Novi Pravilnik o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane

Jelena Meštrić, načelnica Odjela za označavanje i kakvoću hrane
Uprava za sigurnost i kakvoću hrane
Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja

Sadržaj

- Zakonodavni okvir
- Glavne promjene u novom Pravilniku
- Označavanje, reklamiranje i prezentiranje hrane
- Navođenje hranjivih vrijednosti hrane
- Novosti i što nas dalje očekuje

Opća načela propisa o hrani

Zakon o hrani

(NN 46/07, 55/11)

Propisi o hrani – cilj **zaštita zdravlja i interesa potrošača**

Daju osnovu na temelju koje će potrošači biti potpuno informirani o hrani koja je stavljena na tržište te im na taj način omogućiti kvalitetan i ispravan izbor hrane ovisno o prehrambenim potrebama i navikama”

Zakonodavni okvir

Zakon o hrani – temelj za donošenje

- Pravilnik o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane (NN 63/11)
- Pravilnik o navođenju hranjivih vrijednosti hrane (NN 29/09)
- Vertikalni propisi – dodatni zahtjevi označavanja + zahtjevi kakvoće + uvjeti stavljanja na tržište

Označavanje, reklamiranje i prezentiranje hrane

Označavanje, reklamiranje i prezentiranje hrane ili hrane za životinje uključujući njezin oblik, izgled ili pakiranje, korištene materijale za pakiranje, način na koji je dizajnirana ili okruženje u kojem je izložena te informacije koje su o njoj dostupne putem bilo kojeg medija, ne smiju potrošače dovoditi u zabludu.

Glavne promjene u novom Pravilniku

- **Ugostitelji nemaju više obvezu o informiranju o podrijetlu glavnog sastojka u hrani**
- **Navođenje zemlje podrijetla za zapakiranu hranu nije više obvezno (osim u određenim slučajevima)**
- **Navođenje zemlje podrijetla za nezapakiranu hranu nije više obvezno (osim onu za koje je to propisano posebnim propisima)**
- **Kod boca namijenjenih ponovnoj upotrebi, a koje imaju neizbrisive oznake te stoga nemaju naljepnicu, obruč ili privjesnicu i hrane zapakirane u ambalažu ili spremnik čija je najveća površina manja od 10 cm2; na ambalaži u kojoj se hrana stavlja na tržište moraju se nalaziti najmanje naziv hrane, neto količina i rok trajanja, a ostali podaci propisani posebnim propisom se ne moraju navoditi već samo u popratnoj dokumentaciji (primjerice zemlja podrijetla kod meda)**
- **Dopunjuje se definicija sastojaka koja sada uključuje i enzime**
- **Mijenja se lista alergena (Prilog 3. i 4. se objedinjuje u jedan prilog i nema izuzeća za proteine iz jaja – albumin i lizozim)**

Stavljanje na tržište i odgovornost



Hrana se stavlja na tržište

nezapakirana – za podatke odgovoran onaj koji hranu nudi odnosno prodaje potrošaču

zapakirana – za podatke odgovoran onaj koji je naveden na proizvodu

Podaci moraju biti:

- ispravni i neobmanjujući
- napisani na hrvatskom jeziku, latiničnim pismom (dopušteno je višejezično označavanje)
- lako razumljivi i uočljivi
- lako vidljivi
- jasno čitljivi
- neizbrisivi

Nezapakirana hrana

Na prodajnom mjestu moraju biti vidljivo i čitko istaknuti sljedeći podaci:

- naziv hrane
- naziv proizvođača ili onoga koji hranu stavlja na tržište

- popis sastojaka – pekarski i slastičarski proizvodi s rokom trajanja dužim od 24 h i konditorski te snack proizvodi, sladoledi, napici iz automata
- sastojci koji izazivaju alergije - bez obzira na rok trajanja

ako se alergeni sastojak spominje u nazivu hrane – raženi kruh – nije obvezno posebno isticanje

- rok trajanja - za brzo pokvarljivu hranu
- navodi - za hranu podvrgnutu ionizirajućem zračenju, hranu koja sadrži sladila, hranu aromatizirana kininom ili kofeinom

proizvodi ribarstva ulovljeno u moru/kopnenim vodama ili uzgojeno

Podaci obvezni za zapakiranu hranu (u popratnoj dokumentaciji kod nezapakirane hrane)

- naziv hrane
- popis sastojaka
- količina određenih sastojaka ili kategorija sastojaka
- neto količina
- 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
- upute za upotrebu gdje je to potrebno radi pravilnog korištenja
- stvarna alkoholna jakost, za pića koja sadrže više od 1,2 vol % alkohola
- serija ili lot
- pojedinosti o mjestu podrijetla, ako bi propust takvog navođenja mogao krivo navoditi potrošača o pravom podrijetlu

Pojedinosti o mjestu podrijetla

Pod mjestom podrijetla podrazumijeva se zemlja podrijetla ili određena regija unutar države gdje je hrana proizvedena odnosno zemlja ili regija gdje je hrana podvrgnuta tehnološkom procesu koji je posljednji bitno promijenio njezina svojstva

- Hrana na kojoj se obvezno navodi zemlja podrijetla sukladno vertikalnim propisima:
- Voće i povrće
- Goveđe meso
- Med
- Jaja
- Maslinovo ulje
- Vino

(proizvodi ribarstva FAO zone propis u izradi)

Sastojci koji mogu izazvati alergije i/ili intolerancije

- Obvezo označavanje svih sastojaka koji izazivaju alergije
- Obvezno označavanje svih tvari koje se ne smatraju sastojcima, a prisutne su u gotovom proizvodu ukoliko potječu od tvari koji izazivaju alergije i/ili intolerancije
- Izraz "može sadržavati" i slični izrazi- rizik od moguće prisutnosti iako nije sastojak odnosno tvar

Sastojci koji mogu izazivati alergije i/ili intolerancije

Preporuka je posebno isticati

Posebna kobasica
Obarena kobasica
Sastojci: svinjsko meso 66%, svinjsko masno tkivo, voda , sol, sojine bjelančevine, začini, dekstroza, stabilizator E 450, antioksidans E 300, pojačivač okusa E 621, konzervans E 250
Alergeni sastojci: sojin lecitin, mogući tragovi glutena i mlijeka

Zaslađeni kesten pire s nugat kremom i preljevom od mliječne čokolade
Sastojci: zaslađeni kesten pire 60% (kesten pire 75%, šećer, aroma), mliječna čokolada 25% kakaovi dijelovi: 40% min.(šećer, kakaov maslac, punomasno **mlijeko** u prahu, kakaov prah, bezvodna mliječna mast, emulgator: **sojin lecitin**) nugat krema 15% (šećer, biljno ulje, **lješnjak** pasta 11%,obrano mlijeko u prahu, biljna mast, kakaov prah smanjene masti, emulgator E422
Mogući su tragovi jaja

Prezentiranje hrane – sastojci koji izazivaju alergije

- pravne i fizičke osobe koje obavljaju ugostiteljsku djelatnost moraju prilikom prezentacije hrane koju nude krajnjem potrošaču za izravnu konzumaciju o prisutnosti sastojaka hrane koji mogu izazvati alergije i/ili intolerancije (Prilog 3.) te informacije dokumentirati potrošaču u slučaju njegovog zahtjeva
- i ne trebaju više davati informaciju o podrijetlu glavnih sastojaka hrane

Obveza navođenja hranjivih vrijednosti hrane

Obveza navođenja kod

- hrane s prehrambenom odnosno zdravstvenom tvrdnjom
- hrane obogaćene nutrijentima

(vitaminima, mineralima

i drugim tvarima)

- …i ostalim proizvodima namijenjenim za posebne prehrambene potrebe prema posebnim propisima

Ali i kod nezapakiranih proizvoda s tvrdnjama kao i svih proizvoda od žitarica i pekarskih proizvoda, tjestenini, tijestu i proizvodima od tijesta na proizvođačkoj dokumentaciji koju su proizvođači dužni dati na uvid potrošaču na njegov zahtjev

Način navođenja hranjivih vrijednosti hrane

Prehrambena tvrdnja

Podaci se navode u tabelarnom obliku ili nanizani u liniju
Ovisno o hranjivim vrijednostima i tvrdnjama

Skupina 1

- energetska vrijednost hrane
- količina bjelančevina, ugljikohidrata i masti

Prehrambena ili zdravstvena tvrdnja

Skupina 2

- energetska vrijednost hrane
- količina bjelančevina, ugljikohidrata, šećera, masti, zasićenih masnih kiselina, vlakana i natrija

Tablični prikaz

SKUPINA 1.	
Energetska vrijednost	kJ, kcal
Bjelančevine	g
Ugljikohidrati	g
Masti	g

SKUPINA 2.	
Energetska vrijednost	kJ, kcal
Bjelančevine	g
Ugljikohidrati	g
od toga: šećeri	g
Masti	g
od toga: zasićene masne kiseline	g
Vlakna	g
Natrij	g

Žitarice s probiotikom i prebiotikom

Zdravstvena tvrdnja u nazivu i dodatno na ambalaži potrebno je navođenje količine sastojaka koji se ističu u nazivu i vezano za tvrdnje

Količina probiotika u istom vidnom polju kao i tablica

Pomaže reguliranju probave

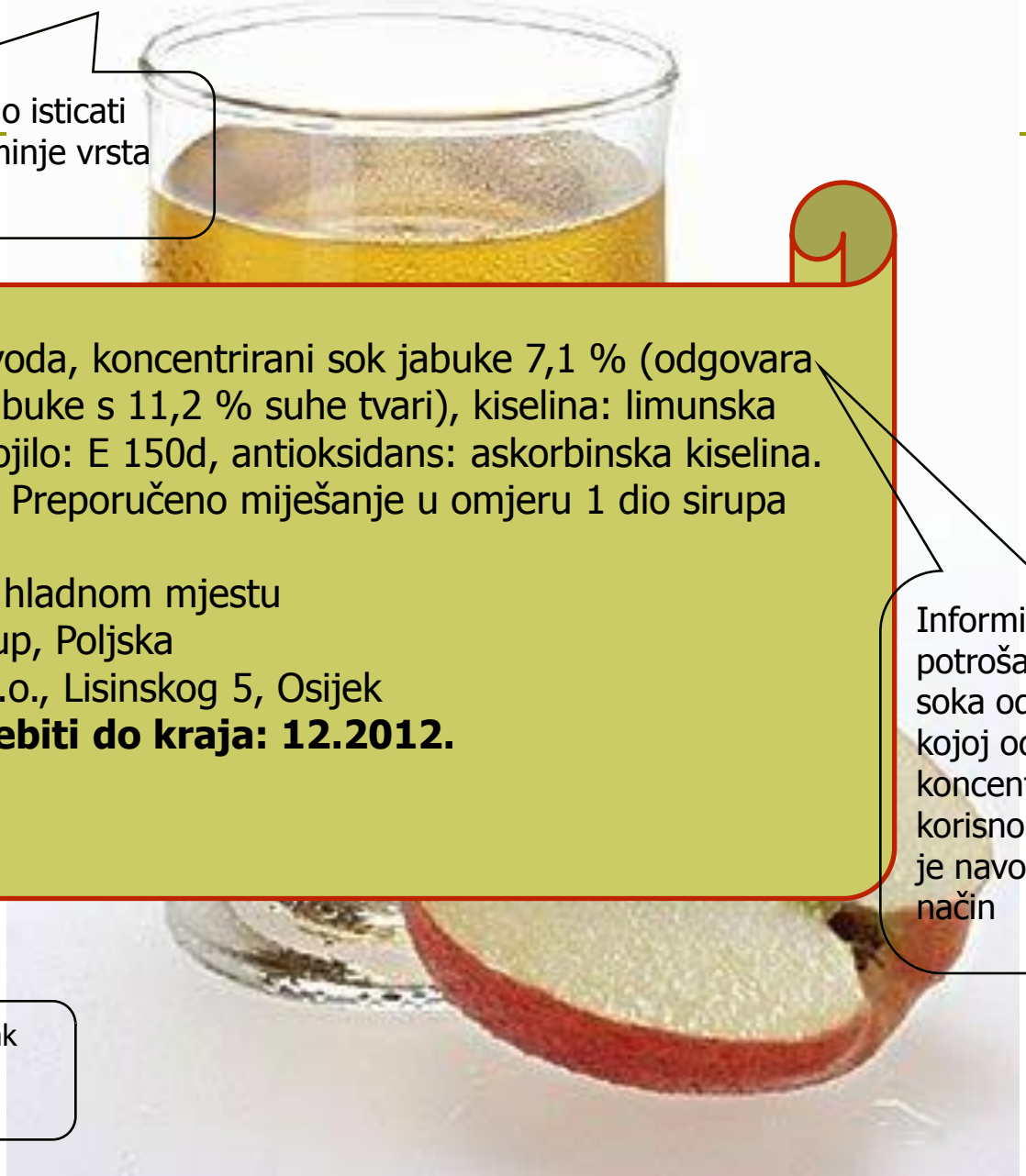
Sastojci: žitne pahuljice 93% (pšenica, zob, ječam), vlakna (inulin) 6,6%, probiotičke bakterije (Lactobacilus acidophilus, Lactobacilus casei casei, Lactobacilus plantarum) najmanje 2X10⁹cfu/g
Sadrži gluten
Miješati s jogurtom, mlijekom ili sokom 200 g dnevno
Mogući tragovi soje
Čuvati na hladnom mjestu.
Najbolje upotrijebiti do kraja: 12.2010.
Proizvodi: Jogo d.o.o., Lisinskog 5, Osijek,Hrvatska
L101212 1kg

Hranjive vrijednosti	100 g
Energetska vrijednost	1826kJ (435kcal)
Bjelančevine	7,1g
Ugljikohidrati od toga: šećeri	64,6 g 31,7 g
Masti: Od toga: zasićene masne kiseline	15,0 g 5,4 g
Vlakna	6,6g
Natrij	0,075 g

Isticanje alergena

Sirup s koncentriranim sokom jabuke

Naziv nije propisan, nije potrebno isticati voćni sirup ako se u nazivu spominje vrsta voća od kojeg je proizveden



Sastojci: šećer, voda, koncentrirani sok jabuke 7,1 % (odgovara 45% soka od jabuke s 11,2 % suhe tvari), kiselina: limunska kiselina, arome, bojilo: E 150d, antioksidans: askorbinska kiselina.
Način pripreme: Preporučeno miješanje u omjeru 1 dio sirupa + 7 dijelova vode.
Čuvati na suhom i hladnom mjestu
PROIZVOĐAČ: Sirup, Poljska
Uvoznik: Sirup d.o.o., Lisinskog 5, Osijek
Najbolje upotrijebiti do kraja: 12.2012.
L101212
1L

Informiranje potrošača o količini soka od jabuke kojoj odgovara koncentrirani sok je korisno i preporuka je navoditi na taj način

Način pripreme je obvezan podatak ako je potrebno radi pravilnog korištenja

Hrskavi müsli sa suhim voćem

dozvoljeno je korištenje naziva hrane pod kojim se ista stavlja na tržište EU ukoliko je poznat potrošačima. Taj naziv upućuje da proizvod sadrži pahuljice žitarica i proizvode od žitarica te je potrebno označiti i količinu tih sastojaka u popisu sastojaka

Sastojci: zobene pahuljice 42,5%, glukozno-fruktozni sirup. mješavina suhog voća u promjenjivim omjerima (banana, ananas, papaja, grožđe, kokos), pšenične posije 4%, kukuruzno brašno 3,2%, šećer, sjemenke sezama, biljno ulje, regulator kiselosti- limunska kiselina, emulgator- sojin lecitin, aroma, sumporov dioksid

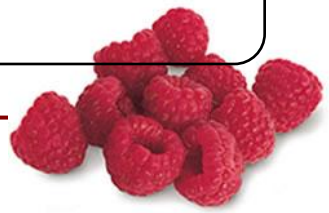
Sadrži gluten, soju, sumporov dioksid, sezam
Mogući su tragovi mlijeka, lupine
Najbolje upotrijebiti do : 28.12.2012.
Uvoznik: Müsli d.o.o., Lisinskog 5, Osijek
Neto masa: 350 g

Ne treba se navoditi količina suhog voća istaknutog u nazivu i ako je slikovni prikaz voća u slučaju mješavine gdje ni jedno voće posebno ne prevladava

Sastojak iako nema tehn. učinak u gotovom proizvodu, ali mora biti naveden ako je prisutan u količini većoj od 10 mg/kg jer je alergen

Ekstra džem od maline

Pri označavanju proizvoda mora biti naveden udio voća riječima „proizvedeno od... g voća na 100 g“ konačnog proizvoda i ukupna količina šećera riječima „ukupni šećeri... g na 100 g“



Proizvedeno od 45 g voća na 100 g proizvoda
Ukupni šećeri 67 g na 100 g proizvoda
Sastojci: maline, šećer, tvar za želiranje pektin, regulator kiselosti limunska kiselina
Proizvedeno za “BAZGA” d.d, Klanječka 2, 10000 Zagreb, Hrvatska
Neto količina: 250 g
Najbolje upotrijebiti do kraja 2013. L1022010

Vodiči

za označavanje, reklamiranje i prezentiranje hrane

5. izdanje (dodaci – voćni sokovi, prirodne mineralne i prirodne izvorske vode, meso, med, mlijeko i mliječni proizvodi, jaka alkoholna pića)

U pripremi je – govođe meso

Planirana izrada - pekarski i slastičarski proizvodi, dodaci prehrani

za navođenje hranjivih vrijednosti hrane

namijenjeni:

- subjektima u poslovanju s hranom odgovornim za označavanje hrane

- inspektorima

objavljeni na web stranicama Ministarstva www.mps.hr (u lijevom izborniku odabrati kategoriju hrana, potkategoriju označavanje)

Što nas očekuje…

Na razini EU je Europska Komisija usvojila novi prijedlog Uredbe o informacijama o hrani za potrošače koja bi objedinjavala označavanje i navođenje hranjivih vrijednosti hrane

- **navođenja hranjivih vrijednosti hrane – postaje obezno**

propisuje se veličina slova kojom će se navoditi obvezni podaci

- **propisivanje označavanja podrijetla sirovina**

  - obveza navođenja podrijetla osnovne sirovine (meso, mlijeko, meso ili mlijeko kao sastojak, ne prerađene hrane, **podrijetla kod proizvoda s jednim sastojkom, podrijetla sastojka koji iznosi više od 50% proizvoda)**

  - koje nisu identičnog podrijetla kao sam proizvod čiji su sastojak

- **nacionalne odredbe**

  - ne mogu se donositi bez odobrenja EU

  - ne smiju utjecati na slobodu kretanja roba

  - mogu se odnositi samo na pitanja koja nisu uređena ovom Uredbom

  - mogu se predložiti nacionalne odredbe za obvezno označavanje pojedinih kategorija hrane, ali samo ukoliko štite javno zdravlje, potrošače, prevencija su obmana i važne su za zaštitu intelektualnog vlasništva te za prevenciju nelojalne konkurencije…..

Pravilnik o soli

Što nas očekuje…

- **Pravilnik o soli (NN 94/10) – izmjene vezano za jodiranje soli namijenjene samo hrvatskoj populaciji**
- **Pravilnik o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezu te zaslađenom kesten pireu (NN 76/06)**

Potpuno usklađivanje s Direktivom Vijeća 2001/13/EZ Ukidanje kategorija domaća marmelada i ekstra domaća marmelada stupit će na snagu danom ulaska RH u EU

Hvala na pažnji!

Ministarstvo poljoprivrede ribarstva i ruralnog razvoja

Ulica grada Vukovara 78

Zagreb

Tel. 01/ 6106 692

Fax. 01/6109 189

www.mps.hr