



REPUBLIKA HRVATSKA MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

**Vodič za označavanje, reklamiranje i prezentiranje
hrane**

8. izdanje

Siječanj 2013.

SADRŽAJ

UVOD.....	9
1. PRIMJENA VODIČA ZA OZNAČAVANJE, REKLAMIRANJE I PREZENTIRANJE HRANE, ZNAČENJE POJMOVA, NAČIN OZNAČAVANJA HRANE TE ODGOVORNOST ZA NJENO OZNAČAVANJE.....	10
1.1. PRIMJENA	10
1.2. POJMOVI.....	10
1.3. NAČIN OZNAČAVANJA HRANE	10
1.4. ODGOVORNOST SUBJEKTA U POSLOVANJU S HRANOM	14
1.4.1. ZAPAKIRANA HRANA	14
1.4.2. NEZAPAKIRANA HRANA	15
2. SLUŽBENI JEZIK	15
3. OPĆI ZAHTEJEVI OZNAČAVANJA HRANE	15
3.1. VIDNO POLJE	18
3.1.1. IZNIMKE OD NAVOĐENJA OBVEZNIH PODATAKA U ISTOM VIDNOM POLJU	19
4. PODACI KOJI SE OBVEZNO NAVODE KOD NEZAPAKIRANE HRANE.....	19
5. PODACI KOJI SE OBVEZNO NAVODE KOD ZAPAKIRANE HRANE	20
5.1. NAZIV HRANE	20
5.1.1. NAZIV HRANE NADOPUNJEN PODACIMA O FIZIKALNOM STANJU	24
5.1.2. NAZIV HRANE NADOPUNJEN NAVODIMA	24
5.1.2.1. Hrana podvrgnuta ionizirajućem zračenju.....	24
5.1.2.2. Hrana koja sadrži sladilo/a	25
5.2. SASTOJCI HRANE.....	25
5.2.1. ŠTO SE NE SMATRA SASTOJKOM HRANE?	25
5.2.2. REDOSLIJED NAVOĐENJA SASTOJAKA U POPISU SASTOJAKA.....	27
5.2.3. IZNIMKE OD PROPISANOG REDOSLIJEDA NAVOĐENJA SASTOJAKA U POPISU SASTOJAKA	27
5.2.3.1. Dodana voda i hlapljive tvari.....	27
5.2.3.2. Koncentrirani ili dehidrirani sastojci.....	28
5.2.3.3. Mješavine voća, povrća ili gljiva.....	29
5.2.3.4. Mješavine začina ili začinskog bilja	29
5.2.3.5. Ostale iznimke od određenog redoslijeda navođenja sastojaka u popisu sastojaka.....	30
5.2.4. NAZIV SASTOJKA	30
5.2.5. SASTOJCI HRANE KOJI SE NADOPUNJUJU NAVODIMA I UPOZORENJIMA	31
5.2.6. SASTOJCI HRANE KOJI SE OZNAČAVAJU NAZIVOM KATEGORIJE	32
5.2.6.1. Sastojci hrane koji se označavaju nazivom kategorije iz Priloga 1	32
5.2.6.2. Sastojci hrane koji se označavaju nazivom kategorije iz Priloga 2	34
5.2.7. OZNAČAVANJE VITAMINA I MINERALA.....	35
5.2.8. IZNIMKE OD OBVEZNOG NAVOĐENJA SASTOJAKA.....	36
5.2.9. SLOŽENI SASTOJAK.....	36
5.2.9.1. Iznimke od obaveznog navođenja sastojaka složenog sastojka	38
5.2.10. AROME	39
5.2.11. ALERGENI	40
5.2.11.1. Navođenje alergena kod pića koja sadrže više od 1,2% vol. alkohola	41
5.2.11.2. Posebno isticanje alergena izvan popisa sastojaka.....	41
5.2.11.3. Navođenje alergena izrazom „može sadržavati“	42

5.3. NAVOĐENJE KOLIČINE SASTOJKA ILI KATEGORIJE SASTOJAKA.....	42
5.3.1. OBVEZA NAVOĐENJA KOLIČINE SASTOJKA ILI KATEGORIJE SASTOJAKA	42
5.3.1.1. <i>sastojak ili kategorija sastojka istaknuta u nazivu proizvoda ili naziv potrošača navodi na određeni sastojak</i>	42
5.3.1.2. <i>sastojak ili kategorija sastojaka naglašena navodima, slikama i crtežima na bilo kojem mjestu na ambalaži</i>	44
5.3.1.3. <i>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</i>	45
5.3.2. IZNIMKE OD OBVEZNOG NAVOĐENJA KOLIČINE SASTOJKA ILI KATEGORIJE SASTOJAKA	45
5.3.3. NAČIN NAVOĐENJA KOLIČINE SASTOJKA ILI KATEGORIJE SASTOJAKA	47
5.4. NETO KOLIČINA.....	48
5.4.1. SKUPNO PAKOVANJE IZ KOJEG SE POJEDINAČNE PREPAKOVINE PRODAJU POJEDINAČNO	49
5.4.2. SKUPNO PAKOVANJE IZ KOJEG SE POJEDINAČNE PREPAKOVINE NE PRODAJU POJEDINAČNO	50
5.4.3. IZNIMKE OD OBVEZNOG NAVOĐENJA NETO KOLIČINE.....	50
5.4.4. NAVOĐENJE KOLIČINE OCIJEĐENE MASE	51
5.5. ROK TRAJANJA	51
5.5.1. ROK TRAJANJA HRANE KOJA JE S MIKROBIOLOŠKOG GLEDIŠTA BRZO POKVARLJIVA I NAKON KRAĆEG VREMENSKOG PERIODA MOŽE PREDSTAVLJATI NEPOSREDNU OPASNOST ZA Ljudsko zdravlje	52
5.5.2. IZNIMKE OD OBVEZNOG NAVOĐENJA ROKA TRAJANJA	52
5.6. STVARNA ALKOHOLNA JAKOST	53
5.6.1. NAVOĐENJE ALKOHOLNE JAKOSTI ZA PIĆA KOJA SADRŽE VIŠE OD 1,2% VOL. ALKOHOLA	53
5.6.2. DOZVOLJENA Odstupanja za pića i za pivo	54
5.7. SERIJA ILI LOT	54
5.7.1. IZGLED OZNAKE SERIJE ILI LOTA I MJESTO NAVOĐENJA.....	55
5.7.2. IZNIMKE OD OBVEZNOG NAVOĐENJA SERIJE ILI LOTA.....	55
5.8. UVJETI ČUVANJA I UPOTREBE I UPUTA ZA UPOTREBU.....	56
5.8.1. UVJETI ČUVANJA I UPOTREBE	56
5.8.2. UPUTA ZA UPOTREBU	56
5.9. MJESTO PODRIJETLA.....	57
6. OBVEZNI PODACI ZA ODREĐENU HRANU.....	58
6.1. ZAPAKIRANA HRANA NAMIJENJENA KRAJNJEM POTROŠAČU, ALI STAVLJENA NA TRŽIŠTE PRIJE PRODAJE KRAJNJEM POTROŠAČU	58
6.2. HRANA NAMIJENJENA UGOSTITELJSKIM OBJEKTIMA.....	58
6.3. HRANA NAMIJENJENA IZVOZU	58
PRILOG 1. SASTOJCI KOJI MOGU BITI OZNAČENI NAZIVOM KATEGORIJE UMJESTO NJIHOVOG SPECIFIČNOG NAZIVA	60
PRILOG 2. KATEGORIJE SASTOJAKA KOJI MORAJU BITI OZNAČENI NAZIVOM NJIHOVE KATEGORIJE IZA KOJEG SLIJEDI NJIHOV SPECIFIČAN NAZIV ILI E BROJ	62
PRILOG 3. SASTOJCI KOJI MOGU IZAZVATI ALERGIJE I/ILI INTOLERANCIJE.....	63
PRILOG 4. POPIS PROPISA.....	64
DODATAK 1 OSTALI ZNAKOVI I OZNAKE KOJIMA SE OZNAČAVA HRANA.....	66
1. OSTALE OZNAKE PROPISANE POSEBNIM PROPISIMA	66
1.1. ZAŠTITNI ZNAK (ŽIG).....	66
1.2. HRANA OZNAČENA MARKOM PROIZVODA ILI ROBNOM MARKOM (PRIVATE LABEL)	66
1.3. OZNAKA IZVORNOSTI I OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA	67

1.4. OZNAKA TRADICIONALNOG UGLEDA	68
1.5. OZNAČAVANJE EKOLOŠKIH PROIZVODA	69
1.6. MJERNE OZNAKE OZNAČAVANJA.....	69
1.7. IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA I OZNAKA ZDRAVSTVENE ISPRAVNOSTI	70
1.7.1. IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA	70
1.7.2. OZNAKA ZDRAVSTVENE ISPRAVNOSTI I SVJEŽE MESO.....	71
1.8. EUROPSKA VEGETARIJANSKA OZNAKA	72
1.8.1. VEGETARIJANSKE KATEGORIJE	73
1.9. OZNAKA HRANE KONZERVIRANE ZRAČENJEM.....	73
DODATAK 2 VOĆNI SOKOVI, VOĆNI NEKTARI, PIĆA, SIRUPI ZA PRIPREMU PIĆA, PRIRODNE MINERALNE, PRIRODNE IZVORSKE I STOLNE VODE	74
UVOD.....	74
1. VOĆNI SOKOVI I NEKTARI	74
1.1. NAZIV HRANE	74
1.2. NAZIVI NA STRANIM JEZICIMA KOJI SE MOGU KORISTITI ZA VOĆNE SOKOVE I NJIMA SRODNE PROIZVODE.....	75
1.3. PIĆA I SIRUPI ZA PRIPREMU PIĆA	76
1.4. NAVOĐENJE NAZIVA HRANE.....	77
1.5. NAZIVI HRANE NADOPUNJENI OSTALIM INFORMACIJAMA	77
2. OZNAČAVANJE PROIZVODA SLIKOVNIM PRIKAZIMA.....	78
3. SASTOJCI HRANE.....	80
3.1. NAVOĐENJE SASTOJAKA	80
3.2. NAVOĐENJE KOLIČINE SASTOJKA ILI KATEGORIJE SASTOJAKA.....	82
4. OZNAČAVANJE PROIZVODA TVRDNJAMA	83
4.1. PREHRAMBENE TVRDNJE	83
4.1.1. IZVOR (NAZIV VITAMINA) I/ILI (NAZIV MINERALA).....	84
4.1.2. MALA ENERGETSKA VRIJEDNOST	85
4.1.3. SMANJENA ENERGETSKA VRIJEDNOST	85
4.1.4. SMANJENA KOLIČINA (NAZIV HRANJIVE TVARI)	85
4.1.5. BEZ DODANOG ŠEĆERA.....	86
4.1.6. LIGHT (LAGAN)	86
4.1.7. IZVOR VLAKANA	86
4.2. ZDRAVSTVENE TVRDNJE.....	87
5. PRIRODNE MINERALNE VODE I PRIRODNE IZVORSKE VODE I STOLNE VODE.....	87
5.1. NAZIV HRANE	87
5.3. DODATNI ZAHTJEVI OZNAČAVANJA - PRIRODNE MINERALNE VODE	89
5.3.1. OZNAČAVANJE PRIRODNE MINERALNE VODE S KONCENTRACIJOM FLUORIDA VEĆOM OD 1,5 MG/L.....	90
5.3.2. OZNAKE SVOJSTAVA PRIRODNE MINERALNE VODE I KRITERIJI ZA NJHOVO KORIŠTENJE.....	90
5.3.3. ZABRANE	91
5.4. DODATNI ZAHTJEVI OZNAČAVANJA - PRIRODNE IZVORSKE VODE.....	91
5.4.1. ZABRANE	92
5.5. DODATNI ZAHTJEVI OZNAČAVANJA - STOLNE VODE.....	92

5.5.1. ZABRANE	92
DODATAK 3 MESO I MESNI PROIZVODI.....	93
UVOD.....	93
1. OZNAČAVANJE RASJEČENOG MESA	93
1.1. OZNAČAVANJE ZAPAKIRANOG RASJEČENOG MESA	93
1.2. OZNAČAVANJE NEZAPAKIRANOG RASJEČENOG MESA.....	93
1.3. OZNAČAVANJE GOVEĐIH I SVINJSKIH TRUPOVA I POLOVICA	94
1.4. OZNAČAVANJE BRZO SMRZNUTOG MESA I MESNIH PROIZVODA	94
2. OZNAČAVANJE MESNIH PROIZVODA.....	94
2.1. DEFINICIJA MESA.....	95
2.1.1. MASNO I VEZIVNO TKIVO U KOLIČINI VEĆOJ OD NAVEDENE U TABLICI 1.....	96
2.2. IZUZEĆA OD DEFINICIJE MESA	96
2.2.1. PROIZVODI KOJI SADRŽE I ANATOMSKE DIJELOVE TRUPA	97
2.2.2. PROIZVODI OD ANATOMSKIH DIJELOVA TRUPA	97
2.2.2.1. <i>Proizvodi od svježeg mesa</i>	97
2.2.2.2. <i>Polutrajni suhomesnati proizvodi</i>	97
2.2.3. PROIZVODI KOJI U NAZIVU IMAJU NAVEDENE MESNE PROIZVODE.....	98
2.2.4. PROIZVODI S IZNUTRICAMA I MIŠIĆIMA KOJI NISU OBUHVAĆENI DEFINICIJOM MESA	98
2.2.5. REKONSTITUIRANI MESNI PROIZVODI KOJI OBLIKOM PODSJEĆAJU NA ANATOMSKE DIJELOVE	99
2.2.6. SASTOJCI DOBIVENI IZ MESNIH BJELANČEVINA, MASTI I VEZIVNOG TKIVA	99
2.2.7. NERAFINIRANE MASTI	99
2.2.8. STROJNO OTKOŠTENO MESO	99
3. SLOŽENI SASTOJAK.....	100
4. NAČIN IZRAČUNAVANJA I IZRAŽAVANJA KOLIČINE SASTOJAKA	100
5. NAVOĐENJE KOLIČINE SASTOJAKA PRI OZNAČAVANJU MESNIH PROIZVODA KOJI TIJEKOM PROCESA PROIZVODNJE GUBE VODU I MIJENJA IM SE MASA.....	101
6. NAVOĐENJE KOLIČINE SASTOJKA.....	102
7. IZRAČUNAVANJE KOLIČINE MESA	103
7.1. CLITRAVI METODA.....	103
7.1.1. DEFINICIJE.....	104
7.1.2. IZRAČUN.....	104
7.2. FSA METODA	114
7.2.1. IZVORI PODATAKA.....	114
7.2.2. SASTOJCI S DRUGAČIJIM VL.....	114
7.2.3. KORIŠTENJE ANALITIČKIH PODATAKA UMJESTO PODATAKA IZ TABLICE	115
7.2.4. DEHIDRIRANI SASTOJCI	115
7.2.5. PRORAČUN	115
7.2.6. TABLICA TIPIČNIH VRIJEDNOSTI ZA MESNE SASTOJKE	124
SVINJSKO MESO.....	124
GOVEĐE MESO	126
MESO PERADI	128
JANJEĆE I OVČJE MESO.....	129
7.2.7. PRIMJERI IZRAČUNAVANJA UDJELA MESA POMOĆU FSA METODE.....	130
DODATAK 4 MED	138
UVOD.....	138
1. NAZIV MEDA	138

1.1. NAZIVI MEDA NADOPUNJENI ODREĐENIM PODACIMA.....	138
1.2. OSTALA PRAVILA ZA NAZIV MEDA.....	139
1.3. PROIZVODI OD MEDA	140
1.3.1. IZUZEĆA	141
1.4. OBVEZNI PODACI U BLIZINI NAZIVA HRANE	141
1.5. NAVODI NA MEDU	142
2. NAZIV MEDA PROIZVEDENOG OD JEDNE BILJNE VRSTE (UNIFLORNI MED).....	142
3. ZEMLJA PODRIJETLA	143
DODATAK 5 MLIJEKO I MLIJEČNI PROIZVODI	144
UVOD.....	144
1. NAZIV HRANE	144
1.1. UPOTREBA NAZIVA „MLIJEKO“ I NAZIVA ZA MLIJEČNE PROIZVODE	144
1.2. MLIJEČNI PROIZVODI.....	145
1.3. TOPLINSKI OBRAĐENO MLIJEKO.....	146
1.4. TOPLINSKI OBRAĐENI MLIJEČNI PROIZVODI	146
1.5. NAZIVI PROIZVODA KOJI NISU PROIZVEDENI OD MLIJEKA (ZAMJENE ZA ODREĐENI MLIJEČNI PROIZVOD).....	147
1.6. OZNAČAVANJE SIREVA I PROIZVODA OD SIREVA	148
1.6.1. SIREVI.....	148
1.6.2. PROIZVODI OD SIREVA.....	149
1.6.3. ROK TRAJANJA	150
2. SASTOJCI.....	150
3. UPOTREBA SKRAĆENICA PRI OZNAČAVANJU MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA	151
DODATAK 6 JAKA ALKOHOLNA PIĆA	152
2.1. NAZIVI JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA.....	152
2.2. NAZIVI ZA MJEŠAVINE JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA	153
2.3. NAZIVI JAKIH ALKOHOLNIH PIĆA SA ZEMLJOPISNIM OZNAKAMA.....	155
2.4. POSEBNE ODREDBE VEZANE ZA KORIŠTENJE NAZIVA	155
2.5 POSEBNE ODREDBE ZA KORIŠTENJE NAZIVA I SLOŽENICA ZA JAKA ALKOHOLNA PIĆA PROIZVEDENA U REPUBLICI HRVATSKOJ	156
3. NAVOĐENJE POPISA SASTOJAKA	156
4. OSTALI NAVODI	157
DODATAK 7 GOVEĐE MESO	158
UVOD.....	158
1. OBVEZA OZNAČAVANJA GOVEĐEG MESA	158
2. OBVEZNI SUSTAV OZNAČAVANJA GOVEĐEG MESA	158
2.1. OBVEZNI PODACI NA OZNACI.....	159
2.1.1. LOT	159
2.1.2. BROJ ODOBRENE KLAONICE I NAZIV DRŽAVE U KOJOJ SE KLAONICA NALAZI.....	159
2.1.3. BROJ ODOBRENOG OBJEKTA ZA RASIJECANJE I NAZIV DRŽAVE U KOJOJ SE OBJEKT NALAZI.....	159
2.1.4. DRŽAVA ROĐENJA	159

2.1.5. DRŽAVA TOVA	159
3. FORMIRANJE LOTA	159
3.1. FORMIRANJE LOTA ZA KOMADE MESA	161
3.2. FORMIRANJE LOTA ZA MLJEVENO MESO.....	161
3.3. FORMIRANJE LOTA OD OBREZAKA.....	161
4. RASIJEKANJE GOVEĐEG MESA	162
4.1. RASIJEKANJE MESA OD KLAONICE DO PRODAJE KRAJNJEM POTROŠAČU	162
4.2. OBRADA TRUPOVA, POLOVICA I ČETVRTI NAKON KLANJA.....	163
4.3. RASIJEKANJE I OZNAČAVANJE MESA.....	164
4.4. VELEPRODAJA I MALOPRODAJA MESA	165
5. OZNAČAVANJE GOVEĐEG MESA	166
5.1. OZNAČAVANJE RASJEČENOG GOVEĐEG MESA	166
5.1.1. OZNAČAVANJE ZAPAKIRANOG RASJEČENOG GOVEĐEG MESA	166
5.1.2. OZNAČAVANJE NEZAPAKIRANOG RASJEČENOG GOVEĐEG MESA	167
5.2. OZNAČAVANJE OBREZAKA GOVEĐEG MESA.....	167
5.3. OZNAČAVANJE MLJEVENOG GOVEĐEG MESA.....	168
5.4. OZNAČAVANJE TELETINE I MLADE JUNETINE (DOB KOD KLANJA ≤ 12 MJESECI)	169
6. DOBROVOLJNI SUSTAV OZNAČAVANJA GOVEĐEG MESA	170
6.1. PODACI PRI DOBROVOLJNOM OZNAČAVANJU GOVEĐEG MESA.....	170
6.1.1. PODACI ZA KOJE JE POTREBNO ODOBRENJE ZA KORIŠTENJE.....	170
6.1.2. PODACI ZA KOJE NIJE POTREBNO ODOBRENJE ZA KORIŠTENJE	171
6.2. PODACI KOJI SE NE SMIJU NAVODITI NA OZNAKAMA	171
7. DOKUMENTACIJA U SUSTAVU OZNAČAVANJA GOVEĐEG MESA.....	172
8. NADZOR DOBROVOLJNOG OZNAČAVANJA GOVEĐEG MESA.....	172

Napomena:

Vodič za označavanje, reklamiranje i prezentiranje hrane izrađen je radi primjene Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane (NN 63/11, 79/11) i podložan je izmjenama u slučaju donošenja novih propisa.

Svi primjeri korišteni u ovom dokumentu informativnog su 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 robe (hrane) te mogućnost upravljanja krizom kada postoji opasnost štetnog djelovanja hrane na zdravlje ljudi.

Opći zahtjevi i način označavanja zapakirane i nezapakirane hrane, kao i određeni uvjeti prezentiranja i reklamiranja hrane propisani su Pravilnikom o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane (NN 63/11, 79/11). Pravilnik o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane donesen je temeljem Zakona o hrani (NN 46/07, 84/08, 55/11), 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, puno je jednostavnije ako je hrana ispravno označena. Ispravno označena hrana omogućuje brzo povlačenje s tržišta, obavješćivanje potrošača i osoba odgovornih za provedbu službene kontrole s ciljem sprečavanja širenja opasnosti kao i izolaciju dijela proizvodnog procesa i distribucijskog lanca u kojem je nađen proizvod sa štetnim djelovanjem na ljudsko zdravlje.

Budući da je označavanje najvažniji trenutak 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 ovlaštenim za provođenje službenih kontrola hrane.

Upute u Vodiču primjenjuju se 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, koje se moraju dati na zahtjev potrošača, pri posluživanju jela u ugostiteljskim objektima kao što su kafići ili restorani, nisu obuhvaćene ovim Vodičem budući da se nalaze na internet stranici Ministarstva poljoprivrede.

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 ovlaštenim za provođenje službenih kontrola 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 nalaze se na bilo kojoj ambalaži, dokumentu, obavijesti, etiketi, obroču ili privjesnici koje prate ili se odnose na tu hranu.

„*Zapakirana hrana ili pretpakovina*“ je proizvod namijenjen krajnjem potrošaču i subjektima 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 stavljanja 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 označavanja glavnih karakteristika hrane koje dovodi potrošača u zabludu:

1. priroda hrane

Primjeri:

- a) na soku od jabuke proizvedenom od koncentriranog jabučnog soka kao i na soku od jabuke ne smiju pisati navodi tipa „prirodni sok od jabuke“, „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 „prava instant kava“ ili „100% čista instant kava“ na instant kavi ili proizvodu s instant kavom;
- e) na hrani ne smiju pisati navodi tipa „zdravo“, „zdrava hrana“, „zdrav obrok“ ili slično.

2. identitet

Primjeri:

- a) pod nazivom „Med od kadulje“ ne smije se označiti med koji ne sadrži propisan broj peludnih zrnaca kadulje i koji nema senzorska i fizikalno-kemijska svojstva meda od 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 smije biti označena navodima poput „gouda“ ili „edam“;
- c) sušena riba primjerice „Pollachius“ odnosno „Crni bakalar“ ne smije se označiti 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, a trajnost im se osigurava isključivo termičkom obradom;
- b) navod „bez konzervansa“ nije dozvoljen pri označavanju bezalkoholnih pića kod kojih je za hladnu sterilizaciju korišten dimetildikarbonat E 242;
- c) navodi „bez umjetnih bojila“ i/ili „bez aroma“ na medu, mlijeku, voćnim sokovima i ostalim proizvodima kojima je zabranjeno bojenje ili aromatiziranje.

4. sastav

Primjeri:

- a) nije dopušten slikovni prikaz i/ili navod samo jedne vrste voća u voćnom soku proizvedenom od više vrsta voća, kao što je slika breskve i/ili 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 i ostalo usitnjeno osušeno voće ili samo aromu brusnice pored ostalih sastojaka. Kada se u nazivu ovakvih proizvoda želi istaknuti brusnica koja je sastojak, preporuka je koristiti naziv „Čaj s brusnicom“, „Čaj s aromom brusnice“ ili „Čaj s okusom brusnice“.

5. količina

Primjeri:

- a) na proizvodu „Čokolada s komadićima jabuke (10%)“ navedeni su sastojci: šećer, kakaov maslac..., komadići jabuke 10% (šećer, jabuke, pšenično brašno, limunska kiselina),... Količina jabuke je manja od 10% budući da su komadići jabuke složeni sastojak koji sadrži i druge sastojke;
- b) na proizvodu naziva „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% ako se iskaže kao % vol iznosi cca 40% vol. Koristeći nedozvoljenu mjernu jedinicu potrošača se navodi na zaključak da proizvod sadrži veću količinu soka od naranče.

6. trajnost

Primjer:

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, a 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 oblikovanom 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:

Najčešće pripisivanje određenih svojstava hrani koja iste ne posjeduje je kroz tvrdnje i zdravstvene tvrdnje.

a) „omogućava pravilan razvoj i rast” na žitnim pahuljicama s obzirom na to da samo konzumiranje te hrane ne omogućava pravilan rast i razvoj;

b) tvrdnja „stimulirajuće” na bezalkoholnom aromatiziranom piću.

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

- Primjer:

- Sok od jagode bez umjetnih bojila.

- ne pripisuje hrani svojstva prevencije, terapije i liječenja bolesti ljudi ili upućuje na takva svojstva (osim prirodnih mineralnih voda, hrane za posebne prehrambene potrebe čije označavanje upućuje na svojstva prevencije, terapije i liječenja bolesti ljudi, a što je propisano posebnim propisima te hrane sa zdravstvenom tvrdnjom, tvrdnjom o smanjenju rizika od neke bolesti i tvrdnjom koja se odnosi na rast i razvoj djece sukladno Prilogu II Pravilnika o zdravstvenim i prehrambenim tvrdnjama) (Prilog 4. točka 42.).

Primjer:

- tvrdnja „štiti od karijesa i pomaže kod osteoporoze” na mliječnim proizvodima

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 na taj način potrošaču pogrešnu predodžbu o neto količini prehrambenog proizvoda;

Kada je ambalaža dizajnirana na poseban način zbog proizvodnih ili tehničko-distributivnih razloga te se ne podudara s neto količinom ili s 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 i odgovoran za označavanje hrane. Isto tako, navođenje više subjekata u poslovanju s hranom nije zabranjeno, međutim, u tom slučaju mora biti jasno označeno koji je od navedenih subjekata odgovoran za označavanje hrane.

Primjer:

Kod proizvoda koji se prodaje pod robnom markom, kada 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 već samo jednog.

Obično se navodi vlasnik robne marke proizvoda, odnosno onaj koji proizvod stavlja na tržište, a koji je ujedno i 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 skraćenica 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. U slučaju da 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 slučaju kada 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, pri čemu 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

Pri označavanju hrane obvezno se koristi hrvatski jezik. Podaci mogu biti napisani i na drugim jezicima, ali upotreba hrvatskog jezika je obvezna.

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

Primjeri:

- a) Ketchup - dobro je poznat potrošačima te se može koristiti kao naziv proizvoda.
- b) Light - oznaka koja je poznata potrošačima i informira potrošače da se radi o proizvodu sa smanjenom količinom jedne od hranjivih tvari.
- c) Mozzarella - može se koristiti uz naziv proizvoda.
- d) 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“.

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 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).

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

Primjer mogućeg korištenja slikovnog prikaza umjesto teksta:

Pri označavanju upute za upotrebu 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. Smanjenjem ambalaže, 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. Stoga se preporuča na malim pretpakovinama (draže gume za žvakanje) navoditi samo obvezne podatke i na što je moguće manje jezika.

Primjer:

Na među zapakiranom u ambalažu čija je najveća površina manja od 10 cm² obvezno je navođenje naziva hrane, neto količine i roka trajanja.

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 višejezičnog označavanja na maloj površini, font slova je premali:

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 s 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 s 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 su dobar odabir, ali ga je bolje izbjegavati kada 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 sljedeći:

- 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 ako su propisani posebnim propisima (primjerice za nektare navodi: „proizvedeno od koncentriranog ...” ili „od koncentriranog...” odnosno „djelomično proizvedeno od koncentriranog ...” ili „djelomično od koncentriranog“ i „udio voća: najmanje ... %”).

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

Primjeri:

- a) Ambalaža kvadratnog oblika za tjesteninu ili rižu - svi gore navedeni podaci mogu se nalaziti na jednoj od bočnih stranica ambalaže.
- b) Kod nekih pakiranja i dva spojna područja još se mogu smatrati istim vidnim poljem (ako su primjerice pod tupim kutom) kao i informacija koja je istodobno vidljiva manjim okretanjem okrugle ili valjkaste ambalaže.

Ako se jedan od gore navedenih podataka kao na primjer naziv hrane, navodi više puta na različitim dijelovima ambalaže nije potrebno svaki puta 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 namijenjene ponovnoj upotrebi koje imaju neizbrisive oznake te 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 ako 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. Kod napitaka iz automata ili napitaka pripremljenih na sličan način, sladoleda koji se prodaju nezapakirani, pekarskih i slastičarskih proizvoda čiji je rok trajanja duži od 24 sata, konditorskih proizvoda i snack proizvoda koji se pakiraju u prisutnosti potrošača, obvezno je i navođenje popisa sastojaka;

Primjer:

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

2. Kod proizvoda ribarstva i živih školjkaša obvezno je i navođenje načina ulova ili uzgoja riječima „ulovljeno u moru“ ili „ulovljeno u kopnenim vodama“ ili „uzgojeno“.

3. Kod, s mikrobiološkog gledišta, brzo pokvarljive hrane, obvezno je i navođenje roka trajanja.

Primjer:

Svježa tjestenina ili punjena svježa tjestenina.

Na popratnom dokumentu koji se odnosi na nezapakiranu hranu i 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 ako je to propisano posebnim propisima.

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

Nezapakirana hrana, ako je podvrgnuta ionizirajućem zračenju ili sadrži tvari za zaslađivanje ili je aromatizirana kininom i/ili kofeinom ili je alergen odnosno sadrži alergene sastojke označava se

kao i ista vrsta zapakirane hrane, odnosno na prodajnoj ambalaži obvezno se mora nalaziti i jedan od spomenutih podataka.

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 Republici Hrvatskoj
- 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, ako bi propust takva navođenja mogao krivo navoditi potrošača o pravom podrijetlu.

5.1. Naziv hrane

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

Ako proizvod ne udovoljava propisanoj definiciji i/ili sastavu ne može biti označen propisanim nazivom. Međutim, 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. Ako 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 čiji su nazivi propisani nacionalnim zakonodavstvom (ne odnose se na uvozne proizvode iz država članica EU i EFTA-e)

Keksi i keksima srodni proizvodi - primjerice kreker, trajno slano pecivo, medenjake, 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 – primjerice kakaova ploča, mliječni kakaov preljev, kakaov krem-proizvod, tvrdi bombon, karamela.

Pivo - specijalno pivo, jako pivo, bezalkoholno pivo, pšenično pivo, pivo proizvedeno s mješovitom mikrobnom kulturom, mutno pivo, nefiltrirano pivo, svijetlo pivo, crveno pivo ili tamno pivo, crno pivo.

Mesni proizvodi – primjerice pljeskavica, kulen, zimska, šunka u ovitku, krvavica, pašteta, pršut, dimljena šunka, kuhana šunka, gulaš, mesni doručak, slanina, špek, panceta, čvarci

Smrznuti deserti - mliječni sladoled, krem sladoled, sladoled, smrznuti aromatizirani desert, smrznuti voćni desert.

Sirevi i proizvodi od sireva - primjerice ekstra tvrdi sir, tvrdi sir, polutvrdi sir, meki sir, svježi sir, topljeni sir.

Jestiva ulja i masti – primjerice suncokretovo ulje, sojino ulje, bučino ulje, hladno prešano bučino ulje, nerafinirano suncokretovo ulje, svinjska mast, goveđi loj

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

Mazive masti - maslac, tričtvrtnasni maslac, polumasni maslac, mliječni namaz X%, margarin, tričtvrtnasni margarin, polumasni margarin, masni namazi X%, miješani namaz, tričtvrtnasni 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.

Mlijeko i mliječni proizvodi – primjerice vrhnje, jogurt, kefir, kumis.

Voćni sokovi i njima srodni proizvodi - voćni sok, voćni sok od koncentriranog voćnog soka, koncentrirani voćni sok, dehidrirani 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 kazeinatti - 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) i mlijeko u prahu (ekstra-masno mlijeko u prahu, punomasno mlijeko u prahu, djelomično obrano mlijeko u prahu, obrano mlijeko u prahu).

Ekstrakti kave i ekstrakti cikorijske - ekstrakt kave, topivi ekstrakt kave, topiva kava ili instant kava; ekstrakt cikorijske, topiva cikorijska ili instant cikorijska.

Med - cvjetni ili nektarni med, medljikovac ili medun, med u saću, med sa saćem ili med s dijelovima saća, cijeđeni med, vrcani med, prešani med, filtrirani med, pekarski med.

Šećeri - primjerice šećer ili bijeli šećer, polubijeli šećer, ekstra bijeli šećer, glukozni sirup, fruktoza.

Jaka alkoholna pića - primjerice brandy, whiskey, rum, vodka.

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 prepoznatljivi potrošačima.

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

Primjer:

„Osvježavajuće bezalkoholno piće“ uobičajeni je naziv te je preporuka pobliže opisati proizvod kako bi potrošač dobio više informacija o samom proizvodu, primjerice „Osvježavajuće bezalkoholno piće s aromom limuna“ ili „Osvježavajuće bezalkoholno piće s okusom limuna“.

Proizvodi poznati potrošačima pod svojim trgovačkim nazivom ili zaštitnim znakom u toj mjeri 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.

Primjeri 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 potrošaču da 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 bi u slučaju plasiranja hrvatsko tržište njegov naziv 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 sa crvenim grahom i čilijem“;
- c) „Sake“ - alkoholno piće na bazi riže;
- d) „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, koncentrirano, dimljeno) 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 za čuvanje ili upotrebu proizvoda. Spomenuta nadopuna naziva djelomično je definirana propisima o brzo smrznutoj hrani (Prilog 4. točka 1.), ugušćenom mlijeku i mlijeku u prahu (Prilog 4. 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 ne treba se isticati da je dimljen budući da je isto definirano posebnim propisom.

Isto ne vrijedi za losos ili određene sireve koji mogu, a i ne moraju biti dimljeni. U takvim slučajevima, navođenje postupka prerade je obvezno.

Primjeri:

„Dimljeni losos“, „Dimljeni polutvrđi sir“.

5.1.2. Naziv hrane nadopunjen navodima

5.1.2.1. Hrana podvrgnuta ionizirajućem zračenju

Hrana podvrgnuta ionizirajućem zračenju mora biti označena navodom „podvrgnuto ionizirajućem zračenju“ ili „konzervirano zračenjem“ koji se mora nalaziti uz naziv hrane.

Primjer hrane:

„Slatka mljevena paprika, podvrgnuto ionizirajućem zračenju.“

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

Primjer sastojka hrane:

Pizza ima navedene sljedeće 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 sljedeći navodi:

- 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 jedno ili više sladila dodano proizvodu kao djelomična zamjena za šećer.

Sladila aspartam i acesulfam-K imaju i funkciju pojačivača okusa. Prilikom upotrebe kao pojačivači okusa, naziv hrane u kojoj se nalaze nije potrebno označiti 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. također moraju biti navedeni svaki put uz naziv hrane.

5.2. Sastojci hrane

Sastojak je svaka tvar, uključujući aditive i enzime koja se koristi u proizvodnji ili pripremi hrane, a prisutna je 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 nakon toga su 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 i enzimi 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 E 551, koristi se u smjesama aditiva i začina. U gotovom proizvodu koji sadrži tu smjesu aditiva i začina nema nikakvu tehnološku funkciju te se ne moraju navoditi u popisu sastojaka.

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 svog se prirodnog aktivnog djelovanja smatraju sastojcima gotovog proizvoda (pizze)
- melanž konzerviran benzojevom ili sorbinskom kiselinom ili njihovim solima koristi se za proizvodnju svježe tjestenine. U ovom slučaju konzervansi iz melanža imaju tehnološki učinak i moraju se navesti u popisu sastojaka.

c) aditivi i enzimi 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 koristi se u proizvodnji aroma iz prirodnog aromatskog materijala.

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

Primjer:

Riblja želatina koristi se 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) ostaci sastojaka u tragovima koji nisu dodani u proizvod radi proizvodnog procesa, već se u tragovima mogu naći u gotovom proizvodu jer se proizvode na proizvodnoj liniji na kojoj se proizvode drugi proizvodi.

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 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 u popisu sastojaka, uz jasan navod naziva sastojka od kojeg potječe (vidi poglavlje 5.2.11. Alergeni).

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

Primjer:

Sumporov dioksid upotrijebljen kao konzervans u grožđicama (radi sprečavanja posmeđivanja) nema tehnološki učinak u kolaču koji sadrži grožđice. Budući da je alergen mora biti naveden u popisu sastojaka proizvoda, ako je prisutan u količini većoj od 10 mg/kg.

5.2.2. Redoslijed navođenja sastojaka u popisu sastojaka

Sastojci se navode prema padajućem redoslijedu s obzirom na masu koja im je utvrđena u vrijeme njihove upotrebe pri proizvodnji.

Primjer:

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

5.2.3. Iznimke od propisanog redoslijeda 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, već 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 neto masa keksa iznosila je 92 kg. Koliki je udio vode u keksima i treba li vodu uvrstiti u popis sastojaka? Razlika između neto mase 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) 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 istim udjelom vode koju 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 popisu sastojaka biti 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 popisu naveden „voćni sok“.

Doda li se manje vode od potrebne za vraćanje u prvobitno stanje, u popisu sastojaka mogu se navesti i „voćni sok“ i „voćni sok u prahu“. Pri tome 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 popisu sastojaka prema padajućem redoslijedu nakon pripreme proizvoda. U tom slučaju sastojci moraju biti popraćeni navodom: „sastojci rekonstituiranog proizvoda“ ili „sastojci hrane pripremljene za upotrebu“.

Primjeri:

„Juha u prahu s krumpirom i sušenim gljivama“

Sastojci navedeni u pripremljenoj juhi imaju različito mjesto na popisu sastojaka od onoga u koncentriranoj ili dehidriranoj juhi. U tom slučaju, ispred popisa sastojaka treba navesti: „sastojci rekonstituiranog proizvoda“ ili „sastojci hrane pripremljene za upotrebu“.

Juha u prahu s krumpirom i sušenim gljivama može imati naveden popis sastojaka: „Sastojci: pšenično brašno, jestiva sol, očvrstnuta biljna mast, sušeni krumpir 7%, pojačivač okusa E 621, sušeni šampinjoni 4%, škrob, začini, sušeni vrganji 1%“

ILI

može imati naveden popis sastojaka u juhi pripremljenoj za konzumaciju na sljedeći 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 s obzirom na masu i koji se koriste u udjelima koji bi mogli varirati, tada se u popisu sastojaka mogu grupirati zajedno pod oznakom „voće”, „povrće” ili „gljive”. Iza te oznake slijedi navod „u promjenjivim udjelima” ili „u promjenjivim omjerima” iza čega neposredno slijedi popis prisutnog voća, povrća ili gljiva. U takvim slučajevima, mješavina mora biti navedena u popisu sastojaka prema ukupnoj masi prisutnog voća, povrća ili gljiva.

Primjer:

„Fileti bakalara s povrćem“ imaju popis sastojaka:

„Sastojci: filet 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, s obzirom na masu, niti jedan pojedini začina ili začinsko bilje bitno ne prevladava, u popisu sastojaka može se navesti kao „začini”, „mješavina začina” ili „začinsko bilje” nakon čega se u zagradi navode sastojci mješavine pod uvjetom da je popis sastojaka popraćen navodom „u promjenjivim udjelima” ili „u promjenjivim omjerima”.

Primjer:

„Bijeli pšenični kruh sa začinima“ ima popis 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” te nije potrebno navoditi vrste od kojih je mješavina sačinjena.

Primjer:

„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 navodom „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:

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

5.2.4. Naziv sastojka

Sastojci se u popisu sastojaka označavaju 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 ako bez njega potrošač ne može spoznati pravu prirodu sastojka. Uglavnom su to informacije o fizikalnom stanju ili postupku prerade.

Primjeri:

- a) u popisu sastojaka može se napisati „pasterizirano mlijeko“ umjesto „mlijeko“;
- b) ako je kao sastojak upotrijebljena „kaša od banane“, u popisu sastojaka treba pisati „kaša od banane“, a ne „banana“;
- c) ako je sastojak pasirana rajčica treba je označiti kao „pasirana rajčica“, a ne kao „rajčica“.

Primjeri naziva sastojaka (hrane):

	
Juneće meso	Meso
Sok od naranče	Sok
Bijeli kupus	Kupus
Sojina bjelančevina	Biljna bjelančevina
Raženi slad	Slad

Kada 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 opisno pojašnjenje primjerice „egzotična vrsta voća američkog podrijetla“ ili „tropska papaja“.

5.2.5. Sastojci hrane koji se nadopunjuju navodima i upozorenjima

- a) Hrana koja sadrži aspartam i aspartam - acesulfam sol (kao sladilo ili 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) Hrana aromatizirana kininom i/ili kofeinom u popisu sastojaka odmah iza riječi „aroma“ mora imati naveden naziv dodanog sastojka.
- d) Za pića čiji osnovni sastojak nije kava, čaj ili ekstrakt kave ili čaja, kad naziv hrane ne uključuje riječ „kava“ ili „čaj“, potrebno je pridržavati se sljedećih odredbi:
 - pića aromatizirana kininom i/ili kofeinom u popisu sastojaka odmah iza riječi „aroma“ moraju 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.
- e) Hrana i sastojci hrane s dodanim fitosterolima, esterima fitosterola, fitostanolima i esterima fitostanola moraju biti označeni navodima: „biljni sterol“, „ester biljnog sterola“, „biljni stanol“ ili „ester biljnog stanola“ ili u množini ako se radi o više dodanih fitosterola, estera fitosterola, fitostanola i estera fitostanola.

Navedena hrana i sastojci moraju se označavati na sljedeći 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 tvrdnja 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 čitljiva 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.
- f) 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.

Navedene 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.

g) 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.

Navedene 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.

h) 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 injezine 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 izraze: „mliječna sirovina“, „mliječni sastojci“, „lisnato povrće“ i slično 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 naziva „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 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 kategorije „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“

Nazivom kategorije „Začin(i)“ ili „Mješavina začina“ mogu se označiti razne vrste začina pod uvjetom da nisu dodani u proizvod u količini većoj od 2%, bilo kao jedna vrsta začina ili kao mješavina začina.

Začini, primjerice, 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 i slično, moraju uvijek biti navedeni u popisu sastojaka (vidi poglavlje 5.2. Sastojci hrane).

e) Naziv kategorije sastojaka „Bilje“ ili „Mješavine bilja“

Bilje, poput bosiljka, mažurana i majčine dušice može se navoditi pod nazivom kategorije „Bilje“ ili „Mješavina bilja“, uz uvjet da je svako pojedinačno bilje ili mješavina bilja dodano proizvodu u količini manjoj od 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 sastojaka „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 sastojaka „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 koje 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 otkoštano 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 otkoštano pileće meso 60%, pileće meso 10%, voda, svinjsko masno tkivo, bjelanjčevine pšenice, začini, emulgator (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) i 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 specifičan naziv sastojka ili E broj.

Primjeri:

„konzervans natrijev benzoat“ ili „konzervans E 211“;

„bojilo E 123“ ili „bojilo amaranth“;
„bojilo E 150a“ 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 tehnološka funkcija im je 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 u nazivu ili u popisu sastojaka ili na oba mjesta.

Primjer:

„Emulgator E 322 (soja)“ ili „emulgator sojin lecitin“ ne smije se navesti samo nazivom „lecitin“ jer tada potrošač alergičan na soju neće saznati taj važan podatak.

Međutim, to nije slučaj kod rafiniranog lecitina (vidi Prilog 3. 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 mogu se 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, E 621, pojačava isključivo okus budući da je prema kemijskoj strukturi sol aminokiseline i 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, nikotinamid, beta-karoten;
minerali: kalcijev laktat, magnezijev citrat“

Vitamini i minerali navode se trivijalnim nazivima.

Mogu se navoditi i kemijski oblici vitamina i minerala u popisu sastojaka, radi provjere usklađenosti istih s listom dopuštenih kemijskih oblika označenih posebnim propisima (Prilog 4. točka 19.), ali samo u slučaju kada su trivijalni nazivi već navedeni na proizvodu navođenjem hranjivih vrijednosti hrane.

Primjeri:

a) 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.

b) „Prah za pripremu napitka obogaćenog vitaminima“ može imati popis sastojaka naveden na sljedeće načine:

Sastojci: šećer, kiselina: limunska kiselina, regulator kiselosti: natrijev hidrogenkarbonat, aroma, vitamini (askorbinska kiselina, D-alfa-tokoferil acetat, nikotinamid, kalcij-D-pantotenat, tiamin mononitrat, natrijev 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, riboflavin, vitamin B₆, vitamin B₁₂, folnakiselina), zgušnjivač: E 414.

5.2.8. Iznimke od obveznog navođenja sastojaka

Navođenje sastojaka nije obvezno kod:

- a) svježeg voća i povrća, uključujući krumpir, koje nije oguljeno, narezano ili slično obrađeno;
- b) gazirane vode ili vode s dodatkom CO₂ čiji opis navodi da je gazirana;
- c) octa koji je proizveden isključivo od jedne sirovine navedene u nazivu proizvoda, pod uvjetom da mu nije dodan niti jedan drugi sastojak;
- d) sira, maslaca, fermentiranog mlijeka i vrhnja, 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;
- e) hrane koja sadrži samo jedan sastojak ako je naziv hrane identičan nazivu sastojka ili ako naziv hrane omogućava da se može jasno utvrditi priroda sastojka.

Primjeri:

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

5.2.9. Složeni sastojak

Složeni sastojak je sastojak 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:

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

Primjer:

„Čajno pecivo s čokoladom (29%)“

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 s obzirom na masu koja mu je utvrđena pri proizvodnji, ako su njegovi sastojci naznačeni uzagradi odmah poslije naziva složenog sastojka.

Sastojci složenog sastojka koji se navode u zagradi, također se moraju navesti prema padajućem redoslijedu mase koju imaju u tom složenom sastojku.

Primjeri:

a) „Čajno pecivo s čokoladom (29%)“

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.

b) „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).

c) „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.

d) „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: E322, E476; aroma), pšenično brašno, šećer, očvrsnuto biljno ulje, lješnjaci 9%, dekstroza, kakaov prah, laktoza, tvari za rahljenje: E 503 i E 500, sol, aroma.

Proizvodi, poput gotovih smjesa za pekarske i slastičarske proizvode, koji su mješavina različitih vrsta brašna i aditiva ne smatraju se složenim sastojcima.

Primjeri:

- a) U popisu sastojaka gotovog proizvoda – kruha, gotove smjese (mješavine) ne navode se pod svojim trgovačkim nazivom nego svaki sastojak mora biti naveden pojedinačno prema padajućem redoslijedu s obzirom na masu.
- b) Kada se za pripremu kolača koristi gotova smjesa trgovačkog naziva „Super quick mix“ ili „Mješavina za kolače“, 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

Ako se u popisu sastojaka složeni sastojak navede 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. točke b), c) i d)) tada se ne navode u popisu sastojaka složenog sastojka.

Primjer:

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

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

Primjer:

Šunka na pizzi u količini manjoj od 2% u odnosu na gotovi proizvod, označava se: „šunka (sadrži konzervans E 250, bojilo karmin)“.

- b) kada je složeni sastojak mješavina začina i/ili začinskog bilja čiji je udio u proizvodu 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% pri proizvodnji umaka s piletinom. U popisu sastojaka umaka navodi se na sljedeći način uz izdvojeno naglašavanje sastojaka koji izazivaju alergije i/ili intolerancije:

Sastojci: voda, pileće meso 22%, vrhnje, očvrsnuto biljno ulje, mliječna bjelancevina, modificirani škrob, sol, mješavina začina, aroma

sadrži mliječne proizvode i gorušicu

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

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 u popisu sastojaka označavaju isključivo na jedan od sljedećih načina:

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

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

Ako se mješavina prirodnih aromatičnih tvari i prirodno identičnih ili umjetno aromatičnih tvari označava jednim nazivom, podrazumijeva se da nije dozvoljeno korištenje izraza „prirodno”, „umjetne arome” ili „prirodno identične arome” već samo „arome”.

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

Tablica 4. Vrste aroma i njihovo označavanje*

VRSTA AROME	Označava se kao:
Aromatični sastojak sadrži samo aromatične pripravke i /ili prirodne aromatične tvari	Prirodna aroma
Arome u kojima aromatični sastojak sadrži isključivo prirodne aromatične tvari	Prirodna aromatična tvar
Aromatični sastojak dobiven isključivo ili od najmanje 95% masenog udjela navedene izvorne arome	Prirodna aroma “hrane ili kategorije hrane ili izvorne/ih sirovina”
Aromatični sastojak djelomično dobiven iz navedene izvorne sirovine čija se aroma može lako prepoznati	Prirodna aroma “hrane ili kategorije hrane ili izvorne/ih sirovina” s drugim prirodnim aromama
Prirodno identične ili umjetne aromatične tvari	Arome
Aroma dima	Aroma dima

*arome su uređene posebnim propisom (Prilog 4. točka 20.)

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.

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).

Kada 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“

Pri označavanju piva, osim bezalkoholnog piva, sukladno posebnom propisu (Prilog 4. točka 7.) moraju se označiti sastojci navedeni u Prilogu 3., bilo u popisu sastojaka bilo navodom: „Sadrži: ...“.

Budući da se u danom 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 s istom svrhom kao pomoćne tvari u procesu proizvodnje, a prisutne su u gotovom proizvodu, čak i u promijenjenom obliku.

Odredbe o navođenju alergena ne odnose se na iznimke navedene u Prilogu 3.

Primjer:

Kada se kao emulgator koristi rafinirani sojin lecitin ne mora se navoditi kao alergen, međutim, kada se koristi nerafinirani lecitin, što je slučaj u proizvodnji čokolade, mora se navoditi kao alergen jer sadrži proteine soje.

Sastojak koji nije naveden u Prilogu 3. (primjerice jagode) ne treba isticati kao alergen.

Popis sastojaka navedenih u Prilogu 3. usklađuje se i sustavno razmatra te po potrebi 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 može se navesti na dva načina:

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

Primjer:

Krem liker sadrži najmanje 15% alkohola. Ova vrsta likera može sadržavati i jaja, što se mora označiti na proizvodu:

1. navođenjem izraza „Sadrži jaja“

ILI

2. navođenjem popisa sastojaka „Sastojci: voda, etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla, jaja, šećer“.

5.2.11.2. Posebno isticanje alergena izvan popisa sastojaka

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

Primjeri:

- a) „Žitne pahuljice za doručak“ mogu imati popis sastojaka:

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

Dodatno se može napisati:

Sadrži: zob, ječam, pšenicu, lješnjake.

Također, u popisu sastojaka alergeni se mogu i istaknuti, primjerice:

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

- b) 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“

Kod proizvoda u kojima alergeni nisu sastojci, već se koriste u proizvodnji drugih gotovih proizvoda u istoj tvornici ili na istoj proizvodnoj liniji i ne mogu se izbjeći te je rizik od prisutnosti tih alergena razmotren i dokumentiran, preporuča se njihovo navođenje riječima „može sadržavati (naziv alergena)“.

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

Izrazi poput „Proizvodi se u tvornici u kojoj se koristi sezam“ nisu razumljivi širokoj populaciji potrošača. Takvi izrazi zahtijevaju poznavanje tehnološkog procesa kako bi se mogla procijeniti mogućnost kontaminacije te ih treba izbjegavati. Stoga, izraze poput „može sadržavati“ treba upotrebljavati samo ako je rizik od kontaminacije razmotren i dokumentiran i 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 u nazivu proizvoda ili navodom na bilo kojem dijelu ambalaže, slikom, grafičkim prikazom ili crtežom, mora biti označen količinom.

Također, ako je proizvod označen uobičajenim nazivom kojeg potrošači povezuju s određenim sastojkom ili je taj sastojak bitan za razlikovanje te hrane od ostale slične hrane, tada taj sastojak mora biti označen količinom. To je najčešće u slučaju 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 sljedećim primjerima podvučeni su sastojci istaknuti u nazivu i čija se količina mora navesti.

Primjeri:

a) sastojak

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

b) kategorija sastojaka

Voćni kolač, riblja pašteta, voćna karamela, umak od povrća.

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

Primjer:

„Čajno pecivo“ je propisan naziv hrane.

Budući da čaj nije sastojak tog proizvoda ne navodi se u niti u popisu sastojaka niti količinom.

Naziv hrane može uključivati i naziv složenog sastojka.

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%)“ ili se u popisu sastojaka može navesti naziv složenog 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 na određeni sastojak što je uglavnom slučaj kod proizvoda dobro poznatog i prihvaćenog na određenom tržištu gdje potrošač tradicionalno povezuje naziv hrane s određenim sastojkom bez obzira na to 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 čija se količina obvezno navodi. Potrebno je uz uobičajeni naziv proizvoda „zamisliti“ opisni naziv odnosno kako opisati proizvod potrošaču iz druge države na čijem tržištu proizvod nije poznat pod tim nazivom.

Primjer:

NAZIV HRANE	Opisni naziv koji nije naveden na proizvodu	Sastojak čija se količina obvezno navodi
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 preradevine, 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 slanina (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.) sastojak ili kategorija sastojaka može se naglasiti navodima (riječima) na bilo kojem mjestu na ambalaži 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 sljedećim slučajevima, iako je sastojak istaknut slikom ili crtežom, navođenje količine nije obvezno:

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

Primjeri:

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

- kad slika ili crtež prikazuje prijedlog posluživanja proizvoda pod uvjetom da je slika jasna i ne dovodi potrošača u zabludu

Primjer:

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

- kad slika ili crtež prikazuje sve sastojke proizvoda

Primjeri:

- a) kod koncentrata za juhu s povrćem sa slikovnim prikazom svih vrsta povrća, označava se samo količina kategorije „Povrće“;
- b) na jogurtu sa šumskim voćem na kojem su slikovni prikazi svih upotrijebljenih vrsta voća mora biti navedena količina „šumskog voća“

- kad slika prikazuje kako se hrana priprema u skladu s uputama za upotrebu odnosno pripremu hrane
- kad slika ne naglašava prisutstvo pojedinog sastojka već prikazuje krajolik.

Primjer:

Crtež koji prikazuje polje žita ili klas 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

Sastojku koji je od osnovnog značenja za svojstvo hrane obvezno se navodi količina. Isti sastojak je preduvjet za razlikovanje te hrane od druge slične hrane s kojom bi se mogla zamijeniti zbog svog naziva ili izgleda.

Namjera ovog navođenja količine sastojka je razlikovanje proizvoda 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 s različitim udjelom mesa ovisno o proizvođaču i zemlji podrijetla te 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 5.3.1., u sljedećim 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 sastojaka može se izračunati iz navedenog podatka o neto količini proizvoda.

Primjeri:

- a) „Tuna u naljevu“
- b) „Ananas u soku od ananasa“
- c) „Inćuni u maslinovom ulju“
- d) „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.

Primjer:

Proizvod naziva „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 sljedeći 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 navedene u Prilogu 4. pod točkama 11., 12. i 17.

Međutim, ako se primjerice kod 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;

Važeći propisi ne propisuju točne količine određenih sastojaka u hrani, nego su uglavnom propisane najmanje količine sastojaka koji se moraju dodati pri proizvodnji hrane ili koje hrana mora sadržavati na kraju proizvodnje..

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 odnosi samo na arome, već 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:

a) „Kruh s vlascem“

b) „Pržene ploške krumpira s aromom škampi“

c) „Gume za žvakanje s aromom borovnice i maline“

d) „Goveđe meso s umakom od kopra“

e) „Paprenjaci“

f) 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 primjenjuje samo u slučaju kada se sastojak ili kategorija sastojka spominje isključivo u nazivu proizvoda, a ne na nekom drugom mjestu na ambalaži.

Primjeri:

a) „Pšenično pivo“

b) „Liker od patuljastog duda“ (Cloudberry liqueur)

c) „Bijeli pšenični kruh“

d) „Raženi kruh“ (proizveden od više od 70% raženog brašna)

e) „Ekspandirana riža“.

f) kod mješavina voća, povrća ili gljiva te mješavina 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 navod „u promjenjivim omjerima“;

g) kod 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) kod 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 kategorije sastojaka u vrijeme njihove upotrebe u proizvodnji, osim u sljedećim slučajevima:

- 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 koja se koristi 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>Količina:</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	<u>0.2 kg</u>
Ukupan iznos miješanih sastojaka	110 kg
Voda koja je isparila u proizvodnji	<u>-10 kg</u>
Količina gotovog proizvoda	100 kg

68 kg mljevene teletine / 100 kg gotovog proizvoda x 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: Rum u kolaču

- c) kod količine sastojka ili kategorije sastojaka upotrijebljenih u koncentriranom ili dehidriranom obliku, a koji se za vrijeme proizvodnje rekonstituiraju mogu 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 namijenjena je 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 (str. 28.)

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:

- a) pečeno pile - može se označiti podatkom o količini koja odgovara svježem piletu
- b) kuhana riba - podatak o količini svježe ribe
- c) djelomično kuhane gljive - podatak o količini svježih gljiva
- d) ušećereno voće - podatak o količini svježeg voća

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

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 podatak o količini navesti 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 brojčanom 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.).

Nije obvezno označavanje navoda: „neto količina“, „količina punjenja“ i sličnih navoda pri označavanju određene količine hrane.

Tablica 5. Primjeri neispravnog i ispravnog navođenja

	
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
100MI	100 ml ili 100 mL
2 hg	200 g
400 gr.	400 g
Gr.200	200 g

Veličina oznaka brojeva kojima se na pretpakovini označava količina punjenja ne smije biti manja od veličine propisane u tablici 6. (Prilog 4. točka 29.).

Tablica 6. Veličina oznaka brojeva količine punjenja

Nazivna 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

Veličina oznaka brojeva kojima se označavaju skupna pakiranja ne smije biti manja od veličine propisane 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)

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

Primjer:

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

U tim slučajevima dovoljno je 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 posebnim propisom, 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.

U slučajevima kada se hrana nalazi u ulju, umaku, želeu ili senfu (primjer: sardine u umaku od rajčice, tuna u ekstra djevičanskom maslinovom ulju i slično) uz neto količinu ne mora se 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 (primjerice najbolje upotrijebiti do: 17. siječnja 2008.) ili
- „najbolje upotrijebiti do kraja: ...“, u ostalim slučajevima (primjerice najbolje upotrijebiti do kraja: 2008.)

U ovim slučajevima, iza gore navedenih riječi umjesto datuma može se nalaziti 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

Hrana koja može biti čuvana:	Načini navođenja	Primjeri formulacija
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 nakon kraćeg vremenskog perioda može predstavljati neposrednu opasnost za ljudsko zdravlje

Rok trajanja hrane koja je s mikrobiološkog gledišta brzo pokvarljiva i nakon kraćeg vremenskog perioda može predstavljati 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 sastavljena je od dana i mjeseca, uz mogućnost navođenja i godine u nekodiranom kronološkom obliku (xx dan, xx mjesec, xx ili xxxx godina). Taj datum odnosi se na datum do kojeg se hrana može sigurno koristiti, odnosno konzumirati, kuhati ili preraditi, pod uvjetom da je hrana prethodno bila ispravno čuvana.

Primjer:

Za proizvod koji ima oznaku „upotrijebiti do: 4. kolovoza“ smatra se da zadržava svoja karakteristična svojstva kod adekvatnog čuvanja do ponoći s 4. kolovoza na 5. kolovoz.

Hrana koja je s mikrobiološkog gledišta brzo pokvarljiva i nakon kraćeg vremenskog perioda može predstavljati 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 s relativno kratkim rokom trajanja. Takva hrana može biti pripremljena za direktnu konzumaciju (primjerice sendviči, svježi sir) ili ju je prije konzumacije potrebno termički obraditi, kuhati ili peći (primjerice svježe meso i mesni proizvodi, riblji proizvodi).

Na hrani pakiranoj u vakuumu ili u kontroliranoj atmosferi (primjerice naresci kuhane šunke pakirani u vakuumu) koja se čuva u hladnjaku, rok trajanja mora se 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 obveznog navođenja roka trajanja

Navođenje roka trajanja nije obvezno 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, 22060059 i 22060089 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
- octa
- šećera
- proizvoda koji gotovo isključivo sadrže aromatizirani odnosno obojeni šećer
- žvakaće gume i sličnih proizvoda za žvakanje
- pojedinačne porcije sladoleda.

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 s nazivom hrane, neto količinom i 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, može se navesti stvarna alkoholna jakost. Za pića određena unutar tarifnih brojeva 22.04. i 22.05. sukladno važećoj Uredbi o Carinskoj tarifi primjenjuju se posebni propisi (Prilog 4. točka 4.).

Kod hrane koja nije alkoholno piće, a u kojoj je alkohol jedan od sastojaka, ne mora se označiti stvarna alkoholna jakost. Međutim, preporuča se navesti alkohol u popisu sastojaka (primjerice kolačima i slasticama) najčešće kao sastojak složenog sastojka.

Primjeri:

a) „Čokoladni desert punjen trešnjom u liker“

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

b) Ne navodi se stvarna alkoholna jakost brandy-a i likera u:

Smokvama u brandy-u

Pralinama s likerom

5.6.2. Dozvoljena odstupanja za pića i za pivo

S 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 i 22060089 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 sukladno važećoj Uredbi o Carinskoj tarifi i proizvedena od grožđa; voćna vina od kruške, jabuke i ostalog voća osim grožđa, pjenušava i polupjenušava pića; pića proizvedena fermentacijom meda
- 1,5% za pića koja sadrže macerate voća i dijelova biljaka.

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

5.7. Serija ili lot

Oznaka serije ili lota 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, preduvjet je za stavljanje hrane na tržište.

Navođenje tih podataka obvezno je i na proizvodima na koje se primjenjuju specifične odredbe, primjerice za jaja (Prilog 4. točka 25.) ili prirodne mineralne vode (Prilog 4. točka 16.).

U slučaju da se utvrdi da je određena hrana zdravstveno neispravna, preko oznake serije ili lota omogućeno je lako pronalaženje pošiljke te iste 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 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 naljepnicu zalijepljenu na nju.

Kod nezapakirane hrane oznaka serije stavlja se na posebnu ambalažu ako 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 s 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 na svakoj pošiljci treba se nalaziti oznaka serije na ambalaži ili na popratnom dokumentu.

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

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

4. kod 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 ako 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“.

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

Primjeri:

a) Pasirana rajčica:

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

b) Pasterizirano mlijeko:

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

5.8.2. Uputa za upotrebu

Kada je potrebno radi pravilnog korištenja, na proizvodu se navodi uputa za upotrebu.

Uputa za upotrebu često se navodi kod hrane kojoj je potrebna priprema prije upotrebe.

Primjeri:

a) 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.“

b) Upute za pripremu čaja

„Filtar-vrećicu preliiti s 2-3 dl kipuće vode i izvaditi nakon 5 minuta. Zasladiti po želji.“

ILI



5.9. Mjesto podrijetla

Navođenje pojedinosti o mjestu podrijetla obvezno je u slučajevima kada bi propust takva navođenja mogao krivo navoditi potrošača o pravom podrijetlu hrane:

- kada proizvodi nose slikovne oznake, kao na primjer zastavu ili mapu druge zemlje u kojoj taj proizvod nije proizveden

Primjer:

Zastava upućuje da je proizvod proizveden u Sjedinjenim američkim državama. 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.

Pod mjestom podrijetla podrazumijeva se zemlja podrijetla ili određena regija unutar države gdje je hrana proizvedena.

Primjer:

Na namazu od suhe smokve proizvedenom u Hrvatskoj, mjesto podrijetla može se označiti:

„Proizvedeno u Dalmaciji“.

Kada se kao podatak o mjestu podrijetla navodi određena regija, preporuča se navesti i naziv države.

Potrebno je istaknuti da je za pojedine kategorije hrane posebnim propisima propisana obveza označavanja zemlje podrijetla, primjerice za med, voće i povrće, goveđe meso, maslinovo ulje.

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 se nalaze u popratnom dokumentu.

Distributeri koji hranu ne nude na prodaju krajnjem potrošaču.
--

<i>Primjer:</i> Veleprodaja

6.2. Hrana namijenjena ugostiteljskim objektima

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

Zapakirana hrana namijenjena opskrbi ugostiteljskih objekata radi pripreme, prerade, raspodjele, rezanja ili posluživanja mora sadržavati najmanje sljedeće podatke:

- a) naziv hrane
- b) rok trajanja
- c) naziv i adresu proizvođača ili onog koji hranu pakira ili stavlja na tržište, a registriran je u Republici Hrvatskoj.

Ostali obvezni podaci kojima se označava zapakirana hrana namijenjena krajnjem potrošaču te podaci propisani posebnim propisom 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 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).

6.3. Hrana namijenjena izvozu

Hrana namijenjena izvozu mora biti označena sukladno važećim zakonima u državi odredištu.

U pojedinim slučajevima ambalaža se zahtijeva 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 sprečavanja mogućih problema, navesti sljedeće podatke na glavnu ambalažu:

- naziv pod kojim se proizvod stavlja na tržište
- naziv i sjedište proizvođača
- rok trajanja s oznakom dana i mjeseca ili s oznakom „Upotrijebiti do:” iza koje 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.
Škrob i škrob modificiran 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	„Mliječni proteini” ili “Mliječne bjelančevine”

mješavine	
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 drugog proizvoda. Iz ove definicije isključeni su proizvodi koji su definirani izrazom „strojno otkoštено meso“.	„... meso” i naziv(i) vrsta životinja od kojih potječe

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

Najveća količina masnog i vezivnog tkiva za sastojke koji se označavaju kao „... meso”		
Vrsta	Mast (%)	Vezivno tkivo ² (%)
Sisavci (osim mesa lagomorfa i mesa svinja) i mješavina ostalih vrsta u kojoj prevladavaju sisavci	25	25
Meso svinja	30	25
Meso ptica i lagomorfa	15	10
² Količina vezivnog tkiva računa se na osnovi odnosa između količine kolagena i mišićnih bjelančevina. Količina kolagena izračuna se tako da se količina hidroksiprolina pomnoži s faktorom 8.		
Ako se prijeđu najveće navedene količine, ali je udovoljeno ostalim kriterijima definicije „mesa”, količina „... mesa” tada se mora proporcionalno smanjiti te u popisu sastojaka, osim izraza „... meso”, navesti i prisutnost masnog i/ili vezivnog tkiva.		

PRILOG

KATEGORIJE SASTOJAKA KOJI MORAJU BITI OZNAČENI NAZIVOM NJIHOVE KATEGORIJE IZA KOJEG SLIJEDI NJIHOV SPECIFIČAN NAZIV ILI E BROJ

2.

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 sprečavanje zgrudnjavanja
12. Modificirani škrob³
13. Tvar za zaslađivanje (sladilo)
14. Tvar za rahljenje
15. Tvar protiv pjenjenja
16. Tvar za poliranje
17. Emulgatorske soli⁴
18. Tvar za tretiranje brašna
19. Učvršćivač
20. Tvar za zadržavanje vlage
21. Tvar za povećanje volumena
22. Potisni plinovi

³Specifičan naziv ili E broj ne treba biti naveden

⁴Samo kod prerađenih sireva i proizvoda od prerađenih sireva

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 osim:
 - glukoznog sirupa na bazi pšenice uključujući dekstrozu⁵
 - maltodekstrina na bazi pšenice⁵
 - glukoznog sirupa na bazi ječma
 - žitarica koje se koriste za proizvodnju destilata ili etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla za jaka alkoholna i alkoholna pića
2. Rakovi i proizvodi od rakova
3. Školjkaši i ostali mekušci te proizvodi od njih
4. Jaja i proizvodi od jaja
5. Proizvodi ribarstva osim:
 - riblje želatine koja se koristi kao nosač za vitamine, karotenoidne pripravke
 - riblje želatine ili želatine iz ribljeg mjehura (isinglass) za bistrenje piva i vina
6. Kikiriki i proizvodi od kikirikija
7. Soja i proizvodi od soje osim:
 - potpuno rafiniranog sojinog ulja i masti⁵
 - prirodne smjese tokoferola (E306), prirodnog D-alfa tokoferola, D-alfa tokoferol acetata, D-alfa tokoferol sukcinata iz soje
 - izdvojeni fitosteroli i fitosterol esteri iz ulja soje
 - biljni stanol esteri proizvedeni iz sterola ulja soje
8. Lupina i proizvodi od lupine
9. Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući i laktozu) osim:
 - sirutke koja se koristi za proizvodnju destilata ili etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla za jaka alkoholna i alkoholna pića
 - laktitola
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*, pistacija *Pistacia vera*, makadamija oraščić *Macadamia ternifolia*) i njihovi proizvodi osim:
 - orašastih plodova koji se koriste za proizvodnju destilata ili etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla za jaka alkoholna i alkoholna pića
11. Celer i proizvodi od celera
12. Gorušica i proizvodi od gorušice
13. Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama
14. Sumporov 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.

⁵I njegovi proizvodi, u slučaju da proces kojem su se podvrgnuli neće povisiti razinu alergije procijenjene od strane EFSA-e za relevantni proizvod od kojeg potječu.

1. Pravilnik o brzo smrznutoj hrani (NN 38/08)
2. Pravilnik o ugušćenom (kondenziranom) mlijeku i mlijeku u prahu (NN 80/07, 34/11)
3. Pravilnik o navođenju hranjivih vrijednosti hrane (NN 29/09)
4. Zakon o vinu (NN 96/03, 55/11)
5. Pravilnik o jakim alkoholnim pićima (NN 61/09, 141/09, 86/11, 104/11, 118/12)
6. Pravilnik o šećerima i metodama analiza šećera namijenjenih za konzumaciju (NN 39/09, 144/10)
7. Pravilnik o pivu (NN 142/11)
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 njima srodnim proizvodima namijenjenim za konzumaciju (NN 20/09, 27/11)
12. Pravilnik o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezu te zaslađenom kesten pireu (NN 94/11)
13. Pravilnik o mesnim proizvodima (NN 131/12)
14. Pravilnik o jestivim kazeinima i kazeinatima (NN 80/07, 28/11)
15. Pravilnik o mlijeku i mliječnim proizvodima (NN 20/09)
16. Pravilnik o prirodnim mineralnim i prirodnim izvorskim vodama (NN 95/11)
17. Pravilnik o mazivim mastima (NN 41/12)
18. Pravilnik o žitaricama, mlinskim i pekarskim proizvodima, tjestenini, tijestu i proizvodima od tijesta (NN 78/05, 135/09, 86/10, 72/11)
19. Pravilnik o hrani za posebne prehrambene potrebe (NN 41/10)
20. Pravilnik o aromama (NN 86/10)
21. Pravilnik o prehrambenim aditivima (NN 62/10, 62/11)
22. Pravilnik o pomoćnim tvarima u procesu proizvodnje (NN 38/08, 152/11)
23. Pravilnik o hrani podvrgnutoj ionizirajućem zračenju (NN 38/08)
24. Pravilnik o ekstraktima kave i ekstraktima cikoriје (NN 81/10)
25. Pravilnik o kakvoći jaja (NN 115/06, 69/07, 76/08)
26. Pravilnik o tržišnim standardima za voće i povrće (NN 47/12, 102/12, 4/13)
27. Pravilnik o oznakama izvornosti i oznakama zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (NN 102/12)

28. Pravilnik o oznakama tradicionalnog ugleda poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (NN 105/12)
29. Pravilnik o mjeriteljskim zahtjevima za pakovine i boce kao mjerne spremnike (NN 90/05, 32/06, 35/09)
30. Pravilnik o metodama za određivanje kakvoće šećera pri interventnom otkupu (NN 39/09)
31. Pravilnik o sirevima i proizvodima od sireva (NN 20/09)
32. Pravilnik o smrznutim desertima (NN 20/09)
33. Zakon o žigu (NN 173/03, 76/07, 30/09, 49/11)
34. Pravilnik o žigu (NN 117/07, 66/11)
35. Pravilnik o označavanju hrane i hrane za životinje u ekološkoj proizvodnji (NN 25/11)
36. Pravilnik o službenim kontrolama hrane životinjskog podrijetla (NN 99/07, 28/10, 94/11, 51/12)
37. Pravilnik o higijeni hrane životinjskog podrijetla (NN 99/07, 28/10, 45/11)
38. Pravilnik o vođenju Upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom (NN 125/08, 55/09, 130/10)
39. Pravilnik o hrani obogaćenoj nutrijentima (dodavanje vitamina, minerala i drugih tvari hrani) (NN 112/11)
40. Pravilnik o prehrambenim i zdravstvenim tvrdnjama (NN 84/10, 113/11)
41. Pravilnik o kakvoći goveđih trupova i polovica (NN 2/09, 68/09)
42. Pravilnik o kakvoći svinjskih trupova i polovica (NN 2/09, 144/10, 3/11)
43. Pravilnik o medu (NN 93/09)
44. Pravilnik o dodacima prehrani (NN 46/11)
45. Pravilnik o kakvoći uniflornog meda (NN 122/09)
46. Pravilnik o izgledu i načinu korištenja znaka oznake izvornosti, oznake zemljopisnog podrijetla i oznake tradicionalnog ugleda poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda (NN 23/10)
47. Pravilnik o označavanju goveđeg mesa (NN 52/10)
48. Pravilnik o soli (NN 89/11)
49. Pravilnik o stolnim vodama (NN 102/12)

1. OSTALE OZNAKE PROPISANE POSEBNIM PROPISIMA**1.1. Zaštitni znak (Žig)**

Pri stavljanju hrane na tržište, zaštitni znak koji je zaštićen sukladno posebnim propisima o žigu (Prilog 4. točke 33. i 34.) smije se upotrebljavati samo ako nije u suprotnosti sa Zakonom o hrani i propisima donesenim temeljem njega.

Kao žig može se zaštititi svaki znak koji se može grafički prikazati, osobito riječi, uključujući osobna imena, crteže, slova, brojke, oblike proizvoda ili njihova pakiranja, trodimenzionalne oblike, boje, kao i kombinacije svih navedenih znakova pod uvjetom da su prikladni za razlikovanje proizvoda ili usluga između poduzetnika.

Žig se u Republici Hrvatskoj stječe registracijom odnosno upisom žiga u registar žigova koji vodi Državni zavod za intelektualno vlasništvo.

Primjeri žigova koji su u suprotnosti s odredbama propisa donesenih temeljem Zakona o hrani:

1. Stolna voda ne može se stavljati na tržište pod trgovačkim nazivom „Planinska“ i imati crtež koji upućuje na planinu jer dovodi u obmanu potrošača glede podrijetla vode.
2. Sukladno odredbama posebnog propisa o prirodnim mineralnim i prirodnim izvorskim vodama (Prilog 4. točka 16.), proizvod naziva „prirodna izvorska voda“ ili „prirodna mineralna voda“ može se stavljati na tržište samo ako je ta voda priznata kao prirodna izvorska voda ili prirodna mineralna voda.
3. Žig koji u sebi sadrži navod „100% iz voća“ i stavlja se na proizvod u kojem je samo jedan od sastojaka dobiven iz voća obmanjuje potrošača glede prirode i podrijetla hrane.

1.2. Hrana označena markom proizvoda ili robnom markom (Private label)

Pri stavljanju hrane na tržište, robne marke smiju se upotrebljavati samo ako nisu u suprotnosti sa Zakonom o hrani i propisima donesenim temeljem njega.

Robne marke definiraju hranu ili usluge žigom koji je u vlasništvu trgovačkog lanca, ili u rjeđim slučajevima, bez žiga izbjegavajući upotrebu naziva ili žiga proizvođača. Subjekt koji hranu stavlja na tržište pojavljuje se u ulozi aktivnog subjekta u interakciji s potrošačem, zamjenjuje proizvođača i pri pružanju podataka te je odgovoran za ispravnost podataka, zdravstvenu ispravnost i odgovarajuću kakvoću hrane.

Robne marke mogu se koristiti za širok asortiman proizvoda.

1.3. Oznaka izvornosti i oznaka zemljopisnog podrijetla

Određena hrana karakterizirana je zemljopisnim područjem na kojem se odvijaju određene faze proizvodnje. Takva hrana priznata je kao „tradicionalna hrana”, a rezultat je kombinacije znanja, tehnologije, socijalnih i kulturnih struktura te klimatskih uvjeta u području u kojem se ona proizvodi.

„Oznaka izvornosti“ je naziv regije, određenog mjesta ili u iznimnim slučajevima zemlje, koji se koristi za označavanje poljoprivrednih ili prehrambenih proizvoda:

- koji potječu iz te regije, odnosno iz tog mjesta ili iz te zemlje i
- čija kakvoća ili karakteristike, u bitnom ili isključivo, nastaju pod utjecajem posebnih prirodnih i ljudskih čimbenika određene zemljopisne sredine i čija se proizvodnja, prerada i priprema u cijelosti odvija u tom zemljopisnom području.

„Oznaka zemljopisnog podrijetla“ je naziv regije, određenog mjesta ili, u iznimnim slučajevima, zemlje, koji se koristi za označavanje poljoprivrednih ili prehrambenih proizvoda:

- koji potječu iz te regije, odnosno iz tog mjesta ili iz te zemlje te
- koji ima specifičnu kakvoću, ugled ili drugo obilježje koje se pripisuje njegovom zemljopisnom podrijetlu i čija se proizvodnja i/ili prerada i/ili priprema odvija u tom zemljopisnom području.

Označavanje proizvoda znakom oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla, prema posebnom propisu (Prilog 4. točka 27.), obavlja proizvođač ili prerađivač, korisnik oznake registriranog poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda.

Znak za oznaku izvornosti pravokutnog je oblika i sastavljen od dva usporedna kvadrata. Kvadrat s lijeve strane plave je boje i sadrži sljedeće sastavne elemente: pri vrhu u vodoravnoj liniji nalaze se tri bijela kvadrata, u sredini tekst „OZNAKA IZVORNOSTI“, a na dnu tekst „REPUBLIKA HRVATSKA MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA I RURALNOG RAZVOJA“. Kvadrat s desne strane bijele je boje s tankim plavim obrubom i sadrži centralno smješten tekst „OI“. Tekst oznake ispisan je velikim tiskanim slovima (verzal) u Times New Roman fontu. Veličina znaka za reprodukciju na proizvodima s oznakom izvornosti je: dužina 4 cm i širina 2 cm.

Slika 1. Znak oznake izvornosti



Znak za oznaku zemljopisnog podrijetla pravokutnog je oblika i sastavljen od dva usporedna kvadrata. Kvadrat s lijeve strane zelene je boje i sadrži sljedeće sastavne elemente: pri vrhu u vodoravnoj liniji nalaze se dva bijela kvadrata, u sredini tekst „OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA“, a na dnu tekst „REPUBLIKA HRVATSKA MINISTARSTVO

POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA I RURALNOG RAZVOJA“. Kvadrat s desne strane bijele je boje s tankim zelenim obrubom i sadrži centralno smješten tekst „OZP“. Sav tekst oznake ispisan je velikim tiskanim slovima (verzal) u Times New Roman fontu. Veličina znaka dozvoljena za reprodukciju na proizvodima s oznakom zemljopisnog podrijetla je: dužina 4 cm i širina 2 cm.

Slika 2. Znak oznake zemljopisnog podrijetla



1.4. Oznaka tradicionalnog ugleda

Oznaku tradicionalnog ugleda mogu imati poljoprivredni i prehrambeni proizvodi posebnih svojstava ili s više svojstava po kojima se poljoprivredni proizvod ili prehrambeni proizvod jasno razlikuju od drugih sličnih proizvoda iste kategorije.

Riječ „tradicionalno“ označava dokazanu upotrebu na tržištu kroz vremensko razdoblje koje pokazuje prenošenje s generacije na generaciju. Ovo vremensko razdoblje je razdoblje koje se općenito pripisuje jednoj ljudskoj generaciji, a to je najmanje 25 godina.

Označavanje proizvoda znakom oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla, prema posebnom propisu (Prilog 4. točka 28.) obavlja proizvođač ili prerađivač, korisnik oznake registriranog poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda.

Znak za oznaku tradicionalnog ugleda pravokutnog je oblika i sastavljen od dva usporedna kvadrata. Kvadrat s lijeve strane narančaste je boje i sadrži sljedeće sastavne elemente: pri vrhu u vodoravnoj liniji nalazi se jedan bijeli kvadrat, u sredini tekst „OZNAKA TRADICIONALNOG UGLEDA“, a na dnu tekst „REPUBLIKA HRVATSKA MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, RIBARSTVA I RURALNOG RAZVOJA“. Kvadrat s desne strane bijele je boje s tankim narančastim obrubom i sadrži centralno smješten tekst „OTU“. Sav tekst oznake ispisan je velikim tiskanim slovima (verzal) u Times New Roman fontu. Veličina znaka dozvoljena za reprodukciju na proizvodima s oznakom tradicionalnog ugleda je: dužina 4 cm i širina 2 cm.

Slika 3. Znak oznake tradicionalnog ugleda



1.5. Označavanje ekoloških proizvoda

Ekoznak se koristi za ekološke proizvode proizvedene sukladno propisima i pravilima za ekološku proizvodnju (Prilog 4. točka 35.), koji su pod stručnom kontrolom i za koje je izdana potvrđnica da su proizvedeni sukladno propisanim temeljnim zahtjevima za ekološku proizvodnju.

Ekoznak je okruglog oblika. Ispod gornjeg dijela ruba zelenim slovima na bijeloj podlozi ispisana je riječ »HRVATSKI«, iznad donjeg dijela ruba zelenim slovima ispisana je riječ »PROIZVOD«, a između natpisa nalazi se zelena točka s lijeve i desne strane. Cjelokupan tekst izražen je u Comic Sans MS fontu. U sredini znaka nalazi se krug zelene boje u kojem je bijelim slovima ispisana riječ EKO. Minimalna veličina ekoznaka je promjera 15 mm (vanjska zelena linija je širine 1mm, širina bijelog okvira ispunjena tekстом »HRVATSKI PROIZVOD« iznosi 4mm, a promjer zelenog kruga u centru iznosi 10 mm). Referentna boja je Pantone 363C ili Zelena (C:85%, M:15%, Y:99%, K:2%) ako se koristi četverbojni tisak.

Ekoznak se može koristiti u crno bijeloj varijanti samo u slučaju kada upotreba znaka u boji nije praktično izvediva. Ako je boja pozadine na ambalaži tamna, znakovi se mogu upotrijebiti u negativu koristeći boju pozadine na ambalaži. Ako se koristi znak u boji na obojenoj pozadini, zbog čega je teško vidljiv, može se koristiti vanjska linija razgraničenja oko znaka, kako bi se poboljšao kontrast s bojama pozadine.

Slika 4. Ekoznak



1.6. Mjerne oznake označavanja

Posebnim propisom o mjeriteljskim zahtjevima (Prilog 4. točka 29.) propisani su:

- postupci ispitivanja pretpakovina (proizvod u ambalaži namijenjen prodaji, koji je bez nazočnosti kupca tako zatvoren da mu se naznačeni sastav i količina ne mogu promijeniti bez otvaranja i očevidne preinake)
- nadzor pretpakovina
- nazivne količine punjenja
- dopuštena odstupanja količine punjenja
- označavanje nazivnih količina punjenja
- mjeriteljski zahtjevi za skupne i bezomotne pretpakovine
- način označavanja ocijedenom masom
- označavanje pretpakovina jediničnom cijenom proizvoda
- veličina oznaka i nazivna količina na pretpakovinama

- mjeriteljski zahtjevi za zakonita mjerila kojima se nadziru količine punjenja, način i postupak zaštite neispravnih pretpakovina kako ih se ne bi stavilo u promet
- mjeriteljski zahtjevi za boce kao mjerne spremnike
- dopuštena odstupanja nazivnog i vršnog obujma
- natpisi i oznake na bocama kao mjernim spremnicima.

Znakom „e“ mogu se označiti pretpakovine istih nazivnih količina punjenja koje udovoljavaju propisanim zahtjevima i čije nazivne količine punjenja nisu manje od 5 g ili 5 ml, niti veće od 10 kg ili 10 l te nakon što se obavijesti Državni zavod za mjeriteljstvo i dostavi propisana dokumentacija o usklađenosti pretpakovine s propisanim mjeriteljskim zahtjevima. Ako se na pretpakovini mora označiti ocijeđena masa proizvoda zajedno sa sveukupnom masom punjenja, znak „e“ odnosit će se samo na sveukupnu masu punjenja. Znak „e“ mora se nalaziti u istom vidnom polju s oznakom nazivne količine punjenja, a najmanja veličina oznake je 3 mm.

Slika 5. Znak „e“



1.7. Identifikacijska oznaka i oznaka zdravstvene ispravnosti

Važno je razlikovati oznaku zdravstvene ispravnosti od identifikacijske oznake budući da je njihovo značenje različito.

„Oznaka zdravstvene ispravnosti” je oznaka koja, ako je primijenjena, znači da su službene kontrole provedene u skladu s posebnim propisom (Prilog 4. točka 36.).

Svrha „identifikacijske oznake” je identificirati objekt u kojem je proizveden proizvod životinjskog podrijetla. Ista znači da je objekt odobren u skladu sa zahtjevima propisanim posebnim propisom o higijeni hrane životinjskog podrijetla (Prilog 4. točka 37.).

1.7.1. Identifikacijska oznaka

„Identifikacijska oznaka” primjenjuje se na proizvode životinjskog podrijetla isključivo ako je proizvod proizveden sukladno posebnom propisu o higijeni hrane životinjskog podrijetla (Prilog 4. točka 37.) u odobrenim objektima. Ako se u objektu proizvode proizvodi životinjskog podrijetla i ostali proizvodi, subjekt u poslovanju s hranom može primjenjivati istu identifikacijsku oznaku za obje vrste proizvoda (primjerice jaja se označavaju sukladno zahtjevima propisanim posebnim propisom - Prilog 4. točka 25.).

Proizvod se mora označiti identifikacijskom oznakom prije otpreme iz objekta. Kada se proizvod vadi iz omota i/ili ambalaže ili se dalje prerađuje u drugom objektu, mora se označiti novom oznakom pri čemu na novoj oznaci mora biti naveden broj odobrenja objekta u kojemu se obavljaju ti poslovi ako takav objekt podliježe odobravanju sukladno posebnom propisu (Prilog 4. točka 38.).

Identifikacijska oznaka mora biti čitljiva i neizbrisiva, a znakovi na njoj lako razumljivi. Na oznaci mora biti naveden naziv države u kojoj se nalazi objekt, pri čemu taj naziv može biti napisan u cijelosti ili u obliku dvoslovne šifre prema odgovarajućoj ISO normi. Ako se oznaka stavlja u objektu koji se nalazi u Republici Hrvatskoj, navodi se oznaka „Hrvatska“ ili dvoslovna šifra „HR“. Na oznaci mora biti naveden broj odobrenja objekta.

Oznaka može biti i u obliku neuklonjive privjesnice izrađene od otpornog materijala. Ako su proizvodi zapakirani za prodaju krajnjem potrošaču, dovoljno je staviti oznaku samo na vanjsku stranu ambalaže. Ako se oznaka stavlja izravno na proizvode, upotrebljene boje moraju biti odobrene u skladu s posebnim propisom.

Objekti u poslovanju s hranom životinjskog podrijetla ne moraju biti odobreni već samo registrirani prema posebnom propisu o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom (Prilog 4. točka 38.) te kao takvi nemaju identifikacijsku oznaku.

1.7.2. Oznaka zdravstvene ispravnosti i svježe meso

Oznaka zdravstvene ispravnosti stavlja se na trupove, polovice, četvrtine kao i dijelove dobivene rasijecanjem polovica na tri dijela domaćih papkara i kopitara, uzgojene divljači osim zečeva i velike divljači.

Oznaka zdravstvene ispravnosti mora biti ovalnog oblika, s jasno čitljivim znakovima, široka najmanje 6,5 cm i visoka najmanje 4,5 cm. Na oznaci mora biti naveden naziv države u kojoj se nalazi objekt, pri čemu to ime može biti napisano u cijelosti ili u obliku dvoslovne šifre prema odgovarajućoj ISO normi. U slučaju Republike Hrvatske šifra je HR. Na oznaci mora biti naveden broj odobrenja klaonice.

Slova moraju biti visoka najmanje 0,8 cm, a brojevi najmanje 1 cm. Dimenzije oznake i slova na oznaci mogu biti smanjena za oznake zdravstvene ispravnosti koje se stavljaju na janjad, kozliće i odojke.

Bojila koja se upotrebljavaju za oznake zdravstvene ispravnosti moraju biti dozvoljena u skladu s posebnim propisom.

Tablica 1. Pregled proizvoda označenih oznakom zdravstvene ispravnosti i identifikacijskom oznakom

	OZNAKA ZDRAVSTVENE ISPRAVNOSTI	IDENTIFIKACIJSKA OZNAKA
Goveda, svinje, ovce i koze, domaći kopitari (trupovi, polovice, četvrtine, dijelovi dobiveni rasijecanjem polovica na tri dijela)	X	
Divljač iz uzgoja osim zečeva (trupovi, polovice, četvrtine, dijelovi dobiveni rasijecanjem polovica na tri dijela)	X	
Divljač (trupovi, polovice, četvrtine, dijelovi dobiveni rasijecanjem polovica na tri dijela)	X	
Perad		X
Lagomorfi		X
Rasječeno meso/strojno otkoštено meso (sve vrste)		X
Mljeveno meso		X
Mesni pripravci		X

1.8. Europska vegetarijanska oznaka

Nema posebnog propisa koji regulira stavljanje vegetarijanske i veganske oznake na hranu.

Europska vegetarijanska oznaka u svrhu lakšeg prepoznavanja vegetarijanskih proizvoda definirana je unutar Europske vegetarijanske unije kao i pravila njenog korištenja.

Oznaka „V“ prema međunarodnom znaku br. 678.553 A nalazi se u krugu, a na vrhu kruga se nalazi tekst „EUROPSKA VEGETARIJANSKA UNIJA“, ispisan unutar kruga u zaobljenom obliku. Na dnu oznake nalazi se riječ „VEGETARIJANSKO“ napisana na jeziku odabranom od proizvođača.

Minimalna veličina oznake je 12 mm. „V“ oznaka je iste zelene boje kao i tekst koji je okružuje, a podloga je žuta.

Slika 6. Europska vegetarijanska oznaka



1.8.1. Vegetarijanske kategorije

Uz Europsku vegetarijansku oznaku potrebno je staviti tekstualni naziv kategorije koji taj proizvod svrstava u jednu od sljedećih kategorija:

- Ovo-lakto-vegetarijanac
- Ovo-vegetarijanac
- Lakto-vegetarijanac
- Vegan

Izraz „vegan“ može biti zamijenjen sa „100% biljnog podrijetla“. Kratice primjerice: „Ovo-lakto-veg“ mogu se stavljati, ali se ne preporučuju.

Dozvoljeno je dodavati druge tekstualne nazive ovom opisu, primjerice tekst na više jezika.

1.9. Oznaka hrane konzervirane zračenjem

Hrana podvrgnuta ionizirajućem zračenju stavlja se na tržište sukladno odredbama posebnog propisa (Prilog 4. točka 23.).

Hrana podvrgnuta ionizirajućem zračenju mora biti označena navodom „podvrgnuto ionizirajućem zračenju“ ili „konzervirano zračenjem“ koji mora biti uz naziv hrane. U slučaju kada se hrana podvrgnuta ionizirajućem zračenju koristi kao sastojak druge hrane, takav sastojak mora biti naveden u popisu sastojaka s navodom „podvrgnuto ionizirajućem zračenju“ ili „konzervirano zračenjem“.

Uz navedene navode, hrana podvrgnuta ionizirajućem zračenju može se označiti međunarodnom oznakom u obliku biljke unutar krugau koji je isprekidan s gornje strane, obično zelene boje.

Slika 7. Oznaka hrane podvrgnute ionizirajućem zračenju



VOĆNI SOKOVI, VOĆNI NEKTARI, PIĆA, SIRUPI ZA PRIPREMU PIĆA, PRIRODNE MINERALNE, PRIRODNE IZVORSKE I STOLNE VODE

UVOD

Dodatak obuhvaća odredbe označavanja propisane posebnim propisima za voćne sokove i njima slične proizvode, prirodne mineralne vode, prirodne izvorske vode i stolne vode (Prilog 4. točke 11., 16. i 49. te preporuke za označavanje pića i sirupa za koje nisu propisani specifični zahtjevi označavanja odnosno kakvoće.

1. VOĆNI SOKOVI I NEKTARI

1.1. Naziv hrane

Nazivi voćnih sokova i njima srodnih proizvoda utvrđeni posebnim propisom (Prilog 4. točka 11.) u Republici Hrvatskoj su:

Tablica 1.

KATEGORIJA	NAZIV
voćni sok	<p>Kod proizvoda koji potječe od samo jedne vrste voća, riječ „voćni“ zamjenjuje se nazivom te vrste voća. <i>Primjer:</i> narančin sok ili sok od naranče</p> <p>Za proizvode od dvije ili više vrsta voća, naziv proizvoda mora se dopuniti popisom upotrijebljenih vrsta voća, po opadajućem volumnom udjelu voćnog soka ili kaše. <i>Primjer:</i> sok od jabuke i kruške</p> <p>Kod proizvoda proizvedenih od tri ili više vrsta voća, u nazivu proizvoda nabrojanje vrsta voća može se zamijeniti izrazom „od više vrsta voća“ ili sličnim izrazom ili brojem upotrijebljenih vrsta voća. <i>Primjer:</i> sok od 5 vrsta voća</p>
voćni sok od koncentriranog voćnog soka	<p>Nazivi slijede ista pravila kao kod voćnog soka. <i>Primjer:</i> sok od ananasa od koncentriranog soka od ananasa ili sok od ananasa od koncentriranog soka</p>
koncentrirani voćni sok	<p>Nazivi slijede ista pravila kao kod voćnog soka. <i>Primjer:</i> koncentrirani jabučni sok</p>
dehidrirani voćni sok ili voćni sok u prahu	<p>Nazivi slijede ista pravila kao kod voćnog soka. <i>Primjer:</i> sok od ananasa u prahu</p>
voćni nektar	<p>Nazivi slijede ista pravila kao kod voćnog soka. <i>Primjer:</i> nektar od više vrsta voća</p>

S obzirom na naziv proizvoda, voćni sokovi i njima srodni proizvodi moraju se označavati navodima kako je to prikazano u Tablici 2.

Tablica 2.

PROIZVOD	NAVOD	Mjesto gdje se mora nalaziti navod
- mješavina voćnog soka i voćnog soka od koncentriranog voćnog soka - nektar proizveden u cijelosti ili djelomično od jednog ili više koncentriranih proizvoda	„djelomično proizvedeno od koncentriranog ...“ ili „djelomično od koncentriranog...“ „proizvedeno od koncentriranog ...“ ili „od koncentriranog“ odnosno „djelomično proizvedeno od koncentriranog ...“ ili „djelomično od koncentriranog...“	- u blizini naziva proizvoda (jasno vidljivo i istaknuto)
- voćni sok i voćni sok od koncentriranog voćnog soka	„zaslađen“ ili „s dodanim šećerom/šećerima“ iza čega slijedi količina dodanog šećera, računatog kao suha tvar, u g/l gotovog proizvoda	- u nazivu proizvoda
- voćni nektar	„udio voća najmanje ...%“	- u istom vidnom polju s nazivom proizvoda

1.2. Nazivi na stranim jezicima koji se mogu koristiti za voćne sokove i njima srodne proizvode

Umjesto naziva iz Tablice 1. mogu se koristiti sljedeći specifični nazivi na određenim jezicima:

1. „Vruchtendrank“, za voćni nektar.

2. „Süßmost“

Riječ „Süßmost“ može se koristiti samo uz nazive „Fruchtsaft“ ili „Fruchtnektar“;

- za voćni sok proizveden od krušaka, uz dodatak jabuka, gdje je to primjenjivo, ali bez dodanog šećera

- za voćni nektar koji je proizveden isključivo od voćnih sokova, koncentriranih voćnih sokova ili njihovih mješavina, koji nisu pitki u izvornom stanju zbog jače kiselosti.

3. „Succo e polpa” ili „sumo e polpa” za voćne nektare proizvedene isključivo od voćne kaše i/ili koncentrirane voćne kaše.
4. „æblemest”, za sok od jabuke bez dodanog šećera.
5. „Sur ... saft”, s nazivom upotrijebljene vrste voća na danskom jeziku; za sokove proizvedene od crnog ribiza, trešanja, crvenog ribiza, bijelog ribiza, malina, jagoda ili bobica bazge, bez dodanog šećera.
6. „Sød ... saft” ili „sødet ... saft” s nazivom upotrijebljene vrste voća na danskom jeziku; za sokove proizvedene iz navedenog voća s više od 200 g/l dodanog šećera.
7. „Äpplemust”, za sok od jabuke bez dodanog šećera.
8. „Mosto”, za sok od grožđa.

Ovi se nazivi mogu koristiti pri označavanju voćnih sokova i voćnih nektara u državama članicama EU u kojima je jezik na kojem je napisan naziv i službeni jezik.

Primjer:

Voćni nektar proizveden isključivo od voćne kaše i/ili koncentrirane voćne kaše u Italiji može se označiti nazivom „Succo e polpa“, međutim, kada se taj proizvod stavlja na hrvatsko tržište taj se naziv ne prevodi kao „Sok i pulpa“ već se proizvod mora označiti na hrvatskom jeziku pod nazivom „Nektar od.....“.

1.3. Pića i sirupi za pripremu pića

Pića i sirupi za pripremu pića ili voćni sirupi nisu obuhvaćeni posebnim propisom, odnosno nisu im propisani zahtjevi kakvoće i označavaju se:

- nazivima koji su uobičajeni i prepoznatljivi potrošačima
- opisnim nazivom s opisom upotrebe ako je to potrebno, a koji je dovoljno jasan da bi kupac spoznao njihovu pravu prirodu kako bi ih mogao razlikovati od druge hrane slične hrane s kojom bi se mogli zamijeniti.

Primjer 1:

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

Primjer 2:

Sirup za pripremu pića označava se opisnim nazivom, primjerice:

„Sirup sa sokom od višnje za pripremu bezalkoholnog pića“

„Sirup sa sokom od višnje za pripremu pića“

„Sirup sa sokom od višnje za razrjeđivanje“

ILI uobičajenim nazivom:

„Voćni sirup“

1.4. Navođenje naziva hrane

Naziv hrane navodi se na bilo kojem mjestu na ambalaži u istom vidnom polju sa sljedećim podacima:

- neto količinom ili količinom punjenja
- rokom trajanja ili naznakom mjesta gdje se nalazi.

Proizvod može biti označen i trgovačkim nazivom. Trgovački naziv, kao i svi drugi podaci, ne smije doводити potrošača u zabludu glede prirode, identiteta, svojstava, sastava, količine, trajnosti, podrijetla ili postupka proizvodnje tog proizvoda.

Trgovački naziv hrane ili naziv marke proizvoda, u slučaju da isti postoje, navodi se na bilo kojem mjestu na ambalaži.

Primjer 1:

- a) Voćni sok trgovačkog naziva „XY“ koji sadrži navod „100% jabuka“ mora biti označen nazivom „Sok od jabuke“ ili „Jabučni sok“.
- b) Voćni sok proizveden od koncentriranog soka jabuke trgovačkog naziva „XY“ i koji sadrži navod „100% jabuka“ mora biti označen nazivom „Sok od jabuke od koncentriranog soka jabuke“ ili „Jabučni sok od koncentriranog soka jabuke“.

Primjer 2:

Proizvod trgovačkog naziva: „Ledeni čaj“ s aromom breskve može imati jedan od uobičajenih naziva:

- „Osvježavajuće bezalkoholno piće s okusom breskve“
- „Bezalkoholno piće s aromom breskve“
- „Osvježavajuće piće s okusom breskve“
- „Negazirano piće s okusom breskve“
- „Aromatizirano osvježavajuće bezalkoholno piće s aromom breskve“

Primjer 3:

Nije ispravno „Nektar od naranče“ ili „Osvježavajuće piće sa sokom od naranče“ označiti trgovačkim nazivom „XY sok - naranča“.

1.5. Nazivi hrane nadopunjeni ostalim informacijama

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 smrznuta, koncentrirana) u slučajevima gdje bi izostavljanje tog podatka moglo dovesti kupca u zabludu.

Primjeri:

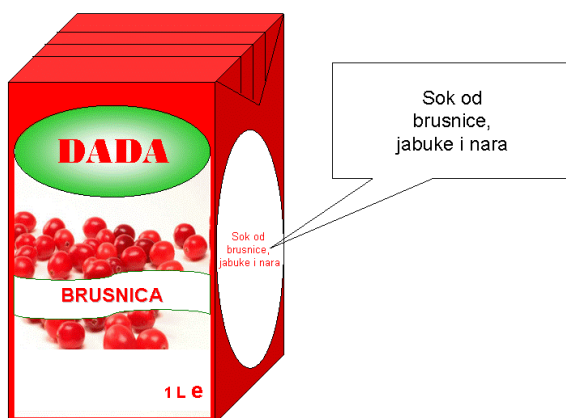
- a) Proizvod u prahu za pripremu osvježavajućeg pića mora imati naziv hrane popraćen ili nadopunjen izrazima kao što su primjerice „u prahu“, „prah“, „praškasti“, „granulirano“.
- b) Za voćni sok koji se stavlja na tržište u smrznutom stanju mora stajati navod „smrznuto“.

Proizvodi mogu imati navod „pasteriziran“ ili „pasterizirano“ kao informaciju potrošačima da je proizvod termički obrađen kako bi mu se produljila trajnost te kako bi bio siguran za konzumaciju u predviđenom roku trajanja.

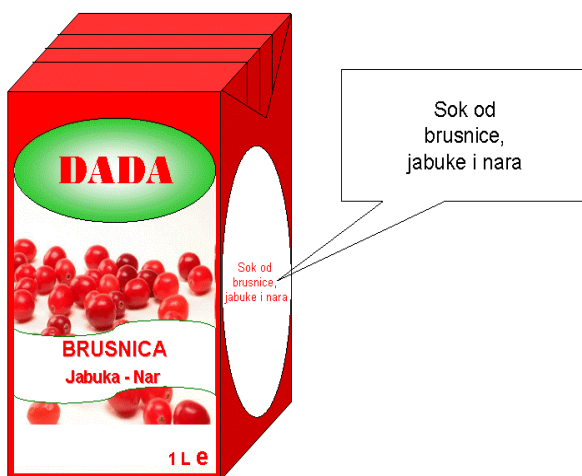
2. OZNAČAVANJE PROIZVODA SLIKOVNIM PRIKAZIMA

Način označavanja proizvoda općenito, kao i korišteni slikovni prikaz, mora biti takav da ne obmanjuje krajnjeg potrošača.

Primjer:



Slikovni prikaz brusnice i navod „brusnica“ na prednjoj strani ambalaže (strani ambalaže kojom je proizvod izložen za prodaju).



Iako je na prednjoj strani ambalaže (strani ambalaže kojom je proizvod izložen za prodaju) slikom prikazana samo brusnica, navod „brusnica – jabuka - nar“ jasno pokazuje da se radi o soku od tri vrste voća kojem brusnica daje prevladavajući okus.



Sok od
brusnice,
jabuke i nara



Slikovni prikaz svih prisutnih
vrsta voća.

Kod voćnih sokova i nektara koji se sastoje do tri vrste voća, preporuka je pri korištenju slikovnog prikaza staviti sve prisutne vrste voća.

Kod voćnih sokova i nektara koji se sastoje od više vrsta voća (više od 3), preporuka je staviti slikovni prikaz najmanje 3 vrste voća.

Kod isticanja slikovnih prikaza na proizvodima treba poštivati pravila navođenja količine sastojaka.

Primjer:

Nektar proizveden od šest vrsta voća (jabuke, grožđe, naranče, breskve, ananas, banane) koji na ambalaži ima istaknute slike četiri vrste voća (jabuke, grožđa, naranče i breskve) može biti označen nazivom:

„Nektar od više vrsta voća, proizveden od koncentriranih sokova i koncentriranih kaša“, s navodom „udio voća: najmanje 50%“ u istom vidnom polju.

Pića i sirupi koji sadrže voćne sokove od više vrsta voća ne moraju nužno slikovnim prikazom na ambalaži istaknuti sve sadržane vrste voća.

Primjer:

Trgovački naziv proizvoda „Tropic mix“ sa slikovnim prikazom ananasa i marakuje ima naziv proizvoda: „Osvježavajuće bezalkoholno piće sa sokovima ananasa, marakuje i drugih vrsta voća.“

Udio voćnog soka 7% (ananasa 3%, marakuje 2%, ostalog voća 2%).

Sastojci: voda, šećer, koncentrirani sokovi ananasa, marakuje, naranče i limuna, regulator kiselosti limunska kiselina, antioksidans askorbinska kiselina.

Na aromatiziranom osvježavajućem bezalkoholnom piću može se koristiti slikovni prikaz voća ako proizvod sadrži voćni sok ili prirodnu aromu dobivenu od slikom prikazanog voća.

Primjer:

„Piće s okusom limuna“

Sastojci: voda, šećer, kiselina (limunska kiselina), prirodna aroma limuna, prirodne arome, antioksidans (askorbinska kiselina)

- može imati sliku limuna

Način kako se proizvod poslužuje može se prikazati slikom ili crtežom bez dodatnog označavanja navodom „prijedlog serviranja“ kada je slika ili crtež jasan i ne dovodi potrošača u zabludu.

Primjer:

Slikovni prikaz čaše s napitkom, kockicama leda i slamčicom na proizvodu je dovoljno jasan i ne mora imati navod „prijedlog serviranja“.

3. SASTOJCI HRANE

Posebnim propisom o voćnim sokovima i njima srodnim proizvodima namijenjenim za konzumaciju (Prilog 4. točka 11.) regulirani su dopušteni sastojci i tvari koje se koriste pri proizvodnji voćnih sokova i njima srodnim proizvodima.

Voda dodana voćnom soku od koncentriranog voćnog soka, u količini potrebnoj da se vrati u izvorno stanje, ne smatra se sastojkom tog voćnog soka.

Aroma, pulpa i čestice voćnog tkiva izdvojeni tijekom procesa proizvodnje voćnog soka i kasnije vraćeni u isti sok, ne smatraju se sastojcima tog voćnog soka i ne navode se u popisu sastojaka.

Bezalkoholna pića i voćni sirupi, odnosno sirupi za pripremu osvježavajućih pića nisu regulirani posebnim propisom, isto kao ni sastojci tih proizvoda, osim aditiva koji su regulirani posebnim propisom o prehranbenim aditivima (Prilog 4. točka 21.).

Proizvodima je dopušteno dodavanje vitamina i minerala u skladu s odredbama posebnog propisa o navođenju hranjivih vrijednosti hrane (Prilog 4. točka 3.) i propisa o hrani obogaćenoj vitaminima, mineralima i drugim tvarima (Prilog 4. točka 40).

3.1. Navođenje sastojaka

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

Primjer 1:

„Sok od ananasa od koncentriranog soka“

Sastojci: sok od ananasa, kiselina: jabučna kiselina.

Voda dodana za obnavljanje koncentriranog soka od ananasa ne smatra se sastojkom i nije navedena u popisu sastojaka.

Primjer 2:

„Nektar od ananasa od koncentriranog soka“

Udio voća: najmanje 50%.

Sastojci: voda, sok od ananasa, šećer, kiselina: jabučna kiselina.

Primjer 3:

„Osvježavajuće gazirano bezalkoholno piće s okusom limuna“

Sastojci: voda, glukozni sirup, ugljikov dioksid, regulator kiselosti limunska kiselina, antioksidans askorbinska kiselina, stabilizator pektin, aroma, konzervansi: kalijev sorbat i natrijev benzoat, bojila: beta-karoten i E 150 d.

ILI

Sastojci: voda, glukozni sirup, ugljikov dioksid, regulator kiselosti E 330, antioksidans E 300, stabilizator pektin, aroma, konzervansi: E 202 i E 211, bojila: beta-karoten i E 150 d.

Vitamini dodani u svrhu obogaćivanja proizvoda, a koji mogu imati i tehnološku funkciju aditiva (primjerice askorbinska kiselina (vitamin C) koja ima i funkciju antioksidansa) u popisu sastojaka navode se kao vitamini.

Primjer 4:

„Bezalkoholno piće sa sokom od limuna, obogaćen vitaminima A, C i E“

Sastojci: voda, šećer, sok od limuna 10%, kiselina (limunska kiselina), vitamini: C i E, provitamin A.

U popisu sastojaka vitamin C nije potrebno navesti kao antioksidans, niti provitamin A kao bojilo beta-karoten.

U pićima koja su označena nazivom „Osvježavajuće bezalkoholno piće s biljnim ekstraktima“ preporuka je u popisu sastojaka navesti vrstu/vrste biljnih ekstrakata.

Primjer 5:

„Osvježavajuće bezalkoholno piće s biljnim ekstraktima“

Sastojci: voda, šećer, ekstrakt šipka 0,8%, ekstrakt bazge 0,1%, kiselina (limunska kiselina), bojilo: E 163.

Kod pića i sirupa proizvedenih od voćne baze u popisu sastojaka ne navodi se „voćna baza“, već se sastojci baze navode kao sastojci bezalkoholnog pića prema količinskom udjelu u proizvodu.

Primjer 6:

U proizvodnji pića i sirupa upotrijebljena je voćna baza naranče koja sadrži šećer, koncentrirani sok od naranče i aditive (E 330, E 300, E 412, beta karoten, E 211).

U popisu sastojaka tog pića ili sirupa ne navodi se „voćna baza naranče“ kao složeni sastojak nego se sastojci baze navode kao sastojci proizvoda na sljedeći način:

- za piće:

Sastojci: voda, šećer, sok od naranče 12%, regulator kiselosti E 330, aroma, antioksidans E 300, stabilizator E 412, bojilo beta karoten, konzervans E 211.

- za sirup:

Sastojci: voda, šećer, narančin sok od koncentriranog soka 33%, regulator kiselosti E 330, aroma, bojilo E 160 a, antioksidans E 300, stabilizator E 412, konzervans E 211.

Naziv pića proizvedenog od voćne baze naranče može biti :

„Osvježavajuće bezalkoholno piće sa sokom od naranče“, a naziv sirupa proizvedenog od voćne baze naranče „Sirup za pripremu pića sa sokom od naranče“

(u ovom slučaju **obveza** je navesti postotnu količinu soka od naranče u popisu sastojaka, u nazivu proizvoda ili u blizini naziva proizvoda).

Nije obvezno navođenje popisa sastojaka kod voćnog soka i koncentriranog voćnog soka kada je proizveden od jedne vrste voća i nisu mu dodani drugi sastojci.

Primjer 7:

Jabučni sok i jabučni sok od koncentriranog soka kojem nisu dodani drugi sastojci ne mora imati naveden popis sastojaka.

3.2. Navođenje količine sastojka ili kategorije sastojaka

Sastojak ili kategorija sastojaka, koji se ističe riječima u nazivu ili naziv upućuje na taj sastojak; na drugim dijelovima ambalaže; slikom ili crtežom mora biti označen količinom koja se izražava u postotku.

Primjer 1:

Bezalkoholno piće trgovačkog naziva „XY Naranča Mango“, mora imati navedenu količinu naranče i manga

- u nazivu proizvoda:

„Bezalkoholno piće sa sokom od naranče (3%) i sokom od manga (3%)“

ILI

- u popisu sastojaka:

Sastojci: voda, šećer, sok od naranče 3%, sok od manga 3%, regulator kiselosti limunska kiselina, antioksidans askorbinska kiselina.

Primjer 2:

„Nektar od marelice, jabuke i naranče“

Udio voća: najmanje 45% .

Sastojci: voda, šećer, kaša od marelice 30%, kaša od jabuke 13%, sok od naranče 2%, regulator kiselosti limunska kiselina, antioksidans askorbinska kiselina.

Količina sastojaka, pa tako i koncentriranog soka u sirupima izražava se kao maseni udio tog sastojka prilikom njegove upotrebe (dozvoljeno je nadopuniti taj podatak usporedbom sa nekoncentriranim proizvodom) ili kao maseni udio u rekonstituiranoj hrani.

Primjer:

„Sirup s koncentriranim sokom od jabuke“

Sastojci: šećer, voda, koncentrirani sok od jabuke 7,1% (odgovara 45% soka od jabuke s 11,2% suhe tvari), kiselina: limunska kiselina, arome, bojilo: E 150d, antioksidans: askorbinska kiselina.

Količinu sastojka ili kategorije sastojaka nije potrebno navoditi u sljedećim slučajevima:

a) kada se sastojak ili kategorija sastojka upotrebljava u manjoj količini u svrhu aromatiziranja

Primjer 1:

„Bezalkoholno piće s okusom naranče“

Sastojci: voda, šećer, regulator kiselosti E 330, aroma, antioksidans E 300, stabilizator E 412, bojilo beta karoten, konzervans E 211.

Primjer 2:

„Osvježavajuće piće s okusom šumskog voća“

Sastojci: voda, šećer, regulator kiselosti: limunska kiselina, antioksidans: askorbinska kiselina, biljni ekstrakt, aroma, bojilo E 50d.

b) kada se uz naziv proizvoda ističe obvezni navod „sa sladilom/sladilima“ ili „sa šećerom/šećerima i sladilom/sladilima“

c) kada se uz naziv hrane ističu dodani vitamini i minerali, ili na bilo koji drugi način, i koji moraju biti označeni prema posebnom propisu o navođenju hranjivih vrijednosti hrane (Prilog 4. točka 3.).

4. OZNAČAVANJE PROIZVODA TVRDNJAMA

Pri označavanju proizvoda, navođenje tvrdnji nije obvezno, ali ako se iste navode moraju biti u skladu s propisom o prehranbenim i zdravstvenim tvrdnjama (Prilog 4. točka 41.).

Na taj način osigurava se korištenje jasne, točne i stvarne tvrdnje, kao i visoka razina zaštite potrošača dajući im tako potpunu informaciju pri odabiru hrane.

4.1. Prehrambene tvrdnje

Tvrdnja je svaka poruka ili izjava koja nije propisima obvezujuća, odnosno kojom se izjavljuje, sugerira ili upućuje (slikom, grafičkim prikazom ili simbolom) da hrana ima određena svojstva.

Prehrambena tvrdnja podrazumijeva bilo koju izjavu ili sugestiju koja upućuje da hrana ima određenu prednost u usporedbi s drugom hranom u odnosu na hranjiva svojstva, a odnosi se na energetska (kalorijska vrijednost) i hranjiva ili drugu tvar.

4.1.1. Izvor (naziv vitamina) i/ili (naziv minerala)

Tvrdnja da je neka hrana izvor vitamina i/ili minerala i svaka tvrdnja za koju je vjerojatno da ima isto značenje za potrošača, može se navoditi pod uvjetom da proizvod sadrži značajnu količinu tog vitamina ili minerala, a koja je definirana kao najmanje 15% preporučene dnevne količine, kako je navedeno posebnim propisom o navođenju hranjivih vrijednosti hrane (Prilog 4. točka 3.).

Primjeri:

- obogaćeno vitaminima
- s dodanim vitaminima A, B i C
- s dodatkom 5 vitamina
- obogaćeno B vitaminima
- obogaćeno vitaminima B₁, B₂ i C
- obogaćeno mineralima
- obogaćeno kalcijem i magnezijem.

Smatra se da izraz „multivitamin” koji je često sastavni dio trgovačkog naziva proizvoda ili se navodi na bilo kojem mjestu na ambalaži, ima isto značenje za potrošača kao i navodi: „obogaćeno vitaminima” ili „izvor vitamina”.

Primjer:

- trgovački naziv: „Nektar Multivitamin“

- naziv proizvoda:

„Nektar od više vrsta voća s dodanim vitaminima C, E, B₁, B₆, B₁₂, niacin, pantotenska kiselina, folna kiselina, biotin i provitamin A“

ILI

„Nektar od više vrsta voća obogaćen s 10 vitamina“

Ako se ispred vitamina/minerala nalazi kvačica, zvjezdica ili druga grafička oznaka, isti mora udovoljavati kriteriju za tvrdnju „izvor (naziv vitamina) i/ili (naziv minerala)”.

Primjeri:

- vitamini
- A, C, E
- B vitamini
- minerali
- Ca i Mg, ili
- kalcij i magnezij

Isto vrijedi i za druge hranjive tvari (vlakna, proteini) pri čemu hranjiva tvar označena grafičkom oznakom mora udovoljavati kriteriju za tu tvrdnju prema posebnom propisu o prehrambenim i zdravstvenim tvrdnjama (Prilog 4. točka 41.).

Primjeri:

- vlakna
- proteini

4.1.2. Mala energetska vrijednost

Tvrdnja da neka hrana ima malu energetska vrijednosti i svaka tvrdnja za koju je vjerojatno da ima isto značenje za potrošača, može se stavljati samo ako taj proizvod ne sadrži više od 40 kcal (170 kJ)/100 g u krutom stanju ili više od 20 kcal (80 kJ)/100 ml u tekućem stanju.

Za stolna sladila primjenjuje se ograničenje od 4 kcal (17 kJ)/porciji sa svojstvima zaslađivanja istovjetnima 6 g saharoze (otprilike 1 čajna žličica saharoze).

Izrazi koji se navode pri označavanju, a koji imaju isto značenje kao i tvrdnja „mala energetska vrijednost“ su:

- niskoenergijsko
- malokalorijsko i sl.

Primjer:

„Osvježavajuće bezalkoholno piće s okusom limuna i limete, male energetske vrijednosti“
ILI

„Niskoenergetsko osvježavajuće bezalkoholno piće s okusom limuna i limete“

4.1.3. Smanjena energetska vrijednost

Tvrdnja da je neka hrana smanjene energetske vrijednosti i svaka tvrdnja za koju je vjerojatno da ima isto značenje za potrošača, može se navoditi samo ako je energetska vrijednost u odnosu na istovrsnu ili srodnu hranu uobičajenog sastava smanjena najmanje za 30%, s naznakom svojstva/svojstava koje/koja utječu na smanjenje ukupne energetske vrijednosti te hrane.

Primjer:

Proizvod trgovačkog naziva „XY okus borovnica“, može biti označen kao:

„Negazirano osvježavajuće bezalkoholno piće s okusom borovnice, smanjene energetske vrijednosti“. Smanjen sadržaj šećera.

4.1.4. Smanjena količina (naziv hranjive tvari)

Tvrdnja da je količina jedne ili većeg broja hranjive tvari smanjena i svaka tvrdnja za koju je vjerojatno da ima isto značenje za potrošača, može se stavljati samo ako to smanjenje količine iznosi najmanje 30% u odnosu na slične proizvode (osim za mikronutrijente za koje je prihvatljiva i razlika od 10% u referentnim vrijednostima utvrđenim posebnim propisom o navođenju hranjivih vrijednosti hrane (Prilog 4. točka 3.)) te za natrij ili istovjetnu vrijednosti soli kod kojih je prihvatljiva razlika od 25%.

4.1.5. Bez dodanog šećera

Tvrdnja da je neka hrana bez dodanoga šećera i svaka tvrdnja za koju je vjerojatno da ima isto značenje za potrošača, može se stavljati samo ako taj proizvod ne sadrži nikakve dodane monosaharide, disaharide ili bilo kakvu drugu hranu koja se koristi zbog svojih svojstava zaslađivanja. Ako su šećeri prirodno prisutni u toj hrani, na oznaci se mora pojaviti i tvrdnja: „Sadrži prirodno prisutne šećere“.

Prehrambena tvrdnja „Bez dodanih šećera” na voćnom soku nije zabranjena.

Primjer:

„Sok od ananasa od koncentriranog soka“

Bez dodanog šećera. Sadrži prirodno prisutne šećere.

4.1.6. Light (lagan)

Tvrdnja da je neki proizvod dijetalan i svaka tvrdnja za koju je vjerojatno da ima isto značenje za potrošača, slijedi iste uvjete kao što su uvjeti utvrđeni za tvrdnju „Smanjen sadržaj ...“. Tu tvrdnju također prati i naznaka svojstva/svojstava koje/koji utječu na dijetalnost te hrane.

Tvrdnja kojom se izjavljuje da je smanjen sadržaj jedne ili više hranjivih tvari može se navesti jedino ako je sadržaj te hranjive tvari smanjen najmanje 30% u odnosu na istovjetan proizvod kako je to opisano pod poglavljem 4.1.3.

Drugim riječima, kada se navode tvrdnje „smanjena energetska vrijednost“ ili „light“ mora biti navedeno svojstvo/a hrane koje je utjecalo na to da proizvod nosi oznaku smanjenje energetske vrijednosti ili oznaku „light“ (primjerice tvrdnja „light – 50% manje šećera“).

Kada u proizvod nije dodana hranjiva tvar može se navesti tvrdnja „light – bez šećera“. Naznaka svojstva koje utječe na dijetalnost hrane može biti navedena i uz propisani ili opisni naziv hrane.

Tvrdnja „super light“ nije dopuštena.

Primjeri:

- a) „Osvježavajuće bezalkoholno piće s okusom borovnice, smanjene energetske vrijednosti – 50% smanjen sadržaj šećera“
- proizvod na ambalaži ima navedenu tvrdnju „okus borovnica light“
- b) Ako sirup za osvježavajuće piće sa sladilima ima trgovački naziv „Sirup malina light“, mora biti navedeno svojstvo koje opravdava tvrdnju „light“ (primjerice bez šećera), a u nazivu hrane mora se nalaziti navod „sa sladilima“.

4.1.7. Izvor vlakana

Tvrdnja da je neka hrana izvor vlakana i svaka tvrdnja za koju je vjerojatno da ima isto značenje za potrošača, primjerice „obogaćeno dijetalnim vlaknima“, može se stavljati samo ako taj proizvod sadrži najmanje 3 g vlakana na 100 g ili najmanje 1,5 g vlakana na 100 kcal.

4.2. Zdravstvene tvrdnje

„Zdravstvena tvrdnja“ je svaka tvrdnja koja navodi na zaključak ili upućuje da kategorija hrane, određena hrana ili sastojak hrane utječe na zdravlje ljudi.

„Tvrdnja o smanjenom riziku od neke bolesti“ je svaka tvrdnja koja navodi na zaključak ili upućuje da se konzumacijom određene kategorije hrane, hrane ili sastojka hrane značajno smanjuje faktor rizika u razvijanju neke bolesti ljudi.

Kada se navodi zdravstvena tvrdnja podatak o hranjivoj vrijednosti mora uključivati podatke iz Skupine 2 propisane posebnim propisom o navođenju hranjivih vrijednosti hrane (Prilog 4. točka 3.), uz iznimku generičkog reklamiranja.

5. PRIRODNE MINERALNE VODE I PRIRODNE IZVORSKE VODE I STOLNE VODE

5.1. Naziv hrane

Nazivi prirodne mineralne vode, prirodne izvorske vode i stolne vode utvrđeni posebnim propisom (Prilog 4. točke 16., 33. i 49.) u Republici Hrvatskoj su:

Tablica 3.

prirodna mineralna voda	„prirodna mineralna voda“, ili u slučaju gazirane prirodne mineralne vode: „prirodno gazirana prirodna mineralna voda“, „prirodna mineralna voda s povećanom količinom ugljikovog dioksida iz izvora“, „gazirana prirodna mineralna voda“ - prema obradi, uz naziv se dodaje navod: „potpuno uklonjen ugljikov dioksid“ ili „djelomično uklonjen ugljikov dioksid“
prirodna izvorska voda	„prirodna izvorska voda“, „izvorska voda“ - u slučaju dodavanja ugljikovog dioksida: „prirodna izvorska voda s ugljikovim dioksidom“ ili „gazirana prirodna izvorska voda“
stolna voda	„stolna voda“ ili drugi naziv pod kojim se stolna voda proizvodi i stavlja na tržište u državi članici Europske unije i Europske udruge slobodne trgovine - u slučaju dodavanja ugljikovog dioksida: „stolna voda s ugljikovim dioksidom“ ili „gazirana stolna voda“

Kod naziva proizvoda, naziv kemijskog spoja „ugljikov dioksid“ može biti zamijenjen

kemijskom formulom „CO₂”.

5.2. Dodatni zahtjevi označavanja za prirodne mineralne i prirodne izvorske vode

Trgovački naziv prirodne mineralne vode i prirodne izvorske vode može sadržavati naziv lokaliteta, sela ili mjesta pod uvjetom da se taj naziv odnosi na prirodnu mineralnu i prirodnu izvorsku vodu koja se crpi iz izvora u navedenom mjestu i pod uvjetom da ne stvara zabunu s obzirom na mjesto korištenja vode iz izvora. Ovo se pravilo primjenjuje i na trgovački naziv upotrijebljen za bilo koju vrstu reklamiranja.

Zabranjeno je stavljati na tržište prirodnu mineralnu i prirodnu izvorsku vodu iz jednog te istog izvora pod više od jednog trgovačkog naziva.

U slučaju da oznake na ambalaži prirodne mineralne i prirodne izvorske vode stavljene na tržište sadrže trgovački naziv različit od naziva izvora, lokaliteta ili mjesta u kojem se izvor nalazi, tada naziv lokaliteta, mjesta ili naziv izvora mora biti naveden slovima koja su najmanje jedan i pol puta viša i šira od najvećih slova upotrijebljenih za taj trgovački naziv.

5.3. Dodatni zahtjevi označavanja - prirodne mineralne vode

Osim propisanih obveznih podataka za hranu, oznaka prirodne mineralne vode mora sadržavati i:

- a) analitički sastav karakterističnih aniona i kationa;
- b) naziv mjesta korištenja izvora i naziv izvora;
- c) navod o provedenom tehnološkom postupku odvajanja spojeva željeza, mangana, sumpora i arsena obradom zrakom obogaćenim ozonom („voda podvrgnuta odobrenom postupku obrade zrakom obogaćenim ozonom“) ili navod o provedenom tehnološkom postupku uklanjanja fluorida aktivnim aluminijskim oksidom („voda podvrgnuta odobrenom postupku uklanjanja fluorida aktivnim aluminijskim oksidom“) koji se mora nalaziti u neposrednoj blizini analitičkog sastava karakterističnih sastojaka;
- d) navod o bilo kojem drugom provedenom tehnološkom postupku osim dekantacije i filtracije i obrade zrakom obogaćenim ozonom kojim se uklanjaju nepoželjni sastojci, a da se ne mijenja sastav vode.

Odstupanje od prosječnih godišnjih vrijednosti karakterističnih sastojaka navedenih na oznaci može iznositi najviše $\pm 20\%$.

Dozvoljeno je odstupanje od navedenih granica kad je odstupanje nekog iona povezano s metodom analize, a ne s nestabilnošću izvora.

U nekim uvjetima kada se koncentracija približava limitu za detekciju u metodi korištenoj za analizu, odstupanje iznad 20% nije pokazatelj nestabilnosti izvora. Kada su male vrijednosti komponente, veća je i mogućnost greške.

5.3.1. Označavanje prirodne mineralne vode s koncentracijom fluorida većom od 1,5 mg/l

Prirodna mineralna voda s koncentracijom fluorida većom od 1,5 mg/l mora sadržavati navod: „sadrži više od 1,5 mg/l fluorida: nije pogodna za uobičajenu prehranu dojenčadi i djece ispod 7 godina starosti“ koji se mora nalaziti u neposrednoj blizini trgovačkog naziva i biti napisan uočljivim slovima.

To znači da na oznaci mora biti navedena i stvarna količina fluorida u odnosu na fizikalno-kemijski sastav karakterističnih sastojaka prirodne mineralne vode, koja se mora nalaziti u navodu analitičkog sastava karakterističnih sastojaka prirodne mineralne vode.

5.3.2. Oznake svojstava prirodne mineralne vode i kriteriji za njihovo korištenje

Oznake svojstava prirodne mineralne vode navedene u Tablici 4. mogu se koristiti ako udovoljavaju kriterijima propisanim tom tablicom i pod uvjetom da su svojstva utvrđena na temelju fizikalno-kemijskih ispitivanja i, gdje je potrebno, farmakoloških, fizioloških i kliničkih ispitivanja provedenih u skladu s priznatim znanstvenim metodama propisanim posebnim propisom (Prilog 4. točka 16.).

Tablica 4. Oznake svojstava prirodne mineralne vode i kriteriji za njihovo korištenje

OZNAKE SVOJSTAVA	KRITERIJI
Mala količina minerala	Količina minerala, određena kao suhi ostatak, manja od 500 mg/l
Vrlo mala količina minerala	Količina minerala, određena kao suhi ostatak, manja od 50 mg/l
Bogata mineralima	Količina minerala, određena kao suhi ostatak, veća od 1500 mg/l
Sadrži bikarbonat	Količina bikarbonata veća od 600 mg/l
Sadrži sulfat	Količina sulfata veća od 200 mg/l
Sadrži klorid	Količina klorida veća od 200 mg/l
Sadrži kalcij	Količina kalcija veća od 150 mg/l
Sadrži magnezij	Količina magnezija veća od 50 mg/l
Sadrži fluorid	Količina fluorida veća od 1 mg/l
Sadrži željezo	Količina dvovalentnog željeza veća od 1 mg/l
Kiselica	Količina slobodnog CO ₂ veća od 250 mg/l
Sadrži natrij	Količina natrija veća od 200 mg/l
Pogodno za pripremu hrane za dojenčad	-

Pogodna za dijetu s malom količinom natrija	Količina natrija manja od 20 mg/l
Može imati laksativan učinak	-
Može imati diuretski učinak	-

Navodi poput: „potiče probavu“, „može olakšati hepatobilijarne funkcije“ ili slični navodi za prirodnu mineralnu vodu mogu se stavljati pod uvjetom da vodi ne pripisuju svojstva vezana uz prevenciju, terapiju ili liječenje bolesti ljudi i da su svojstva utvrđena na temelju fizikalno-kemijskih ispitivanja i, gdje je potrebno, farmakoloških, fizioloških i kliničkih ispitivanja provedenih u skladu s priznatim znanstvenim metodama propisanim posebnim propisom (Prilog 4. točka 16.).

5.3.3. Zabrane

Zabranjeno je na ambalaži ili pri bilo kojoj vrsti reklamiranja stavljanje oznaka, trgovačkih imena, zaštitnih žigova, naziva marki proizvoda, slikovnih prikaza ili drugih oznaka koje:

- u slučaju prirodne mineralne vode upućuju na svojstvo koje voda ne posjeduje, posebice glede podrijetla, datuma od kada je dopušteno njezino korištenje, rezultata analiza ili bilo kojih sličnih podataka u svezi s garancijom autentičnosti;
- u slučaju vode za piće zapakirane u ambalažu, koja ne udovoljava zahtjevima za prirodnu mineralnu vodu koristiti oznake koje bi mogle stvoriti zabunu u svezi s prirodnom mineralnom vodom, posebice oznake: „mineralna voda“, „mineral“, „kiselica“ ili bilo koje izvedenice tih riječi.

Zabranjeno je na prirodnu mineralnu vodu stavljati oznake koje vodi pripisuju svojstva vezana uz prevenciju, terapiju ili liječenje bolesti ljudi.

5.4. Dodatni zahtjevi označavanja - prirodne izvorske vode

Osim propisanih obveznih podataka za hranu, oznaka prirodne izvorske vode mora sadržavati i:

- naziv mjesta korištenja izvora i naziv izvora;
- navod o provedenom tehnološkom postupku odvajanja spojeva željeza, mangana, sumpora i arsena obradom zrakom obogaćenim ozonom („voda podvrgnuta odobrenom postupku obrade zrakom obogaćenim ozonom“) ili navod o provedenom tehnološkom postupku uklanjanja fluorida aktivnim aluminijskim oksidom („voda podvrgnuta odobrenom postupku uklanjanja fluorida aktivnim aluminijskim oksidom“) koji se mora nalaziti u neposrednoj blizini analitičkog sastava karakterističnih sastojaka ako je naveden na oznaci;
- navod o bilo kojem drugom provedenom tehnološkom postupku osim dekantacije i filtracije i obrade zrakom obogaćenim ozonom kojim se uklanjaju nepoželjni sastojci, a da se ne mijenja sastav vode.

Analitički sastav karakterističnih sastojaka za prirodne izvorske vode nije potrebno navoditi, a u slučaju da se ipak navodi, odstupanje od prosječnih godišnjih vrijednosti karakterističnih sastojaka navedenih na oznaci može iznositi najviše $\pm 20\%$. Dozvoljeno je odstupanje od navedenih granica kad je odstupanje nekog iona povezano s metodom analize, a ne s nestabilnošću izvora.

5.4.1. Zabrane

Zabranjeno je na ambalaži ili pri bilo kojoj vrsti reklamiranja, stavljanje oznaka, trgovačkih imena, zaštitnih žigova, naziva marki proizvoda, slikovnih prikaza ili drugih oznaka koji bi mogli dovesti do zamjene s prirodnom mineralnom vodom, a posebno oznake „kiselica“, „mineralna voda“, „mineral“ ili bilo koje izvedenice tih riječi.

U slučaju vode za piće zapakirane u ambalažu, koja ne udovoljava zahtjevima za prirodnu izvorsku vodu, zabranjeno je na ambalaži ili pri bilo kojoj vrsti reklamiranja, stavljanje oznaka, trgovačkih imena, zaštitnih žigova, naziva marki proizvoda, slikovnih prikaza ili drugih oznaka koji bi mogli dovesti do zamjene s prirodnom izvorskom vodom, a posebno oznake: „izvorska voda“, „izvor“, „vrela“ ili bilo koje izvedenice tih riječi.

5.5. Dodatni zahtjevi označavanja – stolne vode

Osim propisanih obveznih podataka za hranu, stolna voda mora sadržavati i navod: „sadrži ...mg/l dodanog...“ ako je tijekom proizvodnje dodana jedna od sljedećih tvari: natrijev klorid (NaCl), kalcijev klorid (CaCl_2), natrijev karbonat (Na_2CO_3), kalcijev karbonat (CaCO_3), natrijev hidrogenkarbonat (NaHCO_3), magnezijev karbonat (MgCO_3), natrijev sulfat (Na_2SO_4), magnezijev sulfat (MgSO_4), natrijev fluorid (NaF) i ugljikov dioksid (CO_2).

Stolna voda u koju je dodano više od jedne gore navedene tvari označava se navodom: „sadrži sljedeće dodane tvari (mg/l): ..., ..., ...“.

Stolna voda koja je bila podvrgnuta obradi sa zrakom obogaćenim ozonom mora biti označena navodom „voda podvrgnuta odobrenom postupku obrade zrakom obogaćenim ozonom“.

5.5.1. Zabrane

Zabranjeno je na ambalaži, pri označavanju ili bilo kojoj vrsti reklamiranja, stavljanje riječi, naziva proizvoda, zaštitnih žigova, naziva marki proizvoda, slikovnih prikaza ili drugih oznaka koji bi mogli dovesti do zamjene s prirodnom mineralnom ili prirodnom izvorskom vodom, a posebno riječi „kiselica“, „mineralna voda“, „mineral“, „izvorska voda“, „izvor“, „vrela“, „prirodna“ ili bilo koje izvedenice tih riječi.

UVOD

Dodatak obuhvaća odredbe označavanja mesa i mesnih proizvoda, propisane posebnim propisom (Prilog 4. točka 13.) osim goveđeg mesa i proizvoda od goveđeg mesa opisanih u Dodatku 7 te metode izračunavanja količine mesa u mesnim proizvodima.

1. OZNAČAVANJE RASJEČENOG MESA

1.1. Označavanje zapakiranog rasječenog mesa

Obvezno je navođenje najmanje sljedećih podataka:

- naziv svježeg rasječenog mesa odnosno osnovnog dijela trupa, gdje je to primjenjivo
- neto količina ili količina punjenja
- rok trajanja
- uvjeti čuvanja i upotrebe
- naziv i adresa proizvođača ili onoga koji hranu pakira ili stavlja na tržište, a registriran je u Republici Hrvatskoj
- pojedinosti o mjestu podrijetla, ako bi propust takva navođenja mogao krivo navoditi potrošača o pravom podrijetlu
- upute za upotrebu gdje je to potrebno radi pravilnog korištenja
- drugi podaci prema posebnim propisima.

1.2. Označavanje nezapakiranog rasječenog mesa

Pri označavanju nezapakiranog rasječenog mesa domaćih papkara i kopitara, peradi, lagomorfa (kunića i zečeva), divljači i uzgojene divljači, obvezno je navođenje:

- naziva hrane i naziva proizvođača ili onoga koji hranu stavlja na tržište
- roka trajanja
- drugih podataka prema posebnim propisima.

Na popratnom dokumentu koji se odnosi na nezapakirano rasječeno meso i koji mora biti otpremljen prije isporuke tog mesa ili neposredno s njim, moraju biti navedeni i ostali podaci obvezni i za zapakiranu hranu, gdje je to primjenjivo te drugi podaci ako je to propisano posebnim propisima.

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

Nezapakirano rasječeno meso, ako je podvrgnuto ionizirajućem zračenju mora biti vidljivo označeno na isti način kao i zapakirana hrana, odnosno na prodajnoj ambalaži se mora nalaziti taj podatak.

1.3. Označavanje govedih i svinjskih trupova i polovica

Govedi i svinjski trupovi i polovice mogu se stavljati na tržište ako su propisno označeni naljepnicom, privjesnicom (oznaka) ili žigom, propisanim posebnim propisom o kakvoći govedih trupova i polovica (Prilog 4. točka 41.) i kakvoći svinjskih trupova i polovica (Prilog 4. točka 42.) Oznaka mora biti otporna na oštećenje i dobro čitljiva bez mogućnosti mijenjanja podataka na njoj. Za označavanje žigom koristi se nerazmazivo, neizbrisivo i neotrovno bojilo koje se upotrebljava u prehrambenoj industriji te je otporno na vodu i kuhanje. Oznaka ili žig ne smije biti uklonjena prije početka postupka rasijecanja, odnosno otkoštavanja četvrti ili polovica.

1.4. Označavanje brzo smrznutog mesa i mesnih proizvoda

Brzo smrznuto meso i mesni proizvodi označavaju se i sljedećim dodatnim podacima prema posebnom propisu o brzo smrznutoj hrani (Prilog 4. točka 1.):

- uvjeti čuvanja ili vrsta opreme u kojoj se čuva brzo smrznuta hrana
- navodom: „jednom odmrznuti proizvod ne smije se više zamrzavati“
- navodom: „brzo smrznuto“.

2. OZNAČAVANJE MESNIH PROIZVODA

Pri označavanju mesnih proizvoda obvezno je navođenje najmanje sljedećih podataka:

- naziv mesnog proizvoda
- popis sastojaka
- količina određenih sastojaka ili kategorija sastojaka
- neto količina ili količina punjenja
- rok trajanja
- uvjeti čuvanja i upotrebe
- naziv i adresa proizvođača ili onoga koji hranu pakira ili stavlja na tržište, a registriran je u Republici Hrvatskoj
- pojedinosti o mjestu podrijetla, ako bi propust takva navođenja mogao krivo navoditi potrošača o pravom podrijetlu
- upute za upotrebu, gdje je to potrebno radi pravilnog korištenja.

Pri označavanju mesnih proizvoda uz navod „meso“ navodi se i vrsta životinje od koje meso potječe, primjerice „svinjsko meso“.

2.1. Definicija mesa

Meso životinja za klanje koje se koristi kao sastojak u proizvodnji hrane podrazumijeva mišićje kostura s prirodno uključenim ili prijanjajućim tkivom, isključujući srce, jezik, mišićje glave (osim žvakaćih mišića), mišićje carpusa, tarsusa i repa, pri čemu ukupna količina masnog i vezivnog tkiva nije veća od vrijednosti navedenih u Tablici 1.

Tablica 1. Najveća količina masnog i vezivnoga tkiva za sastojke koji se označavaju kao „...meso“

VRSTA	Mast (%)	Vezivno tkivo (%)
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

Uobičajena je praksa da se masno i vezivno tkivo rasijecanjem odvajaju od mišića i zasebno dodaju tijekom proizvodnje. Iako su zasebno dodani, svi ti sastojci uračunavaju se u „meso“ uz uvjet da potječu od iste životinjske vrste, kao i da količina masnog i vezivnog tkiva udovoljava uvjetima iz Tablice 1.

To znači da se dijelovi s većim udjelom masnog ili vezivnog tkiva (primjerice svinjska ledna slanina) mogu kombinirati s drugim dijelovima trupa iste životinjske vrste s većim udjelom mišićnog tkiva (primjerice krto meso s 50% mesa i 50% masti). Ako količine masnog i vezivnog tkiva udovoljavaju uvjetima iz Tablice 1., ti dijelovi se smatraju mesom prema definiciji mesa.

Primjer:

U proizvodnji proizvoda od goveđeg mesa može se dodati goveđe masno tkivo iz različitih dijelova trupa. Ako je ukupni udio goveđeg masnog tkiva manji od 25%, dodano masno tkivo ne treba posebno navoditi u popisu sastojaka (navodi se samo „goveđe meso“).

Popis sastojaka za kobasicu od goveđeg mesa u kojoj je ukupni udio goveđeg masnog i vezivnog tkiva manji od 25%:

Sastojci: goveđe meso 57%, voda, bjelančevine soje, začini, stabilizator E 450, konzervans E 250, antioksidans E 301.

2.1.1. Masno i vezivno tkivo u količini većoj od navedene u Tablici 1.

Primjer:

Kada je u proizvodnji proizvoda od goveđeg mesa dodano goveđe masno tkivo iz različitih dijelova trupa te ukupni udio goveđeg masnog tkiva prelazi 25%, u popisu sastojaka se kao sastojak mora navesti i „goveđe masno tkivo“*.

Popis sastojaka za kobasicu od goveđeg mesa u kojoj je ukupni udio goveđeg masnog tkiva veći od 25%:

Sastojci: goveđe meso 37%, voda, bjelančevine soje, goveđe masno tkivo*, začini, stabilizator E 450, konzervansi E 250, antioksidansi E 301.

*može se koristiti i uobičajeni izraz goveđi loj

Masno i vezivno tkivo u količini većoj od navedene u Tablici 1., moraju biti navedeni u popisu sastojaka i moraju sadržavati oznaku životinjske vrste, primjerice „svinjsko masno tkivo“ ili specifičniji naziv „svinjske kože“.

Primjer:

Popis sastojaka za kobasicu od svinjskog i goveđeg mesa može glasiti:

Sastojci: meso 37% (svinjsko, goveđe), ..., svinjsko masno tkivo, voda ..., goveđe masno tkivo*, ..., goveđe vezivno tkivo, krumpirov škrob, stabilizator E 450, konzervansi E 250, antioksidansi E 301.

ILI

Sastojci: svinjsko meso 25%, goveđe meso 12%, ..., svinjsko masno tkivo, voda ..., ..., goveđe masno tkivo*, ..., goveđe vezivno tkivo, krumpirov škrob, stabilizator E 450, konzervansi E 250

*može se koristiti i uobičajeni izraz goveđi loj

Za masno i vezivno tkivo u količini većoj od navedene u Tablici 1. nije potrebno navoditi količinu sastojka, osim ako se u nazivu, slikom ili na drugi način ti sastojci posebno naglašavaju (vidjeti Poglavlje 6. Navođenje količine sastojaka).

Primjer:

„Slaninska kobasica“

Sastojci: svinjsko meso 35%, svinjsko masno tkivo 30%, voda, krumpirov škrob, stabilizator E 450, konzervansi E 250, antioksidansi E 301, bojilo E 120.

2.2. Izuzeća od definicije mesa

Definicija mesa s pripadajućim vrijednostima masnog i vezivnog tkiva ne primjenjuje se na anatomske dijelove trupa (primjerice svinjska trbušina može sadržavati i više od 30% masnog tkiva jer je to svojstveno za taj anatomski dio trupa svinje).

2.2.1. Proizvodi koji sadrže i anatomske dijelove trupa

U proizvodnji mesnih proizvoda uz meso mogu se koristiti i anatomske dijelovi trupa. Ako se pri označavanju takvih proizvoda u popisu sastojaka umjesto naziva „meso“ navodi **specifični anatomski dio**, definicija mesa ne odnosi se na taj anatomski dio pri izračunavanju količine mesa.

Primjeri:

a) „Svinjski but“ umjesto „svinjsko meso“.

b) „Pileći ujušak“:

Ako se u popisu sastojaka proizvoda „Pileći ujušak“ navodi „pileće meso“, primjenjuje se definicija mesa i na upotrijebljeni anatomski dio.

Ako se u popisu sastojaka izdvojeno navodi specifični anatomski dio mesa, primjerice „pileća prsa“, ne primjenjuje se definicija mesa, a „pileća prsa“ ne ubrajaju se u ukupnu navedenu količinu „pilećeg mesa“. Međutim, potrebno je navesti količinu „pilećih prsa“ jer se u nazivu proizvoda navodi riječ „pileći“ te bi popis sastojaka mogao glasniti:

Sastojci: voda, pileća prsa* (20%), ..., pileće meso (10%), ..., pileće masno tkivo, ..., pileće vezivno tkivo, brašno, začini.

* može se koristiti i uobičajeni izraz *pileći file*

U popisu sastojaka upotrijebljen je uobičajeni naziv za anatomski dio.

ILI

Sastojci: voda, pileće meso (45%), pileće masno tkivo, pileće vezivno tkivo, brašno, začini.

Umjesto uobičajenog naziva za anatomski dio korišten je izračun mesa prema Tablici 1.

2.2.2. Proizvodi od anatomskih dijelova trupa

2.2.2.1. Proizvodi od svježeg mesa

Definicija mesa i odredbe o dozvoljenom udjelu masnog i vezivnog tkiva ne primjenjuju se na anatomske dijelove koji su podvrgnuti samo osnovnoj obradi tako da potrošač može prepoznati anatomske strukturu mesa. Međutim, dodana voda ne smije prelaziti 5% mase gotovog proizvoda.

Primjer:

Na paniranim pilećim prsima koje potrošač može lako prepoznati kao pileća prsa, a sadrže manje od 5% dodane vode u gotovom proizvodu, ne treba se navoditi količina mesa.

2.2.2.2. Polutrajni suhomesnati proizvodi

Ako se polutrajnim suhomesnatim proizvodima doda više od 5% vode, obvezno se navodi količina anatomskog dijela (primjerice dimljene vratine ili buta), a voda se navodi kao sastojak u popisu sastojaka.

2.2.3. Proizvodi koji u nazivu imaju navedene mesne proizvode

Proizvodi koji sadrže mesni proizvod koji se ističe u nazivu proizvoda moraju biti označeni u skladu s općim načelima označavanja, opisanim u prvom dijelu Vodiča.

Pravila označavanja mesnih proizvoda primjenjuju se i kada se takav proizvod upotrebljava kao sastojak drugog proizvoda.

Primjeri:

Anatomski dio u nazivu proizvoda:

a) „Grah sa suhom šunkom“

Sastojci: umak (voda, koncentrat rajčice, začini, ...), kuhani grah 10%, suha šunka 7% (svinjski but, kuhinjska sol, regulator kiselosti E 452, konzervans E 250, bojilo E 120).

b) „Grah sa suhom šunkom i suhom vratinom“

Sastojci: umak (voda, koncentrat rajčice, začini), kuhani grah 10%, suha šunka 4% (svinjski but, kuhinjska sol, regulator kiselosti E 452, konzervans E 250, zgušnjivač E 407), suhi vrat 3% (svinjski vrat, kuhinjska sol, regulator kiselosti E 452, konzervans E 250).

Iznimke:

c) „Grah sa šunkom u ovitku“

Sastojci: umak (voda, koncentrat rajčice, začini, ...), kuhani grah 10%, šunka u ovitku (svinjsko meso 70%, voda, kuhinjska sol, stabilizator E 450, ...) ...

Iako je u nazivu proizvoda naznačen anatomski dio, prema posebnom propisu o mesnim proizvodima (Prilog 4. točka 13.) definiran je sastav proizvoda i količina bjelančevina mesa.

Osnovni sastojak je svinjsko meso u komadima, a ostali sastojci služe za povezivanje i prisutni su u maloj količini.

2.2.4. Proizvodi s iznutricama i mišićima koji nisu obuhvaćeni definicijom mesa

U svrhu označavanja, **srce, jezik, mišići glave (osim žvakaćih mišića), mišići carpusa, tarsusa i repa** isključeni su iz definicije skeletnih mišića. Ti dijelovi životinje i iznutrice se u popisu sastojaka navode pod svojim specifičnim nazivima, koji moraju biti nadopunjeni nazivom životinjske vrste, primjerice „goveđe srce“. U slučaju da se ti dijelovi životinje i iznutrice ne spominju u nazivu hrane te nisu karakteristični za taj proizvod, njihova se količina ne mora navoditi.

Primjeri:

a) „Tlačenica“

Sastojci: meso svinjskih glava, svinjsko srce, svinjski jezik, svinjske kože, voda, začini, ...

b) „Jetrena pašteta“

Sastojci: svinjsko masno tkivo, voda, svinjsko meso, svinjska jetra 12%, mliječne bjelančevine, začini, kuhinjska sol, konzervans E 250, bojilo E 120.

- u primjeru je naveden postotak svinjske jetre jer se ona spominje u nazivu i karakterističan je sastojak za ovaj tip proizvoda.

c) „Čajna pašteta“

Sastojci: svinjsko masno tkivo, voda, meso 37% (svinjsko i goveđe), svinjska jetra, mliječne bjelančevine, začini, kuhinjska sol, konzervans E 250, bojilo E 120.

- u navedenom primjeru nije potrebno navoditi postotak svinjske jetre jer proizvod može, a i ne mora, biti proizveden sa svinjskom jetrom

2.2.5. Rekonstituirani mesni proizvodi koji oblikom podsjećaju na anatomske dijelove

Rekonstituirani mesni proizvodi koji oblikom podsjećaju na anatomske dijelove ne mogu se označavati anatomskim nazivom.

Primjer:

Panirani pileći odrezak oblikovan tako da izgleda kao file pilećih prsa, ne može se stavljati na tržište pod nazivom „Panirani pileći file“ budući da se proizvodi od strojno otkoštenog mesa.

Sastojci: strojno otkošteno pileće meso 65%, voda, pšenično brašno, jaja, krušne mrvice, začini.

2.2.6. Sastojci dobiveni iz mesnih bjelančevina, masti i vezivnog tkiva

Sastojci dobiveni iz mesnih bjelančevina, masti i vezivnog tkiva koji su podvrgnuti obradi kao što je purifikacija (želatina, kolagenska vlakna, rafinirana mast), hidroliza (hidrolizati bjelančevina) ili ekstrakcija (mesni ekstrakti, bujoni) također nisu obuhvaćeni definicijom mesa. Ti se sastojci moraju u popisu sastojaka navesti zasebno pod svojim nazivom.

2.2.7. Nerafinirane masti

Ako je sastojak proizvoda svinjska mast proizvedena postupcima topljenja svinjskog masnog tkiva, onda se u popisu sastojaka navodi kao „svinjska mast“.

2.2.8. Strojno otkošteno meso

Strojno otkošteno meso (SOM) nije obuhvaćeno definicijom „mesa“ i ne uračunava se u izračun količine mesa.

Strojno otkošteno meso svih životinjskih vrsta mora se u popisu sastojaka navesti pod svojim vlastitim nazivom, uz navođenje životinjske vrste, primjerice „strojno otkošteno pileće meso“.

„*Strojno otkošteno meso*“ ili „SOM“ definirano je posebnim propisom o higijeni hrane životinjskog podrijetla (Prilog 4. točka 37.) kao proizvod koji se, nakon uklanjanja kostiju, dobije odvajanjem mesa od kostiju s dijelovima mesa, ili od trupa peradi, strojnom obradom kojom se uništava ili mijenja struktura mišićnih vlakana.

Primjer:

„Pileća pašteta“

Sastojci: strojno otkoštено pileće meso (60%), biljna mast, voda, pileća jetra, sojina bjelančevina, začini, kuhinjska sol, konzervans E 250.

3. SLOŽENI SASTOJAK

Složeni sastojak je sastojak sastavljen od dva ili više sastojaka. Sastojci složenog sastojka smatraju se sastojcima gotovog proizvoda i mogu se navesti na jedan od načina:

a) u popisu sastojaka, pod specifičnim nazivom složenog sastojka, na odgovarajućem mjestu s obzirom na masu koja mu je utvrđena pri proizvodnji, u zagradi odmah nakon naziva složenog sastojka;

Sastojci složenog sastojka moraju se navesti padajućim redoslijedom prema masi koju imaju u tom složenom sastojku.

Primjer:

Sastojci: grah 20%, kobasica 18% (svinjsko meso 16%, svinjsko masno tkivo, kukuruzni škrob, jaja, začini), rajčica, pire od rajčice, sol.

b) u popisu sastojaka na mjestu koje zauzimaju s obzirom na maseni udio u gotovom proizvodu;

Primjer:

Sastojci: grah 20%, svinjsko meso 16%, svinjsko masno tkivo, kukuruzni škrob, jaja, začini, rajčica, pire od rajčice, sol.

4. NAČIN IZRAČUNAVANJA I IZRAŽAVANJA KOLIČINE SASTOJAKA

Navedene količine sastojaka označavaju prosječnu količinu sastojka. Prosječna količina označava količinu sastojka u skladu s recepturom i dobrom proizvođačkom praksom, uzimajući u obzir normalne varijacije koje se javljaju kao rezultat tehnološkog procesa.

Navedena količina sastojka odnosi se na sastojak kakav je naveden u popisu sastojaka. Prema tome, količina nekih sastojaka mora biti navedena za neprerađeni oblik, ako nazivi u popisu sastojaka ne navode nikakve informacije o preradi i prema tome upućuju da je upotrijebljen sastojak u neprerađenom obliku, primjerice „svinjsko meso“.

Ako naziv sastojka u popisu sastojaka upućuje da je sastojak na neki način prerađen, treba navesti količinu prerađenog sastojka, primjerice „kuhano svinjsko meso“. U tom slučaju može se dodatno navesti i podatak o upotrijebljenoj količini sirovog mesa kako bi se pomoglo potrošačima da usporede slične proizvode za čiju su proizvodnju korišteni sastojci različitih načina obrade.

Primjer:

Sastojci: kuhano svinjsko meso 20%, ..., voda, ..., sol, ...

ILI

Sastojci: kuhano svinjsko meso 20% (odgovara 25% svježeg svinjskog mesa), ..., voda, ..., sol, ...

Moguće je da proizvod sadrži i termički obrađeno i termički neobrađeno meso iste životinjske vrste. U tom slučaju može se navesti zasebno količina termički obrađenog i termički neobrađenog mesa ili se može navesti ukupna količina svih mesnih sastojaka te životinjske vrste, zasnovana na upotrijebljenoj količini sirovog mesa.

Iako anatomske dijelovi koji se prodaju bez daljnje obrade ne spadaju u definiciju „mesa“, ako se prodaju zapakirani, primjenjuju se opća pravila označavanja koja u nekim slučajevima uključuju navođenje količine sastojka.

Primjeri:

a) „Marinirani svinjski kotlet“

Marinirani svinjski kotlet osim mesa sadrži i druge sastojke te je potrebno navesti popis sastojaka. Budući da se „svinjski kotlet“ pojavljuje u nazivu proizvoda, potrebno je navesti njegovu količinu, osim u slučaju da se mogu primijeniti iznimke opisane u općem dijelu ovog Vodiča.

Sastojci: svinjski kotlet, začini, arome.

- u ovom primjeru nije potrebno navoditi količinu jer su drugi sastojci prisutni samo u malim količinama u svrhu aromatiziranja.

Sastojci: svinjski kotlet 83%, voda, biljno ulje, začini, ...

- u ovom primjeru potrebno je navoditi količinu anatomske dijela jer sadrži više od 5% dodane vode.

b) Dijelovi koji se uobičajeno prodaju s kostima, primjerice marinirana pileća krila

- u ovom slučaju količina sastojka uključivala bi i kosti jer je potrošaču zbog naziva proizvoda jasno da je kost u ovom slučaju sastavni dio.

5. NAVOĐENJE KOLIČINE SASTOJAKA PRI OZNAČAVANJU MESNIH PROIZVODA KOJI TIJEKOM PROCESA PROIZVODNJE GUBE VODU I MIJENJA IM SE MASA

Kod proizvoda kod kojih se sastojci upotrebljavaju u svježem stanju, ali se tijekom proizvodnje termički ili drugačije obrađuju, može doći do gubitka vode tijekom tehnološke obrade zbog čega je masa finalnog proizvoda manja od ukupne mase sastojaka prije tehnološke obrade.

Količina sastojaka pri označavanju takvih proizvoda bila bi veća od 100%. Takav bi navod bio zbunjujući za potrošače, te se stoga navodi masa sastojaka upotrijebljena za proizvodnju 100 g gotovog proizvoda, primjerice „proizvedeno od X g svinjetine na 100 g“ ili „100 g proizvoda je proizvedeno od 130 g svinjskog mesa“.

Primjer:

„Čajna kobasica“

Sastojci: svinjsko i goveđe meso, svinjsko masno tkivo, kuhinjska sol, šećeri, začini, konzervans E 250. 100 g proizvoda dobiveno sušenjem iz 137 g svježeg svinjskog i goveđeg mesa.

6. NAVOĐENJE KOLIČINE SASTOJKA

Mesne preradevine, kao što su kobasice i paštete, trebaju imati označenu količinu mesa jer naziv proizvoda upućuje da je proizvod izrađen od mesa, za razliku od suhomesnatih proizvoda proizvedenih od anatomskih dijelova kao što su pršut, šunka, vratina i slanina (panceta), kod kojih ne treba navoditi količinu mesa, odnosno masnog tkiva u slučaju slanine.

Primjeri:

NAZIV PROIZVODA	Sastojak čija se količina navodi
Hrenovke	Meso
Sarma	Meso
Čajna pašteta	Meso
Tirolska kobasica	Meso
Jetrena pašteta	Jetra
Pljeskavica	Meso
Umak bolognese	Meso

7. IZRAČUNAVANJE KOLIČINE MESA

U ovom poglavlju opisane su dvije metode za izračunavanje količine (u daljnjem tekstu: udjela) mesa u mesnim proizvodima:

- CLITRAVI metoda
- FSA metoda izračunavanja udjela mesa pomoću podataka o prosječnom sastavu ili analitičkih rezultata.

Dobiveni udio mesa navodi se kao količina mesa na proizvodu.

7.1. CLITRAVI metoda

Metoda za izračunavanje udjela mesa u mesnom proizvodu prema Clitravi metodologiji prikazana je u točki 4.1.2., te na primjeru iz točke 4.1.3.

Da bi se izračunao udio mesa u mesnom proizvodu, mora se odrediti udio masnog tkiva, vezivnog tkiva i bjelančevina mesa za svaku vrstu, analitički ili iz literaturnih podataka o prosječnom sastavu.

Kolagen je analitički parametar preko kojeg se određuje udio vezivnog tkiva. Kada se udio kolagena i bjelančevina određuje analizom iz udjela hidroksiprolina, vezivno tkivo se izračunava iz udjela kolagena upotrebom odgovarajućeg faktora pretvorbe (u pravilu 37/8 – vidjeti napomenu 3. dolje) kako slijedi:

Kolagen = hidroksiprolin x 8

Vezivno tkivo (%) = kolagen x 37/8 (odnosno 4,625)

Napomene:

1. Vrijednosti za bjelančevine, kolagen i masno tkivo (u formulama ispod) odnose se na postotke bjelančevina, kolagena i masnog tkiva u ukupnom mesu.
2. Mast, hidroksiprolin i dušik iz bjelančevine kemijski se mogu određivati pomoću ISO metode ili druge odgovarajuće metode.
3. Korak 3. dolje zahtijeva upotrebu odgovarajućeg faktora konverzije za preračunavanje kolagena u vezivno tkivo. Preporučuje se općenito prihvaćeni faktor 37/8. Međutim, kada je poznata vrsta vezivnog tkiva, a sav kolagen potječe iz tog izvora, mogu se upotrebljavati drugi faktori konverzije specifični za tu vrstu vezivnog tkiva.

7.1.1. Definicije

VT_{max} - najveća količina vezivnog tkiva (izraženo kao kolagen) dozvoljena za meso pojedine vrste prema Pravilniku o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane. Na primjer, VT_{max} za meso svinja je 25%

P_{mesa} - udio bjelančevina u mesu

K_{mesa} - udio kolagena u mesu

K_{ex} - udio kolagena u suvišku

K_{max} - dozvoljeni udio vezivnog tkiva (izraženo kao kolagen), je količina vezivnog tkiva koja može biti prisutna u ukupnom mesu pojedine vrste kako bi to meso udovoljavalo definiciji „mesa“ u popisu sastojaka

VT_{ex} - vezivno tkivo u suvišku

MT_{max} - najveća količina masnog tkiva dozvoljena za meso pojedine vrste prema Pravilniku o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane. Na primjer, MT_{max} za meso svinja je 30%

MT_{ex} - masno tkivo u suvišku

7.1.2. Izračun

1. Izračunati dozvoljeni udio kolagena

$$K_{max} (\%) = \frac{VT_{max} (\%) \times (P_{mesa} (\%) - K_{mesa} (\%))}{100 - VT_{max} (\%)} \quad (1)$$

2. Izračunati udio kolagena u suvišku

$$K_{ex} (\%) = K_{mesa} (\%) - K_{max} (\%) \quad (2)$$

Ako je kolagen u suvišku (%) ≤ 0 , nema kolagena odnosno vezivnog tkiva u suvišku; idi na korak 4. Vidi i napomenu uz točku 6. dolje.

3. Preračunati udio kolagena u suvišku u udio vezivnog tkiva u suvišku

$$VT_{ex} (\%) = K_{ex} (\%) \times [\text{faktor konverzije}] \quad (3)$$

4. Izračunati dozvoljeni udio masnog tkiva

Kad je $K_{ex} > 0$

$$\text{Dozv. udio MT (\%)} = \frac{MT_{max} (\%) \times (100 - VT_{ex} - \% MT \text{ u ukupnom mesu})}{100 - MT_{max} (\%)} \quad (4a)$$

Kad je $K_{ex} \leq 0$

$$\text{Dov. udio MT (\%)} = \frac{MT_{\max} (\%) \times (100 - \% \text{ MT u ukupnom mesu})}{100 - MT_{\max} (\%)} \quad (4b)$$

5. Izračunati udio masnog tkiva u suvišku

$$MT_{\text{ex}} (\%) = \% \text{ MT u ukupnom mesu} - MT_{\max} (\%) \quad (5)$$

Ako $MT_{\text{ex}} (\%) \leq 0$, nema masnog tkiva u suvišku. Vidi i napomenu uz točku 6. dolje.

6. Izračunati udio mesa koje se označava u popisu sastojaka kao „meso“

$$\text{Meso koje se označava u popisu sastojaka kao „meso“ (\%)} = 100 - MT_{\text{ex}} (\%) - VT_{\text{ex}} (\%) \quad (6)$$

Napomena: Vrijednosti za „ MT_{ex} “ ili „ VT_{ex} “ uključuju se u jednadžbu 6 samo ako stvarno postoji suvišak masnog ili vezivnog tkiva u proizvodu. Ako su vrijednosti za masno ili vezivno tkivo u suvišku < 0 , ne uključuju se u jednadžbu 6.

7. Izračunati udio mesa koji se navodi kao količina sastojka

Meso koje se označava u popisu sastojaka kao „meso“ (%) predstavlja udio od ukupnog mesa na kojem se zasniva navođenje količine sastojka za meso.

Primjer: Izračunavanje udjela mesa CLITRAVI metodom – svinjska jetrena kobasica

1. Odrediti sastojke proizvoda u fazi pripreme i identificirati sve mesne sastojke

(a) receptura u fazi pripreme:

Kg	SASTOJAK	%
43,8	Svinjska lopatica bez kože	12
29,2	Svinjski but s masnim tkivom i kožicom	8
58,4	Svinjska leđna slanina	16
7,3	Nitritna sol	2
54,7	Svinjska jetra	15
7,3	Svinjski mesni ekstrakt	2
10,9	Svinjske kože	3
7,3	Svinjska želatina	2
54,7	Goveđi obresci	15
10,9	Goveđi loj	3
14,6	Rafinirani hidrogenirani goveđi loj	4
21,8	Pileća jetra	6
18,3	Strojno otkoštano pileće meso	5
14,6	Začini, bilje, aditivi, hidrolizirane biljne bjelancevine	4

7,3	Natrijev kazeinat	2
3,7	Svinjski prirodni ovitak	1
		100%

(b) identificirati različite sastojke koji se definiraju kao „meso“ prema Pravilniku o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane

Svinjska lopatica bez kože	= meso		12%
Svinjski but s masnim tkivom i kožicom	= meso		8%
Svinjska leđna slanina	= meso		16%
Nitritna sol		= nije meso	
Svinjska jetra		= nije meso	
Svinjski mesni ekstrakt		= nije meso	
Svinjske kože	= meso		3%
Svinjska želatina		= nije meso	
Goveđi obresci	= meso		15%
Goveđi loj	= meso		3%
Rafinirani hidrogenirani goveđi loj		= nije meso	
Pileća jetra		= nije meso	
Strojno otkoštano pileće meso		= nije meso	
Začini, bilje, aditivi, hidrolizirane biljne bjelancevine		= nije meso	
Natrijev kazeinat		= nije meso	
Svinjski prirodni ovitak		= nije meso	

2. Grupirati mesne sastojke po vrstama i izračunati udio mesnih sastojaka u recepturi po vrsti

Svinjska lopatica bez kože		12%
Svinjski but s masnim tkivom i kožicom		8%
Svinjska leđna slanina		16%
Svinjske kože		3%
	→	39% ukupnog svinjskog „mesa“
Goveđi obresci		15%
Goveđi loj		3%
	→	18% ukupnog goveđeg „mesa“

3. Odrediti udio masti, vezivnog tkiva i bjelancevina za svaku vrstu

Napomena: da bi se odredio udio vezivnog tkiva, analizira se omjer udjela kolagena i udjela bjelancevina.

Udjeli bjelancevina, masti i kolagena moraju se odrediti analitički ili prema općeprihvaćenim tablicama sastava mesa. Mogu se koristiti i tablice navedene uz FSA metodu (točka 7.2. ovog Dodatka).

Treba voditi računa da se iz proračuna izuzmu:

- svi nemesni dijelovi trupa (primjerice svinjska jetra)
- svi nemesni izvori dušika/bjelančevina (primjerice kazeinati, hidrolizirane biljne bjelančevine)
- sav nemesni kolagen (primjerice svinjska želatina, svinjska...)
- sva nemesna mast (primjerice rafinirane masti, ...)

Ukupno svinjsko „meso“ (svinjska lopatica, svinjski but, svinjska leđna slanina, svinjska kožica)	→	Svinjske bjelančevine = 10,8% Svinjski kolagen = 5,0% Svinjska mast = 50,0%
--	---	---

4. Izračunati dozvoljeni udio vezivnog tkiva u ukupnom mesu za svaku vrstu, izraženo kao kolagen (K_{max})

Svinjetina

Jednadžba (1)

$$\begin{aligned}
 K_{\max} (\%) &= \frac{VT_{\max} (\%) \times (P_{\text{mesa}} (\%) - K_{\text{mesa}} (\%))}{100 - VT_{\max} (\%)} & (1) \\
 &= \frac{25 \times (10,8 - 5,0)}{100 - 25} \\
 &= \frac{25 \times 5,8}{75} \\
 &= 1,9\%
 \end{aligned}$$

Dozvoljeni udio vezivnog tkiva, izražen kao kolagen (K_{max}), u ukupnom svinjskom „mesu“ je 1,9%.

5. Izračunati vezivno tkivo u suvišku, ako ga ima

Svinjetina

Bilo koja količina vezivnog tkiva u suvišku ne smatra se mesom i mora se posebno navesti u popisu sastojaka pod njezinim vlastitim nazivom. Udio kolagena je 5,0%, što prelazi dozvoljeni udio vezivnog tkiva izraženog kao kolagen (1,9%). Količinu kolagena u suvišku treba izračunati i zatim preračunati na vezivno tkivo.

Jednadžba (2)

$$K_{ex} (\%) = K_{mesa} (\%) - K_{max} (\%)$$

$$= 5,0 \% - 1,9 \%$$

$$= 3,1 \%$$

Jednadžba (3)

$$V_{Tex} (\%) = K_{ex} (\%) \times [\text{faktor konverzije}]$$

$$= K_{ex} (\%) \times 4,625$$

$$= 3,1\% \times 4,625$$

$$= 14,3\%$$

Vezivnog tkiva u suvišku, koje se ne smatra „svinjskim mesom“ i mora se posebno navesti u popisu sastojaka kao „vezivno tkivo“, ima 14,3% .

6. Izračunati dozvoljeni udio masti u ukupnom mesu za svaku vrstu (MT_{max})

Svinjetina

Dozvoljeni udio masti izražava se kao udio u „mesnim“ komponentama, pri čemu iz proračuna treba isključiti vezivno tkivo u suvišku jer se ne smatra „mesom“.

Kad nema vezivnog tkiva u suvišku, izraženog kao kolagen, odnosno $K_{ex} \leq 0$

Jednadžba (4a)

$$\text{Dov. udio MT (\%)} = \frac{MT_{\max} (\%) \times (100 - \% MT \text{ u ukupnom mesu})}{100 - MT_{\max} (\%)}$$

Kad je prisutno vezivno tkivo u suvišku (izraženo kao kolagen), odnosno $K_{ex} > 0$, vezivno tkivo u suvišku mora se isključiti iz proračuna.

Jednadžba (4b)

$$\begin{aligned} \text{Dov. udio MT (\%)} &= \frac{MT_{\max} (\%) \times (100 - V_{Tex} - \% MT \text{ u ukupnom mesu})}{100 - MT_{\max} (\%)} \\ &= \frac{30 \times (100 - 14,3 - 50)}{100 - 30} \\ &= 15,3\% \end{aligned}$$

Dozvoljeni udio masti u ukupnom svinjskom „mesu“ je 15,3%.

7. Izračunati udio masti u suvišku

Svinjetina

Udio masti je 50%, što prelazi dozvoljeni udio masti od 15,3%. Količina suviška mora se izračunati i zasebno navesti u popisu sastojaka.

Jednadžba (5)

$$\text{MTex (\%)} = \% \text{ MT u ukupnom mesu} - \text{MTmax (\%)}$$

$$= 50\% - 15,3\%$$

$$= 34,7\%$$

8. Izračunati udio mesa po vrstama

Svinjetina

Izračunati udio mesa u ukupnom mesu po vrstama. Masno i vezivno tkivo u suvišku mora se oduzeti od ukupnog mesa.

Jednadžba (6)

$$\text{Meso} = 100 - \text{MTex (\%)} - \text{VTex (\%)}$$

$$= 100\% - 34,7\% - 14,3\%$$

$$= 51\% \text{ od ukupnog mesa}$$

Udio svinjskog „mesa“ prema definiciji mesa čini 51% ukupnog svinjskog mesa, ali treba uzeti u obzir i druge sastojke recepture. Stoga, udio svinjskog „mesa“ (51%) treba izraziti kao udio „sastojaka u fazi pripreme“.

9. Izraziti udio mesa kao udio u „sastojcima u fazi pripreme“ po vrsti

Svinjetina

Ukupno svinjsko „meso“ čini 39% „sastojaka u fazi pripreme“:

$$\begin{aligned} \% \text{ svinjskog „mesa“ u recepturi} &= 39\% \text{ od svinjskog „mesa“ (odnosno 51,0\%)} \\ &= 19,9\% \text{ svinjskog mesa} \end{aligned}$$

$$\text{Suvišak masti u recepturi} = 39\% \text{ od masti u suvišku (odnosno 34,7\%)}$$

= 13,5% svinjske masti

Suvišak vezivnog tkiva u recepturi = 39% od VT u suvišku (odnosno 14,3%)
= 5,6% vezivnog tkiva

Svinjsko meso = 19,9%
Svinjsko vezivno tkivo u suvišku = 13,5%
Svinjska mast u suvišku = 5,6%

10. Ponoviti korake 3 do 9 za svaku vrstu posebno

Govedina

3. Odrediti udio masti, vezivnog tkiva i bjelančevina za svaku vrstu

Ukupno goveđe „meso“ (goveđi obresci, goveđi loj)	→	Goveđe bjelančevine = 15,0% Goveđi kolagen = 4,0% Goveđa mast = 28,0%
--	---	---

4. Izračunati dozvoljeni udio vezivnog tkiva u ukupnom mesu za svaku vrstu, izraženo kao kolagen (K_{max})

Govedina

Jednadžba (1)

$$\begin{aligned}K_{\max} (\%) &= \frac{VT_{\max} (\%) \times (P_{\text{mesa}} (\%) - K_{\text{mesa}} (\%))}{100 - VT_{\max} (\%)} \\&= \frac{25 \times (15 - 4,0)}{100 - 25} \\&= 3,6\%\end{aligned}$$

Dozvoljeni udio vezivnog tkiva, izražen kao kolagen (K_{max}), u ukupnom goveđem „mesu“ je 3,6%.

5. Izračunati vezivno tkivo u suvišku, ako ga ima

Govedina

Jednadžba (2a)

$$K_{ex} (\%) = K_{mesa} (\%) - K_{max} (\%)$$

$$= 4,0\% - 3,6\%$$

$$= 0,4\%$$

Jednadžba (2b)

$$V_{Tex} (\%) = K_{ex} (\%) \times [\text{faktor konverzije}]$$

$$= K_{ex} (\%) \times 4,625$$

$$= 0,4\% \times 4,625$$

$$= 1,9\%$$

Vezivnog tkiva u suvišku, koje se ne smatra „goveđim mesom“ i mora se posebno navesti u popisu sastojaka kao „vezivno tkivo“, ima 1,9% .

6. Izračunati dozvoljeni udio masti u ukupnom mesu za svaku vrstu (MT_{max})

Govedina

Prisutno je 1,9% vezivnog tkiva u suvišku (izraženo kao kolagen), odnosno $K_{ex} > 0$, pa se vezivno tkivo u suvišku mora isključiti iz proračuna.

Jednadžba (3a)

$$\text{Dozv. udio MT (\%)} = \frac{MT_{\max} (\%) \times (100 - V_{Tex} - \% MT \text{ u ukupnom mesu})}{100 - MT_{\max} (\%)}$$

$$= \frac{25 \times (100 - 1,9 - 28)}{100 - 25}$$

$$= 23,4\%$$

Dozvoljeni udio masti u ukupnom goveđem „mesu“ je 23,4%.

7. Izračunati udio masti u suvišku

Govedina

Udio masti je 28%, što prelazi dozvoljeni udio masti od 23,4%. Količina suviška mora se izračunati i zasebno navesti u popisu sastojaka.

Jednadžba (4)

$MT_{\text{ex}} (\%) = \% \text{ MT u ukupnom mesu} - MT_{\text{max}} (\%)$

$$= 28\% - 23,4\%$$

$$= 4,6\%$$

8. Izračunati udio mesa po vrstama

Izračunati udio mesa u ukupnom mesu po vrstama. Masno i vezivno tkivo u suvišku mora se oduzeti od ukupnog mesa.

Govedina

Jednadžba (5)

$M_{\text{eso}} = 100 - MT_{\text{ex}} (\%) - VT_{\text{ex}} (\%)$

$$= 100\% - 4,6\% - 1,9\%$$

$$= 93,5\% \text{ od ukupnog mesa}$$

Udio goveđeg „mesa“ prema definiciji mesa čini 93,5% ukupnog goveđeg mesa, ali treba uzeti u obzir i druge sastojke recepture, te stoga udio goveđeg „mesa“ (93,5%) treba izraziti kao udio „sastojaka u fazi pripreme“.

9. Izraziti udio mesa kao udio u „sastojcima u fazi pripreme“ po vrsti

Govedina

Ukupno goveđe „meso“ čini 18% „sastojaka u fazi pripreme“:

$$\begin{aligned} \% \text{ goveđeg „mesa“ u recepturi} &= 18\% \text{ od goveđeg „mesa“ (odnosno 93,5\%)} \\ &= 16,8\% \text{ goveđeg mesa} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Suvišak masti u recepturi} &= 18\% \text{ od masti u suvišku (odnosno 4,6\%)} \\ &= 0,8\% \text{ goveđe masti} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Suvišak vezivnog tkiva} &= 18\% \text{ od VT u suvišku (odnosno 1,9\%)} \\ &= 0,3\% \text{ goveđeg vezivnog tkiva} \end{aligned}$$

Goveđe meso = 16,8%

Goveđe vezivno tkivo u suvišku = 0,3%
Goveđa mast u suvišku = 0,8%

11. Napisati popis sastojaka

Primjenjujući sve odredbe, a posebno odredbe propisa o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane, popis sastojaka „Svinjske jetrene kobasice“ glasi:

Sastojci:
 meso 37% (svinjsko, goveđe)*, svinjska jetra 15%, svinjska mast, pileća jetra, svinjska kožica, strojno otkošteno pileće meso, hidrogenirana životinjska mast, svinjski ..., svinjska želatina, bilje, sol, mliječne bjelancevine, antioksidansi: E 330, E 301, začini, emulgatori: E 471, E 472c, hidrolizirane biljne bjelancevine, stabilizatori: E 450, E 452, svinjske..., goveđi loj, goveđe vezivno tkivo, konzervansi: E 250.

* Napomena: u popisu sastojaka udjeli svinjskog mesa i goveđeg mesa mogu se navesti i zasebno.

7.2. FSA METODA

7.2.1. Izvori podataka

U tablici u Poglavlju 7.2.6. naveden je velik broj mesnih sastojaka koji se koriste u proizvodnji. Mesni sastojci u tablici su klasificirani prema anatomskom dijelu (primjerice „svinjski but“, „svinjska potrbušnica“) i po udjelu krkog mesa (engl. VL - „visual lean content“).

Navedeni su prosječni udjeli masti, kolagena i bjelančevina u sastojcima. Prvi korak je za sve sastojke koji se koriste naći odgovarajuće podatke u tablici. Zatim se podaci iz tablice koriste kao osnova za proračun.

Ako sastojak u tablici ima suvišak masnog ili vezivnog tkiva, to je naznačeno drugom bojom ćelije. Važno je zabilježiti koji od upotrijebljenih sastojaka imaju suvišak masnog ili vezivnog tkiva.

Važna napomena

Točnost rezultata u potpunosti ovisi o podacima koji se koriste. Zato je vrlo važno da se sastojci koji se koriste ispravno povežu s odgovarajućim sastojcima u tablici. Posebno se pažljivo mora procijeniti VL sastojaka kako bi procjena bila što točnija.

7.2.2. Sastojci s drugačijim VL

Moguće je da će proizvođači koristiti mesne sastojke s drugačijim VL nego što je navedeno u tablici. Na primjer, proizvođač može koristiti svinjsku potrbušnicu s VL od 60%, dok su u tablici navedene samo vrijednosti za „nemasnu svinjsku potrbušnicu“ i „svinjsku potrbušnicu 80 VL“. U takvim slučajevima mogu se koristiti vrijednosti za kolagen i bjelančevine navedene u tablici za sastojak koji je najslbliži sastojku koji se upotrebljava. Zatim treba procijeniti pravi udio masti pomoću sljedeće jednadžbe:

$$\text{Ukupno masno tkivo \%} = (100 - \% \text{ VL}) + (0,1 \times \% \text{ VL})$$

Napomena: Jednadžba pretpostavlja da krto meso sadrži daljnjih 10% intramuskularnog (nevidljivog) masnog tkiva.

Primjer:

Svinjska potrbušnica 60 VL imala bi udio vezivnog tkiva od 15% (odnosno 2,48/16,3: kao i svinjska potrbušnica 80 VL), a masnog 46% (odnosno $(100-60) + (0,1 \times 60)$).

7.2.3. Korištenje analitičkih podataka umjesto podataka iz tablice

Ako žele, subjekti mogu koristiti vlastite podatke umjesto onih navedenih u tablici. Na primjer, mogu odlučiti provesti vlastite analize sastojaka koje upotrebljavaju ili koristiti objavljene podatke iz drugih izvora ako vjeruju da su ti podaci prikladniji.

Subjektima koji odluče koristiti vlastite podatke preporučuje se čuvanje zapisa o podacima koje koriste, kao i obrazloženje za upotrebu tih podataka.

7.2.4. Dehidrirani sastojci

Kad receptura sadrži dehidrirane mesne sastojke, za proračun se uzimaju masa i udio masnog i vezivnog tkiva rehidriranog sastojka (dovedenog u prvobitno stanje).

Zbog toga je također važno od mase „nemesnih“ sastojaka oduzeti masu vode uključene u recepturu u svrhe rehidracije dehidriranih sastojaka (kako voda ne bi bila uračunata dvaput).

Na primjer, hipotetska receptura.

7.2.5. Proračun

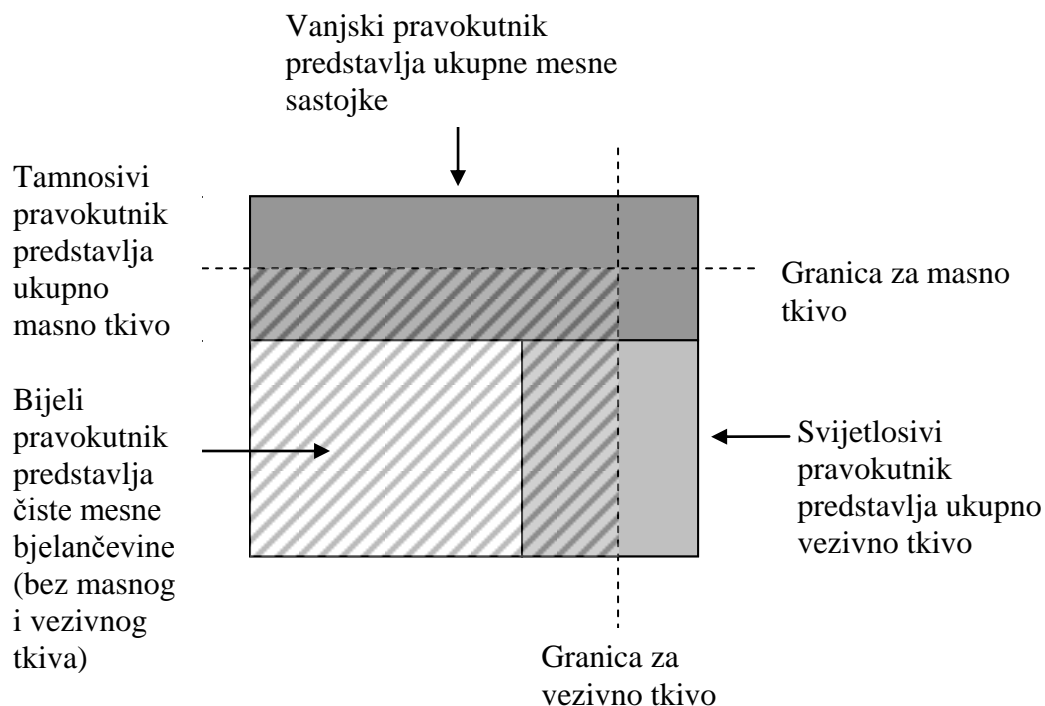
Dijagram 1. na stranici 116. objašnjava proračun korak po korak po odlomcima. Važno je da se provode samo oni koraci za koje je u tekstu navedeno da ih treba provesti.

Treba zapamtiti sljedeće:

Ako se proračun koristi za navođenje količine sastojka, a proizvod sadrži meso više životinjskih vrsta, treba napraviti poseban proračun za svaku vrstu, svaki puta uključujući sve sastojke pojedine životinjske vrste.

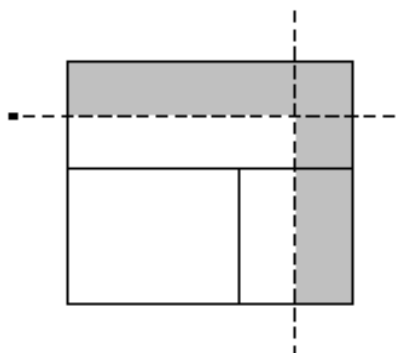
Skraćenica „VT“ označava „vezivno tkivo“.

Vizualni prikaz dolje objašnjava što se događa u svakoj fazi proračuna. Vanjski pravokutnik predstavlja ukupne mesne sastojke. Pravokutnici unutar ovog velikog pravokutnika predstavljaju pojedine komponente mesa – masno tkivo, vezivno tkivo i „čiste“ mesne bjelančevine.



Koso osjenčan pravokutnik predstavlja udio mesnih sastojaka na kojima se zasniva označavanje količine sastojka, odnosno „čiste“ mesne bjelančevine + masno i vezivno tkivo unutar dozvoljenih granica.

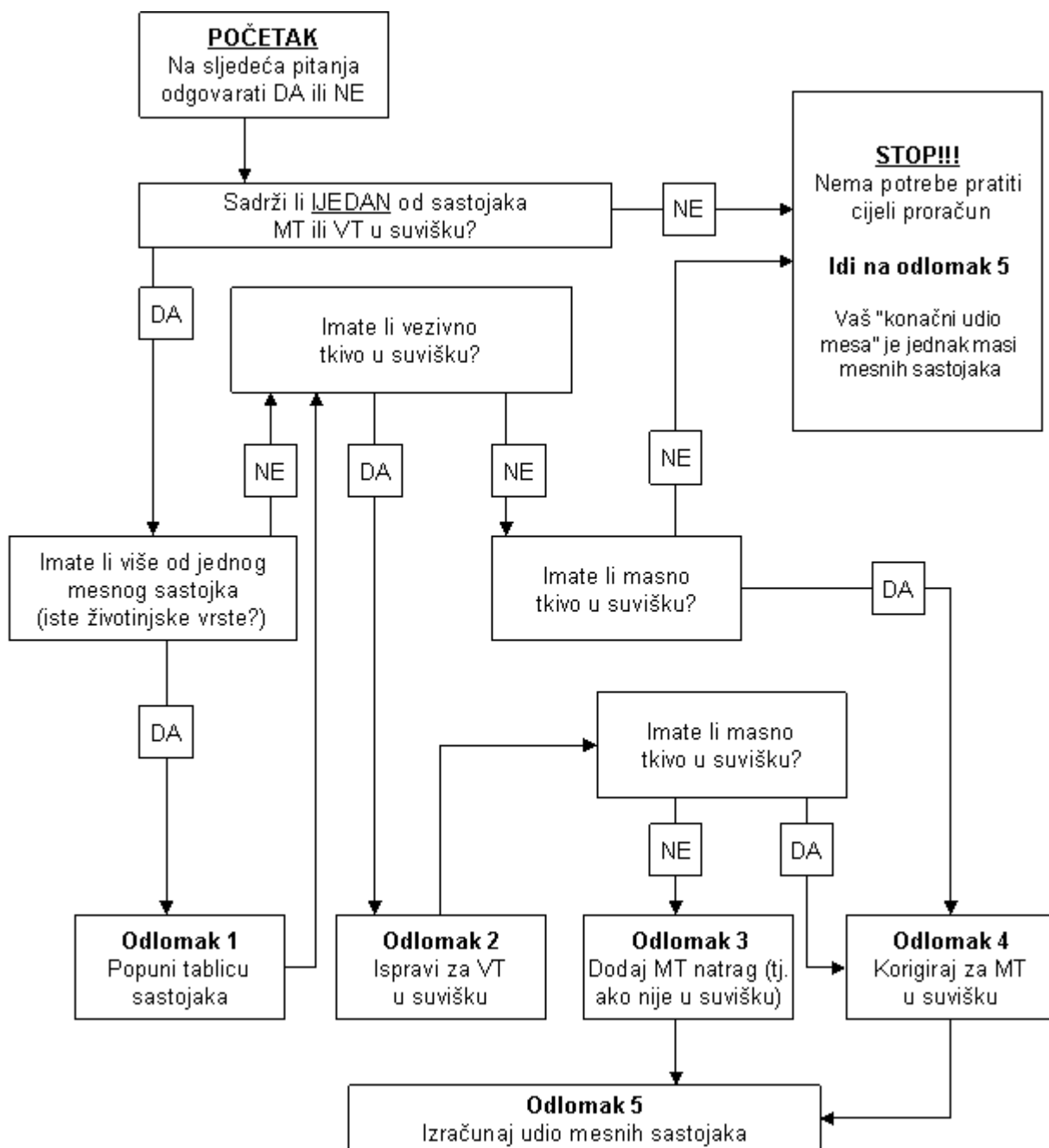
Koracima navedenima u nastavku izračunava se udio mesa koji pripada u ovaj pravokutnik.



Napomena – Masno i vezivno tkivo iznad i desno od iscrtane linije je iznad dozvoljenih granica i ne može se pribrojavati prilikom označavanja količine sastojka, već se mora označiti kao masno i vezivno tkivo u suvišku.

Proračun je podijeljen u pet odlomaka. Ovisno o prirodi sastojka koji se upotrebljava, prolazi se kroz određene odlomke. Ovaj dijagram prikazuje koje odlomke treba proći.

Dijagram 1:



Odlomak 1 – U tablicu popisati sastojke

Svrha ovog odlomka je utvrditi granice masnog i vezivnog tkiva u sastojcima u cjelini.

Korak 1 – Popisati sve sastojke iste životinjske vrste u Stupac A. Koristiti tablicu tipičnih vrijednosti za podatke o MT, kolagenu i bjelančevinama za svaki sastojak (u %).

Korak 2 – Za svaki sastojak pomnožiti masu sastojka (stupac B) redom s brojkama za MT (stupac C), kolagen (stupac D) i bjelančevine (stupac E). Zapisati rezultate u odgovarajuće stupce na desnoj strani tablice, odnosno stupac F (MT), stupac G (kolagen) i stupac H (bjelančevine).

Korak 3 – Zbrojiti rezultate za stupce F, G i H i unijeti sume u odgovarajuće ćelije (ukupno MT, ukupni kolagen, ukupne bjelančevine).

Korak 4 – Podijeliti ukupno MT (stupac F) s ukupnom masom sastojaka (stupac B). Pomnožiti sa 100. Dobiveni broj je postotak MT u sastojcima; unijeti u odgovarajuću ćeliju na dnu desno. Ako je ta brojka iznad granične vrijednosti za MT za tu životinjsku vrstu – imate „MT u suvišku“. (Voditi računa da će se ovo možda poslije morati ponovo proračunati).

Korak 5 – Podijeliti ukupni kolagen (stupac G) s ukupnim bjelančevinama (stupac H). Pomnožiti sa 100. Dobiveni broj je udio VT u sastojcima; unijeti u odgovarajuću ćeliju na dnu desno. Ako je ta brojka iznad granične vrijednosti za VT za tu životinjsku vrstu – imate „VT u suvišku“.

Primjer: „Kobasica od svinjetine i govedine (sastojci od svinjetine)“

A	B	C	D	E	F	G	H
SASTOJAK	Masa	Mast	Kolagen	Bjelančevine	Mast	Kolagen	Bjelančevine
		Podaci iz tablice			$\frac{B \times C}{100}$	$\frac{B \times D}{100}$	$\frac{B \times E}{100}$
	100	27,4	3,40	17,0	27,4	3,40	17,0
	100	53,6	1,90	11,5	53,6	1,90	11,5
	35	35,0	14,20	22,0	12,3	4,97	7,7
	45	78,6	3,68	5,1	35,6	1,66	2,3
Ukupno	280				128,9	11,93	38,5
Ukupni udio masti =		Ukupna mast, podijeljena s ukupnom masom, pomnožena sa 100 →					46,04
Ukupni udio VT =		Ukupni kolagen, podijeljen s ukupnim bjelančevinama, pomnožen sa 100 →					30,99

Prazne tablice – (ova se stranica može kopirati koliko god je puta potrebno).

A	B	C	D	E	F	G	H
SASTOJAK	Masa	Mast	Kolagen	Bjelančevine	Mast	Kolagen	Bjelančevine
		Podaci iz tablice			$\frac{B \times C}{100}$	$\frac{B \times D}{100}$	$\frac{B \times E}{100}$
Ukupno							
Ukupni udio masti =		Ukupna mast, podijeljena s ukupnom masom, pomnožena sa 100 →					
Ukupni udio VT =		Ukupni kolagen, podijeljen s ukupnim bjelančevinama, pomnožen sa 100 →					

A	B	C	D	E	F	G	H
SASTOJAK	Masa	Mast	Kolagen	Bjelančevine	Mast	Kolagen	Bjelančevine
		Podaci iz tablice			$\frac{B \times C}{100}$	$\frac{B \times D}{100}$	$\frac{B \times E}{100}$
Ukupno							
Ukupni udio masti =		Ukupna mast, podijeljena s ukupnom masom, pomnožena sa 100 →					
Ukupni udio VT =		Ukupni kolagen, podijeljen s ukupnim bjelančevinama, pomnožen sa 100 →					

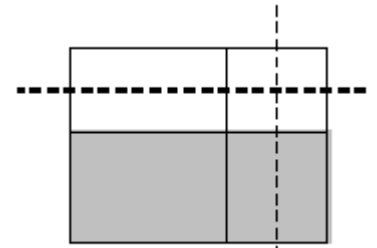
Odlomak 2 – Korekcija za VT u suvišku

Svrha ovog koraka je odrediti koliko VT se može uračunati u definiciju „mesa“.

1. Izračunati meso bez MT

$$\text{Ukupno meso} \times \frac{\% MT}{100} = \text{ukupna masa MT}$$

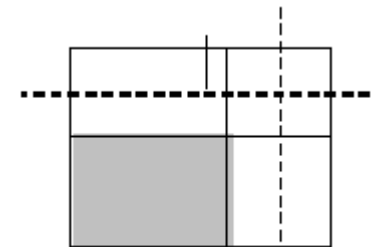
$$\text{ukupno meso} - \text{ukupna masa MT} = \text{meso bez MT}$$



2. Izračunati meso bez MT i VT

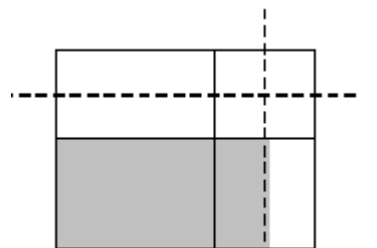
$$\text{Ukupno VT (\%)} \times \frac{\% \text{ meso bez MT}}{100} = \text{ukupno VT}$$

$$\text{meso bez MT} - \text{ukupno VT} = \text{meso bez MT i VT}$$



3. Uključiti dozvoljeno VT

$$\text{meso bez MT i VT} \times \frac{100}{100 - \text{granica za VT}} = \text{meso bez MT s dozvoljenim VT}$$



Sada treba ponovo izračunati ukupni udio MT, jer se promijenio zbog korekcije na VT u suvišku.

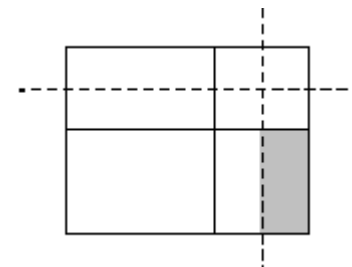
4. Ponovo izračunati ukupni udio MT

$$\frac{m(MT)}{m(MT) + \text{meso bez MT s dozvoljenim VT}} \times 100 = \text{ukupni udio MT}$$

Ako će na proizvodu biti naveden popis sastojaka, treba izračunati udio VT u suvišku kako bi ga se moglo navesti na odgovarajućem mjestu u popisu sastojaka.

5. Izračunati masu VT u suvišku (za svrhe navođenja sastojaka)

$$\text{Meso bez MT} - \text{meso bez MT s dozvoljenim VT} = \text{VT u suvišku (kg)}$$

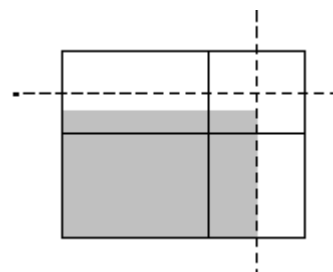


Odlomak 3 – Ponovo dodati MT (odnosno, ako nema MT u suvišku)

Svrha ovog koraka je jednostavno uključiti postojeće MT u konačni udio mesa.

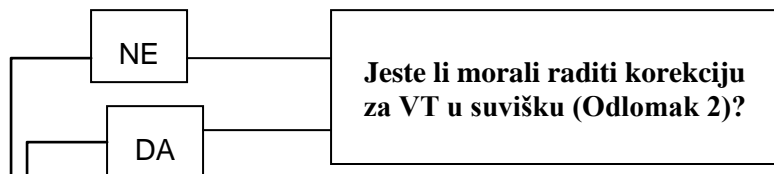
1. Ponovo dodati MT (samo ako nema MT u suvišku)

Meso bez MT s dozvoljenim VT + ukupno MT = ukupni udio mesa



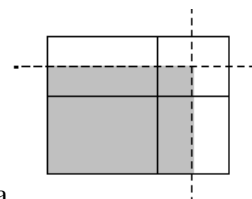
Odlomak 4 – Korigirati za MT u suvišku

Svrha ovog koraka je odrediti koliko MT može biti uključeno u ukupni udio mesa, a koliko se mora oduzeti od toga.



1. Uključiti dodano MT

$$\text{Meso bez MT s dozv. VT} \times \frac{100}{100 - \text{granica za MT}} = \text{ukupni udio mesa}$$



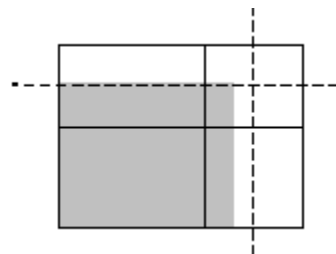
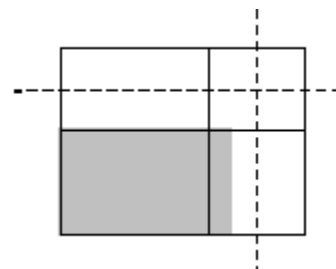
1. Izračunati meso bez masti

$$\text{Ukupna masa mesa} \times \frac{\% MT}{100} = \text{ukupna masa MT}$$

$$\text{Ukupni udio mesa} - \text{ukupna masa MT} = \text{meso bez MT}$$

2. Uključiti dodano MT

$$\text{Meso bez MT} \times \frac{100}{100 - \text{granica za MT}} = \text{ukupni udio mesa}$$



Ako se navodi popis sastojaka, sada treba izračunati masu MT u suvišku kako bi se navela na odgovarajućem mjestu u popisu sastojaka.

3. Izračunati masu MT u suvišku (za svrhe navođenja sastojaka)

Ukupno MT – (ukupni udio mesa – meso bez MT s dozv. VT) = mast u suvišku

Odlomak 5 – izračunati konačan udio sastojka

Svrha ovog koraka je odrediti količinu sastojka.

1. Izračunati količinu sastojka

$$\frac{\text{ukupni udio mesa}}{\text{ukupna masa gotovog proizvoda}} \times 100 = \text{količina sastojka}$$

7.2.6. Tablica tipičnih vrijednosti za mesne sastojke

SVINJSKO MESO

	SASTOJAK (ENG.)	SASTOJAK (HR.)	MT	KOLAG EN	BJELANČE VINE	VT
1.	Lean – top quality 100 VL	Ekstra kategorija (biftek, pečenica); 100% mesa prema vizualnoj procjeni	8,9	1,00	19,0	5,3
2.	Lean containing a small amount of visible fat and connective tissue 95 VL	Svinjsko meso I. kategorije (krto meso s malim sastojkom vidljive masnoće i vezivnog tkiva); 95% mesa prema vizualnoj procjeni	13,8	1,40	18,0	7,8
3.	Lean containing no major gristles 90 VL	Krto meso koje ne sadrži velike hrskavice; 90% mesa prema vizualnoj procjeni	19,3	2,0	16,5	12,1
4.	Sow lean 80 VL	Krto meso krmača, 80% mesa prema vizualnoj procjeni	26,4	2,30	18,0	12,8
5.	Lean trimmings (inc. hock) 80 VL	Mesni obresci – krto meso (uključujući obreske s buta i stražnje noge); Krti obresci - 80% mesa prema vizualnoj procjeni	27,4	3,40	17,0	20,0
6.	Lean with fat 50 VL	Krto meso s masnoćom (50% mesa); Krto meso s masnim tkivom – 50% mesa prema vizualnoj procjeni	53,6	1,9	11,5	16,5
7.	More fat than lean 40 VL	Slanina s krtim mesom (40% mesa); Masno meso – 40% mesa prema vizualnoj procjeni	61,8	1,1	6,5	16,9
8.	Coarse fatty tissue containing a little lean	Grubo masno tkivo s malom količinom krtog mesa	76,5	1,5	5,0	30,0
9.	Pork Back Fat	Svinjska ledna slanina	78,6	3,68	5,1	71,8
10.	Pork Flare Fat	Svinjsko meko masno tkivo (salo)	82,6	1,8	3,0	60,0
11.	Semi – lean rind on	Svinjska kožica s mesom i potkožnim masnim tkivom	48,6	3,20	16,0	20,0
12.	Rind with fat uncooked (35% Fat)	Kožica s masnim tkivom – nekuhana (35% masti)	35	14,2	22	64,5
13.	Rind less trimmable fat uncooked (10% fat)	Kožica sa skinutim masnim tkivom – nekuhana (10% masti)	10	22,4	34,5	64,9
14.	Rind with fat cooked (derived from A12)	Kožica s masnim tkivom – kuhana (dobivena od A12)		11,0	17,0	64,7
15.	Gristle	Hrskavica		14,20	22,0	64,5
16.	Masseter Muscle	Žvačni mišići		3,90	20,0	19,5
17.	Diaphragm	Ošit (mišićje)		10,6	15,0	70,7

18.	Rehydrated rind (equivalent to uncooked rind with fat)	Rehidrirana kožica (odgovara kožici s masnim tkivom – nekuhana)		14,2	22,0	64,5
19.	Rehydrated rind 95VL (equivalent to uncooked rind less trimmable fat)	Rehidrirana kožica 95% krta (odgovara A13 kožici sa skinutom masnoćom – nekuhana s 10% masti)		22,40	34,5	64,9
20.	Pork Neck Lean	Svinjski vrat krto meso (obrađen)	11,5	1,92	18,6	10,3
21.	Pork Neck 85 VL	Svinjski vrat s 85% mesa (neobrađen) prema vizualnoj procjeni	22,2	2,24	16,6	13,5
22.	Pork Neck 85 VL + Rind	Svinjski vrat s 85% mesa i kožicom prema vizualnoj procjeni	21,1	3,12	17,4	17,9
23.	Pork Hand Joint Lean	Svinjska lopatica s pripadajućim zglibom	8,8	2,08	19,4	10,7
24.	Pork Hand 90 VL	Svinjska lopatica s 90% mesa prema vizualnoj procjeni	16,8	2,64	17,9	14,8
25.	Pork Hand 90 VL + Rind	Svinjska lopatica s 90% mesa s kožicom prema vizualnoj procjeni	16,0	3,84	18,9	20,3
26.	Pork Loin Lean	Svinjski but krto meso	8,4	1,68	20,9	8,0
27.	Pork Loin 85 VL	Svinjski but 85% mesa prema vizualnoj procjeni	23,9	2,08	17,4	12,0
28.	Pork Loin 85 VL + Rind	Svinjski but 85% mesa s kožicom prema vizualnoj procjeni	22,5	3,76	18,9	19,9
29.	Pork Belly Lean	Svinjska potrbušina krto meso	9,9	1,84	19,8	9,3
30.	Pork Belly 80 VL	Svinjska potrbušina s 80% mesa prema vizualnoj procjeni	25,5	2,48	16,4	15,1
31.	Pork Belly 80 VL + Rind	Svinjska potrbušina s 80% mesa s kožicom prema vizualnoj procjeni	23,8	4,16	17,8	23,4
32.	Pork 90 VL 3 mm	Svinjetina 90% mesa 3 mm prema vizualnoj procjeni		0,50	17,3	2,9
33.	Pork Leg Lean	Svinjski but krto meso	5	1,60	20,7	7,7
34.	Pork Leg 95 VL	Svinjski but s 95% mesa prema vizualnoj procjeni	13,8	2,00	18,8	10,6
35.	Pork Leg 95 VL including Rind	Svinjski but s 95% mesa uključujući kožicu prema vizualnoj procjeni	14	2,96	19,4	15,2
36.	Pork 95 VL Desinewed	Svinjetina s 95% mesa obrađena bez vezivnog tkiva prema vizualnoj procjeni	12	0,55	17,3	3,2

GOVEĐE MESO

	SASTOJAK (ENG.)	SASTOJAK (HR.)	MT	KOLAGEN	BJELANČEVINE	VT
1.	Lean – top quality 100 VL	Ekstra kategorija (biftek, pečenica) 100% mesa prema vizualnoj procjeni	8,7	1,50	21,0	7,1
2.	Lean containing a small amount of visible fat and connective tissue 95 VL	Goveđe meso I. kategorije (krto meso s malim sastojkom vidljive masnoće i vezivnog tkiva) 95% mesa prema vizualnoj procjeni	12,6	3,00	20,0	15,0
3.	Lean with a moderate amount of visible fat and connective tissue 85 VL	Krto meso s umjerenom količinom vidljive masti i vezivnog tkiva 85% mesa prema vizualnoj procjeni	22,3	3,40	17,0	20,0
4.	Lean with some fat 75 VL	Krto meso s nešto masnoće i 75% mesa prema vizualnoj procjeni	30,6	4,80	16,0	30,0
5.	More fat than lean 30 VL	Masno meso – 30% mesa prema vizualnoj procjeni	72,5	3,00	10,0	30,0
6.	Beef Fat	Goveđa masnoća (loj)	74,8	5,76	7,30	79,4
7.	Beef Brisket Lean	Goveđa prsa krto meso	27,6	2,56	16,3	15,70
8.	Beef Brisket 75 VL	Goveđa prsa sa 75% mesa prema vizualnoj procjeni	32,4	2,88	15,2	19,0
9.	Beef Jacobs Ladder Lean	Goveđa rebra s kostima – krto meso	18,40	2,4	18,6	12,9
10.	Beef Jacobs Ladder 85 VL	Goveđa rebra s kostima s 85% mesa	22,1	2,48	17,8	14,0
11.	Beef Fore Rib Lean	Goveđa rebra (porebrica) krto meso	20,9	2,16	18,3	11,8
12.	Beef Fore Rib 80 VL	Goveđa rebra (porebrica) s 80% mesa prema vizualnoj procjeni	25,9	2,24	17,1	13,1
13.	Beef Chuck Lean	Goveđa lopatica krto meso	13,1	2,48	19,4	12,8
14.	Beef Chuck 95 VL	Goveđa lopatica s 95% mesa prema vizualnoj procjeni	15,8	2,64	18,9	14,0
15.	Beef Thin Flank Lean	Goveđa potrbušina krto meso	21,1	2,32	18,4	12,6

	SASTOJAK (ENG.)	SASTOJAK (HR.)	MT	KOLAGEN	BJELANČEVINE	VT
16.	Beef Thin Flank 80 VL	Goveđa potrbušina s 80% mesa prema vizualnoj procjeni	28,8	2,64	16,6	15,9
17.	Beef Shine & Leg Lean	Goveđa podlaktica i koljenica krto meso	6,2	3,92	21,80	18,0
18.	Beef Shine & Leg	Goveđa podlaktica i koljenica	9,9	4,72	21,40	22,0
19.	Beef Clod & Sticking Lean	Goveđa vratina krto meso	14,7	2,96	19,2	15,4
20.	Beef Clod & Sticking 90 VL	Goveđa vratina s 90% mesa prema vizualnoj procjeni	18,2	3,20	18,5	17,3
21.	Beef Topside Lean	Goveđi but (švancla) krto meso	6,30	1,60	21,8	7,4
22.	Beef Topside 95 VL	Goveđi but (švancla) s 95% mesa prema vizualnoj procjeni	11,6	1,84	20,6	8,90
23.	Beef Loin Rump & Fillet Lean	Goveđi roastbeef s biftekom krto meso	14,8	2,00	19,6	10,2
24.	Beef Loin Rump & Fillet Lean 85 VL	Goveđi roastbeef s biftekom s 85% mesa prema vizualnoj procjeni	22,2	2,16	18,0	12,0
25.	Beef Thick Flank & Silverside Lean	Goveđi but (kapak i švancla) krto meso	9,6	2,48	20,6	12,1
26.	Beef Thick Flank & Silverside 95 VL	Goveđi but (kapak i švancla) s 95% mesa prema vizualnoj procjeni	13,2	2,72	19,9	13,7
27.	Beef Side Lean	Goveđa polovica krto meso (obrađena)	14,9	2,48	19,4	12,8
28.	Beef Side 90 VL	Goveđa polovica s 90% mesa prema vizualnoj procjeni	19,7	2,72	18,4	14,8
29.	Beef Pistola Lean	Goveđi milanski rez krto meso (obrađeno)	11,4	2,24	20,4	11,0
30.	Beef Pistola 90 VL	Goveđi milanski rez s 90% mesa prema vizualnoj procjeni	16,8	2,48	19,3	12,9
31.	Beef Foure Quarter Lean	Goveđa prednja polovica krto meso (obrađena)	17,9	2,64	18,6	14,2
32.	Beef Foure Quarter 85 VL	Goveđa prednja polovica s 85% mesa prema vizualnoj procjeni	22,3	2,80	17,6	15,9

MESO PERADI

	SASTOJAK (ENG.)	SASTOJAK (HR.)	MT	KOLAGEN	BJELANČEVINE	VT
1.	Skinless Chicken Breast	Pileća prsa bez kože	2,1	0,62	23,70	2,6
2.	Skinless Chicken Leg	Pileći batak bez kože	5,2	1,84	19,9	9,3
3.	Skinless Chicken Thigh	Pileći zabatak bez kože	7,1	1,12	19,7	5,7
4.	Skinless Mixed Chicken Meat	Miješano pileće meso bez kože	7,7	1,68	19,4	8,6
5.	Chicken Skin	Pileća koža	44,2	5,68	11,8	48,3
6.	Chicken Breast with Skin	Pileća prsa s kožicom	6,7	1,20	22,1	5,4
7.	Chicken Leg with Skin	Pileći batak s kožicom	10,1	2,40	18,8	12,8
8.	Chicken Thigh with Skin	Pileći zabatak s kožicom	12,9	1,84	17,2	10,7
9.	Mixed Chicken Meat with Skin	Miješano pileće meso s kožicom	23,2	3,44	16,1	21,4
10.	Chicken Ground Desinewed (Fronts)	Pileće mljeveno otkoštano meso (prsa)	15,6	0,69	17,1	4,0
11.	Chicken Fat	Pileća masnoća		2,00	3,0	66,7
12.	Turkey Skin	Pureća koža	49,4	6,56	12,3	53,6
13.	Skinless Turkey Breast	Pureća prsa bez kože	2	0,64	23,9	2,7
14.	Skinless Turkey Leg Meat	Meso purećeg batka bez kože	6,00	1,44	19,6	7,4
15.	Skinless Turkey Thigh	Pureći zabatak bez kože	5,7	1,12	19,8	5,7
16.	Skinless Mixed Turkey Meat	Mješano pureće meso bez kože	6,5	1,6	22,1	7,2
17.	Mixed Turkey Meat with Skin	Miješano pureće meso s kožicom	17,9	2,88	18,4	15,6
18.	Turkey Breast with Skin	Pureća prsa s kožicom	5,4	1,04	23,0	4,5
19.	Turkey Leg with Skin	Pureći batak s kožicom	9,7	1,92	18,9	10,1
20.	Turkey Thigh with Skin	Pureći zabatak s kožicom	10,3	1,68	19,1	8,8
21.	Turkey Fat	Pureća mast		2,00	3,00	66,7

JANJEĆE I OVČJE MESO

	SASTOJAK (ENG.)	SASTOJAK (HR.)	MT	KOLAGEN	BJELANČEVINE	VT
1.	Lean Lamb of the Leg and Chump	Krto meso janječeg buta i koljenice	10,1	1,68	19,4	8,7
2.	Lean Lamb of the Loin and Best End Neck	Krto meso janjećih leđa s rebrima	18,0	1,76	18,4	9,5
3.	Lean Lamb of the Scrag Shoulder Middle Neck and Breast	Krto meso vratine, leđa i prsa	21,3	1,92	17,1	11,2
4.	90 VL Leg and Chump	90% mesa koljenice i buta	17,8	1,92	17,9	10,7
5.	80 VL Loin and Best End Neck	80% mesa leđa s rebrima	29,8	1,84	16,0	11,5
6.	90 VL Scrag Shoulder Middle Neck and Breast	90% mesa vratine, leđa i prsa	27,4	2,00	15,9	12,6
7.	Lean Fore – quarter Mutton Brisket	Krto meso ovčje prednje četvrti s prsima	23,1	2,00	16,7	12,0
8.	Lean Hind-quarter Mutton	Krto meso ovčje zadnje četvrti	11,6	1,76	19,3	9,1
9.	80 VL Fore-quarter Mutton	80% mesa ovčje prednje četvrti	29,1	2,08	15,4	13,5
10.	90 VL Hind-quarter Mutton	90% mesa ovčje zadnje četvrti	19,6	1,92	17,7	10,9

7.2.7. Primjeri izračunavanja udjela mesa pomoću FSA metode

Primjer 1 - Beefburger

	kg
Krto meso s nešto masnoće i 75% mesa	246
Drugi sastojci	54
Ukupno	300

Drugi sastojci	kg
Voda	24
Luk	10,5
Začini	7,5
Tekst. biljne bjel.	4,5

P: Sadrži li neki od sastojaka MT ili VT u suvišku? - Da

P: Imate li više od jednog mesnog sastojka (iste životinjske vrste?) - Ne

P: Imate li vezivno tkivo u suvišku? - Da

Ispuniti Odlomak 2. – korekcija za VT u suvišku

1. Izračunati meso bez MT

$$246 \times \frac{30,6}{100} = 75,28$$

$$246 - 75,28 = 170,72$$

2. Izračunati meso bez MT i VT

$$30 \times \frac{170,72}{100} = 51,22$$

$$170,72 - 51,22 = 119,5$$

3. Uključiti dozvoljeno VT

$$119,5 \times \frac{100}{(100 - 25)} = 159,34$$

4. Ponovo izračunati ukupni udio MT

$$\frac{75,28}{(75,28 + 159,34)} \times 100 = 32,1$$

5. Izračunati masu VT u suvišku

$$170,72-159,34=11,38$$

Kraj Odlomka 2.

P: Imate li masno tkivo u suvišku? - Da

Ispuniti Odlomak 4. – korekcija za MT u suvišku

P: Jeste li trebali raditi korekciju za vezivno tkivo u suvišku? - Da

1. Uključiti dozvoljeno MT

$$159,34 \times \frac{100}{(100 - 25)} = 212,45$$

3. Izračunati masu MT u suvišku

$$75,28-(212,45-159,34)=22,17$$

Kraj Odlomka 4.

Ispuniti Odlomak 5. – izračunati udio mesa

1. Izračunati količinu sastojka

$$\frac{212,45}{300} \times 100 = 70,82\% = \mathbf{71\%}$$

Primjer 2 - Kobasica od svinjskog i goveđeg mesa – samo sastojci od svinjskog mesa. Proračun ponoviti za sastojke od goveđeg mesa.

	kg
Mesni obresci – krto meso	100
Krto meso s masnoćom (50% mesa)	100
Kožica s masnoćom – nekuhana (35% masti)	35
Svinjska ledna slanina	45
Ukupno sastojci od svinjetine	280
Goveđe krto meso s nešto masnoće i 75% mesa	40
Drugi sastojci	305
Ukupno	625

Drugi sastojci	kg
Škrob	50
Mrvice	75
Začini	20
Voda	160

P: Sadrži li ijedan od sastojaka MT ili VT u suvišku? - Da

P: Imate li više od jednog mesnog sastojka (iste životinjske vrste?) – Da

Ispuniti Odlomak 1. – tablica sastojaka

A	B	C	D	E	F	G	H
SASTOJAK	Masa	Mast	Kolagen	Bjelančevine	Mast	Kolagen	Bjelančevine
		Podaci iz tablice			$\frac{B \times C}{100}$	$\frac{B \times D}{100}$	$\frac{B \times E}{100}$
Mesni obresci – krto meso	100	27,4	3,40	17,0	27,4	3,40	17,0
Krto meso s masnoćom (50% mesa)	100	53,6	1,90	11,5	53,6	1,90	11,5
Kožica s masnoćom – nekuhana (35% masti)	35	35,0	14,20	22,0	12,3	4,97	7,7
Svinjska ledna slanina	45	78,6	3,68	5,1	35,6	1,66	2,3
Ukupno	280				128,9	11,93	38,5
Ukupni udio masti =	Ukupna mast, podijeljena s ukupnom masom, pomnožena sa 100 →						46,04
Ukupni udio VT =	Ukupni kolagen, podijeljen s ukupnim bjel., pomnožen sa 100 →						30,99

Kraj Odlomka 1.

P: Imate li vezivno tkivo u suvišku? - Da

Ispuniti Odlomak 2. – korekcija za VT u suvišku

1. Izračunati meso bez MT

$$280 \times \frac{45,96}{100} = 128,7$$

$$280 - 128,7 = 151,3$$

2. Izračunati meso bez MT i VT

$$30,99 \times \frac{151,3}{100} = 46,89$$

$$151,3 - 46,89 = 104,41$$

3. Uključiti dozvoljeno VT

$$104,41 \times \frac{100}{(100 - 25)} = 139,21$$

4. Ponovo izračunati ukupni udio MT

$$\frac{128,7}{(128,7 + 139,21)} \times 100 = 48,04$$

5. Izračunati masu VT u suvišku

$$151,3 - 139,21 = 12,09$$

Kraj Odlomka 2.

P: Imate li masno tkivo u suvišku? - Da

Ispuniti Odlomak 4. – korekcija za MT u suvišku

1. Uključiti dozvoljeno MT

$$139,21 \times \frac{100}{(100 - 30)} = 198,87$$

3. Izračunati masu MT u suvišku

$$128,9 - (198,87 - 139,21) = 69,51$$

Kraj Odlomka 4.

Ispuniti Odlomak 5. – izračunati udio mesa

1. Izračunati količinu sastojka

$$\frac{198,87}{625} \times 100 = 31,82\% = \mathbf{32\%}$$

Primjer 3 - Pileći medaljoni

	kg
Miješano pileće meso bez kože	50
Pileći batac s kožicom	40
Pileća kožica	10
Ukupno sastojci od piletine	100
Drugi sastojci	100
Ukupno	200

Drugi sastojci	kg
Voda	25
Pšenično brašno/ škrob	20
Sol	3
Mrvice	50

P: Sadrži li ijedan od sastojaka MT ili VT u suvišku? - Da

P: Imate li više od jednog mesnog sastojka (iste životinjske vrste?) – Da

Ispuniti Odlomak 1. – tablica sastojaka

A	B	C	D	E	F	G	H
SASTOJAK	Masa	Mast	Kolagen	Bjelančevine	Mast	Kolagen	Bjelančevine
		Podaci iz tablice			$\frac{B \times C}{100}$	$\frac{B \times D}{100}$	$\frac{B \times E}{100}$
Miješano pileće meso bez kože	50	7,7	1,68	19,4	3,85	0,84	9,70
Pileći batak s kožicom	40	10,1	2,40	18,8	4,04	0,96	7,52
Pileća kožica	10	44,2	5,68	11,8	4,42	0,57	1,18
Ukupno	100				12,31	2,37	18,4
Ukupni udio masti =		Ukupna mast, podijeljena s ukupnom masom, pomnožena sa 100 →					12,31
Ukupni udio VT =		Ukupni kolagen, podijeljen s ukupnim bjel., pomnožen sa 100 →					12,88

Kraj Odlomka 1.

P: Imate li vezivno tkivo u suvišku? - Da

Ispuniti Odlomak 2. – korekcija za VT u suvišku

1. Izračunati meso bez MT

$$100 \times \frac{12,31}{100} = 12,31$$

$$100 - 12,31 = 87,69$$

2. Izračunati meso bez MT i VT

$$12,88 \times \frac{87,69}{100} = 11,29$$

$$87,69 - 11,29 = 76,40$$

3. Uključiti dozvoljeno VT

$$76,40 \times \frac{100}{(100 - 10)} = 84,89$$

4. Ponovo izračunati ukupni udio MT

$$\frac{12,31}{(12,31+84,89)} \times 100 = 12,66$$

5. Izračunati masu VT u suvišku

$$87,69-84,89=2,8$$

Kraj Odlomka 2.

P: Imate li masno tkivo u suvišku? - Da

Ispuniti Odlomak 3. – ponovo dodati MT

$$84,89+12,31=97,2$$

Kraj Odlomka 3.

Ispuniti Odlomak 5. – izračunati udio mesa

1. Izračunati količinu sastojka

$$\frac{97,2}{200} \times 100 = 48,6\% = \mathbf{49\%}$$

Primjer 4 – Mesni složenac

	kg
Goveđa prsa 75% mesa	100
Drugi sastojci	400
Ukupno	500
Masa nakon kuhanja	450

Drugi sastojci	kg
Krumpir, koraba, mrkva	135

P: Sadrži li ijedan od sastojaka MT ili VT u suvišku? - Da

P: Imate li više od jednog mesnog sastojka (iste životinjske vrste?) - Ne

P: Imate li vezivno tkivo u suvišku? - Ne

P: Imate li masno tkivo u suvišku? - Da

Ispuniti Odlomak 4. – korekcija za MT u suvišku

P: Jeste li trebali raditi korekciju za vezivno tkivo u suvišku? – Ne

1. Izračunati količinu mesa bez MT

$$100 \times \frac{(100 - 32,4)}{100} = 67,6$$

2. Uključiti dozvoljeno MT

$$67,6 \times \frac{100}{(100 - 25)} = 90,13$$

3. Izračunati masu MT u suvišku

$$32,4 - (90,13 - 67,6) = 9,87$$

Kraj Odlomka 4.

Ispuniti Odlomak 5. – izračunati udio mesa

1. Izračunati količinu sastojka

$$\frac{90,13}{450} \times 100 = 20,03\% = \mathbf{20\%}$$

UVOD

Dodatak obuhvaća odredbe označavanja meda propisane posebnim propisima (Prilog 4. točke 43. i 45.). Osim obveznih podataka koji se navode na svoj zapakiranoj hrani posebnim propisom (Prilog 4. točka 43.) propisan je naziv hrane i navođenje zemlje podrijetla, a posebnim propisom (Prilog 4. točka 45.) i posebni zahtjevi za navođenje naziva meda proizvedenog od jedne biljne vrste koji se proizvodi u Republici Hrvatskoj i zemljama koje nisu članice Europske unije i EFTA-e.

1. NAZIV MEDA

Naziv „med“ koristi se za sladak, gust, viskozni, tekući ili kristaliziran proizvod što ga medonosne pčele (*Apis mellifera*) proizvode od nektara medonosnih biljaka ili sekreta živih dijelova biljaka ili izlučevina kukaca koji sišu na živim dijelovima biljaka, koje pčele skupljaju, dodaju mu vlastite specifične tvari, izdvajaju vodu i odlažu u stanice saća do sazrijevanja.

Nazivi pod kojima se med može stavljati na tržište Republike Hrvatske su:

a) ovisno o podrijetlu:

- cvjetni ili nektarni med
- medljikovac ili medun

b) ovisno o načinu proizvodnje i/ili prezentiranja:

- med u saću
- med sa saćem ili med s dijelovima saća
- cijedeni med
- vrcani med
- prešani med
- filtrirani med
- pekarski med

Cvjetni ili nektarni med, cijedeni med, vrcani med i prešani med mogu se stavljati na tržište i pod skraćenim nazivom, odnosno samo kao „med“.

Med u saću, med sa saćem ili med s dijelovima saća, filtrirani med i pekarski med stavljaju se na tržište isključivo pod tim nazivima i ne smiju biti označeni samo kao „med“.

1.1. Nazivi meda nadopunjeni određenim podacima

Nazivi proizvoda, osim za filtrirani i pekarski med, mogu se nadopunjavati podacima koji se odnose na:

- cvjetno ili biljno podrijetlo, ako proizvod u potpunosti ili većinom dolazi od navedenog izvora i ima senzorska, fizikalno-kemijska i mikroskopska svojstva tog izvora;

Primjer:

- med bagrem, bagremov med, med od bagrema
- med kesten, kestenov med, med od kestena
- med kadulja, kaduljin med, med od kadulje

- regionalno, teritorijalno ili topografsko podrijetlo, ako je proizvod u cijelosti tog podrijetla;

Primjer:

Nazivom „Velebitski med“ može se označavati med proizveden od biljaka koje rastu na tom području.

U slučaju topografskih naziva nije potrebno navoditi naziv, primjerice šume ili planine iz koje med potječe. Međutim, ako je navedeno teritorijalno podrijetlo, mora se navesti naziv šumskog ili planinskog područja.

Primjer:

Nazivom „Šumski med“, „Planinski med“ ili „Livadni med“ može se označiti med proizveden na područjima koja su u potpunosti šumska, planinska ili livadna. Med proizveden u parku, u urbanom području ne može se stavljati na tržište pod nazivom „Šumski med“.

Naziv „Šumski med“ osim na teritorijalno i topografsko podrijetlo upućuje i na biljni izvor, te stoga mora imati senzorska, fizikalno-kemijska i mikroskopska svojstva tog izvora. „Šumski med“ se mora u najvećoj mjeri sastojati od medljikovca.

- kriterije kakvoće, iako navodi nisu propisani, mogu se odnositi primjerice na vrijeme proizvodnje, način proizvodnje, fizikalno-kemijska, senzorska i mikroskopska svojstva, a mogu se koristiti i precizni analitički kriteriji pod uvjetom da su stroži od onih navedenih u posebnom propisu (Prilog 4. točka 45.).

Primjer:

- konzistencija: „kremasti med“
- vrijeme, odnosno godišnje doba proizvodnje: „ljetni med“, „proljetni med“

1.2. Ostala pravila za naziv meda

Propisani nazivi ne smiju se zamijeniti drugim riječima sličnog značenja.

Primjer:

Propisani naziv „Cvjetni med“ za med dobiven od nektara biljaka koji upućuje na cvjetno ili biljno podrijetlo ne može se zamijeniti nazivom „Med od miješanog cvijeća“ ili „Med od tisuću cvjetova“.

Navodi poput „Tisuću cvjetova“ ili „Miješano cvijeće“ mogu se koristiti pri označavanju samo cvjetnog meda, ali ne i u nazivu proizvoda.

Ako se radi o mješavinama meda od jedne biljne vrste ne smiju se koristiti isti navodi. Drugim riječima, cvjetovi i biljke moraju imati zajednički period rasta i zemljopisno podrijetlo.

1.3. Proizvodi od meda

Naziv „med“ ne smije se koristiti kao dio naziva proizvoda, primjerice „__ med“, „med __“, „__ med __“ kada postoji mogućnost obmanjivanja potrošača ako proizvod u potpunosti ne udovoljava odredbama posebnog propisa (Prilog 4. točka 43.).

Svrha ove odredbe je sačuvati čistoću meda kojeg potrošači u cijelosti smatraju prirodnim proizvodom kojem ništa nije dodano niti oduzeto.

Primjeri:

- a) Mješavina glukoznog sirupa i meda označava se primjerice nazivom „Glukozni sirup s medom“.
- b) Med u koji je dodana fruktoza ne smije se stavljati na tržište pod nazivom „Med“.
- c) Proizvod koji sadrži med i lješnjake označava se opisnim nazivom primjerice „Lješnjaci u medu“ ili „Med s lješnjacima“.
Sastojci: pekarski med 60%, lješnjaci 40%.
- d) Proizvod koji sadrži med i sušeno voće označava se nazivom „Sušeno voće u medu“ ili „Med sa sušenim voćem“.
Sastojci: med 60%, sušeno voće 40% (smokve, jabuke...).

Drugi pčelinji proizvodi, kao i biljni ekstrakti dodani u med spadaju u dodatke prehrani (Prilog 4. točka 44.) i hranu obogaćenu nutrijentima (Prilog 4. točka 39.).

Primjeri:

a) Propolis

U alkoholnim ili drugim otopinama propolisa, budući da posebnim propisom nije drugačije propisano, mora biti navedena postotna količina propolisa na način koji ne obmanjuje potrošača glede sastava i količine istog.

Ovisno o nazivu proizvoda treba navesti količinu ekstrakta propolisa koju proizvod sadrži ili količinu propolisa koja je upotrijebljena pri proizvodnji tog proizvoda.

Ispravno je napisati primjerice za proizvod naziva:

- „Alkoholni ekstrakt propolisa“ Sadrži najmanje ____ % ekstrakta propolisa (ili suhog ostatka)
ILI

- „Alkoholna otopina propolisa“ Proizvedena od ____% propolisa.

ILI

- „Alkoholni ekstrakt propolisa“ Sadrži najmanje ____% suhog ostatka što odgovara ____ % propolisa"

ILI slično.

Korištenje riječi najmanje opravdano je iz razloga što propolis nije standardiziran te varira količina suhe tvari, odnosno tvari koje se ekstrahiraju u alkoholu.

- Preporuka je koristiti izraz „Proizvedeno od ___% propolisa“.

b) Proizvod od meda u koji su dodani drugi pčelinji proizvodi, primjerice matična mliječ označava se opisnim nazivom „Matična mliječ u medu“, „Med s matičnom mliječi“ ili pod sličnim opisnim nazivom istog značenja.

c) Proizvodi od meda u koji su dodani biljni ekstrakti, primjerice ekstrakt ploda sikavice, stavljaju se na tržište pod nazivom „Ekstrakt ploda sikavice u medu“ ili „Med s ekstraktom ploda sikavice“ ili pod sličnim opisnim nazivom istog značenja.

Nazivom „Mješavina...“ ili „Miješani...“ označava se proizvod dobiven od dva ili više meda ako takva mješavina ne može prirodno postojati zbog različitih perioda proizvodnje meda iz nektara i različitih zemljopisnih područja.

Naziv „Mješavina“ je obavezan s obzirom na to da je med definiran kao „proizvod kojeg proizvode medonosne pčele“, odnosno ne prerađuje ga čovjek.

Primjer:

Proizvod dobiven miješanjem meda od bagrema i meda od vrijeska može se stavljati na tržište kao „Mješavina meda od bagrema i vrijeska“ te se ne smije staviti pod nazivom „Med od bagrema i vrijeska“.

1.3.1. Izuzeća

Kada se pekarski med upotrebljava kao sastojak hrane, riječ „med“ ili „s medom“ može se navesti u nazivu proizvoda umjesto riječi „pekarski med“ uz uvjet da se u popisu sastojaka taj sastojak navodi pod nazivom „pekarski med“.

Primjeri:

a) „Kakao biskvit punjen kremom (25%) od mlijeka i meda“

Sastojci: šećer, pšenično brašno, jaja, biljna mast, zaslađeno kondenzirano mlijeko (15%), **pekarski med (10%)**, obrano mlijeko, krumpirov škrob, punomasno mlijeko, žumanjak, kakao prah smanjene masti (5%), voda, mliječni proteini, obrano mlijeko u prahu, maslinovo ulje, škrob tapioke, emulgator: E 471, maslac, tvar za rahljenje: E 450i, E 500ii, E 503ii, arome, sol.

b) „Medenjaci s voćnim punjenjem (20%) i čokoladnim preljevom (20%)“

Sastojci: pšenično i raženo brašno, šećer, **pekarski med (20%)**, voćno punjenje 20% (šećer, pulpa od jabuke i višnje 7%), čokoladni preljev 20% (kakao masa, šećer, kakao maslac, emulgatori: soja lecitin i E 476), dekstroza, mješavina začina, tvari za rahljenje: natrijev hidrogenkarbonat, amonijev hidrogenkarbonat i kalijev karbonat, kiseline: mliječna i limunska.

1.4. Obvezni podaci u blizini naziva hrane

Nema dodatnih propisanih zahtjeva pri označavanju meda. Samo se pri označavanju pekarskog meda namijenjenog krajnjem potrošaču, u blizini naziva navodi uputa „samo za kuhanje i pečenje“.

1.5. Navodi na medu

Navodi ne smiju obmanjivati krajnjeg potrošača glede identiteta, svojstava, sastava, količine, trajnosti, podrijetla ili postupaka proizvodnje. Hrani se ne smije pripisivati učinke ili svojstva koje ona ne posjeduje niti ukazivati na posebne karakteristike kada zapravo sva slična hrana posjeduje takve karakteristike. Proizvođač mora dokazati istinitost navoda odnosno tvrdnje.

Primjer:

Navodi „100% med“, „prirodni med“ i „pčelinji med“ nisu dozvoljeni jer sav med posjeduje takve karakteristike.

2. NAZIV MEDA PROIZVEDENOG OD JEDNE BILJNE VRSTE (UNIFLORNI MED)

Med proizveden od jedne biljne vrste (uniflorni med) koja se navodi u nazivu meda mora imati senzorska, fizikalno-kemijska i mikroskopska svojstva izvora koji se navodi u nazivu.

Za med od jedne biljne vrste proizveden na teritoriju Republike Hrvatske i teritoriju zemalja koje nisu članice Europske unije i EFTA-e, posebnim propisom (Prilog 4. točka 45.) određeni su zahtjevi kakvoće.

Prema navedenom propisu med se može označiti prema određenoj biljnoj vrsti ako u netopljivom sedimentu sadrži najmanje 45% peludnih zrnaca iste biljne vrste. Za sljedeće biljne vrste propisana su odstupanja od navedenog postotka:

Pitomi kesten (<i>Castanea sativa</i> Mill.)	85%
Uljana repica (<i>Brassica napus</i> L.)	60%
Facelija (<i>Phacelia tanacetifolia</i> Benth.)	60%
Lipa (<i>Tilia</i> spp.)	25% (10%*)
Bagrem (<i>Robinia pseudoacacia</i> L.)	20%
Metvica (<i>Mentha</i> spp.)	20%
Vrijesak (<i>Calluna vulgaris</i> L.)	20%
Vrisak, Primorski vrijesak (<i>Satureja montana</i> L.)	20%
Maslačak (<i>Taraxacum officinale</i> Weber)	20%
Ružmarin (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.)	20%
Kadulja (<i>Salvia officinalis</i> L.)	15% (10%*)
Planika (<i>Arbutus unedo</i> L.)	10%
Agrumi (<i>Citrus</i> spp.)	10% (5%*)
Lavanda (<i>Lavandula</i> spp.)	10% (5%*)

*uz karakteristična senzorska svojstva (miris, okus, boja)

3. ZEMLJA PODRIJETLA

Pri označavanju meda obvezno je navođenje zemlje ili zemalja podrijetla. Ako med potječe iz više od jedne države članice Europske unije ili trećih zemalja, popis zemalja podrijetla može se zamijeniti jednim od sljedećih izraza:

- „mješavina meda iz država članica EU“
- „mješavina meda iz država koje nisu članice EU“
- „mješavina meda iz država članica EU i meda iz država koje nisu članice EU“.

Primjer:

Ako je med mješavina meda koji potječu iz Italije, Slovenije i Bosne i Hercegovine, zemlja podrijetla se može označiti na sljedeći način:

Zemlje podrijetla: Italija, Slovenija, Bosna i Hercegovina

ILI

„Mješavina meda iz država članica EU i meda iz država koje nisu članice EU“.

Riječ „mješavina“ ne može se zamijeniti riječima „med iz ...“

Podatak o zemlji ili zemljama podrijetla ne može se zamijeniti nazivom regije/regija proizvodnje meda.

UVOD

Dodatak obuhvaća odredbe označavanja propisane posebnim propisima za mlijeko i mliječne proizvode (Prilog 4. točke 15. i 31.) te preporuke za označavanje mliječnih proizvoda za koje nisu propisani zahtjevi označavanja, odnosno kakvoće.

1. NAZIV HRANE

Naziv „mlijeko“ i nazivi za mliječne proizvode propisani su posebnim propisom (Prilog 4. točka 15.).

1.1. Upotreba naziva „mlijeko“ i naziva za mliječne proizvode

Naziv „mlijeko“ koristi se:

- za kravlje mlijeko kojem nakon tehnološke obrade nije promijenjen sastav ili za mlijeko kod kojeg je udio masti standardiziran sukladno Tablici 1.;

Tablica 1. Mlijeko namijenjeno konzumaciji

SIROVO MLJEKO	mlijeko koje nije zagrijavano na temperaturu veću od 40°C niti je podvrgnuto nekom drugom postupku s istim učinkom		
TOPLINSKI OBRADENO MLJEKO	PUNOMASNO MLJEKO	STANDARIZIRANO PUNOMASNO MLIJEKO	sadrži najmanje 3,50% mliječne masti
		STANDARDIZIRANO EKSTRA PUNOMASNO MLJEKO	sadrži najmanje 4,00%, a najviše 9,99% mliječne masti
		NESTANDARDIZIRANO PUNOMASNO MLIJEKO	mlijeko kod kojeg udio mliječne masti nije promijenjen od mužnje, dodavanjem ili uklanjanjem mliječnih masti niti miješanjem s mlijekom čiji je prirodni udio mliječne masti bio promijenjen. Udio mliječne masti ne smije biti manji od 3,50%
	DJELOMIČNO OBRANO MLJEKO	sadrži najmanje 1,50%, a najviše 1,80% mliječne masti	
	OBRANO MLJEKO	sadrži najviše 0,50% mliječne masti	

- s jednom ili više riječi kako bi se označila vrsta (prema senzorskim svojstvima, hranjivim vrijednostima, fizikalno-kemijskim svojstvima, mogućnostima za daljnju preradu odnosno tehnološkim svojstvima), klasa, podrijetlo (prema vrsti životinje) i/ili predviđena upotreba takvog mlijeka, opisala mehanička obrada ili promjena sastava. Promjena sastava odnosi se samo na dodavanje i/ili oduzimanje sastojaka prirodno prisutnih u mlijeku.

Primjer:

Nestandardizirano punomasno mlijeko, obrano mlijeko, homogenizirano mlijeko, kozje mlijeko, mlijeko bez laktoze.

Naziv „mlijeko“ i nazivi koji se koriste za mliječne proizvode, tamo gdje je to primjenjivo, mogu se koristiti s riječju/riječima kako bi se označili proizvodi kojima su dodani i drugi sastojci osim sastojaka mliječnih proizvoda. Drugi sastojci ne smiju zamijeniti bilo koju mliječnu komponentu. U proizvodima kojima su dodani i drugi sastojci osim sastojaka mliječnih proizvoda, mlijeko ili mliječni proizvod čini bitan dio u pogledu količine ili određivanja karakteristika proizvoda.

Primjer:

Čokoladno mlijeko, voćni jogurt

Za mlijeko (osim kravljeg) i mliječne proizvode koji nisu proizvedeni od kravljeg mlijeka, obvezno je navođenje vrste životinje od koje potječu.

1.2. Mliječni proizvodi

Mliječni proizvodi stavljaju se na tržište pod sljedećim nazivima:

- sirutka
- vrhnje
- maslac
- mlaćenica
- tekući maslac
- kazeini
- bezvodna mliječna mast (AMF) (maslo)
- sir
- jogurt
- kefir
- kumis
- viili/fil
- smetana
- fil.

Mliječni proizvodi čiji nazivi nisu propisani posebnim propisom (Prilog 4. točka 15.) stavljaju se na tržište kako je opisano u Općem dijelu Vodiča (vidi poglavlje 5.1. Naziv hrane).

Primjer:

Naziv „Acidofilno mlijeko“ (ili „Acidofil“) nije propisan posebnim propisom, međutim mliječni proizvod koji se proizvodi fermentacijom mlijeka djelovanjem različitih sojeva *Lactobacillus acidophilus* može se na tržište stavljati pod tim nazivom budući da je isti uobičajen i dobro poznat potrošačima.

1.3. Toplinski obrađeno mlijeko

Toplinski obrađeno mlijeko stavlja se na tržište pod nazivima koji su navedeni u Tablici 1.

Uz propisani naziv mlijeka, na ambalaži je obvezno navesti postotak mliječne masti.

Primjer:

„Djelomično obrano mlijeko s 1,8% mliječne masti“.

Toplinski obrađeno mlijeko koje nije kategorizirano s obzirom na udio mliječne masti mora imati jasno označen i lako čitljiv udio mliječne masti na razini točnosti od jednog decimalnog mjesta oznakom „... % mliječne masti“ te isto ne smije biti označeno kao punomasno, djelomično obrano ili obrano.

Primjer:

„Sterilizirano mlijeko - 2,8% mliječne masti“.

Naziv se mora nadopuniti podatkom o vrsti toplinske obrade.

Primjeri:

„Pasterizirano djelomično obrano mlijeko s 1,8% mliječne masti“.

„Sterilizirano standardizirano punomasno mlijeko s 3,8% mliječne masti“.

1.4. Toplinski obrađeni mliječni proizvodi

Mliječni proizvodi dobiveni fermentacijom mlijeka (kravljeg, ovčjeg, kozjeg i bivoljeg mlijeka ili njihove mješavine) primjenom starter kultura (mljekarskih kultura), koji su nakon fermentacije toplinski obrađeni mogu biti označeni navodom „toplinski obrađeno“.

Primjer:

„Voćni jogurt breskva, toplinski obrađen“.

1.5. Nazivi proizvoda koji nisu proizvedeni od mlijeka (zamjene za određeni mliječni proizvod)

Propisani nazivi iz poglavlja 1.1. i 1.2. ovoga Dodatka mogu se koristiti samo za proizvode navedene u tom poglavlju, osim u slučaju proizvoda čija su stvarna svojstva razvidna iz tradicionalne upotrebe i/ili kada se nazivi jasno upotrebljavaju za opisivanje karakteristične kakvoće proizvoda.

Proizvodi koji nisu propisani u poglavljima 1.1. i 1.2. ne smiju se označavati, reklamirati i prezentirati na način koji izravno ili neizravno tvrdi ili sugerira da se radi o mliječnom proizvodu.

Proizvod u kojem je mliječna mast, djelomično ili u cijelosti, zamijenjena biljnom masti i koji je zamjena određenom mliječnom proizvodu ne smije se označavati nazivima koji potrošača dovode u zabludu te ga upućuju na mliječni proizvod. Primjerice, zamjena za sir na bazi biljne masti ne smije se stavljati na tržište pod nazivom „gaudina“.

Primjeri:

a) „Proizvod od obranog mlijeka i biljne masti“

Sastojci: obrano mlijeko 78%, biljna mast 16%, sol, sirilo, regulator kiselosti: E 575

može se označiti nazivom:

„Zamjena za meki sir, pripravak od obranog mlijeka i biljne masti“ ili samo kao „Zamjena za meki sir“.

b) „Proizvod sastavljen uglavnom od biljne masti i različitih mliječnih sastojaka s navedenim sastojcima“

Sastojci: voda, biljna mast 20%, sir 7%, sirutka u prahu, mlijeko u prahu, maslac, mliječna bjelanjčevina, emulgatori: E 339 i E 452, modificirani škrob, stabilizator: karagenan, regulator kiselosti: limunska kiselina, kuhinjska sol, aroma.

može se označiti nazivom:

„Zamjena za topljeni sir za mazanje“.

U oba slučaja, na proizvodu mora biti označen i udio masti sadržan u suhoj tvari, primjerice riječima „min. ____ % masti u suhoj tvari“ ili „sadrži ____ % masti u suhoj tvari“ i nikako ne smije pisati izraz „mliječne masti“ već samo „masti“.

1.6. Označavanje sireva i proizvoda od sireva

1.6.1. Sirevi

Sirevi se s obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira, konzistenciju i građu (Tablica 2.), stavljaju na tržište pod nazivima:

- ekstra tvrdi sir
- tvrdi sir
- polutvrđi sir
- meki sir
- svjež i sir.

Tablica 2. Naziv sira s obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira

Naziv sira s obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira	Udio vode u bezmasnoj tvari sira (%)
Ekstra tvrdi sir	< 51
Tvrdi sir	49 – 56
Polutvrđi sir	54 – 69
Meki sir	> 67
Svjež i sir	69 - 85

Nije obvezno nadopunjavanje naziva sira podatkom o fizičkom stanju, primjerice sir s korom ili sir bez kore.

Naziv sira mora sadržavati ili biti popraćen pojedinostima o fizikalnom stanju sira ili određenom postupku prerade 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.

Primjer:

Budući da posebnim propisom dimljenje nije definirano kao postupak prerade sireva, obvezno je navođenje postupka prerade.

„Dimljeni polutvrđi sir“.

Pri označavanju sira obvezno je navođenje minimalnog udjela mliječne masti u suhoj tvari. Navodi se minimalni udio mliječne masti u suhoj tvari sira utvrđen u proizvodnji.

Primjeri:

a) „Polutvrđi sir“

Minimalno 65% mliječne masti u suhoj tvari.

b) „Svježi sir“

Minimalno 8% mliječne masti u suhoj tvari.

c) „Svježi sir, do 10% m.m. u s.tv.“

Uz naziv sira može se navesti i podatak o vrsti sira s obzirom na udio mliječne masti u suhoj tvari sira sukladno posebnom propisu (Prilog 4. točka 31.).

Primjeri:

a) „Svježi posni sir“

Minimalno 6% mliječne masti u suhoj tvari.

b) „Svježi polumasni sir“

Min. 12% mliječne masti u suhoj tvari.

c) „Polutvrđi punomasni sir“

Min. 55% mliječne masti u suhoj tvari.

d) „Svježi polumasni sir, do 25% m.m. u s.tv.“

1.6.2. Proizvodi od sireva

Proizvodi od sireva proizvode se i stavljaju na tržište pod nazivima:

- sirni pripravak,
- topljeni sir,
- pripravak topljenog sira.

Pri označavanju proizvoda od sireva obvezno je navođenje vrste sireva od kojih je proizveden sukladno Tablici 2. te minimalni udio mliječne masti u suhoj tvari.

Primjer:

„Topljeni sir za mazanje“

Min. 35% mliječne masti u suhoj tvari.

Sastojci: polutvrđi, tvrdi i svježi sirevi, voda, sirutka u prahu, mlijeko u prahu, emulgatorske soli: E 450, E 452, regulator kiselosti E 330

1.6.3. Rok trajanja

Rok trajanja označava se kako je opisano u Općem dijelu Vodiča (vidi poglavlje 5.5. Rok trajanja).

Kod ekstra tvrdih, tvrdih, polutvrdih i topljenih sireva rok trajanja označava se riječima „Najbolje upotrijebiti do: ...“ (kada datum uključuje oznaku dana) ili „Najbolje upotrijebiti do kraja: ...“ (u ostalim slučajevima) nakon čega slijedi datum ili podatak gdje se datum nalazi na ambalaži. Po potrebi se navode podaci o uvjetima čuvanja hrane kojih se treba pridržavati kako bi hrana zadržala svoja svojstva.

Primjeri:

a) „Polutvrđi sir“

Min. 40% mliječne masti u suhoj tvari.

Najbolje upotrijebiti do: datuma otisnutog na naljepnici.

Čuvati na temperaturi od +4 °C do +8 °C.

b) „Tvrdi sir“

Min. 55% mliječne masti u suhoj tvari.

Najbolje upotrijebiti do kraja: svibnja 2010.

Čuvati na temperaturi od +4 °C do +8 °C.

Kod mekih i svježih sireva rok trajanja označava se riječima „Upotrijebiti do“ nakon čega slijedi datum ili podatak gdje se datum nalazi na ambalaži. Obvezno je navođenje podataka o uvjetima čuvanja hrane kojih se treba pridržavati.

Primjeri:

a) „Meki sir“

Min. 40% mliječne masti u suhoj tvari.

Upotrijebiti do: datuma otisnutog na naljepnici.

Čuvati na temperaturi od +4 °C do +8 °C.

b) „Svježi sir“

Udio mliječne masti u suhoj tvari min. 6%.

Upotrijebiti do: 30.01.2010.

Čuvati na temperaturi od +4 °C do +8 °C.

2. SASTOJCI

Kada se toplinski obrađeno mlijeko upotrebljava kao sastojak hrane u popisu sastojaka navodi se pod svojim specifičnim nazivom, odnosno kao punomasno mlijeko, djelomično obrano mlijeko ili obrano mlijeko. Ako se kod punomasnog mlijeka želi naglasiti kategorija, ista se može navesti. Navođenje postotka mliječne masti kao i vrste toplinske obrade nije obvezno.

Primjeri:

a) „Voćni jogurt breskva“

Sastojci: pasterizirano mlijeko, šećer, breskva 8%, zgušnjivač: pektin, modificirani kukuruzni škrob, aroma, regulator kiselosti: limunska kiselina, bojilo: beta karoten, jogurtna kultura.

ILI

Sastojci: pasterizirano mlijeko, šećer, breskva 8%, zgušnjivač: pektin, modificirani kukuruzni škrob, aroma, regulator kiselosti: limunska kiselina, bojilo: beta karoten, mljekarska kultura.

b) „Voćni jogurt brusnica“

Sastojci: pasterizirano homogenizirano mlijeko s 2,8% m.m., voćni pripravak 18% (brusnica 30%, šećer, zgušnjivač: pektin, modificirani kukuruzni škrob, aroma, bojilo: karmin, regulator kiselosti: natrijev citrat), jogurtna kultura.

Navođenje sastojaka nije obvezno kod sira, maslaca, fermentiranog mlijeka i vrhnja, pod uvjetom da su im dodani samo mliječni sastojci, enzimi i mikrobiološke kulture neophodni za njihovu proizvodnju ili sol potrebna za proizvodnju sira, izuzev svježeg i prerađenog sira.

Primjer:

Za meki kozji sir proizveden od kozjeg mlijeka, soli, sirila i mljekarske kulture nije potrebno navoditi popis sastojaka, no nije zabranjeno pisati:

Sastojci: kozje mlijeko, kuhinjska sol, sirilo, mljekarske kulture.

3. UPOTREBA SKRAĆENICA PRI OZNAČAVANJU MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA

Skraćenica za mliječnu mast „m.m.“ koja se navodi kod mlijeka, mliječnih proizvoda, sireva i proizvoda od sireva dobro je poznata potrošačima te je dovoljno samo na jednom mjestu na ambalaži navesti oznaku „mliječna mast“. Preporuka je da se oznaka „mliječna mast“ navodi u istom vidnom polju s nazivom hrane, neto količinom i rokom trajanja.

UVOD

Dodatak obuhvaća odredbe označavanja, opisivanja i prezentiranja propisane posebnim propisom za jaka alkoholna pića (Prilog 4. točka 5.) (u daljnjem tekstu: Pravilnik).

1. OPĆE ODREDBE

Podaci kojima je označeno jako alkoholno piće moraju biti napisani na hrvatskom jeziku i latiničnim pismom na način da budu lako razumljivi, čitljivi i uočljivi krajnjem potrošaču.

Pojmovi označeni kurzivom u Prilogu 2. Pravilnika i registrirane zemljopisne oznake koje se nalaze u Prilogu 3. Pravilnika, ne smiju se prevoditi.

Primjer 1:

Jaka alkoholna pića: Whisky, Gin, Brandy, Akvavit i sl. **ne prevode se.**

Dopušteno je višejezično označavanje koje nije u suprotnosti s podacima na hrvatskom jeziku.

2. NAZIV HRANE

2.1. Nazivi jakih alkoholnih pića

Pravilnikom su propisani nazivi kojima moraju biti označena jaka alkoholna pića pri stavljanju na tržište, opisivanju ili prezentiranju.

Jaka alkoholna pića koja udovoljavaju odredbama navedenim u kategorijama od 1. do 46. Priloga 2. Pravilnika, moraju biti označena nazivom koji je za njih predviđen.

Naziv jakog alkoholnog pića ne može se nadomjestiti zaštitnim znakom (žigom), nazivom marke proizvoda ili izmišljenim nazivom.

Primjer 2:

Nazivom „**RUM**“ može biti označeno jako alkoholno piće proizvedeno na način koji je opisan Pravilnikom pod kategorijom br.1. i samo ako udovoljava svim propisanim odredbama.

Propisani naziv „RUM“ ne može se zamijeniti zaštitnim znakom, robnom markom ili trgovačkim nazivom. Uz zaštitni znak, robnu marku ili trgovački naziv obvezno je navođenje kategorije primjerice:

OLUJA

RUM

ili

POKORNI

RUM

Primjer 3:

Pod nazivom „**ŠLJIVOVICA**“ može se staviti na tržište jako alkoholno piće koje udovoljava svim propisanim odredbama Pravilnika za rakiju od voća definiranu pod kategorijom br. 9.

Jako alkoholno piće koje se ne može klasificirati niti u jednu od Pravilnikom predviđenih 46 kategorija, a udovoljava Pravilnikom propisanoj definiciji za jako alkoholno piće, kod opisivanja, prezentiranja i označavanja mora nositi naziv „**Jako alkoholno piće**“.

Primjer 4:

Jako alkoholno piće proizvedeno na isti način kao „Rum“ ali manje alkoholne jakosti od 37,5% vol., ne može se staviti na tržište pod nazivom „Rum“ već samo kao „Jako alkoholno piće“.

ILI

Jako alkoholno piće proizvedeno na isti način kao „Rum“ i koje udovoljava svim odredbama kvalitete za „rum“, ali mu je dodana aroma, ne može se staviti na tržište pod nazivom „Rum“ već samo kao „Jako alkoholno piće“.

U slučaju da jako alkoholno piće udovoljava odredbama više od jedne propisane kategorije, ono se može staviti na tržište pod jednim ili više naziva predviđenim za te kategorije.

Primjer 5:

Jako alkoholno piće koje udovoljava odredbama za kategoriju pod br. 21. **DESTILIRANI GIN** udovoljava i odredbama za kategoriju pod br. 20. **GIN**.

U tom slučaju, jako alkoholno piće može biti označeno pod nazivom GIN ili GIN/DESTILIRANI GIN ili samo DESTILIRANI GIN.

Međutim, jako alkoholno piće koje udovoljava odredbama za kategoriju br. 20. GIN pri stavljanju na tržište može se označiti samo pod nazivom GIN.

Jako alkoholno piće koje se ne može klasificirati niti u jednu od predviđenih 46 kategorija ne smije se kod opisivanja, prezentiranja ili stavljanja na tržište označiti izrazima kao što su „poput“, „vrsta“, „u stilu“, „proizvedeno“, „aroma“ ili drugim sličnim izrazima koji su povezani s bilo kojim nazivom jakog alkoholnog pića predviđenim u Pravilniku i/ili sa zemljopisnim oznakama registriranim u Prilogu 3. Pravilnika.

Nazivi navedeni u kategorijama od 1. do 46. Priloga 2. Pravilnika mogu se koristiti u popisu sastojaka hrane pod uvjetom da je popis u skladu s Pravilnikom o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane.

2.2. Nazivi za mješavine jakih alkoholnih pića

Ako se jakom alkoholnom piću navedenom u kategorijama od 1. do 14. Priloga 2. Pravilnika dodaje razrijeđeni ili nerazrijeđeni alkohol poljoprivrednog podrijetla, to jako alkoholno piće ne može biti označeno nazivom koji se nalazi u kategorijama od 1. do 14. i mora biti označeno nazivom „Jako alkoholno piće“.

Primjer 6:

Žitna rakija je jako alkoholno piće proizvedeno **isključivo** destilacijom fermentirane žitne kaše cijelih zrna žitarica koje zadržava senzorska svojstva upotrijebljene sirovine i nije dopušteno dodavanje razrijeđenog ili nerazrijeđenog alkohola.

Ako se žitnoj rakiji **doda** alkohol poljoprivrednog porijekla, to jako alkoholno piće mora biti označeno nazivom „JAKO ALKOHOLNO PIĆE“.

Ako je jako alkoholno piće navedeno u kategorijama od 1. do 46. Priloga 2. Pravilnika pomiješano s jednim ili više jakih alkoholnih pića i/ili jednim ili više destilata poljoprivrednog podrijetla, ono mora nositi naziv „Jako alkoholno piće“. Takav naziv treba biti jasan i čitljiv na vidljivom mjestu na etiketi i ne smije se zamijeniti ili promijeniti.

Ovo pravilo ne primjenjuje se ako takvo miješano jako alkoholno piće zadovoljava jednu od definicija utvrđenih u kategorijama od 15. do 46. Priloga 2. Pravilnika.

Primjer 7:

Likeri su jaka alkoholna pića na čije označavanje se ne primjenjuje prethodno opisano pravilo jer su definirani kao jaka alkoholna pića dobivena aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla, destilata poljoprivrednog podrijetla, jednog ili više jakih alkoholnih pića ili njihovih mješavina.

Kod označavanja jakih alkoholnih pića proizvedenih miješanjem jakih alkoholnih pića navedenih u kategorijama od 1. do 46. Priloga 2. Pravilnika s jednim ili više jakih alkoholnih pića i/ili jednim ili više destilata poljoprivrednog podrijetla mogu se koristiti jedan ili više naziva navedenih u Prilogu 2. Pravilnika, **samo** u svrhu navođenja alkoholnih sastojaka, ispred kojih se mora nalaziti izraz „Miješano jako alkoholno piće“.

Izraz „Miješano jako alkoholno piće“ označava se jednakim slovima istog tipa i boje poput onih koji se koriste za naziv pod kojim se jako alkoholno piće stavlja na tržište. Slova ne smiju biti veća od polovice slova koja se koriste za naziv jakog alkoholnog pića.

Prilikom označavanja i prezentiranja miješanog jakog alkoholnog pića treba navesti alkoholne sastojke (odnosno, jaka alkoholna pića koja su upotrijebljena kao sastojci miješanog jakog alkoholnog pića), kao i njihove postotne udjele koji se navode prema padajućem redoslijedu upotrijebljenih količina. Taj postotni udio treba biti jednak volumnom postotku čistog alkohola u ukupnom volumnom sadržaju čistoga alkohola u miješanom jakom alkoholnom piću.

Primjer 8:

Na tržište se može staviti miješano alkoholno piće dobiveno miješanjem primjerice „Rakije od agruma“ koja udovoljava odredbama za kategoriju pod br. 9. Priloga 2. Pravilnika i „Rakije od meda“ koja udovoljava odredbama za kategoriju pod br. 11. Priloga 2. Pravilnika, označeno nazivima:

JAKO ALKOHOLNO PIĆE

MIJEŠANO JAKO ALKOHOLNO PIĆE OD RAKIJE OD MEDA (60%) I RAKIJE OD AGRUMA (40%)

2.3. Nazivi jakih alkoholnih pića sa zemljopisnim oznakama

Nazivi jakih alkoholnih pića s registriranim zemljopisnim oznakama, odnosno Lista jakih alkoholnih pića podrijetlom iz Hrvatske nalazi se u Prilogu 3. Pravilnika.

Nazivi iz Priloga 3. Pravilnika ne mogu se koristiti za opisivanje ili prezentiranje jakih alkoholnih pića, iako udovoljavaju odredbama za korištenje tog naziva, ako nije prethodno dobivena suglasnost u postupku prava upotrebe registriranih zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića sukladno člancima od 21. do 34. Pravilnika.

Nazivi jakih alkoholnih pića s registriranim zemljopisnim oznakama (Prilog 3. Pravilnika), kao i propisani nazivi jakih alkoholnih pića (Prilog 2. Pravilnika) ne mogu se koristiti za opisivanje ili prezentiranje drugih pića osim za jaka alkoholna pića koja udovoljavaju odredbama za korištenje tog naziva.

Primjer 9:

Liker dobiven aromatiziranjem etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla maceratima aromatskog bilja u kojima po sastavu dominira biljka pelin i koji zadovoljava sve ostale propisane uvjete iz Priloga 3. točka 5. može nositi naziv **PELINKOVAC** samo ako je dobio suglasnost u postupku registracije zemljopisnih oznaka jakih alkoholnih pića sukladno člancima od 21. do 34. Pravilnika.

U slučaju da liker nije dobio suglasnost, bez obzira na to što udovoljava svim propisanim odredbama može se staviti na tržište pod nazivom primjerice

LIKER OD PELINA.

2.4. Posebne odredbe vezane za korištenje naziva

Iznimno od Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane, zabranjena je upotreba naziva navedenih u kategorijama od 1. do 46. Priloga 2. Pravilnika ili zemljopisnih oznaka registriranih u Prilogu 3. Pravilnika, **u složenicama ili aluzijama kod prezentiranja hrane**, ako alkohol ne proizlazi iz jakog alkoholnog pića na koje se poziva i ako mu je smanjena alkoholna jakost ispod minimalne jakosti navedene u definiciji za to jako alkoholno piće.

Primjer:

Kada se miješanjem osvježavajućeg bezalkoholnog pića (primjerice Cole) i jakog alkoholnog pića (primjerice Whisky-a) proizvodi alkoholno piće (alkoholna jakost manja od 15% vol.) ono se može označiti trgovačkim nazivom Cola-Whisky ILI opisnim XXXYYY nazivom.

COLA-WHISKY

Alc. 12% vol

Sastojci: gazirano osvježavajuće bezalkoholno piće 70% (voda, fruktozno-glukozni sirup, ugljikov-dioksid, bojilo: karamel, kiselina: fosforna kiselina, arome, kofein), Whisky 30%.

Iznimno od toga, a uzimajući u obzir uobičajene proizvodne metode, složenice navedene u kategoriji 32.(d) Priloga 2. Pravilnika mogu se koristiti kod prezentiranja likera proizvedenih u Republici Hrvatskoj prema navedenim uvjetima za tu kategoriju.

Primjer:

Kod označavanja likera proizvedenih u Republici Hrvatskoj za čiju se proizvodnju koristi etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla smiju se zbog uobičajene metode koristiti sljedeće složenice:

- Prune brandy (brandy od šljive)
- Orange brandy (brandy od naranče)
- Apricot brandy (brandy od breskve)
- Cherry brandy (brandy od višnje)
- Solbaerrom (rum od crnog ribiza).

Kod označavanja i prezentiranja likera, složenica se mora naznačiti na etiketi u jednom redu jednakim slovima iste vrste i boje, a riječ „liker“ mora se nalaziti u neposrednoj blizini slovima čija veličina nije manja od slova složenice.

Ako alkohol ne potječe od navedenog jakog alkoholnog pića, njegovo se podrijetlo mora označiti na etiketi u istom vidnom polju uz složenicu i riječ „liker“, bilo da se naznači vrsta poljoprivrednog alkohola, bilo riječima „poljoprivredni alkohol“ ispred kojih stoji „proizvedeno od“ ili „proizvedeno upotrebom“.

2.5 Posebne odredbe za korištenje naziva i složenica za jaka alkoholna pića proizvedena u Republici Hrvatskoj

Jaka alkoholna pića proizvedena u Republici Hrvatskoj zbog uobičajenih metoda proizvodnje mogu nositi nazive propisane u Poglavlju VII Pravilnika ako udovoljavaju propisanim odredbama.

Nazivi koji se mogu koristiti:

VINJAK, DROŽDENKA, VINOVIKA, SPECIJALNA RAKIJA, DOMAĆI BRANDY, DOMAĆI RUM.

3. NAVOĐENJE POPISA SASTOJAKA

Kod jakih alkoholnih pića označenih nazivima iz Priloga 2. i Priloga 3. Pravilnika nije obvezno navođenje popisa sastojaka, osim ako nije drugačije propisano za pojedinu kategoriju.

Sastojci koji izazivaju alergije ili intolerancije navode se u popisu sastojaka ili kao navod „sadrži“ iza čega slijedi naziv alergena.

Primjer:

Podaci kojima su označena jaka alkoholna pića, primjerice „Brandy“, „Žitna rakija“, „Vinjak“ ili „Vodka“ ne moraju sadržavati popis sastojaka.

Jako alkoholno piće označeno nazivom „Domaći brandy“ može imati naveden popis sastojaka, sukladan odredbama Pravilnika o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane. U slučaju kada podaci kojima je označen domaći brandy ne sadrže popis sastojaka, proizvod mora pratiti proizvođačka dokumentacija.

4. OSTALI NAVODI

Kod nekih kategorija jakih alkoholnih pića potrebno je navesti sirovinu upotrijebljenu za proizvodnju etilnog alkohola poljoprivrednog podrijetla. U tom slučaju svaki upotrijebljeni alkohol poljoprivrednog podrijetla treba biti naveden redoslijedom upotrijebljenih količina.

Primjer:

Ako se voćne rakije proizvode od više vrsta voća, proizvod se smije stavljati na tržište pod nazivom „Voćna rakija“. Taj naziv može se dopuniti imenom svakog upotrijebljenog voća prema padajućem redoslijedu.

VOĆNA RAKIJA OD JABUKE, MARELICE I KRUŠKE

Ako je jako alkoholno piće bilo podvrgnuto kupažiranju (blendingu), naziv pod kojim se ono stavlja na tržište može se dopuniti pojmom „kupaža“ („blend“), „kupažiranje“ („blending“) ili „kupažirano“ („blended“) sukladno Prilogu 1. točki 7. Pravilnika.

Prilikom označavanja jakih alkoholnih pića razdoblje dozrijevanja i starenja može se navesti samo kada se ono odnosi na najmlađi alkoholni sastojak i pod uvjetom da je jako alkoholno piće dozrijevalo pod nadzorom nadležnog tijela.

UVOD

Dodatak obuhvaća odredbe označavanja i kontrole sljedivosti goveđeg mesa, propisane posebnim propisom (Prilog 4. točka 47.) (u daljnjem tekstu Pravilnik).

1. OBVEZA OZNAČAVANJA GOVEĐEG MESA

Uspostavom sustava označavanja goveda te sustava klasiranja goveđih trupova, polovica i četvrti nakon klaoničke obrade osigurane su pretpostavke za provedbu propisa za označavanje goveđeg mesa.

Obveza označavanja goveđeg mesa odnosi se na svježe, rashlađeno i smrznuto goveđe meso, bez obzira na obradu (mljeveno meso, rasječeno meso (zapakirano ili nezapakirano), obresci mesa). Ova se obveza odnosi i na iznutrice koje potječu od zaklanih životinja koje na dan klanja nisu starije od 12 mjeseci.

Trupove, polovice i četvrti na kojima se još nalazi oznaka o klasiranju nije potrebno posebno označavati oznakama propisanim Pravilnikom.

Odgovornost za označavanje goveđeg mesa odnosi se na klaonice kod kojih se obavlja i rasijecanje, rasjekaonice, centre za pakiranje mesa, mesnice, ostale trgovine gdje se prodaje meso te na ostale subjekte u poslovanju s hranom koji mesom opskrbljuju hotele, restorane i ostale slične subjekte u poslovanju s hranom koji hranu nude krajnjem potrošaču za izravnu konzumaciju.

Pravilnikom je propisan obvezni i dobrovoljni sustav označavanja goveđeg mesa.

2. OBVEZNI SUSTAV OZNAČAVANJA GOVEĐEG MESA

Svi subjekti u poslovanju s hranom koji proizvode i/ili prodaju goveđe meso dužni su ga označiti u proizvodnji i svim fazama stavljanja na tržište, na način da je u svakom dijelu ovog sustava moguće osigurati vezu između mesa i životinje, odnosno skupine životinja od koje ono potječe.

Goveđe meso koje se isporučuje iz klaonice, odnosno rasjekaonice mora biti označeno oznakama koje putem sljedivosti omogućavaju utvrđivanje njegova podrijetla. I ostali subjekti u poslovanju s hranom dužni su voditi brigu da se sustav sljedivosti mesa može i dalje pratiti, kako u dijelu skladištenja tako i putem dokumentacije o prijemu i isporuci - prodaji mesa.

Goveđe meso koje se proizvodi i stavlja na tržište mora biti označeno oznakom koja sadržava propisane podatke.

2.1. Obvezni podaci na oznaci

Na svakoj oznaci koja se nalazi na goveđem mesu u proizvodnji i svim fazama stavljanja na tržište, moraju biti navedeni sljedeći podaci:

2.1.1. Lot

Lot je oznaka kojom je označena određena količina mesa kojoj se može utvrditi istovjetnost podrijetla, a koje je zajedno u jednakim uvjetima rasječeno, mljeveno ili pakirano. Oznaku lota određuje subjekt u poslovanju s hranom.

2.1.2. Broj odobrene klaonice i naziv države u kojoj se klaonica nalazi

Na oznaci se navodi broj odobrene klaonice u kojoj je životinja ili skupina životinja bila zaklana, te država gdje je pojedina životinja ili skupina životinja čije meso pripada istom lotu bila zaklana. Sve životinje koje pripadaju jednom lotu moraju imati istu državu klanja.

2.1.3. Broj odobrenog objekta za rasijecanje i naziv države u kojoj se objekt nalazi

Na oznaci se navodi broj odobrenog objekta za rasijecanje u kojem je meso životinje ili skupine životinja bilo rasječeno te država gdje se objekt za rasijecanje nalazi.

2.1.4. Država rođenja

Navodi se država gdje je pojedina životinja ili skupina životinja čije meso pripada istom lotu bila rođena. Sve životinje koje pripadaju jednom lotu moraju imati istu državu rođenja.

2.1.5. Država tova

Navodi se država u kojoj je pojedina životinja ili skupina životinja čije meso pripada istom lotu utovljena. U slučaju da je tov životinja od kojih potječe meso obavljen u više država, na oznaci se navode sve države kod kojih je tov tih životinja trajao više od 30 dana. Sve životinje koje pripadaju jednom lotu moraju imati istu/iste državu/države tova.

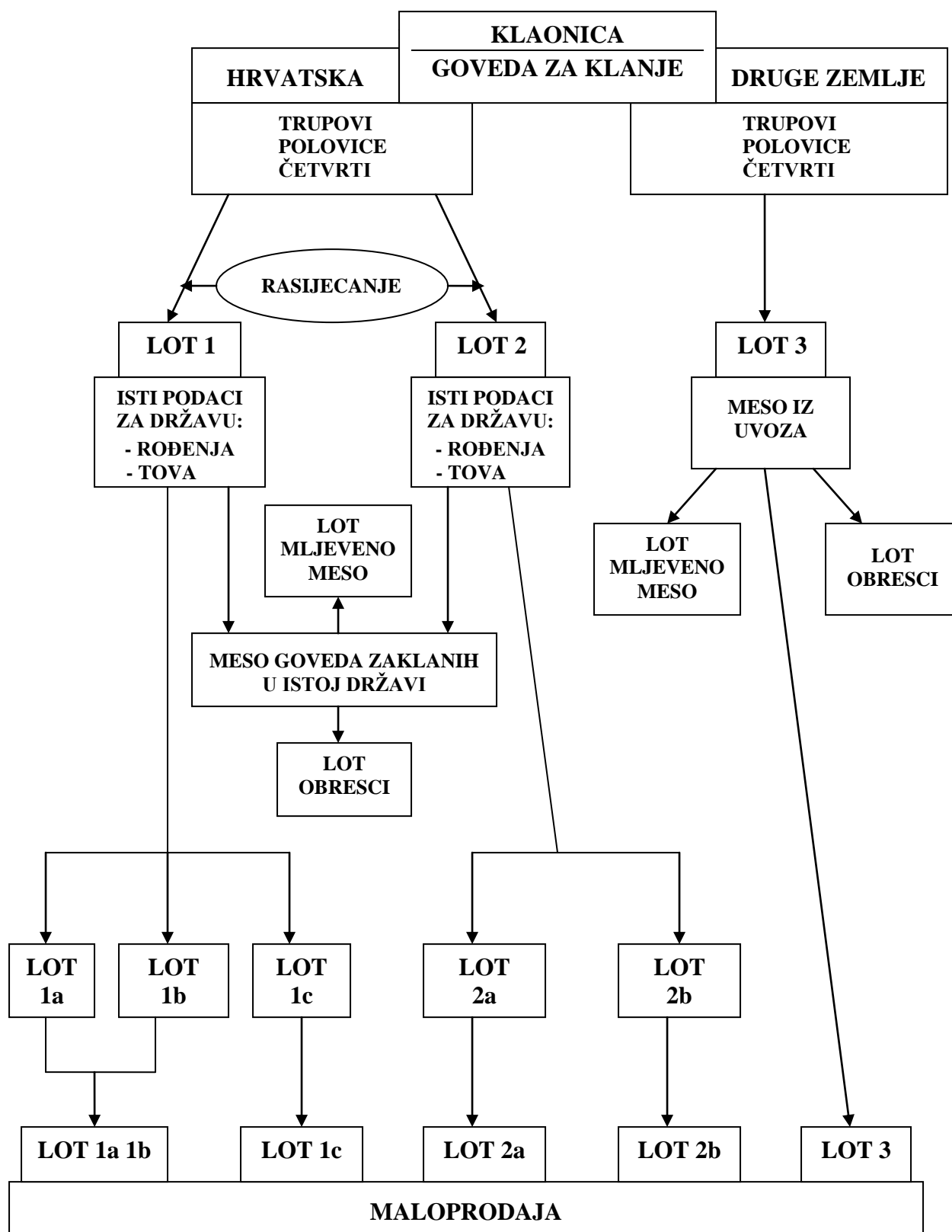
U slučaju kada životinja ili skupina životinja ima istu državu rođenja, tova i klanja nije obvezno pojedinačno navoditi oznaku rođenja, tova i klanja, već samo podatak o podrijetlu životinje ili skupine životinja (navodi se jedna država).

3. FORMIRANJE LOTA

Lot se formira od mesa koje se tijekom njegova rasijecanja i obrade grupira u određene skupine koje imaju istu osobinu glede države rođenja životinja od kojih potječe, države/država tova, države klanja i rasijecanja.

U slučaju da rasječeno meso potječe od jedne životinje, za oznaku lota može se koristiti broj ušne markice.

Dijagram 1. Formiranje lota



3.1. Formiranje lota za komade mesa

Primjer 1:

Uvjet za formiranje lota je da meso potječe od životinja rođenih u istoj državi, tovljenih u istoj/istim državi/državama i zaklanih u istoj klaonici. Ako se primjerice u jednom danu rasijeku trupovi koji potječu iz tri klaonice, moraju se formirati najmanje tri različita lota od rasječenog mesa.

Primjer 2:

Lot od cijelih butova iz klaonice koji će u jednom objektu za rasijecanje biti rasječeni na manje komade u određenom razdoblju koje maksimalno obuhvaća jedan dan osim ako se za oznaku lota koristi broj ušne markice, u slučaju da rasječeno meso potječe od jedne životinje.

Primjer 3:

Lot za goveđi ramstek iz primjerice tri klaonice i dva objekta za rasijecanje koji će u zadnjem objektu za rasijecanje (treći objekt za rasijecanje primjerice mesnica) biti rasječen na manje komade mesa koji se mogu koristiti za konzumaciju.

U tom slučaju na oznaci su navedene ukupno tri klaonice i tri objekta za rasijecanje mesa; dva objekta za rasijecanje i jedan objekt - mesnica u kojem se formiraju manji komadi rasječenog mesa koji se mogu koristiti za konzumaciju.

3.2. Formiranje lota za mljeveno meso

Lot za mljeveno meso označava meso koje potječe od životinja zaklanih u istoj državi te je meso usitnjeno u jednom danu. U tom slučaju životinje od kojih potječe meso mogu potjecati iz više različitih država rođenja i tova, ali moraju biti zaklane u jednoj državi (moguće u većem broju klaonica) da bi se ovo meso moglo koristiti za proizvodnju mljevenog mesa istog lota.

3.3. Formiranje lota od obrezaka

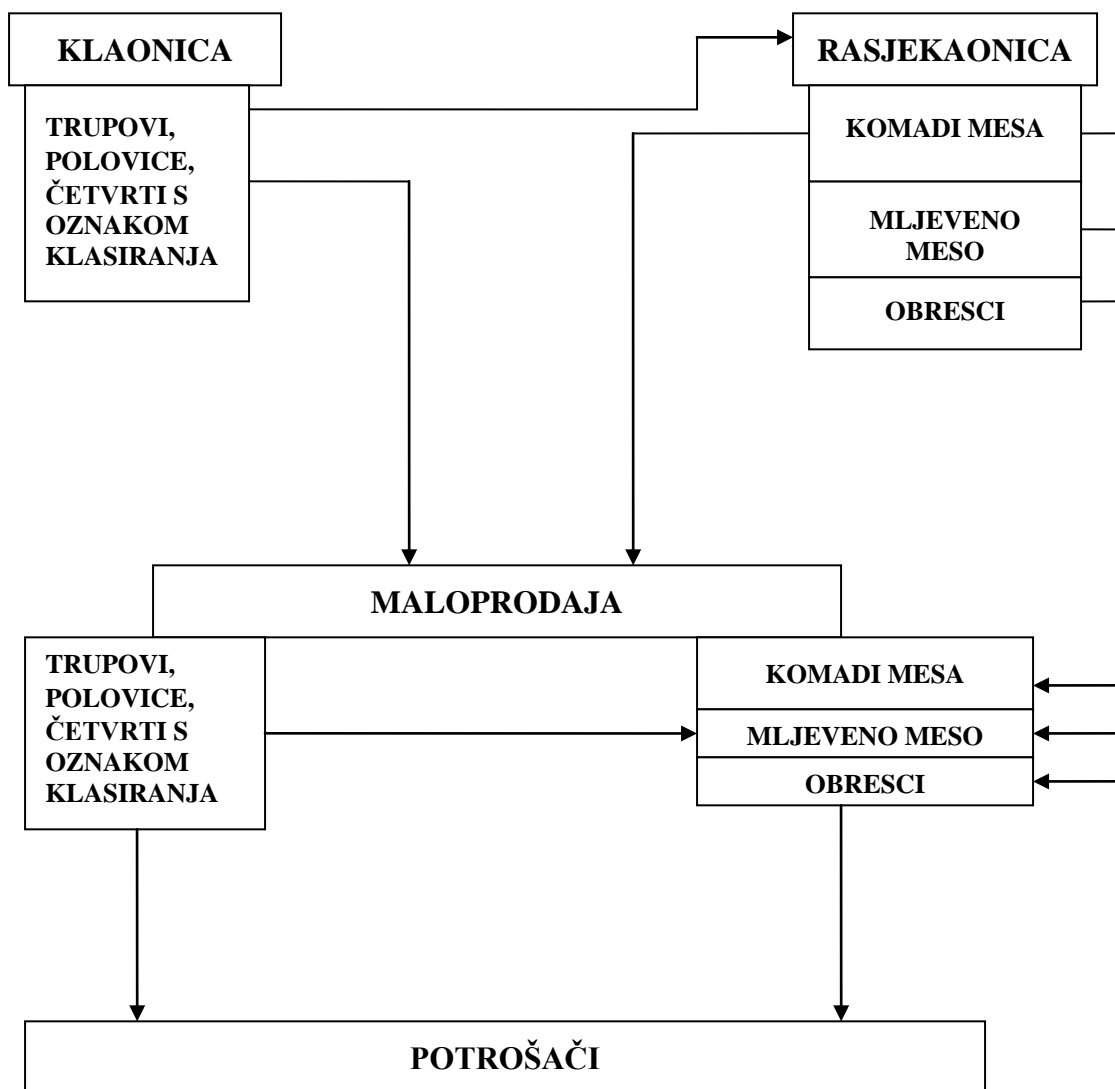
Lot za obreske označava meso koje može potjecati iz različitih država rođenja i tova životinja koje moraju biti zaklane u istoj državi u jednom danu, te je zapakirano pod istim uvjetima.

4. RASIJEKANJE GOVEĐEG MESA

Goveđe meso dobiveno klanjem životinja prolazi različite vrste obrade u odobrenim objektima.

4.1. Rasijecanje mesa od klaonice do prodaje krajnjem potrošaču

Dijagram 2.



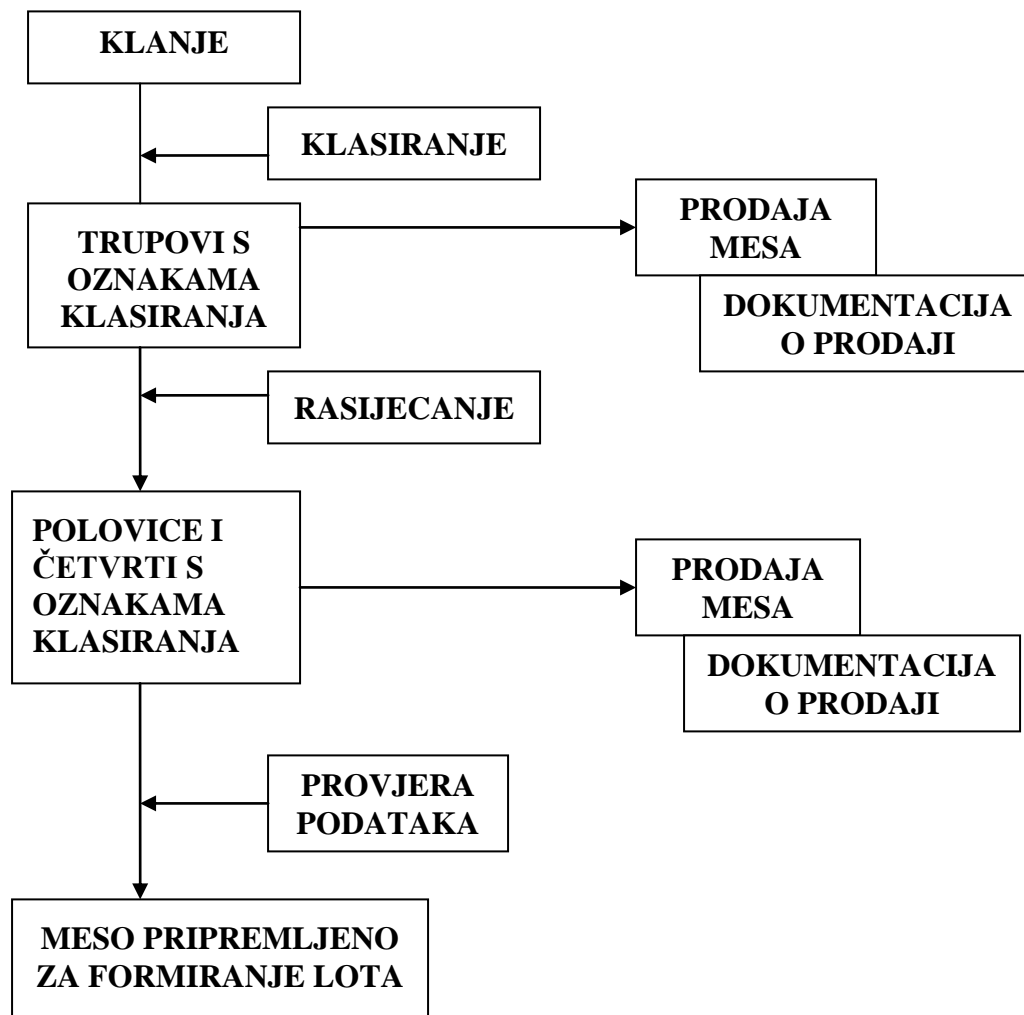
Iz navedenog Dijagrama razvidno je da se goveđe meso rasijeca, obrađuje i označava na način da se uvijek može pratiti njegova sljedivost.

4.2. Obrada trupova, polovica i četvrti nakon klanja

U Dijagramu 3. dan je tijek obrade trupa nakon klanja i priprema goveđeg mesa za rasijecanje.

Trupovi su nakon klasiranja označeni propisanom oznakom klasifikatora (naljepnicom/privjesnicom) koja sadrži podatke o mesu, koji se kasnije tijekom rasijecanja koriste za označavanje manjih komada mesa. Rasijecanjem trupova, na polovicama i četvrtima s oznakama klasiranja ostaje najmanje jedna naljepnica - oznaka o klasiranju, na temelju koje se ono može nakon daljnjeg rasijecanja označavati prema Pravilniku. U slučaju da se rasijecanje obavlja kod većeg broja zaklanih životinja, meso se već u ovoj fazi razvrstava u lotove. Pri tome se mora voditi evidencija iz koje je vidljivo kojem lotu pripada meso koje potječe od pojedinih životinja.

Dijagram 3.

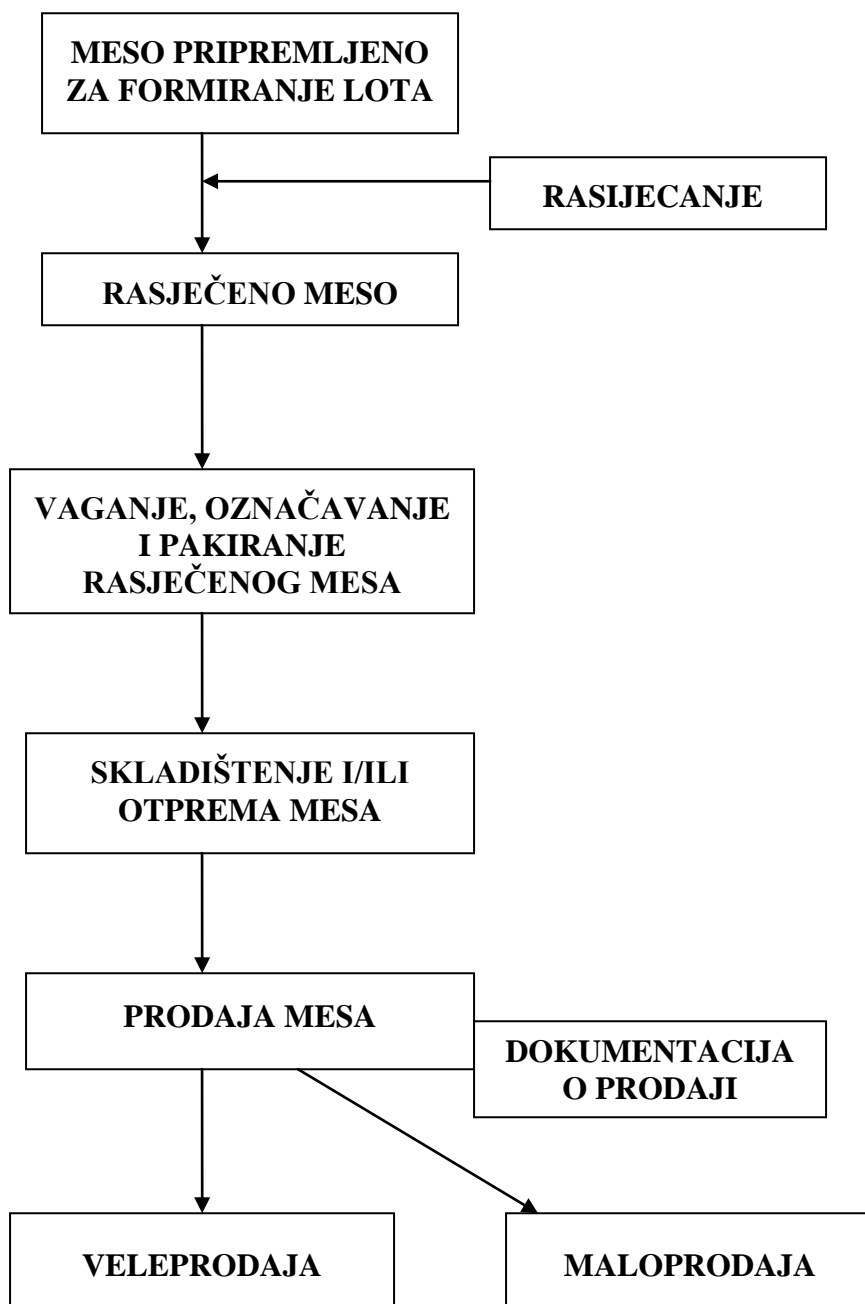


4.3. Rasijecanje i označavanje mesa

Meso pripremljeno za rasijecanje obrađuje se sukladno Dijagramu 4. Pri tome se rasječeni komadi mesa važu, označavaju i pakiraju kako bi se ono moglo pripremiti za skladištenje i otpremu, odnosno prodaju.

Označavanje mesa obavlja se neposredno nakon rasijecanja. Oznake se mogu staviti na rasječene komade mesa ili s vanjske strane ambalaže u kojoj se nalazi rasječeno meso. Oznake se moraju postaviti na ambalažu tako da se u slučaju odvajanja od ambalaže ne mogu više koristiti.

Dijagram 4.



4.4. Veleprodaja i maloprodaja mesa

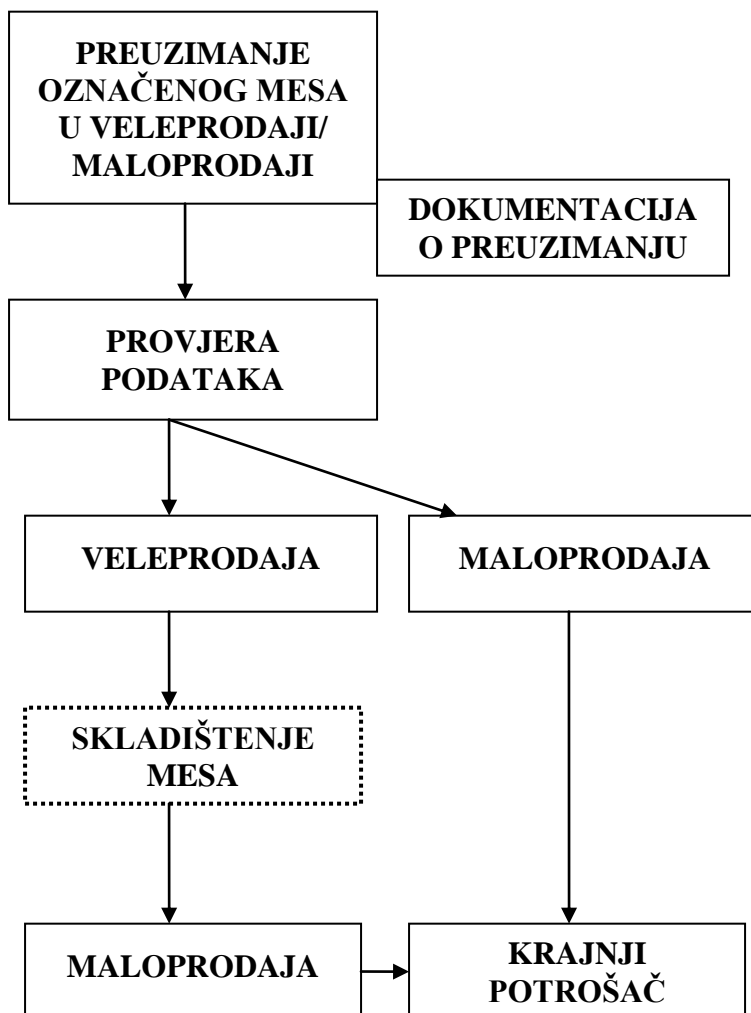
Rasječeno, označeno i zapakirano meso otprema se u veleprodaju ili maloprodaju.

Maloprodaja mesa odvija se u registriranim i/ili odobrenim objektima za tu namjenu (primjerice mesnicama ili drugim trgovačkim objektima).

Kada se rasijecanje mesa provodi u prostoriji direktno vezanoj na prodajni prostor, to meso nakon rasijecanja nije potrebno pakirati ako je ono u tom prostoru namijenjeno prodaji kranjem potrošaču. Međutim, i u tom slučaju ostaje obveza označavanja mesa na prodajnom mjestu, kao i osiguranje uvjeta za utvrđivanje njegove sljedivosti na temelju vođenja odgovarajuće dokumentacije sukladno Pravilniku.

Ako se u maloprodaji nudi meso koje potječe iz različitih lotova ono mora biti u rashladnoj vitrini jasno označeno i odvojeno.

Dijagram 5.



5. OZNAČAVANJE GOVEĐEG MESA

Osim podataka propisanih Pravilnikom o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane (vidi Opći dio), pri označavanju goveđeg mesa obvezni su i sljedeći podaci:

5.1. Označavanje rasječenog goveđeg mesa

5.1.1. Označavanje zapakiranog rasječenog goveđeg mesa

Zapakirano rasječeno goveđe meso mora biti označeno sljedećim podacima:

- Lot: (određuje se na mjestu gdje se meso rasijeća) (obvezan podatak i u Općem dijelu samo je u slučaju goveđeg mesa točno određeno formiranje lota)
- Rođeno u: (država gdje je životinja rođena)
- Tovljeno u: (jedna ili više država gdje je životinja bila u tovu)
- Zaklano u: (država gdje je životinja zaklana); Broj odobrene klaonice (u slučaju rasječenog mesa do tri klaonice)
- Rasječeno u: (država gdje je obavljeno rasijecanje); Broj odobrene rasjekaonice (do tri rasjekaonice)

Primjer 1: Označavanje goveđeg mesa iz tri klaonice i tri rasjekaonice

Naziv komada mesa	
Rođeno u:	Hrvatska
Tovljeno u:	Hrvatska
Zaklano u:	Hrvatska 23, 26, 31
Rasječeno u:	Hrvatska 24, 28, 36
Lot:	010208

Primjer 2: Označavanje goveđeg mesa iz jedne klaonice i dvije rasjekaonice

Naziv komada mesa	
Rođeno u:	Hrvatska
Tovljeno u:	Hrvatska
Zaklano u:	Hrvatska 23
Rasječeno u:	Hrvatska 24, 28
Lot:	010208

Primjer 3: Označavanje goveđeg mesa od životinja koje su rođene, tovljene i zaklane u istoj državi (na oznaci se umjesto podataka o rođenju, tovu i klanju navodi: „Podrijetlo: (naziv države)“).

Naziv komada mesa	
Podrijetlo:	Hrvatska
Rasječeno u:	Hrvatska 24, 28
Lot:	010208

5.1.2. Označavanje nezapakiranog rasječenog goveđeg mesa

Kod označavanja nezapakiranog rasječenog goveđeg mesa podaci moraju biti istaknuti jasno, vidljivo i čitljivo na prodajnom mjestu ili na posebnoj ambalaži ako se na prodajnom mjestu meso drži u njoj.

Obvezno je navođenje naziva države u kojoj su životinje od kojih meso potječe rođene, tovljene i zaklane te naziva države u kojoj je meso rasječeno.

Broj odobrenog objekta za klanje i broj odobrene rasjekaonice ne moraju biti navedeni no moraju biti dokumentirani te na upit predloženi kranjem potrošaču.

Goveđe meso iz više klaonica ili pogona za rasijecanje mora u maloprodaji u rashladnoj vitrini biti jasno odvojeno i označeno.

Goveđe meso životinja različitog podrijetla mora u maloprodaji biti jasno odvojeno jedno od drugoga.

Primjer 4: Označavanje nezapakiranog rasječenog goveđeg mesa

Goveđe meso	
Rođeno u:	Hrvatska
Tovljeno u:	Hrvatska
Zaklano u:	Hrvatska
Rasječeno u:	Hrvatska
Broj odobrenog objekta:	(prodavaonica mesa) – neobavezan podatak

5.2. Označavanje obrezaka goveđeg mesa

Obresci moraju biti označeni sljedećim podacima:

- Lot: (oznaka kojom se povezuje meso i životinja/grupa životinja od koje meso potječe)
- Rođeno i tovljeno u: (države gdje je životinja rođena i tovljena)
- Zaklano u: (država gdje je životinja zaklana)
- Proizvedeno u: (država gdje su obresci proizvedeni); Broj odobrenog objekta

Kada su sve životinje od kojih potječu obresci rođene, tovljene i zaklane u istoj državi, na oznaci se umjesto države rođenja, tova i klanja podrijetlo može navesti na način: „Država podrijetla: (naziv države u kojoj su životinje rođene, uzgojene, tovljene i zaklane).”

Primjer 5: Označavanje obrezaka goveđeg mesa iz različitih država

Obresci	
Rođeno i tovljeno u:	Rumunjska, Hrvatska
Zaklano u:	Hrvatska
Proizvedeno u:	Hrvatska 24
Lot:	010206

Primjer 6: Označavanje obrezaka goveđeg mesa iz iste države

Obresci	
Država podrijetla:	Hrvatska
Proizvedeno u:	Hrvatska 24
Lot:	010207

5.3. Označavanje mljevenog goveđeg mesa

Mljeveno goveđe meso mora biti označeno sljedećim podacima:

- Lot: (oznaka kojom se povezuje mljeveno meso i životinja ili grupa životinja od kojih ono potječe)
- Zaklano u: (država gdje je životinja zaklana)
- Proizvedeno u: (država gdje je mljeveno meso proizvedeno)

Primjer 7: Označavanje mljevenog goveđeg mesa iz iste države

Goveđe mljeveno meso	
Zaklano u:	Hrvatska
Proizvedeno u:	Hrvatska
Lot:	010204

Ako država mljevenja mesa (proizvodnje) nije ujedno i država podrijetla životinje odnosno životinja, pri označavanju mljevenog mesa navodi se i podatak o podrijetlu životinja (rođenje i tov) od kojih potječe meso za mljevenje.

Primjer 8: Označavanje mljevenog goveđeg mesa iz različitih država

Goveđe mljeveno meso	
Podrijetlo:	Rumunjska, Hrvatska
Zaklano u:	Hrvatska
Proizvedeno u:	Hrvatska
Lot:	010209

Osim navedenih podataka, subjekti u poslovanju s hranom mogu pri označavanju mljevenog mesa navesti, između ostalog, jedan ili više sljedećih podataka:

- Zaklano u: (naziv države) (broj odobrenog objekta)
- Rasječeno u: (naziv države) (broj odobrenog objekta)
- državu rođenja životinje
- sve države tova životinje
- datum proizvodnje mljevenog mesa.

5.4. Označavanje teletine i mlade junetine (dob kod klanja ≤ 12 mjeseci)

Meso u trupu, polovici ili četvrti koje potječe od životinja koje su na dan klanja stare do 12 mjeseci razvrstava se u kategoriju teladi ako potječe od životinja dobi do 8 mjeseci, odnosno u kategoriju mlade junadi ako je dob kod klanja od 8 do 12 mjeseci. Pri tome meso teladi nosi oznaku „V“, a meso mlade junadi oznaku „Z“.

U svim fazama stavljanja na tržište teletina mora biti označena podatkom o dobi životinje na način: „Dob kod klanja do 8 mjeseci“ ili oznakom „V“, a mlada junetina na način „Dob kod klanja od 8 do 12 mjeseci“ ili oznakom „Z“.

Pri označavanju mesa u maloprodaji namijenjenog krajnjem potrošaču podatak o dobi kod klanja mora biti označen navodom: „Dob kod klanja do 8 mjeseci“, odnosno „Dob kod klanja od 8 do 12 mjeseci“.

U slučaju da je država rođenja, tova i klanja ista, umjesto podataka o rođenju, tovu i klanju navodi se podatak o podrijetlu kao što je navedeno u Primjeru 3. I u tom slučaju ostali se podaci navode kako je navedeno u Primjerima 9. i 10.

Primjer 9: Označavanje teletine iz različitih država

Teleći odrezak	
Rođeno u:	Mađarska
Tovljeno u:	Hrvatska
Zaklano u:	Hrvatska 23, 26, 31
Rasječeno u:	Hrvatska 24, 28, 36
Dob kod klanja:	do 8 mjeseci
Lot:	010106

Primjer 10: Označavanje mlade junetine iz različitih država

Odrezak od mlade junetine	
Rođeno u:	Rumunjska
Tovljeno u:	Hrvatska
Zaklano u:	Hrvatska 23, 26, 31
Rasječeno u:	Hrvatska 24, 28, 36
Dob kod klanja:	od 8 do 12 mjeseci
Lot:	010106

6. DOBROVOLJNI SUSTAV OZNAČAVANJA GOVEDEG MESA

Kada subjekti u poslovanju s hranom žele pri označavanju goveđeg mesa uključiti i druge podatke izvan obveznog sustava označavanja koji se na mjestu prodaje ne mogu provjeriti na jednostavan način, moraju prije njihova navođenja za to dobiti odobrenje Ministarstva poljoprivrede.

Svaki subjekt u poslovanju s hranom koji želi goveđe meso označiti dodatnim podacima mora Ministarstvu podnijeti zahtjev u kojem između ostalog navodi specifikaciju koja sadrži:

- primjer podataka koji će se navoditi,
- mjere koje će se poduzeti radi osiguranja točnosti podataka,
- naziv odabranog nadzornog tijela koje vrši nadzor nad provedbom traženog sustava dobrovoljnog označavanja goveđeg mesa,
- prikaz sustava nadzora dobrovoljnog označavanja goveđeg mesa koji će se provoditi u svim fazama proizvodnje i prodaje mesa.

Nakon što se provjerom utvrdi da je priložena specifikacija prihvatljiva te su predloženi podaci za dobrovoljno označavanje od strane Ministarstva poljoprivrede prihvaćeni, ono će subjektu u poslovanju s hranom odobriti pravo na korištenje istih.

6.1. Podaci pri dobrovoljnom označavanju goveđeg mesa

Svi podaci kojima je označeno goveđe meso, osim obveznih podataka propisanih Pravilnikom te drugim propisima, smatraju se podacima iz sustava dobrovoljnog označavanja goveđeg mesa.

Podaci koji se koriste za dobrovoljno označavanje goveđeg mesa za koje je potrebno odobrenje Ministarstva poljoprivrede su oni koji imaju utemeljen i objektivan sadržaj, koji moraju biti istiniti i jasni te ne smiju obmanjivati potrošače, a moguće ih je provjeriti.

Također, za podatke propisane drugim propisima subjekti u poslovanju s hranom ne moraju tražiti odobrenje Ministarstva poljoprivrede.

6.1.1. Podaci za koje je potrebno odobrenje za korištenje

Podaci za koje je potrebno odobrenje za korištenje su:

a) Podaci o mesu:

- pasmina (simentalac, Angus, Charolais),
- kategorija glede dobi mesa i/ili spola životinje (bik, junica, krava, vol),
- stupanj zrelosti mesa (broj dana zrenja mesa i podaci poput mekano, posebno mekano meso)

b) Podaci o uvjetima tova ili uzgoja:

- Uvjeti dobrobiti životinja tijekom tova:
 - uzgoj na otvorenom, slami, pašnjacima (Primjer 11)
 - vrijeme trajanja transporta životinja strože od zakonom propisanog.
- Hranidba životinja tijekom tova:
 - osigurana vlastita hrana
 - isključeno hranjenje silažom
 - definirani naputci o hranidbi.
- Veterinarski tretmani:
 - isključenje određenih veterinarsko-medicinskih proizvoda

- stroži uvjeti od propisanih za razdoblje karence kod davanja veterinarsko-medicinskih proizvoda
- Podaci o regiji gdje je životinja rođena, uzgojena i tovljena te zaklana,
- Isticanje posebnosti pojedine regije,
- Povećani stupanj kontrola iznad onih propisanih zakonskim odredbama,
- Programi osiguranja posebne kvalitete i poticanja tržišta.

Primjer 11: Označavanje odrezaka od junice

Odrezak od mesa junice uzgojene na pašnjaku	
Rođeno u:	Rumunjska
Tovljeno u:	Hrvatska
Zaklano u:	Hrvatska 23, 26, 31
Rasječeno u:	Hrvatska 24, 28, 36
Lot:	010106
Naziv objekta:	xy

c) drugi podaci od interesa

6.1.2. Podaci za koje nije potrebno odobrenje za korištenje

Podaci koji se mogu navoditi na oznakama dobrovoljnog sustava označavanja bez potrebe podnošenja zahtjeva za odobrenje su primjerice:

- datum proizvodnje
- datum klanja
- datum smrzavanja mesa
- masa žive životinje te masa trupa
- bar kod
- (internet) adresa tovilišta gdje je životinja od koje potječe meso tovljena
- datum rođenja životinje od koje potječe meso
- podaci o vakumiranju mesa.

6.2. Podaci koji se ne smiju navoditi na oznakama

Podatke koji dovode potrošače u zabludu ili propisane zahtjeve kojima subjekti u poslovanju s hranom moraju udovoljavati nije dopušteno navoditi na oznakama. U takvu skupinu podataka između ostalog ubrajaju se navodi kao što su:

- „iz kontroliranog uzgoja“
- „testirano na BSE“
- „bez hormona rasta“.

Navođenje ovakvih navoda moglo bi dovesti u zabludu potrošača koji bi mogao zaključiti da meso koje nije označeno tim navodima nema takve karakteristike.

7. DOKUMENTACIJA U SUSTAVU OZNAČAVANJA GOVEĐEG MESA

Kako bi se osigurala veza između označenog goveđeg mesa i životinje od koje ono potječe moraju se voditi zapisi u svim fazama proizvodnje i prodaje. Za vođenje dokumentacije u sustavu označavanja goveđeg mesa odgovornost preuzimaju svi subjekti u poslovanju s hranom.

Subjekti u poslovanju s hranom dužni su voditi na različitim razinama proizvodnje i prodaje mesa zapise koje potvrđuju obvezne podatke navedene na oznaci te dopuštene dobrovoljne podatke o:

- životinji koja dolazi na klanje te ulasku i izlasku mesa koje se proizvede
- formiranju lota
- skladištenju mesa
- isporuci mesa za daljnju prodaju
- prodaji mesa krajnjem potrošaču.

Zapisi obuhvaćaju pisane ili elektroničke račune, otpremnice te ostalu prateću dokumentaciju.

8. NADZOR DOBROVOLJNOG OZNAČAVANJA GOVEĐEG MESA

U slučaju dobrovoljnog označavanja goveđeg mesa uz inspekcijski nadzor koji obavljaju nadležne inspekcije, nadzor obavlja i neovisno tijelo odabrano od subjekta u poslovanju s hranom koje provodi sustav dobrovoljnog označavanja goveđeg mesa.

Neovisno tijelo mora biti akreditirano prema normi HRN EN 45 011 i ovlašteno od strane Ministarstva poljoprivrede.




























Neovisno tijelo može više puta, ali najmanje jednom godišnje, obavljati kontrole na licu mjesta o ispravnom korištenju odabranih podataka koji se koriste pri dobrovoljnom označavanju goveđeg mesa.




Neovisno tijelo nakon obavljenog nadzora sastavlja izvješće pri čemu subjekt u poslovanju s hranom dobiva potvrdu da su podaci na oznakama goveđeg mesa koji se odnose na dobrovoljno označavanje u skladu sa specifikacijom.

U slučaju utvrđenih nedostataka neovisno tijelo određuje rokove za njihovo otklanjanje. Ako se navedeni nedostaci ne uklone u zadanom roku neovisno tijelo o tome izvještava Ministarstvo poljoprivrede koje će subjektu u poslovanju s hranom uskratiti pravo na daljnje korištenje specifikacije.
































Nadzor nad radom neovisnog tijeka provodi stočarska inspekcija Ministarstva poljoprivrede.



Tablica 1a Pregled podataka za označavanje zapakiranog i nezapakiranog rasječenog mesa

	PODATAK	ZAPAKIRANO RASJEČENO MESO	NEZAPAKIRANO RASJEČENO MESO
PRAVILNIK O OZNAČAVANJU, REKLAMIRANJU I PREZENTIRANJU HRANE	Naziv hrane		
	Popis sastojaka		
	Neto količina		
	Rok trajanja		
	Uvjeti čuvanja i upotrebe		
	Naziv i adresa odgovornog subjekta u poslovanju s hranom, registriranog u Republici Hrvatskoj		
	Upute za upotrebu gdje je to potrebno radi pravilnog korištenja		
PRAVILNIK O OZNAČAVANJU GOVEDEG MESA	Lot		
	Broj odobrene klaonice		
	Država klanja		
	Broj odobrenog objekta za rasijecanje		
	Država rasijecanja		
	Država rođenja		
	Sve države tova životinje		
	Država proizvodnje		
	Podrijetlo		
	Datum proizvodnje		
PRAVILNIK O HIGIJENI HRANE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA	Identifikacijska oznaka		

-  - obvezno navođenje na ambalaži
-  - obvezno navođenje na prodajnom mjestu
-  - obvezno navođenje na popratnom dokumentu

Tablica 1b Pregled podataka za označavanje obrezaka i mljevenog mesa

	PODATAK	OBRESCI	MLJEVENO MESO
PRAVILNIK O OZNAČAVANJU, REKLAMIRANJU I PREZENTIRANJU HRANE	Naziv hrane		
	Popis sastojaka		
	Neto količina		
	Rok trajanja		
	Uvjeti čuvanja i upotrebe		
	Naziv i adresa odgovornog subjekta u poslovanju s hranom, registriranog u Republici Hrvatskoj		
	Upute za upotrebu gdje je to potrebno radi pravilnog korištenja		
PRAVILNIK O OZNAČAVANJU GOVEĐEG MESA	Lot		
	Broj odobrene klaonice		
	Država klanja		
	Broj odobrenog objekta za rasijecanje		
	Država rasijecanja		
	Država rođenja		
	Sve države tova životinje		
	Država proizvodnje		
	Podrijetlo		
	Datum proizvodnje		
PRAVILNIK O HIGIJENI HRANE ŽIVOTINJSKOG PODRIJETLA	Identifikacijska oznaka		

 - obvezno navođenje na ambalaži
 - neobvezno navođenje

Primjer navođenja obveznih podataka na proizvodu:



Primjer navođenja obveznih i dobrovoljnih podataka na proizvodu:



Primjer navođenja obveznih podataka na proizvodu:



Primjer navođenja obveznih i dobrovoljnih podataka na proizvodu:

