

**VODIČ ZA OZNAČAVANJE
NEPRETPAKIRANE
HRANE**

Sadržaj

1. UVOD:.....	1
2. ODGOVORNOST SUBJEKATA U POSLOVANJUSHRANOM.....	2
3. OBVZNE INFORMACIJE NA NEPRETPAKIRANOJ HRANI.....	4
3.1. TVARI ILI PROIZVODI KOJI UZROKUJU ALERGIJE ILI NETOLERANCIJE.....	4
3.2. OSTALE OBVEZNE INFORMACIJE.....	11
3.2.1. NAZIV HRANE.....	11
3.2.2. OSTALI NAVODI UZ NAZIV HRANE.....	12
3.2.3.IME ILI NAZIV I ADRESA SPH.....	15
3.2.4.ZEMLJA PODRIJETLA ILI MJESTO PODRIJETLA.....	15
3.2.5.POPIS SASTOJAKA.....	16
3.2.6.DATUM „UPOTRIJEBITI DO“.....	17
3.3. PRODAJA NA DALJINU.....	17
4. NUTRITIVNA DEKLARACIJA	18
5. OZNAČAVANJE PRISUTNOSTI GLUTENA U HRANI	22
6. CRTICE IZ POVIJESTI	25

VAŽNI POJMOVI:

- **„subjekt u poslovanju s hranom“** je fizička ili pravna osoba odgovorna za osiguranje ispunjavanja zahtjeva propisa o hrani unutar objekta za poslovanje s hranom koji ona nadzire
- **„objekt javne prehrane“** je objekt (uključujući vozilo ili stolni ili pokretni štand) kao što je restoran, kantina, škola, bolnica i ugostiteljski objekt, u kojemu se, u okviru njegove djelatnosti, hrana priprema krajnjem potrošaču za izravnu konzumaciju
- **„pretpakirana hrana“** je svaki pojedinačni proizvod koji se prezentira krajnjem potrošaču i objektima javne prehrane, a sastoji se od hrane i ambalaže u koju je hrana stavljena prije nego je ponuđena za prodaju, bilo da ambalaža u potpunosti ili samo djelomično zatvara hranu, ali u svakom slučaju, tako da sadržaj ne može biti promijenjen bez otvaranja ili promjene ambalaže. Pretpakirana hrana ne uključuje hranu pakiranu na prodajnom mjestu na zahtjev potrošača ili pretpakiranu za izravnu prodaju
- **„nepretpakirana hrana“** je hrana koja se stavlja na tržište u nepretpakiranom obliku ili koja se pakira na prodajnom mjestu na zahtjev potrošača ili koja je pretpakirana za izravnu prodaju ili koja se na prodajnom mjestu nudi za neposrednu konzumaciju
- **„hrana pretpakirana za izravnu prodaju“** je hrana koja je pretpakirana bez prisutnosti potrošača u ambalažu koja je minimalno zaštitno pakiranje, a koristi se samo iz higijenskih ili praktičnih razloga, kao što je podložak, prijanjajuća folija, mrežica, i slično, te je osoblje direktno dostupno za pružanje informacija potrošačima
- **„mesni pripravci“** su svježe meso, uključujući meso usitnjeno u komadiće, kojemu su dodani hrana, začini, ili aditivi ili koje je bilo podvrgnuto postupcima koji ne mijenjaju unutarnju strukturu mišićnih vlakana niti uništavaju značajke svježeg mesa (npr. pljeskavica, ćevapčići);
- **primjeri nepretpakirane hrane:**
 - **obroci koji se poslužuju u restoranima**
 - **hrana koja se prodaje u pekarnicama i slastičarnicama**
 - **hrana koja se dostavlja kućama**
 - **hrana koja se pakira na istom mjestu na kojem se i prodaje, u minimalno zaštitno pakiranje (kruh, peciva, naresci, kolači, sendviči).**

1. UVOD:

Poštovani obrtnici - poduzetnici, subjekti u poslovanju s hranom (SPH),

u Republici Hrvatskoj, kao i u svim ostalim državama članicama Europske unije, 13. prosinca 2014. godine na snagu je stupila Uredba 1169/2011¹ o informiranju potrošača o hrani. Pravila utvrđena ovom Uredbom jednaka su za pretpakiranu i nepretpakiranu hranu. Članak 44. navedene Uredbe daje državama članicama mogućnost donošenja nacionalnih mjera za označavanje nepretpakirane hrane obzirom na navođenje podataka ili elemenata podataka koje propisuje Uredba u člancima 9. i 10.

Stoga je 13. prosinca 2014. godine u Republici Hrvatskoj na snagu stupio Pravilnik o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani (NN 144/2014) koji obuhvaća zahtjeve kojima moraju udovoljiti subjekti u poslovanju s hranom vezano uz navođenje informacija o prisutnosti sastojaka ili pomoćnih tvari u procesu proizvodnje, koji uzrokuju alergije ili netolerancije, kao i navođenje ostalih obveznih informacija o nepretpakiranoj hrani.

Zakonodavni okvir:

- **Uredba EU br. 1169/2011 o informiranju potrošača o hrani**
- **Zakon o informiranju potrošača o hrani (NN 56/2013, 14/2014)**
- **Pravilnik o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani**

...ostale odredbe specifičnih EU i nacionalnih propisa za pojedine vrste hrane koje zahtijevaju navođenje specifičnih informacija na nepretpakiranoj hrani te vrste

¹ UREDBA (EU) br. 1169/2011 EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004

- **OVAJ VODIČ NAMIJENJEN JE VAMA AKO:**

...pripremate i nudite obroke u restoranima, cafe barovima, slastičarnicama i sl.

...prodajete hranu koju sami pakirate neposredno prije prodaje (npr. kruh, peciva, sendviči, kolači, naresci, delikatesni proizvodi).

...poslužujete obroke (ugostitelji), pružate uslugu cateringa u institucijama poput škola, vrtića, bolnica, studentskih domova i sl.

2. ODGOVORNOST SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM

Člankom 5. Pravilnika o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani definirana je odgovornost subjekata u poslovanju s hranom:

„(1) Subjekt u poslovanju s hranom odgovoran za pružanje informacija o nepretpakiranoj hrani je onaj koji hranu nudi ili prodaje krajnjem potrošaču.“

Osim subjekata u poslovanju s hranom koji izravno komuniciraju sa kupcima/korisnicima, člankom 5. definirana je i odgovornost subjekata-dobavljača:

„(2)...SPH moraju osigurati da se informacije o nepretpakiranoj hrani... namijenjenoj krajnjem potrošaču ili objektima javne prehrane i trgovini na malo, prenesu subjektu u poslovanju s hranom koji zaprima hranu, kako bi se prema potrebi, obvezne informacije mogle pružiti krajnjem potrošaču“

To znači da od odgovornosti u smislu informiranja potrošača nisu izuzeti SPH koji ne komuniciraju izravno sa potrošačima. Ukoliko pripadate skupini SPH koji dobavljaju hranu za SPH koji izravno nude hranu krajnjim korisnicima, također ste dužni imati, dokumentirati i pružiti svaku informaciju koja je važna za potrošača.

Primjer: pekarnica koja od vanjskog dobavljača kupuje brašno u većim količinama. Ako na deklaraciji koja stoji na vreći ne piše točan opis proizvoda (npr. mješavina brašna dviju ili više žitarica, različita granulacija, brašno bez glutena i sl.), tada potrebni podaci moraju biti ispisani na popratnom dokumentu (specifikaciji) da bi proizvođač pekarskih proizvoda mogao označiti svoj proizvod na zakonom propisan način.

S obzirom na odgovornost pri informiranju potrošača, SPH koji izravno nude hranu potrošačima i komuniciraju s njima, mogu primijeniti opća načela:

- *birajte pouzdane dobavljače za koje možete biti sigurni da će Vam pružiti sve potrebne informacije*
- *pobrinite se da osoblje koje sudjeluje u pripremi hrane radi uvijek prema istoj recepturi*
- *ako je moguće, sastojke držite uvijek u originalnoj ambalaži koja bi trebala na etiketi sadržavati sve propisane informacije prije isporuke Vama*
- *prilikom dostave provjerite je li Vam dostavljeno ono što ste naručili i radi li se o sastojku koji uobičajeno koristite u pripremi hrane (različiti proizvođači mogu imati različit sastav, pogotovo ako se radi o polugotovim proizvodima)*
- *ako, radi praktičnije uporabe, neki sastojak premještate u npr. manji spremnik, pobrinite se da informacije o sastavu također budu dostupne i na tom spremniku i da je osoblje upoznato s promjenom ambalaže*
- *ako niste sigurni da imate sve potrebne informacije, **nemojte nagađati** – pokušajte saznati i o tome obavijestite kupce*
- *redovito se informirajte kod dobavljača o eventualnim promjenama i pobrinite se da i vaši zaposlenici koji direktno komuniciraju s kupcima, budu obaviješteni o svim sastojcima i/ili promjenama receptura*
- *ukoliko Vam je dobavljač isporučio proizvod na kojem stoji tvrdnja „može sadržavati...“, (to znači da je prije isporuke Vama moglo doći do križne kontaminacije) također ste o tome dužni obavijestiti potrošače*
- *razmotrite rizik od „križne kontaminacije“² alergenima u vlastitom prodajnom prostoru uz pomoć HACCP plana³ i poduzmite preventivne mjere da rizik od kontaminacije alergenima svedete na minimum – imajte na umu da se alergeni u praškastom obliku najlakše šire objektom (zrak, odjeća, ruke....) pri čemu je edukacija i trening osoblja jedan od ključnih faktora za sprečavanje kontaminacije.*

² U procesu rada s hranom postoji potencijalna opasnost od križne kontaminacije (unakrsnog zagađenja). To je prijenos mikroorganizama (bakterije, virusi, paraziti), alergena i kemikalija

³ Na internetskoj stranici Hrvatske obrtničke komore <http://www.hok.hr/cehovi> možete pronaći primjere HACCP vodiča za područje ugostiteljstva, pekarstva, trgovine i slastičarstva.

3. OBVEZNE INFORMACIJE NA NEPRETPAKIRANOJ HRANI

Pravilnik o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani propisuje da sve **informacije kupcu moraju biti u pisanom obliku, lako uočljive, jasno čitljive gdje je primjenjivo i neizbrisive**. Na prodajnom mjestu informacije moraju biti **u neposrednoj blizini hrane na koju se odnose ili na ambalaži, ako se hrana drži u njoj**. Bez obzira odlučite li potrošaču pružiti obvezne ili dobrovoljne informacije, **sve pružene informacije moraju biti u skladu s Uredbom 1169/2011**.



3.1. TVARI ILI PROIZVODI KOJI UZROKUJU ALERGIJE ILI NETOLERANCIJE

Članak 6. Pravilnika o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani, kao što je naznačeno i u uvodu Vodiča, posebno definira pružanje informacija o tvarima ili proizvodima koji uzrokuju alergije ili netolerancije. Budući da su mnogi SPH ugostitelji čiji se obim poslovanja znatno povećava za vrijeme turističke sezone, i dolaze u kontakt s mnogim domaćim i stranim gostima, važno je da su dobro informirani o značenju pojmova **alergija i netolerancija**. U nekoliko rečenica nastojati ćemo Vam približiti značenje tih pojmova:

ALERGIJA NA HRANU (grč. allos-drugi, ergon-rad) je štetan imunološki odgovor na proteine prisutne u pojedinim namirnicama (još se nazivaju i alimentarni alergeni). Simptomi alergije na hranu manifestiraju se uglavnom nakon oralnog unošenja hrane, no, u nekim slučajevima, reakciju može izazvati već i samo udisanje ili dodirivanje čestica alergena. Nakon kontakta s alergenom (moguće već nakon nekoliko minuta) javljaju se slijedeći simptomi: mučnina, povraćanje, proljev, bolovi u trbuhu, crvenilo, svrbež i nagli otok kože, potkožnog tkiva i sluzokože (lice, usna šupljina, jezik, ždrijelo). U nekim slučajevima može se javiti i najteži oblik alergijske reakcije – anafilaktički šok (grč. ana-protiv, phylaxis-zaštita). Kao posljedica anafilaktičkog šoka, uslijed oticanja sluznice dolazi do znatnog suženja i/ili zatvaranja dišnih puteva, nesvjestice uslijed nedostatka kisika, značajnog pada krvnog tlaka, disritmije i prestanka rada srca, kome i smrti. Zbog svega navedenog anafilaksija zahtijeva hitnu medicinsku pomoć. Iznimno je važno za sve sudionike lanca u poslovanju s nepretpakiranom hranom da budu dobro informirani o sastavu hrane koju nude kupcima, potencijalnoj prisutnosti alergena i postupanju u slučaju da kod nekog od kupaca ipak dođe do alergijske reakcije. Važno je još napomenuti da alergične osobe koje su prethodno imale blagu reakciju na neki od alergena, pri sljedećem kontaktu s istim alergenom mogu doživjeti anafilaksiju i biti životno ugroženi. Jedino efikasno sredstvo prve pomoći je injekcija adrenalina, danas u obliku autoinjektora, koju osobe svjesne opasnosti imaju pri ruci.

NETOLERANCIJA NA HRANU ili ne-alergijska senzibilnost na hranu je štetna, često zakašnjela reakcija na hranu, piće, prehrambeni aditiv ili sastojak u hrani koji proizvodi simptome u jednom ili više organa ili organskih sustava, ali nije alergija na hranu i ne bi se trebala zamijeniti s njom. Netolerancija na hranu je kronična, manje akutna i manje očita pa mnogi ljudi i ne znaju da je imaju, za razliku od upečatljivih i bolnih simptoma alergije. Simptomi netolerancije mogu se javiti u prvih pola sata do sat nakon jela ali ponekad može proći i do 48 sati prije prve pojave simptoma. Njihov utjecaj može se očitovati na:

- koži (osip, svrbež, urtikarija, angioedem...)
- dišnom sustavu (rinitis, sinusitis, astma, kašalj...)
- probavi (grčevi, mučnina, proljev...)
- neurološki (glavobolja, migrena, vrtoglavica)
- psihološki (tjeskoba, letargija, depresija, umor, hiperaktivnost kod djece)

Od općih simptoma još se mogu javiti artritis, fibromijalgija, otečeni zglobovi i pretilost. Simptomi se mogu javiti pojedinačno ili u kombinaciji dva ili više simptoma. Terapija koja se provodi u slučaju netolerancije je trajno izbjegavanje spornih namirnica, no, kako simptomi netolerancije nastaju sporo, tako i nakon izbacivanja spornih namirnica može proći i nekoliko tjedana do povlačenja simptoma.

Najvažniji i najčešći alergeni i tvari koje mogu uzrokovati alergiju ili netoleranciju nabrojani su u Prilogu II Uredbe 1169/2011. Popis Vam prenosimo u cijelosti:

1. **žitarice koje sadrže gluten (dodatno pojašnjenje u Poglavlju 5. Vodiča)**, tj. pšenica, raž, ječam, zob, pir, kamut⁴ ili njihovi križanci te proizvodi od tih žitarica **osim:**

-glukoernih sirupa na bazi pšenice, uključujući dekstrozu

-maltodekstrin na bazi pšenice

-glukoernih sirupa na bazi ječma

2. **rakovi** i proizvodi od rakova

3. **jaja** i proizvodi od jaja

4. **riba** i riblji proizvodi **osim:**

-riblje želatine koja se koristi kao nosač za vitamine i karotenoide

-riblje želatine i ribljeg mjehura koji se upotrebljavaju kao sredstvo za bistrenje piva i vina

5. **kikiriki** i proizvodi od kikirikija

6. **zrna soje** i proizvodi od soje, **osim:**

-potpuno rafiniranog sojinog ulja i masti

-prirodnih miješanih tokoferola⁵ (E306), prirodnog D-alfa tokoferola, prirodnog D-alfa tokoferol acetata i prirodnog D-alfa tokoferol sukcinata od soje

-biljnih fitosterola i fitosterol estera od sojinog ulja

-biljnog stanol estera proizvedenog od biljnih sterola dobivenih od sojinog ulja

7. **mlijeko** i mliječni proizvodi (uključujući laktozu), **osim:**

- sirutke koja se upotrebljava za proizvodnju alkoholnih destilata, uključujući etilni alkohol poljoprivrednog porijekla

- laktitola

8. **orašasto voće**, tj. bademi, lješnjaci, orasi, indijski oraščići, pekan orasi, brazilski orasi, pistacije, makadamije ili kvinslandski orasi te njihovi proizvodi, osim orašastog voća koje se upotrebljava za proizvodnju alkoholnih destilata, uključujući etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla

9. **celer** i njegovi proizvodi

10. **gorušica** i proizvodi od gorušice

11. **sjeme sezama** i proizvodi od sjemena sezama

12. **sumporni dioksid i sulfiti** pri koncentracijama većim od 10 mg/kg ili 10 mg/L računati kao ukupni SO₂, koji su u proizvodima pripremljenim za konzumaciju ili rekonstituiranim u skladu s uputama proizvođača

13. **lupina** i proizvodi od lupine

14. **mekušci** i proizvodi od mekušaca

⁴ Drevna žitarica, bliski rođak današnje tvrde „durum“ pšenice

⁵ Vitamin E

Valja napomenuti da alergeni nabrojani u Prilogu II Uredbe 1169/2011 **ne obuhvaćaju sve alergene** u hrani. Stoga je važno da ste upoznati sa sastavom hrane koju nudite svojim kupcima/korisnicima kako biste im na njihov upit mogli dati točnu informaciju. Iz tog razloga članak 21. stavak 2. Uredbe 1169/2011 predviđa mogućnost izmjena u budućnosti:

„Kako bi se osigurala bolja informiranost potrošača i uzeli u obzir tehnički napredak i znanstvene spoznaje, Komisija mora sustavno ponovno ocijeniti i, prema potrebi, ažurirati popis iz Priloga II...“

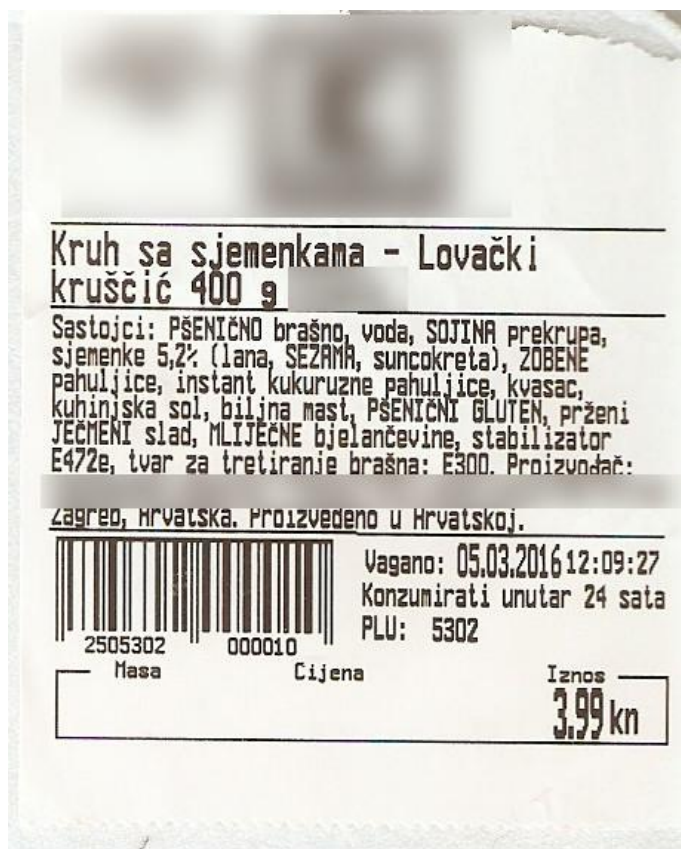
KADA NUDITE NEPRETPAKIRANI PROIZVOD SA POPISOM SASTOJAKA?

... u slučaju da kupcima nudite konditorske proizvode, smrznute deserte, mesne pripravke, pekarske i slastičarske proizvode ali i kada Vaš kupac iz naziva hrane ne može spoznati pravu prirodu hrane **popis sastojaka je obvezan**

...u popisu sastojaka, obzirom na padajući redoslijed masenog udjela pojedinih sastojaka, dužni ste navesti sve sastojke ili pomoćne tvari u procesu proizvodnje (i u promijenjenom obliku) koje su navedene na stranici 8. ovog Vodiča kao tvari koje mogu izazvati alergije ili netolerancije

...tvari iz popisa alergena moraju biti naglašene **na način da se razlikuju od ostatka popisa sastojaka oblikom, bojom ili veličinom slova**

...ako nekoliko sastojaka ili pomoćnih tvari u procesu proizvodnje hrane potječu od iste tvari navedene u Prilogu, tada je to potrebno navesti za svaki pojedini sastojak ili pomoćnu tvar



KADA NUDITE NEPRETPAKIRANI PROIZVOD BEZ POPISA SASTOJAKA?

...kao i kod nepretpakiranih proizvoda s popisom sastojaka, dužni ste navesti sve sastojke ili pomoćne tvari u procesu proizvodnje koji se nalaze u popisu alergena (str. 8) ili su dobiveni iz tvari navedenih u popisu alergena a mogu uzrokovati alergiju ili netoleranciju

...navod alergena ili tvari koje uzrokuju netoleranciju **mora** uključivati riječ „sadrži“

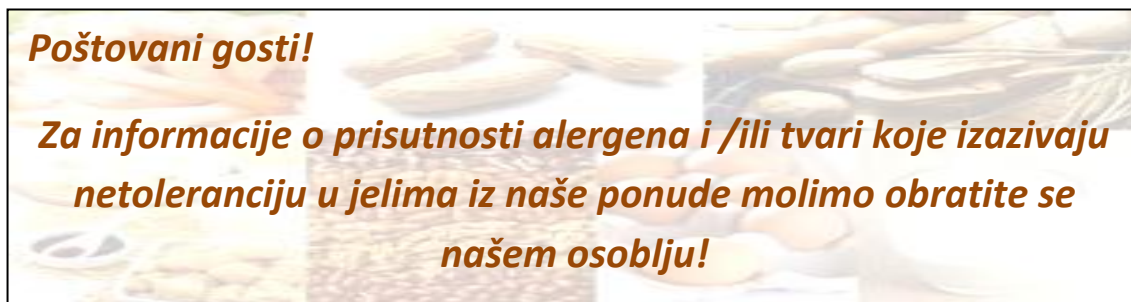
...ako naziv hrane **jasno** upućuje na alergen tada dodatno navođenje **nije obvezno**

...neki proizvod može sadržavati i druge alergene osim onih koji su prisutni u samom nazivu proizvoda – u tom slučaju preporuča se navođenje **svih alergena uključujući i one prisutne u nazivu proizvoda**



U slučaju nepretpakirane hrane, isticanje alergena nešto je otežano kada se radi o obrocima posluženima u restoranima, na štandovima ili dostavljenima „do vrata“. Stoga stavak 2. članka 8. Pravilnika propisuje alternativne uvjete koje mora zadovoljiti SPH vezano za informiranje potrošača o alergenima. Iznimno se informacije o alergenima mogu pružiti, uključujući i usmenu komunikaciju, na sljedeće načine:

- da se na vidljivom mjestu nalazi lako uočljiva, jasno čitljiva i po mogućnosti neizbrisiva obavijest kojom se potrošači pozivaju da se za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije u hrani obrate osoblju



Ovakva obavijest može se nalaziti u obliku postera na zidu ugostiteljskog objekta, samostalno na stolovima u samostojećem obliku ili u okviru jelovnika/cjenika.

- da su informacije dostupne u ispisanom obliku u objektu u kojem se hrana prodaje, kako bi na zahtjev bile lako dostupne potrošaču i nadležnim inspekcijama; ukoliko u svojoj ponudi imate određeni broj proizvoda sa stalnom recepturom, možete se poslužiti npr. tablicom

	ŽITARICE	MLIJEKO	JAJA	SOJA...
Juha od gljiva	+	+	-	-
Zagrebački odrezak	+	-	+	-
Slavonska gibanica	+	+	+	-
Vegetarijanski nabujak	+	-	-	+

- da su informacije dostupne prije nego je hrana ponuđena na prodaju bez dodatnih troškova za potrošača

PRIMJER kada je usmena komunikacija neizostavna:

Ako je Vaš kupac slabovidna ili slijepa osoba, ujedno alergična ili netolerantna na neki sastojak hrane, tada je usmena komunikacija najsigurniji način za pružanje informacija toj skupini potrošača. Ako je jedan od načina promocije vaših proizvoda, npr. reklamni letak, dodavanje informacija na Brailleovom pismu uvelike može olakšati i ubrzati komunikaciju s potrošačima, ali i dati Vam komparativnu prednost u odnosu na konkurenciju. Brailleovo pismo možete uključiti i na meni u svom ugostiteljskom objektu.



IZNIMKA (članak 6. stavak 3. Pravilnika):

Potrošače nije potrebno informirati o prisutnosti tvari koje uzrokuju alergije i netolerancije ako su posebne prehrambene potrebe potrošača zabilježene unaprijed, a ponuđena hrana / obroci prilagođeni potrošačevim potrebama (ako se radi o bolnicama, domovima za starije i nemoćne osobe, jaslicama i dječjim vrtićima, kantinama itd.).

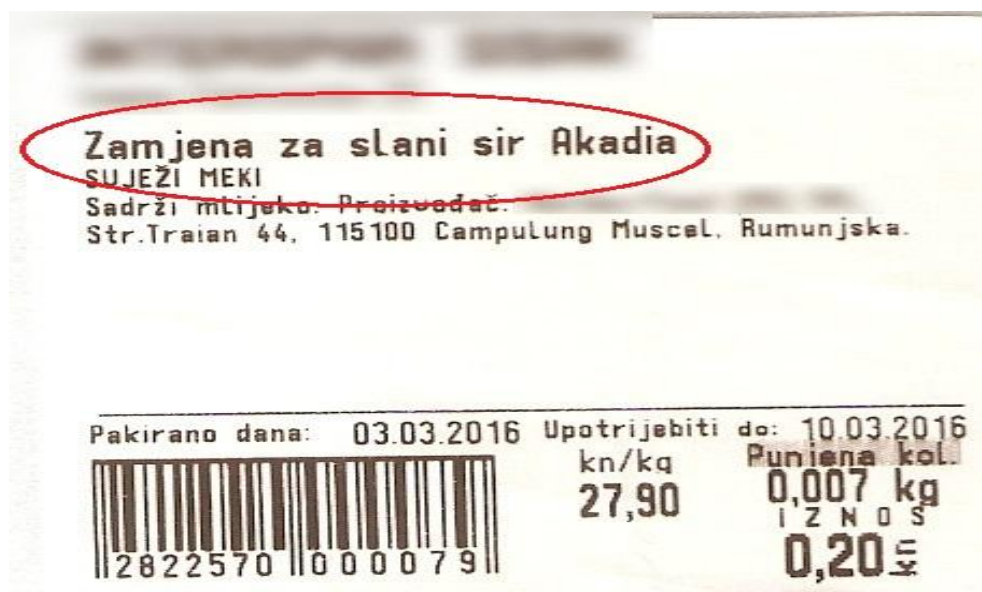


3.2. OSTALE OBVEZNE INFORMACIJE

Zahtjev za pružanje ostalih obveznih informacija **ne odnosi se na SPH koji obavljaju ugostiteljsku djelatnost, ali odnosi se na slastičarnice** (članak 7. stavak 2. Pravilnika).

3.2.1. NAZIV HRANE

Naziv hrane mora biti propisani naziv. Ako takav naziv ne postoji, tada naziv hrane mora odgovarati uobičajenom nazivu za tu vrstu hrane ili mora biti opisni.



NAPOMENA:

Ne odnosi se na objekte javne prehrane ali se odnosi na slastičarnice i trgovinu na malo.

3.2.2. OSTALI NAVODI UZ NAZIV HRANE

Prilozi III. i VI. Uredbe 1169/2011 propisuju dodatne navode uz naziv hrane **gdje je primjenjivo**.

Prilog III Uredbe 1169/2011:

„pakirano u kontroliranoj atmosferi“.	Hrana čija je trajnost produžena upotrebom plinova za pakiranje u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008.
„sa sladilom/sladilima“, ovaj navod mora biti uz naziv hrane	Hrana koja sadrži sladilo ili sladila odobrena u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008.
„sa šećerom/šećerima i sladilom/sladilima“, ova se napomena dodaje nazivu hrane	Hrana koja sadrži dodani šećer ili šećere i sladilo ili sladila odobrena u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008.
„sadrži aspartam (izvor fenilanina)“ mora biti navedeno na etiketi ako su aspartam/sol aspartam-acesulfama navedeni na popisu sastojaka samo E brojem „sadrži izvor fenilanina“ mora biti navedeno na etiketi ako je aspartam/sol aspartam-acesulfama naveden u popisu sastojaka samo sa svojim specifičnim nazivom	Hrana koja sadrži aspartam/sol aspartam-acesulfama koji su odobreni u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008.
„prekomjerna konzumacija može imati laksativni učinak“	Hrana koja sadrži više od 10 % dodanih poliola odobrenih u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008.
„sadrži slatki korijen“ mora se dodati neposredno nakon popisa sastojaka, osim ako je izraz „slatki korijen“ već uključen u popis sastojaka ili u naziv hrane. Ako popis sastojaka ne postoji, taj navod mora biti uz naziv hrane	Slastice ili pića koja sadrže glicirizinsku kiselinu ili njezinu amonijevu sol radi dodavanja tih tvari kao takvih ili slatkoga korijena (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) u koncentraciji od 100 mg/kg ili 10 mg/l ili više
„sadrži slatki korijen - osobe s povišenim krvnim tlakom trebale bi izbjegavati prekomjernu konzumaciju“ mora se dodati neposredno nakon popisa sastojaka. Ako popis sastojaka ne postoji, taj navod mora biti uz naziv hrane	Slastice koje sadrže glicirizinsku kiselinu ili njezinu amonijevu sol zbog dodavanja tih tvari kao takvih ili slatkoga korijena (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) u koncentraciji od 4 g/kg ili više
„sadrži slatki korijen - osobe s povišenim krvnim tlakom trebale bi izbjegavati prekomjernu konzumaciju“ mora se dodati neposredno nakon popisa sastojaka. Ako popis sastojaka ne postoji, ta se napomena navodi nakon naziva hrane	Pića koja sadrže glicirizinsku kiselinu ili njezinu amonijevu sol radi dodavanja tih tvari kao takvih ili slatkoga korijena (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) u koncentraciji od 50 mg/l ili više ili 300 mg/l ili više u slučaju pića koja sadrže više od 1,2 % vol. alkohola
„Visoki sadržaj kofeina. Ne preporučuje se djeci, trudnicama ili dojiljama“ treba se nalaziti u istom vidnom polju kao naziv pića, nakon čega se, u skladu s člankom 13. stavkom 1. ove Uredbe, u zagradi navodi sadržaj kofeina izražen u mg na 100 ml.	Pića, osim pića na bazi kave, čaja ili ekstrakta kave ili čaja čiji naziv sadrži izraz „kava“ ili „čaj“, koja su: 1. namijenjena za konzumaciju bez promjene i sadrže kofein iz nekog izvora u količini većoj od 150 mg/l, ili 2. u koncentriranom ili dehidriranom obliku i koja nakon rekonstitucije sadrže kofein iz nekog izvora u količini većoj od 150 mg/l.

<p><i>Napomena „Sadrži kofein. Ni preporučuje se djeci ili trudnicama” treba se nalaziti u istom vidnom polju kao naziv hrane, nakon čega se, u skladu s člankom 13. stavkom 1. ove Uredbe, u zagradi navodi sadržaj kofeina izražen u mg na 100 g/ml. U slučaju dodataka prehrani sadržaj kofeina iskazuje se po obroku koji je na etiketi preporučen za dnevnu konzumaciju.</i></p>	<p><i>Hrana, osim pića, kojoj je kofein dodan u fiziološke svrhe</i></p>
<p><i>Napomena „s dodanim biljnim sterolima” ili „s dodanim biljnim stanolima” u istome vidnom polju kao naziv hrane;</i></p> <p><i>količina dodanih fitosterola, estera fitosterola, fitostanola ili estera fitostanola (izražena u postocima ili u gramima slobodnih biljnih sterola/biljnih stanola na 100 g ili 100 ml hrane) navodi su u sklopu popisa sastojaka;</i></p> <p><i>navodi se napomena da je hrana namijenjena isključivo osobama koje žele smanjiti razinu kolesterola u krvi;</i></p> <p><i>navodi se napomena da osobe koje koriste lijekove za smanjenje razine kolesterola u krvi mogu konzumirati proizvod samo pod nadzorom liječnika;</i></p> <p><i>navodi se lako uočljiva napomena da hrana, s prehrambenog stajališta, nije nužno primjerena za trudnice ili dojilje te djecu mlađu od 5 godina;</i></p> <p><i>navodi se preporuka da hranu treba konzumirati u sklopu uravnotežene i raznovrsne prehrane koja uključuje redovito konzumiranje voća i povrća radi održavanja razina karotenoida;</i></p> <p><i>u istome vidnom polju u kojemu se nalazi napomena iz točke (3) navodi se napomena da treba izbjegavati konzumaciju od više od 3 g/dnevno dodanih biljnih sterola/biljnih stanola;</i></p> <p><i>navodi se definicija porcije hrane ili sastojka hrane (po mogućnosti u g ili ml) s količinom biljnih sterola/biljnih stanola koju sadrži svaka porcija</i></p>	<p><i>Hrana ili sastojci hrane s dodanim fitosterolima, esterima fitosterola, fitostanolima i esterima fitostanola</i></p>
<p><i>datum smrzavanja ili datum prvoga smrzavanja ako je proizvod smrznut više puta u skladu s točkom 3. Priloga X.</i></p>	<p><i>Smrznuto meso, pripravci od smrznutog mesa i smrznuti neprerađeni proizvodi ribarstva</i></p>

Navodi iz Priloga VI Uredbe 1169/2011:

DIO A — OBVEZNI PODACI KOJI MORAJU PRATITI NAZIV HRANE

- 1. naziv hrane mora sadržavati ili biti popraćen podacima o fizikalnom stanju hrane ili njezinoj posebnoj obradi (na primjer, u **prahu, ponovno smrznuta, liofilizirana, brzo smrznuta, koncentrirana, dimljena**) u svim slučajevima u kojima bi izostavljanje tih informacija potrošača moglo dovesti u zabludu*
- 2. u slučaju hrane koja je smrznuta prije prodaje, a koja se prodaje u odmrznutom stanju, uz naziv hrane treba navesti „odmrznuto”*

Ovaj se zahtjev ne odnosi na:

- sastojke prisutne u gotovom proizvodu
- hranu za koju je zamrzavanje tehnološki potreban korak u postupku proizvodnje
- hranu kod koje odmrzavanje nema negativan učinak na njezinu sigurnost ili kakvoću

Ova se točka primjenjuje ne dovodeći u pitanje točku 1.

3. hrana obrađena ionizirajućim zračenjem mora biti označena jednim od sljedećih navoda: „zračeno” ili „obrađeno ionizirajućim zračenjem” te drugi navodi iz Direktive 1999/2/EZ Europskog parlamenta i Vijeća od 22. veljače 1999. o usklađivanju zakonodavstava država članica o hrani i sastojcima hrane podvrgnutim ionizirajućem zračenju
4. u slučaju hrane u kojoj je sastavni dio ili sastojak, za koje potrošač očekuje da se uobičajeno koriste ili da su prirodno prisutni, zamijenjeni drugim sastavnim dijelom ili sastojkom, na etiketi, pored popisa sastojaka, treba jasno navesti sastavni dio ili sastojak koji je upotrijebljen za djelomičnu ili potpunu zamjenu:
 - u neposrednoj blizini naziva proizvoda
 - i uporabom slova čija visina x iznosi barem 75 % visine x naziva proizvoda i koja nije manja od najmanje veličine slova propisane člankom 13. stavkom 2. ove Uredbe
5. u slučaju mesnih proizvoda, mesnih pripravaka i proizvoda ribarstva koji sadrže dodane bjelančevine, uključujući hidrolizirane bjelančevine podrijetlom od druge životinje, uz naziv hrane treba navesti da su prisutne te bjelančevine i njihovo podrijetlo
6. u slučaju mesnih proizvoda i mesnih pripravaka u obliku komada, odreska, dijela ili obroka mesa, naziv hrane mora sadržavati navod o dodanoj vodi ako je dodana **u količini većoj od 5 % mase gotovoga proizvoda**. Jednaka se pravila primjenjuju na proizvode ribarstva i pripremljene proizvode ribarstva u obliku komada, odreska, dijela, porcije, fileta ili čitavoga proizvoda ribarstva
7. mesni proizvodi, mesni pripravci i proizvodi ribarstva koji izgledaju kao da su dobiveni od cijeloga komada mesa ili ribe, ali se zapravo sastoje od različitih komada spojenih drugim sastojcima, uključujući prehrambene aditive i prehrambene enzime ili druge tvari, moraju biti označeni sljedećim navodom: **“sastavljeno i oblikovano meso/riba od komada mesa/ribe”**

DIO B — POSEBNI ZAHTJEVI OZNAČIVANJA „MLJEVENOG MESA”

1. Kriteriji sastava koji se provjeravaju na temelju dnevnog prosjeka:

	Sadržaj masti	Omjer kolagena/mesnih bjelančevina
krto mljeveno meso	≤ 7 %	≤ 12 %
čisto mljeveno goveđe meso	≤ 20 %	≤ 15 %
mljeveno meso koje sadrži svinjsko meso	≤ 30 %	≤ 18 %
mljeveno meso drugih životinjskih vrsta	≤ 25 %	≤ 15 %

2. Pored zahtjeva iz poglavlja IV. odjeljka V. Priloga III. Uredbi (EZ) br. 853/2004, na etiketi se trebaju nalaziti sljedeći izrazi:

- „postotak masti manji od ...”
- „omjer kolagena/mesnih bjelančevina manji od ...”

3. Države članice mogu dopustiti da se na njihova nacionalna tržišta stavi mljeveno meso koje ne ispunjava mjerila iz točke 1. ovog dijela, i to s nacionalnim oznakama koje nije moguće zamijeniti oznakama iz članka 5. stavka 1. Uredbe (EZ) br. 853/2004

DIO B — POSEBNI ZAHTJEVI U VEZI S OZNAČIVANJEM CRIJEVA ZA KOBASICE

Ako crijevo za kobasice nije jestivo, to je potrebno navesti.

3.2.3. IME ILI NAZIV I ADRESA SPH

Ova obveza odnosi se na trgovinu na malo i slastičarnice, ali se **ne odnosi** na objekte javne prehrane. Ukoliko je SPH ispunio obvezu isticanja imena ili naziva i adrese na objektu u kojem se odvija poslovanje (posebni propisi uređuju ovo područje), tada **nije potrebno posebno dodatno isticati** iste podatke pored nepretpakirane hrane.

3.2.4. ZEMLJA PODRIJETLA ILI MJESTO PODRIJETLA

Ako naziv hrane ili drugi podatak na etiketi (ambalaži) upućuje na određenu zemlju ili mjesto podrijetla u kojem hrana nije proizvedena, tada je obvezno navođenje zemlje ili mjesta podrijetla kako potrošači ne bi bili dovedeni u zabludu.

Zemlja podrijetla je zemlja u kojoj je hrana dobivena u cijelosti:

- ako su biljni proizvodi u toj zemlji ubrani ili požnjeveni
- ako su u toj zemlji okočene i uzgojene žive životinje
- ako su proizvodi u toj zemlji dobiveni lovom i ribarstvom
- ako proizvodnja hrane uključuje više od jedne zemlje, zemljom podrijetla smatra se ona zemlja u kojoj je proizvod prošao posljednju gospodarski opravdanu preradu ili obradu koja je dovela do novog proizvoda ili predstavlja važnu fazu u postupku proizvodnje
- **pakiranje hrane nije gospodarski opravdana faza u postupku proizvodnje**
- **obvezno je za maslinovo ulje, goveđe meso, svježe, rashlađeno i smrznuto svinjsko, ovčje i kozje meso te meso peradi, voće i povrće, banane, med, ribu, vino i jaja**

Mjesto podrijetla je mjesto iz kojeg potječe hrana, a koje nije zemlja podrijetla prema gornjoj definiciji.



3.2.5. POPIS SASTOJAKA

Popisu sastojaka mora prethoditi riječ „**Sastojci:**“. Popis mora biti naveden **padajućim redoslijedom** obzirom na masu pojedinih sastojaka u trenutku proizvodnje. Popis sastojaka mora uključivati i arome, aditive, enzime ili sastavne dijelove složenog sastojka upotrijebljenog (i u izmijenjenom obliku) da bi se dobio gotovi proizvod.

Popis sastojaka **obvezan je za:**

- konditorske proizvode
- smrznute deserte
- mesne pripravke
- pekarske proizvode
- slastičarske proizvode
- kada potrošač iz naziva hrane ne može spoznati pravu prirodu hrane ili bi ga naziv hrane doveo u zabludu



3.2.6. DATUM „UPOTRIJEBITI DO“...

Ukoliko se radi o hrani koja je s mikrobiološkog aspekta brzo kvarljiva (svježa riba i meso, kolači, mesni naresci i sl.) tada je **obvezno** navesti datum do kojeg konzumacija hrane ne predstavlja opasnost za zdravlje potrošača. Iza navoda „Upotrijebiti do:“ mora stajati oznaka dana, mjeseca i po mogućnosti godine ili informacija gdje se nalazi datum, ukoliko je smješten na nekom drugom mjestu na ambalaži.



3.3. PRODAJA NA DALJINU

SPH danas učestalo komuniciraju sa potrošačima putem interneta, telefona, reklamnih letaka i sl. Uredbom 1169/2011 i Pravilnikom o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani definirali su navedeno kao prodaju na daljinu. Kupcu ste prije same prodaje dužni pružiti sve obvezne informacije o hrani koju nudite, osim datuma „**Upotrijebiti do:**“ koji mora biti naveden **u trenutku isporuke**. Kao medij putem kojega ćete pružiti obvezne informacije možete koristiti web-stranicu, letke, kataloge ili usmenu komunikaciju putem telefona. Ukoliko uputite potrošača da dodatne informacije o hrani koju nudite može dobiti putem telefona, tada **telefonska linija za potrošača mora biti besplatna** (članak 8. stavak 2. Pravilnika). Ako ste informaciju o alergenima kupcu pružili prije isporuke, ista informacija mora biti pružena i u trenutku isporuke. U tu svrhu može Vam poslužiti npr. **račun ili priručna ambalaža** za transport hrane „do vrata“ kupca.

4. NUTRITIVNA DEKLARACIJA

Prema Pravilniku o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani, **nutritivna deklaracija nije obvezna za nepretpakiranu hranu**⁶. Ukoliko se ipak odlučite, uz ostale obvezne informacije, svoje kupce/goste informirati o nutritivnoj vrijednosti proizvoda, prema Uredbi 1169/2011 **obvezni** ste nutritivnu deklaraciju prezentirati u skladu sa zahtjevima Uredbe. Pri tome valja paziti da nutritivna deklaracija ne zauzima prostor namijenjen obveznim podacima. Na pakiranjima proizvoda koji imaju istaknutu **prehrambenu** i/ili **zdravstvenu** tvrdnju, navođenje nutritivnih vrijednosti je **obvezno**.

Ako pojedina namirnica ima neku posebnost poput smanjene energetske vrijednosti (u odnosu na ostale standardne proizvode istog tipa – npr. džem), tada informaciju o tom svojstvu proizvoda istaknutu na pakiranju nazivamo **PREHRAMBENOM TVRDNJOM**. Isto pravilo vrijedi i za isticanje prisutnosti, odsutnosti, dodavanja ili oduzimanja bilo koje hranjive tvari u proizvodu. Posebna pažnja posvećuje se zadnjih godina prisutnosti fiziološki funkcionalnih sastojaka, bilo da su prirodno prisutni u proizvodu ili naknadno dodani u procesu proizvodnje (vitamini, minerali, masne kiseline, prehrambena vlakna, steroli, amini, aminokiseline, enzimi, šećeri, itd.).



⁶ Sva pretpakirana hrana prema Uredbi 1169/2011 od 13. prosinca 2016. obvezno mora imati nutritivnu deklaraciju

Prehrambena tvrdnja potrošaču mora biti razumljiva u smislu kako pojedini sastojak utječe na njegov organizam.

Od navođenja nutritivne deklaracije **izuzeti su** (Prilog V Uredbe 1169/2011):

- *neprerađeni proizvodi koji sadrže samo jedan sastojak i neprerađeni proizvodi podvrgnuti samo jednom postupku prerade (zrenje) i sadrže jedan sastojak*
- *sol, ulje, pakirana voda, začini i njihove mješavine, stolna sladila, kava, fermentirani ocat i njegovi nadomjesci*
- *biljni i voćni infuzi i čajevi, arome, prehrambeni aditivi, pomoćne tvari u proizvodnji, prehrambeni enzimi, želatina i tvari za želiranje džema, kvasac, žvakaće gume*
- *proizvodi čija je najveća površina pakiranja manja od 25 cm²*
- *hrana koju proizvođač malih količina (uključujući hranu iz domaće proizvodnje) izravno isporučuje krajnjem potrošaču ili lokalnim maloprodajnim trgovinama koje izravno opskrbljuju krajnjeg potrošača*

ZDRAVSTVENA TVRDNJA u funkciji je informiranja potrošača kako pojedina prisutna tvar doprinosi zdravlju, tj. normalnom ili poboljšanom funkcioniranju organizma, npr. "kalcij i vitamin D doprinose održavanju normalnih kostiju". Ipak, proizvođačima zakon dopušta koristiti se samo onim zdravstvenim tvrdnjama koje je odobrilo nadležno ministarstvo i/ili odgovarajuće tijelo Europske komisije. Zdravstvene tvrdnje se također smiju isticati samo ako je tvar na koju se tvrdnja odnosi, prisutna u količini i/ili postotku reguliranom zakonskim propisom. Uz ovu tvrdnju potrošača se mora informirati o načinu i količini konzumacije namirnice da bi se postigao učinak iz zdravstvene tvrdnje.



Treću vrstu tvrdnji, **medicinske tvrdnje**, koje govore o liječenju ili ublažavanju simptoma bolesti, **nije dopušteno isticati na hrani.**

NUTRITIVNA DEKLARACIJA prezentira se u obliku tablice (ako prostorno nije moguće, prezentirati se može i u linearnom obliku):

Energija	kJ/kcal
Masti	g
-od kojih	
<ul style="list-style-type: none"> • zasićene masne kiseline • jednostruko nezasićene masne kiseline • višestruko nezasićene masne kiseline 	g
Ugljikohidrati	g
-od kojih	
<ul style="list-style-type: none"> • šećeri • polioli • škrob 	g
Vlakna	
Bjelančevine	g
Sol	g
Vitamini i minerali	mg, µg-Prilog XIII, dio A, toč.1

obvezni podaci

Prosječna hranjiva vrijednost/ Povprečna hranilna vrednost/ Average nutritional value/ Prosečna hranjiva/ hranljiva/ vrednost/ vrijednost/ Хранителна стойност	100 g	20g*	%** (20g)
Energija/ Energijska vrednost/ Energy/ Energetska vrednost/ vrijednost/ Енергийната стойност	1920 kJ/ 457 kcal	384 kJ/91 kcal	5 %
Masti/ Maščobe/ Fat/ Masti/ Мазнини	17 g	3,4 g	5 %
Od kojih/ Od tega/ Of which/ Od toga/ от които: - Zasićene masne kiseline/ Nasićene maščobe/ Saturates/ Zasićene masne kiseline/ Kiseline/ Наситени мастни киселини	8,1 g	1,6 g	8 %
Ugljikohidrati/ Ogljikovi hidrati/ Carbohydrate/ Ugljeni hidrati/ Въглеhidрати	67 g	13 g	5 %
Od kojih/ Od tega/ Of which/ Od toga/ от които: - Sećeri/ Sladkorji/ Sugars/ Sećeri/ Захари	26 g	5,2 g	6 %
Vlakna/ Prehramske vlaknine/ Fiber/ Vlakna/ Влакнини	2,0 g	<0,5 g	2 %
Bjelančevine/ Beljakovine/ Protein/ Proteini/ Bjelančevine/ Белтъци	8,0 g	1,6 g	3 %
Sol/ Salt/ Sol/ So/ Сол	0,40 g	0,08 g	1 %

Količina hranjivih tvari izražava se u gramima (g) na 100 g ili 100 ml proizvoda (dodatno je moguće izraziti količine po jedinici konzumacije/obroku). Obvezna nutritivna deklaracija može se dobrovoljno nadopuniti navođenjem:

- *jednostruko nezasićenih masnih kiselina*
- *višestruko nezasićenih masnih kiselina*
- *poliola*
- *škroba*
- *vlakana*
- *bilo kojeg vitamina ili minerala*

Dodatne informacije koje želite istaknuti možete navesti tek nakon što ste u tablici istaknuli zakonski obvezne podatke, **ali ne u okviru kategorije obveznih podataka**.

Primjer: ako nudite proizvod bogat omega-3-masnim kiselinama, taj podatak možete navesti u okviru tablice u kategoriji masti isključivo kao količinu **višestruko nezasićenih masnih kiselina**, dok naziv „**omega-3-masne kiseline**“ možete istaknuti tek nakon navođenja svih obveznih podataka na kraju tablice (ispod kategorije „sol“).

Za nepretpakiranu hranu nutritivna deklaracija s obveznim podacima (energetska vrijednost, količina masti, zasićenih masnih kiselina, šećera i soli) može biti izražena samo po obroku ili jedinici konzumacije pod uvjetom da su obrok/jedinica kvantificirani i navedeni u neposrednoj blizini nutritivne deklaracije.

NAPOMENA:

Vitamini ili minerali navedeni u tablici mogu se označiti, ako su prisutni u **značajnim** količinama:

- minimalno 15% preporučenih unosa na 100 g ili ml proizvoda koji nisu pića
- minimalno 7,5 % preporučenih unosa za pića

Vrijednosti pojedinih nutrijenata u tablici mogu se temeljiti na proizvođačevoj analizi hrane, izračunu trenutno poznatih ili stvarnih srednjih vrijednosti korištenih sastojaka i izračunu opće poznatih i prihvaćenih podataka (podaci iz stručne literature ili dokumentacije, domaće ili strane, izrađeni od strane stručnih i znanstvenih institucija koje se temelje na brojnim ispitivanjima i znanstvenim radovima). Realno je očekivati da su prehrambeni artikli podložni mijenjanju sastava vezano za udio pojedinih nutritivnih komponenti obzirom na prirodne varijacije (pasmina, vrsta, podneblje, godišnje doba), proizvodne procese i način skladištenja. Deklarirane nutritivne vrijednosti ne bi smjele odstupati do te mjere da dovedu kupca u zabludu o kvaliteti proizvoda, dok bi energetska vrijednost i sadržaj prehrambenih sastojaka trebalo označiti kao prosječnu vrijednost⁷.

⁷ Prosječna vrijednost je vrijednost koja najbolje predstavlja količinu nutrijenta u namirnici i odražava sezonsku varijabilnost, način konzumacije i ostale čimbenike koji mogu utjecati na varijabilnost vrijednosti

5. OZNAČAVANJE PRISUTNOSTI GLUTENA U HRANI

Obzirom da **20. srpnja 2016.** na snagu stupa **Provedbena uredba Komisije (EU) br. 828/2014 o zahtjevima za informiranje potrošača o odsutnosti i smanjenoj prisutnosti glutena u hrani**, kao obvezujuća i izravno primjenjiva u svim državama članicama, važno je da SPH budu informirani o novim pravilima koje donosi ova Uredba.

ŠTO JE GLUTEN?

Gluten je biljna bjelančevina (protein) prisutna u plodovima i prerađevinama pojedinih vrsta žitarica: pšenici, raži, ječmu i njihovim srodnim vrstama kao što su pšenoraž (tritikale), pir, kamut, einkorn, bulgur, durum, kus-kus i u manjoj količini zob.



Međunarodno prihvaćena oznaka bezglutenskih proizvoda je prekršeni klas žita. Ova oznaka jamči sigurnost i vjerodostojnost da proizvod sadrži manje od 20 mg/kg glutena.

Uredba 828/2014 precizno definira da je izjavu:

- „**bez glutena**“ dopušteno navesti samo ako je sadržaj glutena u gotovom proizvodu **manji od 20 mg/kg**
- „**vrlo mali sadržaj glutena**“ dopušteno navesti samo ako hrana u kojoj je prisutno jedan ili više sastojaka proizvedenih od pšenice, raži, ječma, zobi ili njihovih hibridnih vrsta posebno prerađenih s ciljem smanjenja količine glutena, **ne sadržava više od 100 mg/kg glutena u gotovom proizvodu**

Dodatni zahtjev za hranu koja sadržava **zob**, a prezentira se kao hrana bez glutena ili s vrlo malim sadržajem glutena, je da se **zob mora proizvoditi, priređivati i/ili prerađivati na način kojim se sprečava kontaminacija pšenicom, raži, ječmom ili njihovim hibridnim vrstama, a količina glutena u takvoj zobi ne smije biti viša od 20 mg/kg** (Prilog Uredbe 828/2014).

Gore navedenim izjavama (Članak 3. Uredbe 828/2014) mogu se još priložiti izjave:

- „**prikladna za osobe intolerantne na gluten**“ ili
- „**prikladna za osobe s celijakijom**“

ZAŠTO SE TOLIKO PAŽNJE POSVEĆUJE OSJETLJIVOSTI NA GLUTEN?

Pšenica je, uz rižu i kukuruz, jedna od najčešće konzumiranih žitarica na svijetu i gluten se svakodnevno konzumira u velikim količinama (10 – 20 g/dan). **Alergiju (dokazana učestalost u općoj populaciji kreće se u rasponu 0,4 – 9%) i netoleranciju (procijenjena učestalost u općoj populaciji 0,63 – 6%)** smo već opisali na str. 8., no gluten razvija još jedan vrlo ozbiljan autoimuni poremećaj – **celijakiju**. Celijakija je kronična, upalna, doživotna, autoimuna bolest tankog crijeva koja nastaje kao posljedica imunološkog odgovora na gluten. Učestalost celijakije u općoj populaciji je najmanje 1% i može se javiti u bilo kojem životnom razdoblju. Simptomi celijakije mogu se javiti na različitim organskim sustavima:

- probavni trakt: kronični proljev, gubitak tjelesne mase, povraćanje, bolovi u trbuhu ili nadutost, kronična opstipacija
- opći simptomi: niži rast, anemija, kronični umor, promjene na koži, zubnoj caklini, itd.
- bolest može biti prisutna čak i ako simptoma nema

Celijakija se liječi **strogom doživotnom, bezglutenskom prehranom** koja dovodi do oporavka bolesnika i sprječava razvoj komplikacija. Ukoliko se ne liječi, celijakija može dovesti i do malignih komplikacija – maligne bolesti su kod neliječene celijakije nekoliko desetaka puta češće nego kod zdravih osoba. Ako se uzmu u obzir gore navedeni podaci o učestalosti osjetljivosti na gluten u općoj populaciji bez obzira o kojem poremećaju se radilo (alergiji, netoleranciji ili celijakiji), zbrojeno dolazimo do **značajnog udjela kupaca/konzumenata u općoj populaciji koji radi očuvanja zdravlja imaju potrebu za bezglutenskim proizvodima**.

Prema stupnju rizika namirnice za oboljele dijelimo na **sigurne** (oznaka „bez glutena“, manje od 20 mg/kg glutena), **rizične** (do 100 mg/kg glutena uključujući i namirnice koje prirodno ne sadrže gluten ali su mogle biti kontaminirane tijekom **uzgoja, transporta, skladištenja, proizvodnje, pakiranja i distribucije**) i **zabranjene** (sve koje sadrže žitarice s glutenom).

Izvor: CeliVita – Život s celijakijom, www.celivita.hr

Ako se hrana posebno proizvodi, priređuje i/ili prerađuje radi:

- smanjenja sadržaja jednog ili više sastojaka koji sadržavaju gluten ili
- zamjene sastojaka koji sadržavaju gluten drugim sastojcima koji su prirodno bez glutena

može se priložiti izjava

- „posebno formulirana za osobe intolerantne na gluten“ ili
- „posebno formulirana za osobe s celijakijom“

Pri opisu osjetljivosti na gluten na prethodnoj stranici već smo naglasili da značajan udio populacije ima potrebu za bezglutenskim proizvodima radi očuvanja zdravlja. Tu valja pribrojiti i rastući broj kupaca koji prema vlastitom izboru žele konzumirati proizvode bez glutena. Uzmemo li u obzir da je u Republici Hrvatskoj u 2015. godini registrirano više od 14 milijuna turista (izvor: Hrvatski zavod za statistiku), vjerujemo da će dio SPH prepoznati i **gospodarski aspekt** potražnje za ovom vrstom proizvoda. Valja naglasiti da uvođenje bezglutenskih proizvoda u ponudu od SPH iziskuje ulaganje u opremu i prostor, ali ponajviše u **edukaciju svih sudionika u lancu ponude**.

Ranije spomenuti rizik od „križne kontaminacije“ (str. 6.) posebno dolazi do izražaja kod ponude bezglutenskih proizvoda. Do kontaminacije može doći pri uzgoju, transportu, skladištenju, proizvodnji, pakiranju i distribuciji prehrambenih proizvoda. Osim prehrambenih proizvoda, glutenom mogu biti kontaminirani radni prostori, površine, uređaji, pribor i radna odjeća. Ako se odlučite proširiti ponudu na bezglutenske proizvode **nemojte improvizirati**, potražite precizne upute i savjete educiranih osoba. Najčešće kritične točke su:

- skladištenje
- klima uređaji i nape, pećnice i ostali kuhinjski uređaji
- čistoća radnih površina, ruku i radne odjeće
- solenke, boce s uljem, pribor za kuhanje (kuhače, daske za rezanje, cjedila...)
- istovremeno kuhanje bezglutenskog i glutenskog obroka
- posuđe za serviranje
- posluživanje (diskretno napravite razliku pri dekoriranju na tanjuru da ne bi došlo do zabune)

Kako biste zdravstveni rizik za kupce/goste sveli na minimum, nemojte nagađati. Bezglutenski meni možete označiti bez pretjeranog naglašavanja, npr. navodom „**dostupno i u bezglutenskoj opciji**“.



6. CRTICE IZ POVIJESTI

Jeste li znali da:

- *označavanje hrane nije tekovina „modernog„ doba, već datira iz vremena Rimskog carstva – u antičkom Rimu kruh se prodavao na gradskim stepenicama; što je stepenica bila viša, kruh je bio izrađen od „finijeg“ brašna*
- *Engleska je još u 13. stoljeću imala zakon koji je propisivao proizvođačima obvezno stavljanje žiga na kruh i ograničavao cijenu kruha; u 14. stoljeću zakon je proširen i na vino*
- *u koloniziranu Ameriku su u 17. stoljeću preneseni engleski zakoni ali su uvedeni i neki novi; postojao je inspekcijski nadzor posuda u kojima se držalo brašno (morale su biti označene imenom i adresom proizvođača i vrstom brašna – neoznačenim posudama nije se smjelo trgovati, a količina i finoća brašna bilježile su se u lokalnom sudu)*
- *potrošačima dobro poznate oznake veličine (uglavnom za odjeću) S-small i L-large ustvari su oznake veličine za komade svinjetine uvedene u 18. stoljeću u koloniziranoj Americi*
- *industrijalizacijom i masovnom proizvodnjom hrane počinje i masovnije krivotvorenje hrane i njenih sastojaka, pa je Belgijski parlament još sredinom 19. stoljeća obavezao proizvođače na navođenje svih dodanih sastojaka, bili oni štetni ili ne*
- *UN je 1961. g. pokrenuo projekt osnivanja Komisije Codex Alimentarius-a (lat. Knjiga zakona o hrani) kojim su se na svjetskoj razini utvrdili standardi, pravila postupanja i druge preporuke vezane uz hranu, njezinu proizvodnju i sigurnost; paralelno sa razvojem znanosti i tehnologije svjedoci smo neprestanih promjena na polju kvalitete hrane i uz nju vezane sigurnosti potrošača.*

Izvor: <https://dash.harvard.edu/bitstream/handle/1/8965597/MooreM.pdf?sequence=1>

Ukoliko imate dodatnih pitanja obratite nam se na:

Telefon: 072 000 026

Faks: 01/48 46 610

savjetodavna-sluzba@hok.hr;

web: www.hok.hr



IMPRESSUM

Nakladnik: Hrvatska obrtnička komora, Ilica 49/II , Zagreb

Autori: Savjetodavna služba (Đurđa Medarić, Anđelko Vojvoda)

Urednica: Renata Puljiz

Dizajn: Đurđa Medarić

Fotografije: Đurđa Medarić

Publikacija je objavljena u elektroničkom obliku.

Zagreb, 2016.

Napomena: Zbog čestih izmjena propisa sadržaj Vodiča za označavanje nepretpakirane hrane podlozan je promjenama. U slučaju prenošenja sadržaja molimo navesti izvor: Vodič za označavanje nepretpakirane hrane, Savjetodavna služba HOK-a.