise iz Priloga 5. pod točkom 11., 12. i 17.

Međutim, ako se kod primjerice pekmeza i nektara u nazivu navode dvije ili više vrsta voća, količina istih mora biti navedena zasebno.

c) za sastojke ili kategoriju sastojaka za koje je posebnim propisima već propisana njihova točna količina u određenoj hrani, bez obveze označavanja

Niti jedan propis nije do sada poznat koji propisuje točnu količinu, uglavnom su propisane najmanje količine određenih sastojaka.

d) za sastojke ili kategoriju sastojaka koji se upotrebljavaju u manjim količinama u svrhu aromatiziranja

Ovo se izuzeće primjenjuje neovisno o tome jesu li ti sastojci označeni i slikom ili crtežom na ambalaži.

Izuzeće se ne svodi samo na arome nego se primjenjuje i na druge sastojke (ili kategoriju sastojaka) koji se koriste u malim količinama (biljni ekstrakti, ekstrakt kave, koncentrirani voćni sokovi) sa svrhom poboljšanja senzorskih svojstava (boja, okus, miris) proizvoda.

Primjeri:

- Kruh s vlascom
- Pržene ploške krumpira s aromom škampi
- Gume za žvakanje s aromom borovnice i maline
- Goveđe meso s umakom od kopra
- Paprenjaci
- Ili slika voća na žele ili gumenim bombonima gdje sastojak nije voće ni voćna pulpa već prirodna aroma tog voća

e) za sastojke ili kategoriju sastojaka čije navođenje u nazivu hrane ne utječe na potrošača pri odabiru hrane iz razloga što variranje količine istih ne mijenja osnovne karakteristike hrane, odnosno po njima se hrana ne razlikuje od slične hrane

Bitno je istaknuti da se ovo izuzeće odnosi samo u slučaju kada se sastojak ili kategorija sastojka spominje isključivo u nazivu proizvoda, a ne na nekom drugom mjestu na ambalaži. *Primjeri:*

Pšenično pivo

Liker od patuljastog duda (Cloudberry liqueur)

Bijeli pšenični kruh

Raženi kruh (proizveden od više od 70% raženog brašna)

Ekspandirana riža

f) mješavina voća, povrća ili gljiva te mješavine začina i začinskog bilja gdje ni jedno voće, povrće ili gljive te nijedan začin ili začinsko bilje bitno ne prevladavaju prema masenom udjelu, pod uvjetom da u popisu sastojaka prethodi oznaka „u promjenjivim omjerima“;

g) sladila odnosno sladila i šećera, kada se uz naziv pod kojim se hrana prodaje navodi obvezni navod „sa sladilom/sladilima“ ili „sa šećerom/ šećerima i sladilom /sladilima“ (vidi poglavlje 5.1.2. Naziv hrane nadopunjen navodima)

h) dodanih vitamina i minerala kada se uz naziv pod kojim se hrana prodaje navode dodani vitamini i minerali, a već su označeni prema posebnom propisu o označavanju hranjivih vrijednosti hrane.

5.3.3. Način navođenja količine sastojka ili kategorije sastojaka

Količina sastojka ili kategorije sastojaka izražava se kao postotak (%).

Količina sastojka ili kategorije sastojaka mora odgovarati količini sastojka ili kategoriji sastojaka u vrijeme njihove upotrebe u proizvodnji osim kod slijedećih slučajeva:

a) kod hrane koja je pri zagrijavanju ili drugačijoj preradi izgubila vodu, količina sastojka ili kategorije sastojaka mora odgovarati količini sastojka ili kategorije sastojaka u gotovom proizvodu i biti izražena kao postotak (%).

U slučajevima kada količina sastojka ili kategorije sastojaka izražena kao postotak prelazi 100%, količina mora biti izražena kao masa sastojka ili kategorije sastojaka upotrijebljena za proizvodnju 100 g gotovog proizvoda. Primjerice navod „100 g je proizvedeno od 135 g.....“.

Primjer:

Recept za okruglice od telećeg mljevenog mesa s okusom limuna

<u>Sastojci</u>	<u>Iznos</u>
Mljeveno meso	68 kg
Voda	31 kg
Krušne mrvice	4.2 kg
Mlijeko u prahu	3 kg
Sol	2.6 kg
Korica limuna	1 kg
Bijeli papar	0.2 kg
Ukupan iznos miješanih sastojaka	110 kg
Voda koja je isparila u proizvodnji	-10 kg
Količina gotovog proizvoda	100 kg

$68 \text{ kg mljevene teletine} / 100 \text{ kg gotovog proizvoda} \times 100 = 68\%$. Količina iznosi manje od 100% i mora biti izražena u postotku

b) kod količine hlapivih sastojka ili kategorije sastojaka, količina sastojka ili kategorije sastojaka mora odgovarati količini sastojka ili kategoriji sastojaka u gotovom proizvodu i biti izražena kao postotak (%)

Primjer: Konjak u kolaču

c) kod količine sastojka ili kategorije sastojaka upotrijebljenih u koncentriranom ili dehidriranom obliku, a koji se za vrijeme proizvodnje rekonstituiraju može se navoditi prema masenom udjelu izraženom kao postotak (%) kojeg su imali prije koncentriranja ili dehidriranja

Primjer:

Osušeni sastojci kada se koriste u gotovim jelima, kao što su gljive u umaku od gljiva.

d) kod hrane koja se prodaje u koncentriranom ili dehidriranom obliku, a koja je namijenjena za otapanje ili razrjeđivanje prije upotrebe, količina sastojka ili kategorije sastojaka može se navoditi prema njihovom masenom udjelu u rekonstituiranoj hrani izraženom kao postotak (%).

Primjer:

vidi primjer juhe u prahu koja sadrži krumpir i sušene gljive na str. 23.

Označavanje količine sastojka prerađene hrane može biti nadopunjeno podatkom o „sirovoj protuvrijednosti“ (*raw equivalent*). To može pomoći potrošaču pri uspoređivanju sličnih proizvoda čiji su sastojci bili obrađivani na različite načine.

Primjeri:

Pečeno pile – može se označiti podatkom o količini koja odgovara svježem piletu
Kuhana riba – podatak o količini svježe ribe
Djelomično kuhane gljive - podatak o količini svježih gljiva
Ušćereno voće - podatak o količini svježeg voća

Količina sastojka ili kategorije sastojaka može se navoditi u nazivu hrane ili pored naziva ili u popisu sastojaka uz naziv sastojka ili kategorije sastojaka na koje se odnosi.

U slučaju kategorija sastojaka koje nisu obuhvaćene Prilogom I (vidi točku 5.3.2.1. c) količine tih kategorija mogu se navesti uz naziv hrane ili u posebnom retku odmah do popisa sastojaka.

Kada se podatak o količini sastojka ili kategorije sastojaka navodi u nazivu hrane i ako se naziv hrane ponavlja na više mjesta na ambalaži dovoljno je da se podatak o količini navede samo jednom na najprikladnijem mjestu. Najprikladnije mjesto je gdje se naziv hrane navodi u istom vidnom polju s neto količinom, rokom upotrebe i sadržajem alkohola.

5.4. Neto količina

Neto količina je količina punjenja, odnosno količina hrane u pretpakovini (količina proizvoda bez ambalaže).

Količina zapakirane hrane mora biti izražena bročjanom vrijednošću i zakonitom jedinicom fizikalne veličine:

- u slučaju tekućina u jedinicama obujma: litra (L ili l), centilitar (cL ili cl) ili mililitar (mL ili ml);

- u slučaju drugih proizvoda u jedinicama mase: kilogram (kg) ili gram (g) (tablica 5).

Tablica 5. Primjeri neispravnog i ispravnog navođenja

<i>Neispravno navođenje</i>	<i>Ispravno navođenje</i>
litra 2 ili L2	2 litre ili 2 L
1 litra i pola	1,5 litra ili 1,5 l
70 CL	70 cl ili 70 cL
50 ML	50 ml ili 50 mL
100Ml	100 ml ili 100 mL
2 hg	200 g
400 gr.	400 g
Gr.200	200 g

Oznake brojeva kojima se na pretpakovini označuje količina punjenja moraju biti najmanje veličine utvrđene u tablici 6. (Prilog 5. točka 31.)

Tablica 6. Veličina oznaka brojeva količine punjenja

Količina punjenja Q_N u g ili ml	Veličina oznaka u mm
5 do 50	2
od 50 do 200	3
od 200 do 1000	4
više od 1000	6

Oznake brojeva kojima se označuju skupna pakovanja moraju biti najmanje veličine utvrđene u tablici 7.

Tablica 7. Veličina oznake brojeva količine punjenja kod skupnog pakovanja

Nazivna količina punjenja pojedinačnih pretpakovina Q_N u g ili ml	Veličina oznaka u mm na skupnom pakovanju
manje od 50	3
50 i više od 50	6

5.4.1. Skupno pakovanje iz kojeg se pojedinačne pretpakovine prodaju pojedinačno

Kada se pretpakovina sastoji od dvije ili više pojedinačnih pretpakovina koje sadrže jednaku količinu iste hrane, neto količina mora biti označena neto količinom svake pojedinačne pretpakovine i ukupnim brojem pojedinačnih pretpakovina.

Kada se ukupni broj pojedinačnih pretpakovina može jasno vidjeti i lako prebrojati izvana i kada se bar jedna oznaka količine pojedinačne pretpakovine može jasno vidjeti izvana, prethodno navedeno označavanje nije obvezno.

Primjer:

Skupno pakovanje 6 pojedinačnih jogurta može biti označeno kao 6×125 g.

5.4.2. Skupno pakovanje iz kojeg se pojedinačne pretpakovine ne prodaju pojedinačno

Kada se pretpakovina sastoji od dvije ili više pojedinačnih pretpakovina koje sadrže jednaku količinu iste hrane, neto količina mora biti označena ukupnom neto količinom cijele pretpakovine i ukupnim brojem pojedinačnih pretpakovina.

Primjer:

Skupno pakovanje 3 pojedinačne čokolade označava se riječima “neto količina 300 g, sadrži 3 pojedinačne čokolade”.

ILI

300 g (3 x 100g)

Posebним propisom može biti drugačije propisano navođenje neto količine za određenu hranu.

Primjer:

Navođenje ukupnog broja pojedinačnih pretpakovina nije obavezno za bombone niti za pekarske proizvode (dvije ili više pakiranih žemlji).

U tim slučajevima je dovoljno navođenje ukupne neto količine pretpakovine.

5.4.3. Iznimke od obveznog navođenja neto količine

Navođenje neto količine nije obvezno u slučaju:

- hrane koja se uobičajeno prodaje po broju, ako se broj komada može jasno vidjeti i lako prebrojiti izvana ili je broj komada naveden;

Primjer: jaja

- hrane koja znatno gubi na volumenu ili masi i koja se prodaje po broju ili važe u prisutnosti krajnjeg potrošača;

- hrane čija je količina punjenja manja od 5 g ili 5 ml, osim začinskog bilja.

Primjer: žvakaća guma

- dana je mogućnost propisivanja odstupanja od navođenja neto mase kad je ista veća od 5 g ili 5 ml za određenu hranu, ako je to propisano posebnim propisom koji se odnosi na tu hranu.

Navedeno odstupanje moguće je propisati samo nacionalnim propisom, pri čemu se izuzeće odnosi samo na hranu proizvedenu u Republici Hrvatskoj, uz uvjet potpune informiranosti potrošača. Time se smatra da je ta hrana uobičajena i dobro poznata potrošaču tako da on i bez navođenja neto količine očekuje točno određenu količinu proizvoda unutar pakiranja.

5.4.4. Navođenje količine ocijedene mase

Kada se čvrsta hrana nalazi u tekućem mediju, uz neto količinu mora se označiti i količina ocijedene mase. Tekući medij može sadržavati više tekućih sastojaka, može biti zamrznut ili brzo zamrznut, a služi kao **dodatak** osnovnim sastojcima tog proizvoda i nije odlučujući faktor pri kupnji te se u nekim slučajevima i ne konzumira, a podrazumijeva:

- vodu, vodenu otopinu soli, rasol

Primjer:

crveni grah u vodenoj otopini soli, kukuruz šećerac u vodi

- vodenu otopinu kiselina, ocat

Primjer: ukiseljeno povrće

- vodenu otopinu šećera, vodenu otopinu drugih slatkih tvari

Primjer: kompot

- voćne sokove ili sokove od povrća u slučaju voća ili povrća.

Kada se hrana nalazi u ulju, umaku, želeu, senfu (*primjer:* sardine u umaku od rajčice, tuna u ekstra djevičanskom maslinovom ulju;) tada se uz neto količinu ne mora navoditi i količina ocijedene mase jer se navedeni mediji smatraju sastojcima hrane i važnim faktorom pri kupnji.

5.5. Rok trajanja

Sva hrana, osim u specifičnim slučajevima opisanim u poglavlju 5.5.2., mora biti označena rokom trajanja kojeg u pravilu određuje proizvođač.

Rok trajanja hrane je datum do kojeg hrana zadržava svoja karakteristična svojstva kod adekvatnog čuvanja, a označava se riječima:

- „najbolje upotrijebiti do ...“, kada datum uključuje oznaku dana (*primjer*: najbolje upotrijebiti do 17. siječnja 2008.) ili
- „najbolje upotrijebiti do kraja...“, u ostalim slučajevima (*primjer*: najbolje upotrijebiti do kraja 2008.)

U ovim slučajevima, iza gore navedenih riječi umjesto datuma može stajati i podatak gdje se datum nalazi na ambalaži.

Oznaka datuma sastavljena je od:

- dana i mjeseca;
 - dana, mjeseca i godine ili
 - samo godine
- i mora biti jasno napisana (tablica 8).

Tablica 8. Načini navođenja roka trajanja

<i>Hrana koja može biti čuvana:</i>	<i>Načini navođenja</i>	<i>Primjeri formulacija</i>
Manje od tri mjeseca	Navodi se dan i mjesec	Najbolje upotrijebiti do 28 ožujka
Više od tri, manje od 18 mjeseci	Navodi se mjesec i godina	Najbolje upotrijebiti do kraja ožujka 2008 (za hranu proizvedenu nakon 1. listopada 2006 i prije 1. siječnja 2008)
Više od 18 mjeseci	Navodi se samo godina	Najbolje upotrijebiti do kraja 2008. (za hranu proizvedenu prije 30. lipnja 2007)

5.5.1. Rok trajanja hrane koja je s mikrobiološkog gledišta brzo pokvarljiva i predstavlja neposrednu opasnost za ljudsko zdravlje

Rok trajanja hrane koja je s mikrobiološkog gledišta brzo pokvarljiva i predstavlja neposrednu opasnost za ljudsko zdravlje mora biti označena riječima: „upotrijebiti do“ iza kojih slijedi datum ili podatak gdje se datum nalazi na ambalaži. Pored gore navedenih podataka, moraju se navesti i podaci o uvjetima čuvanja hrane kojih se treba pridržavati.

Oznaka datuma je sastavljena od dana i mjeseca, uz mogućnost navođenja i godine u nekodiranom kronološkom obliku (xx dan, xx mjesec, xx ili xxxx godina). Taj datum se odnosi na datum do kojeg se hrana može sigurno koristiti, tj. konzumirati, kuhati ili preraditi, pod uvjetom da je hrana prethodno bila ispravno čuvana.

Primjer:

Proizvod koji ima oznaku „upotrijebiti do 4. kolovoza“ mora se konzumirati do ponoći sa 4. kolovoza na 5. kolovoza.

Hrana koja je s mikrobiološkog gledišta brzo pokvarljiva i predstavlja neposrednu opasnost za ljudsko zdravlje, u većini slučajeva je hrana koja se mora čuvati u hladnjaku, ne zbog očuvanja njene kakvoće, već prvenstveno kako bi se spriječilo njeno kvarenje. To je hrana koja ima relativno kratak rok trajanja. Takva hrana može biti pripremljena za direktnu konzumaciju (sendviči, svježi sir) ili je prije konzumacije takvu hranu potrebno termički obraditi, kuhati ili peći (svježe meso i mesni proizvodi, riblji proizvodi).

Na hrani pakiranoj u vakuumu ili u kontroliranoj atmosferi (naresci kuhane šunke pakirani u vakuumu), koja se čuva u hladnjaku, rok trajanja se mora označiti riječima „upotrijebiti do“. Takva hrana mora sadržavati i uputu za čuvanje.

Primjer:

Na zapakiranom svježem pilećem mesu rok trajanja se mora označiti riječima „upotrijebiti do“.

5.5.2. Iznimke od obaveznog navođenja roka trajanja

Navođenje roka trajanja nije obavezno kod:

- svježeg voća i povrća, uključujući krumpir, koje nije oguljeno, narezano ili slično obrađeno, osim sjemena s klicama ili sličnih prirodnih proizvoda kao što su klice mahunarki;
- pića koja sadrže 10 % vol. i više alkohola;
- vina, likerskih vina, pjenušaca, aromatiziranih vina i sličnih proizvoda dobivenih od raznih vrsta voća osim od grožđa; proizvoda od grožđa i vina te pića proizvedenih od grožđa ili od mošta određenih unutar tarifnih brojeva 22060039 (ostala pjenušava fermentirana pića; mješavine fermentiranih pića i mješavine fermentiranih i bezalkoholnih pića, nespomenute niti obuhvaćene na drugom mjestu), 22060059 (ostala fermentirana pića; mješavine fermentiranih pića i mješavine fermentiranih i bezalkoholnih pića, nespomenute niti obuhvaćene na drugom mjestu, u posudama obujma 2 l ili manjeg i 22060089 (ostala fermentirana pića; mješavine fermentiranih pića i mješavine fermentiranih i bezalkoholnih pića, nespomenute niti obuhvaćene na drugom mjestu, u posudama obujma većeg od 2 l) sukladno važećoj Uredbi o Carinskoj tarifi;
- bezalkoholnih osvježavajućih pića, voćnih sokova i nektara te alkoholnih pića namijenjenih subjektima u poslovanju s hranom, koji su pakirani u ambalažu veću od 5 litara;
- pekarskih proizvoda i kolača, koji se s obzirom na sastav i namjenu obično potroše u roku 24 sata od proizvodnje;
- kuhinjske soli koja nije jodirana;
- octa;
- šećera;
- proizvoda koji gotovo isključivo sadrže aromatizirani odnosno obojeni šećer;
- žvakaće gume i sličnih proizvoda za žvakanje;
- pojedinačne porcije sladoleda.

Također, dana je mogućnost odstupanja od navođenja roka trajanja za određenu hranu. Navedeno odstupanje moguće je propisati nacionalnim propisom, pri čemu se izuzeće odnosi samo na hranu proizvedenu u Republici Hrvatskoj, uz uvjet potpune informiranosti potrošača. Time se smatra da je ta hrana uobičajena i dobro poznata potrošaču tako da on i bez navođenja roka trajanja zna koliki je rok trajanja iste.

5.6. Stvarna alkoholna jakost

5.6.1. Navođenje alkoholne jakosti za pića koja sadrže više od 1,2 % vol. alkohola

Brojčani podatak o alkoholnoj jakosti, koja se mjeri na 20 °C, treba biti izražen na jednu decimalu.

Iza brojčanog podatka slijedi oznaka „% vol“, a ispred te oznake može stajati riječ „alkohol“ ili kratica „alk“.

Alkoholna jakost mora biti navedena u istom vidnom polju sa nazivom hrane, neto količinom te rokom trajanja ili naznakom mjesta gdje je naveden rok trajanja.

Kod svih pića koja sadrže više od 1,2 % vol. alkohola mora biti označen udio alkohola, odnosno stvarna alkoholna jakost, izražena u volumnom postotku (% vol).

Pogrešno je navoditi najveću ili približnu alkoholnu jakost kao i podatak da je alkoholna jakost u granici dozvoljenog.

Kod navođenja alkoholne jakosti na pićima s manje od 1,2 % vol. alkohola gdje isto nije obvezno, također se mora navesti stvarna alkoholna jakost. Za pića određena unutar tarifnih brojeva 22.04. (vino od svježeg grožđa, uključujući pojačana vina; mošt od grožđa, osim mošta iz tarifnog broja 2009 (voćni sokovi (uključujući mošt od grožđa) i sokovi od povrća, nefermentirani i bez dodanog alkohola, s dodanim ili bez dodanog šećera ili drugih sladila) i 22.05. (vermut i ostala vina od svježeg grožđa, aromatizirani biljem ili aromatskim tvarima) sukladno važećoj Uredbi o Carinskoj tarifi primjenjuju se posebni propisi (Prilog 5. točka 4.).

Kod hrane koja nije alkoholno piće, a u kojoj je alkohol jedan od sastojaka, nije obvezno označiti stvarnu alkoholnu jakost, međutim preporuča se navesti alkohol u popisu sastojaka (kolačima, slasticama) najčešće kao sastojak složenog sastojka.

Primjer:

Čokoladni desert punjen trešnjom u liker

Sastojci: čokolada 48,5% (šećer, kakaova masa, kakaov maslac, emulgator sojin lecitin, aroma), šećer, trešnja 18%, liker 13% (glukozi sirup, voda, alkohol, šećer, aroma), kakaov maslac.

Primjeri:

Ne navodi se stvarna alkoholna jakost konjaka ni likera u:

Smokvama u konjaku

Pralinama s likerom

5.6.2. Dozvoljena odstupanja za pića i za pivo

Obzirom na označavanje alkoholne jakosti po volumenu izražene u apsolutnoj vrijednosti dopuštena su sljedeća pozitivna i negativna odstupanja:

- 0,3 % vol. za pića koja nisu specificirana drugačije;

- 0,5 % vol. za piva čija alkoholna jakost ne prelazi 5,5 % vol; pića određena unutar tarifnih brojeva 22060059 (ostala fermentirana pića; mješavine fermentiranih pića i mješavine fermentiranih i bezalkoholnih pića, nespomenute niti obuhvaćene na drugom mjestu, u posudama obujma 2 l ili manjeg) i 22060089 (ostala fermentirana pića; mješavine fermentiranih pića i mješavine fermentiranih i bezalkoholnih pića, nespomenute niti

obuhvaćene na drugom mjestu, u posudama obujma većeg od 2 l) sukladno važećoj Uredbi o Carinskoj tarifi i proizvedena iz grožđa;

- 1 % vol. za piva čija alkoholna vrijednost prijelazi 5,5 % vol; pića određena unutar tarifnog broja 22060039 (ostala pjenušava fermentirana pića; mješavine fermentiranih pića i mješavine fermentiranih i bezalkoholnih pića, nespomenute niti obuhvaćene na drugom mjestu) sukladno važećoj Uredbi o Carinskoj tarifi i proizvedena od grožđa; voćna vina od kruške, jabuke i ostalog voća osim grožđa, pjenušava, polupjenušava; pića proizvedena fermentacijom meda;

- 1,5 % za pića koja sadrže macerate voća i dijelova biljaka.

Ova odstupanja se primjenjuju kod označavanja bez obzira na propisana odstupanja kod analitičkih metoda mjerenja alkoholnih jakosti.

5.7. Serija ili lot

Serija ili lot podrazumijeva grupu jedinica hrane koja je prerađena, proizvedena ili pakirana u gotovo jednakim uvjetima.

Hrana koja se stavlja na tržište mora imati oznaku pripadajuće serije ili lota.

Navođenje serije, osim u slučajevima u kojima su predviđena odstupanja, je preduvjet za stavljanje hrane na tržište.

Navođenje tih podataka je obvezno i na proizvodima na koje se primjenjuju specifične odredbe, primjerice za jaja (Prilog 5. točka 25.), prirodne mineralne vode (Prilog 5. točka 16.).

Ukoliko se utvrdi da je određena hrana zdravstveno neispravna, preko oznake serije ili lota omogućeno je lako pronalaženje pošiljke istovrsne hrane te brzo poduzimanje mjera ograničavanja njenog stavljanja na tržište odnosno njeno povlačenje s tržišta.

To je svrha navođenja oznake serije ili lota te u tom smislu nije podatak koji je direktno namijenjen krajnjem potrošaču.

Određuje je i stavlja na hranu proizvođač, onaj koji hranu pakira ili onaj koji hranu stavlja na tržište.

5.7.1. Izgled oznake serije ili lota i mjesto navođenja

Oznaka serije ili lota je kombinacija brojeva i/ili brojeva i slova kojem prethodi slovo „L“.

Primjeri:

L 151108 (datum proizvodnje/prerade)

L 32oB2 (primjerice količina proizvoda)

Slovo „L“ ne treba navoditi samo u slučaju kada se oznaka serije ili lota može jasno razlikovati od ostalih podataka.

Primjer:

Upotrijebiti do: 14.12; 03A54

Kod zapakirane hrane oznaka serije stavlja se na pretpakovinu ili na naljepnicu zalijepljenu na nju.

Kod nezapakirane hrane oznaka serije stavlja se na posebnu ambalažu, ukoliko se hrana na prodajnom mjestu drži u njoj ili, u nedostatku adekvatne ambalaže, na popratni dokument.

5.7.2. Iznimke od obveznog navođenja serije ili lota

Oznaka serije ili lota nije obvezna:

1. kod poljoprivrednih proizvoda koji se prodaju ili isporučuju na privremeno skladištenje, pripremu ili pakiranje, koji su namijenjeni za daljnju preradu i koji se sakupljaju neposredno na mjestu pripreme i daljnje prerade;

To se odnosi na one poljoprivredne proizvode (voće, povrće) koji se sa poljoprivrednog zemljišta transportiraju do skladišta gdje se privremeno skladište, a namijenjeni su daljnjoj obradi (pakiranju ili preradi).

2. kod hrane koja se nudi na prodaju krajnjem potrošaču nezapakirana ili pakirana na zahtjev potrošača na mjestu prodaje ili je prepakirana za neposrednu prodaju;

S druge strane kod trgovine na veliko svaka pošiljka treba biti označena serijom bilo na ambalaži ili popratnom dokumentu.

3. kod hrane koja je zapakirana u ambalažu čija je površina najveće stranice manja od 10 cm²;

U tom slučaju oznaka serije ili lota mora biti navedena na popratnom dokumentu.

4. pojedinačnog pakiranja ako se oznaka serije nalazi na skupnom pakiranju ;

5. kod hrane koja je označena rokom trajanja koji sadrži dan i mjesec u tom redoslijedu.

Primjer:

Upotrijebiti do 14.12.

Navedeni podatak mora biti dovoljan za lako pronalaženje pošiljke istovrsne hrane ukoliko se utvrdi da je hrana zdravstveno neispravna.

5.8. Uvjeti čuvanja i upotrebe i uputa za upotrebu

5.8.1. Uvjeti čuvanja i upotrebe

Uvjeti čuvanja i upotrebe, ako utječu na trajnost hrane, moraju biti označeni na proizvodu čime se osigurava da hrana zadrži svoja karakteristična svojstva do roka trajanja navedenog na ambalaži.

Primjer: „čuvati u hladnjaku“

U slučaju hrane koja je s mikrobiološkog gledišta brzo pokvarljiva, potrebno je istaknuti maksimalnu temperaturu čuvanja pri kojoj će hrana ostati sigurna za upotrebu do navedenog roka trajanja.

Primjer: „čuvati na temperaturi do 4°C“.

Također je u slučajevima gdje je to primjenjivo obvezno navesti i posebne uvjete čuvanja kako bi hrana i nakon otvaranja ostala sigurna za konzumaciju, odnosno kako bi se spriječilo njezino prijevremeno kvarenje.

Primjer:

Pasirana rajčica:

„Neotvoreno čuvati na sobnoj temperaturi. Nakon otvaranja čuvati u hladnjaku i potrošiti unutar 3 dana.“

Pasterizirano mlijeko:

Upotrijebiti do: do datuma otisnutog na poklopcu (pakiranju), uz obavezno čuvanje na temperaturi od +4 °C do +8 °C.

5.8.2. Uputa za upotrebu

Ukoliko je potrebno radi pravilnog korištenja na proizvodu se navodi uputa za upotrebu. Uputa za upotrebu obvezno se navodi kod hrane kod kojoj je potrebna priprema prije upotrebe.

Primjer 1:

Upute za pripremu pudinga

Sadržaj vrećice istresti u posudu, dodati 2-3 žlice šećera i promiješati. Od 1/2 litre hladnog mlijeka oduzeti 6 žlica i dobro ih promiješati sa smjesom pudinga i šećera. Ostatak mlijeka skuhati, odmaknuti s vatre i dodati razmućeni prašak za puding te miješajući kuhati 1 - 2 minute. Vrući puding usuti u navlažene posudice i ostaviti da se ohladi.

Primjer 2:

Upute za pripremu čaja

Filtar-vrećicu preliti sa 2-3 dl kipuće vode i izvaditi nakon 5 minuta. Zasladiti po želji.

ILI



5.9. Mjesto podrijetla

Do dana ulaska Republike Hrvatske u Europsku uniju navođenje mjesta podrijetla obvezno je za svu zapakiranu hranu.

Mjestom podrijetla smatra se:

- zemlja gdje je hrana proizvedena odnosno zemlja gdje je hrana podvrgnuta tehnološkom procesu koji je posljednji bitno promijenio njezina svojstva;

Primjer:

Mliječna čokolada je proizvedena u Poljskoj od sirovina koje su uvezene iz različitih zemalja. Na proizvodu može pisati „Proizvedeno u Poljskoj“ ili „Zemlja podrijetla: Poljska“ ili „Zemlja podrijetla: EU/Poljska“.

- zemlja podrijetla, za hranu za koju je to propisano posebnim propisom;

Primjer:

Govedina, jaja, med, maslinovo ulje, voće i povrće

- zemlja gdje je povrće ili voće ubrano, za svježe voće i povrće;

Primjer:

Rajčica, klasa I

Zemlja podrijetla: Hrvatska, Slavonija (nije obvezno navođenje regije, u ovom slučaju Slavonije)

Patlidžan, klasa II

Ubrano u Španjolskoj

- zemlja uzgoja i zemlja klanja, za rasječeno meso domaćih papkara i kopitara, peradi, lagomorfa (kunića i zečeva), divljači i uzgojene divljači te jestivih nusproizvoda.

Primjer:

Juneće meso uvezeno iz Brazila kada se stavlja na tržište RH mora biti označeno kao „Zemlja uzgoja i klanja: Brazil“

Ukoliko je junad uzgojena u Argentini a zaklana u Brazilu tada mora pisati „Zemlja uzgoja: Argentina; Zemlja klanja: Brazil“.

- zemlja podrijetla ili mjesto uzgoja za nezapakirane proizvoda ribarstva i živih školjkaša kada koje se označava riječima „ulovljeno u...“ odnosno „uzgojeno u...“ iza čega slijedi naziv zemlje.

Zemlja ili mjesto podrijetla gdje je hrana proizvedena odnosno zemlja gdje je hrana podvrgnuta tehnološkom procesu koji je posljednji bitno promijenio njezina svojstva, ne mora biti i zemlja uzgoja.

Primjer:

Krumpir uzgajan na Cipru koji je u Irskoj tehnološki prerađen u čips može biti označen „proizveden u Irskoj“.

Danom ulaska Republike Hrvatske u Europsku uniju mjesto podrijetla (ne nužno i zemlje podrijetla) navoditi će se samo ako bi propust takva navođenja mogao krivo navoditi potrošača o pravom podrijetlu hrane:

- kada proizvodi nose slikovne oznake kao na primjer zastava ili mapa druge zemlje u kojoj taj proizvod nije proizveden

Primjer:

Zastava upućuje da je proizvod proizveden u Sjedinjenim američkim državama. Stoga ako je proizvod proizveden u nekoj drugoj državi, potrebno je jasno naznačiti mjesto podrijetla.



- kada naziv marke ili zaštitnog znaka (žiga) proizvoda upućuje na specifično mjesto podrijetla u kojem proizvod nije proizveden ili uzgojen.

Ako je istaknut proizvođač adresom koja uključuje i naziv države smatra se je da je jasno navedena zemlja podrijetla proizvoda i ne treba je izdvojeno navoditi.

Primjer:

Proizvodi: Ekoprodukt d.o.o., Trg Petra Svačića 8, 42 000 Varaždin, Hrvatska

6. OBVEZNI PODACI ZA ODREĐENU HRANU

6.1. Zapakirana hrana namijenjena krajnjem potrošaču, ali stavljena na tržište prije prodaje krajnjem potrošaču

Riječ je o neoznačenoj ili djelomično označenoj hrani koja se može zapakirati i označiti na mjestu prodaje prije stavljanja u prodaju.

Svi obvezni podaci moraju biti navedeni u popratnom dokumentu koji mora biti otpremljen prije isporuke hrane ili neposredno s njom, a na glavnoj ambalaži moraju biti navedeni podaci o nazivu proizvoda, roku trajanja te podaci o subjektu u poslovanju s hranom koji je odgovoran za označavanje odnosno za podatke koji su u popratnom dokumentu

Primjer:

zapakirani kolači , male čokolade i slično u avionima, hotelima, salame za pultovima za narezati

6.2. Hrana namijenjena ugostiteljskim objektima

Za ugostiteljske objekte vrijede jednaka pravila kao i za krajnje potrošače, osim u pojedinim slučajevima:

Zapakirana hrana namijenjena za opskrbu ugostiteljskih objekta radi pripreme, prerade, raspodjele, rezanja ili posluživanja mora sadržavati najmanje slijedeće podatke:

- a) naziv hrane;
- b) rok trajanja;
- c) naziv i adresa proizvođača ili onog koji hranu pakira ili stavlja na tržište, a registriran je u Republici Hrvatskoj i
- d) ostale podatke ako su propisani posebnim propisom.

Ostali obvezni podaci kojima se označava zapakirana hrana namijenjena krajnjem potrošaču moraju se nalaziti u popratnoj dokumentaciji i dati na uvid potrošaču u slučaju njegova zahtjeva.

Pravne i fizičke osobe koje obavljaju ugostiteljsku djelatnost moraju prilikom prezentacije hrane koju nude krajnjem potrošaču za izravnu konzumaciju dati informaciju o podrijetlu glavnih sastojaka hrane i o prisutnosti sastojaka hrane koji mogu izazvati alergije i/ili intolerancije sukladno Prilogu 3. te iste informacije dokumentirati potrošaču u slučaju njegovog zahtjeva. (Upute vezano za ovu obvezu objavljene su na web stranici Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja)

6.3. Proizvodi namijenjeni za izvoz

Proizvodi namijenjeni za izvoz moraju biti označeni u skladu sa zakonima na snazi u državi odredištu.

Ponekad se ambalaže traže bez oznaka jer lokalni centar za pakiranje preuzima odgovornost za označavanje prehrambenih proizvoda.

Preporučuje se, radi zaštite vlastitog proizvoda i imidža na tržištu te radi sprječavanja mogućih problema, da se na glavnu ambalažu navedu sljedeći podaci:

- naziv pod kojim se proizvod stavlja na tržište;
- naziv i sjedište proizvođača;
- rok trajanja s oznakom dana i mjeseca ili “upotrijebiti do” iza čega slijedi datum.

Prilog 1.

Sastojci koji mogu biti označeni nazivom kategorije umjesto njihovog specifičnog naziva

Definicija	Oznaka
Rafinirana ulja osim maslinovog ulja	»Ulje« uz – navod »biljno« ili »životinjsko«, ili – navođenje određenog biljnog odnosno životinjskog podrijetla Pridjev »hidrogenirano« ili »očvrsnuto« navodi se uz oznaku hidrogeniranog ulja
Rafinirane masti	»Mast« uz – navod »biljno« ili »životinjsko«, ili – navođenje određenog biljnog odnosno životinjskog podrijetla Pridjev »hidrogenirano« ili »očvrsnuto« navodi se uz oznaku hidrogenirane masti
Mješavine brašna od dvije ili više vrsta žitarica	»Brašno« iza koje slijedi popis žitarica od kojih je brašno proizvedeno, prema padajućem redoslijedu mase
Škrobovi i škrobovi modificirani fizikalnim ili enzimskim metodama	»Škrob«
Sve vrste riba kada je riba sastojak druge hrane i pod uvjetom da naziv i predstavljanje takve hrane ne upućuje na određenu vrstu ribe	»Riba«
Sve vrste sira kada je sir ili mješavina sireva sastojak druge hrane i pod uvjetom da naziv i predstavljanje takve hrane ne upućuje na određenu vrstu sira	»Sir«
Svi začini čiji udio nije veći od 2% mase proizvoda	»Začin(i) « ili »mješavina začina«
Sve bilje ili dijelovi bilja čiji udio nije veći od 2% mase proizvoda	»Bilje« ili »mješavine bilja«

Sve vrste pripravaka guma koji se koriste u proizvodnji gumenih baza za gume za žvakanje		»Gumi baza«	
Sve vrste usitnjenih pečenih proizvoda od žitarica		»Mrvice«	
Sve vrste šećera (mono i disaharidi)		»Šećer«	
Bezvodna dekstroza ili dekstroza monohidrat		»Dekstroza«	
Glukozni sirup i bezvodni glukozni sirup		»Glukozni sirup«	
Sve vrste mliječnih bjelančevina (kazeini, kazeinati i proteini sirutke) i njihove mješavine		»Mliječni proteini« ili »Mliječne bjelančevine«	
Prešani, ekspeler ili rafinirani kakaov maslac		»Kakaov maslac«	
Sve kategorije vina definirane Zakonom o vinu (NN 96/03)		»Vino«	
Mišići kostura ¹ od pojedinih vrsta životinja – sisavaca i ptica – koje su namijenjene prehrani ljudi, s prirodno uključenim ili prijanjajućim tkivom, pri čemu ukupna količina masnog i vezivnog tkiva nije veća od vrijednosti naznačene u nastavku i kada je meso sastojak drugoga proizvoda. Iz ove definicije isključeni su proizvodi, koji su definirani izrazom »strojno otkoštено meso«.		»...meso« i naziv(i) vrsta životinja od kojih potječe	
Najveća količina masnog i vezivnoga tkiva za sastojke koji se označavaju kao »...meso«			
Vrsta	Mast (%)	Vezivno tkivo ⁸ (%)	
Sisavci (osim mesa lagomorfa i mesa svinja) te mješavina ostalih vrsta u kojoj prevladavaju sisavci	25	25	
Meso svinja	30	25	
Meso ptica i lagomorfa	15	10	

Količina vezivnog tkiva računa se na osnovi odnosa između količine kolagena i mišićnih bjelančevina. Za količinu kolagena se uzima količina hidrokisprolina pomnožena faktorom 8.	
Ako se prijeđu navedene najveće količine ali je udovoljeno ostalim kriterijima definicije »mesa« tada se količina »...mesa« mora proporcionalno smanjiti te u popisu sastojaka, osim izraza »...meso«, navesti i prisutnost masnog i/ili vezivnog tkiva.	

¹Ošit i žvakaći mišići jesu dio mišića kostura, a isključeni su srce, jezik, mišići glave (osim žvakaćih mišića), mišići carpusa, tarsusa i repa.

Prilog 2.

Kategorije sastojaka koji moraju biti označeni nazivom njihove kategorije iza kojega slijedi njihov specifičan naziv ili E-broj

1. Bojilo
2. Konzervans
3. Antioksidans
4. Emulgator
5. Zgušnjivač
6. Tvar za želiranje
7. Stabilizator
8. Pojačivač arome
9. Kiselina
10. Regulator kiselosti
11. Tvar za sprječavanje zgrudnjavanja
12. Modificirani škrob²
13. Tvar za zaslađivanje (sladilo)
14. Tvar za rahljenje
15. Tvar protiv pjenjenja
16. Tvar za poliranje
17. Emulgatorske soli³
18. Tvar za tretiranje brašna
19. Učvršćivač
20. Tvar za zadržavanje vlage
21. Tvar za povećanje volumena
22. Potisni plinovi

²Specifičan naziv ili E broj ne treba biti naveden

³Samo kod prerađenih sireva i proizvoda od prerađenih sireva

Prilog 3.

Sastojci koji mogu izazvati alergije i/ili intolerancije

1. Žitarice koje sadrže gluten (pšenica, raž, ječam, zob, pir, kamut ili njihovi hibridi) i proizvodi žitarica
2. Rakovi i proizvodi od rakova
3. Školjkaši i ostali mekušci te proizvodi od njih
4. Jaja i proizvodi od jaja
5. Proizvodi ribarstva
6. Kikiriki i proizvodi od kikirikija
7. Soja i proizvodi od soje
8. Lupina i proizvodi od lupine
9. Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući i laktozu)
10. Orašasti plodovi (badem *Amygdalus communis L.*, lješnjak *Corylus avellana*, orah *Juglans regia*, indijski oraščić-kešu *Anacardium occidentale*, pekan oraščić *Carya illinoensis*, brazilski oraščić *Bertholletia excelsa*, pistacij *Pistacia vera*, makadamija oraščić *Macadamia ternifolia*) i njihovi proizvodi
11. Celer i proizvodi od celera
12. Gorušica i proizvodi od gorušice
13. Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama
14. Sumporni dioksid i sulfiti koncentracije veće od 10 mg/kg ili 10 mg/l izraženi kao SO₂.

Alergija ili preosjetljivost na hranu je reakcija organizma na neki od sastojaka hrane, smatrajući ga stranom tvari (antigenom) s posljedičnom promjenom imunološkog odgovora organizma.

Alergen je organizmu strana tvar (antigen) koja može potaknuti alergijsku reakciju.

Intolerancija ili nepodnošljivost neke hrane i/ili njenih sastojaka uzrokovana prirođenim ili stečenim nedostacima u enzimskom i imunološkom sustavu nužnom za probavu hrane.

Prilog 4.

Popis proizvoda koji nisu alergeni, a potječu od sastojaka navedenih u Prilogu 3.

Sastojci	Proizvodi koji se proizvode iz sastojaka navedenih u Prilogu 3., a nije ih potrebno deklarirati
Žitarice koje sadrže gluten	<ul style="list-style-type: none">- Glukozni sirupi na bazi pšenice uključujući dekstrozu⁴- Maltodekstrini na bazi pšenice⁴- Glukozni sirupi na bazi ječma- Žitarice koje se koriste za proizvodnju destilata ili etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla za jaka alkoholna i alkoholna pića
Jaja	<ul style="list-style-type: none">- Lizozim (proizveden iz jaja) koji se koristi u vinu- Albumin (proizveden iz jaja) koji se koristi kao sredstvo za bistrenje vina i jabukovače
Proizvodi ribarstva	<ul style="list-style-type: none">- Riblja želatina koja se koristi kao nosač za vitamine, karotenoidne pripravke- Riblja želatina ili želatina iz ribljeg mjehura (isinglass) za bistrenje piva i vina
Soja	<ul style="list-style-type: none">- Potpuno rafinirano sojino ulje i mast⁴- Prirodna smjesa tokoferola (E306), prirodni D-alfa tokoferol, D-alfa tokoferol acetat, D-alfa tokoferol sukcinat iz soje- Izdvojeni fitosteroli i fitosterol esteri iz ulja soje- Biljni stanol esteri proizvedeni iz sterola ulja soje
Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući i laktozu)	<ul style="list-style-type: none">- Sirutka koja se koristi za proizvodnju destilata ili etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla za jaka alkoholna i alkoholna pića- Laktitol
Orašasti plodovi	<ul style="list-style-type: none">- Orašasti plodovi koji se koriste za proizvodnju destilata ili etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla za jaka alkoholna i alkoholna pića

⁴I njegovi proizvodi, ukoliko proces kojem su se podvrgnuli neće povisiti razinu alergičnosti koju je dala EFSA za relevantni proizvod od kojega potječu.

Prilog 5.
Popis propisa

1. Pravilnik o brzo smrznutoj hrani (NN 38/08);
2. Pravilnik o ugušćenom (kondenziranom) mlijeku i mlijeku u prahu (NN 80/07);
3. Pravilnik o navođenju hranjivih vrijednosti hrane (NN 60/08; 74/08);
4. Zakon o vinu (NN 96/03);
5. Pravilnik o jakim alkoholnim i alkoholnim pićima (NN 172/04; 73/07);
6. Pravilnik o šećeru i ostalim saharidima, njihovim otopinama te škrobu i škrobnim sirupima (NN 174/04; 90/05);
7. Pravilnik o pivu i pivu s dodacima (NN 42/05; 57/05; 69/08);
8. Pravilnik o proizvodima sličnim čokoladi, krem-proizvodima i bombonskim proizvodima (NN 73/05; 69/08);
9. Pravilnik o keksima i keksima srodnim proizvodima (NN 73/05; 69/08);
10. Pravilnik o kakau i čokoladnim proizvodima (NN 73/05);
11. Pravilnik o voćnim sokovima i nektarima te njima srodnim proizvodima (NN 152/05);
12. Pravilnik o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezu te zaslađenom kesten pireu (NN 76/06);
13. Pravilnik o proizvodima od mesa (NN 1/07);
14. Pravilnik o kazeinima i kazeinatima (NN 80/07);
15. Pravilnik o mlijeku i mliječnim proizvodima (NN 133/07);
16. Pravilnik o prirodnim mineralnim i prirodnim izvorskim vodama (NN 73/07);
17. Pravilnik o mazivim mastima (NN 89/08);
18. Pravilnik o žitaricama, mlinskim i pekarskim proizvodima, tjestenini, tijestu i proizvodima od tijesta (NN 78/05);
19. Pravilnik o hrani za posebne prehrambene potrebe (NN 78/08);
20. Pravilnik o aromama (NN 53/08);
21. Pravilnik o prehrambenim aditivima (NN 81/08);
22. Pravilnik o pomoćnim tvarima u procesu proizvodnje (NN 38/08);
23. Pravilnik o hrani podvrgnutoj ionizirajućem zračenju (NN 38/08);
24. Pravilnik o kavi, kavovinama te proizvodima od kave i kavovina (NN 172/04)
25. Pravilnik o kakvoći jaja (NN 115/06; 69/07; 76/08);
26. Pravilnik o kakvoći meda i drugih pčelinjih proizvoda (NN 20/00);
27. Pravilnik o kakvoći voća (NN 114/08; 137/08);
28. Pravilnik o kakvoći povrća (NN 114/08; 137/08);
29. Pravilnik o oznakama izvornosti i oznakama zemljopisnog podrijetla hrane (NN 80/05, 11/07);
30. Pravilnik o priznavanju posebnih svojstava hrane i dodjeli oznake „tradicionalni ugled“ (NN 127/05)
31. Pravilnik o mjeriteljskim zahtjevima za pakovine i boce kao mjerne spremnike (NN 90/05)