

CRNA GORA

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE

Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove



VODIČ

ZA POTROŠAČE

O NEUPAKOVANOJ HRANI



CRNA GORA

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE

Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove

VODIČ ZA POTROŠAČE O NEUPAKOVANOJ HRANI

Prvo izdanje

Podgorica, 2025

SADRŽAJ

1. SVRHA VODIČA
2. NAMJENA VODIČA
3. DEFINICIJE
4. ZAKONSKI OKVIR
5. SUBJEKTI U POSLOVANJU HRANOM KOJI KRAJNJEM POTROŠAČU PRODAJU ILI NUDE HRANU U NEUPAKOVANOM OBLIKU
6. OBAVEZE SUBJEKTA U POSLOVANJU HRANOM
7. ALERGIJA NA HRANU
8. INTOLERANCIJA NA HRANU
9. SUPSTANCE ILI PROIZVODI KOJI IZAZIVAJU ALERGIJE ILI INTOLERANCIJE
10. ANAFILAKSA
11. OPŠTE PREPORUKE ZA PRUŽANJE INFORMACIJA O ALERGENIMA
12. ODGOVORNOST ZA INFORMISANJE POTROŠAČA O NEUPAKOVANOJ HRANI
13. INFORMISANJE POTROŠAČA O PRISUSTVU SUPSTANCI ILI PROIZVODA KOJI IZAZIVAJU ALERGIJE ILI INTOLERANCIJE
 - 13.1 Informacije o alergenima za neupakovanu hranu sa popisom sastojaka
 - 13.2 Informacije o alergenima za neupakovanu hranu bez popisa sastojaka
 - 13.3 Pisana informacija
 - 13.4 Usmena komunikacija
 - 13.5 Informacija o prisutnosti alergena u neupakovanoj hrani koja se prodaje na daljinu
14. PRUŽANJE OSTALIH OBAVEZNIH INFORMACIJA O NEUPAKOVANOJ HRANI
 - 14.1 Naziv hrane
 - 14.2 Hrana koja mora biti označena dodatnim obaveznim informacijama o hrani
 - 14.3 Dodatne obavezne informacije uz naziv hrane
 - 14.4 Posebni zahtjevi za označavanje mljevenog mesa
 - 14.5 Posebni zahtjevi za označavanje omota kobasica
15. ZEMLJA PORIJEKLA ILI MJESTO PORIJEKLA
16. ROK TRAJANJA
17. VRSTE MESA ZA KOJE JE OBAVEZNO NAVOĐENJE ZEMLJE PORIJEKLA ILI MJESTA PORIJEKLA
18. SAVJETI ZA PRUŽANJE INFORMACIJA O ALERGENIMA

SVRHA VODIČA

Ljudi mogu biti alergični ili intolerantni na različite vrste hrane odnosno sastojke hrane. Alergijske reakcije na hranu su često prisutne, većina ih je blaga, ponekad mogu biti vrlo ozbiljne, a u najgorem slučaju mogu izazvati smrt. Zbog toga je važno pružiti tačne informacije o svim supstancama ili proizvodima u hrani koji izazivaju alergije ili intolerancije kako bi potrošač mogao donijeti ispravnu odluku pri kupovini hrane i prilagoditi je svojim prehrambenim potrebama.

Vodič za potrošače o neupakovanoj hrani je izrađen na osnovu *Vodiča o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani (Hrvatska)* u svrhu boljeg razumijevanja i pravilne primjene Uredbe o informisanju potrošača (Sl. list CG, br. 22/2018) u praksi.

Pravila utvrđena Uredbom o informisanju potrošača (Sl. list CG, br. 22/2018) (u daljem tekstu: Uredba) su jednaka za upakovanu i neupakovanu hranu.

Vodič za potrošače o neupakovanoj hrani (u daljem tekstu: Vodič) je pomoćni alat za unaprijeđenje znanja subjekata u poslovanju hranom koji obavljaju djelatnost prodaje na malo hrane sa obavezom označavanja te vrste hrane u cilju poštovanja i zaštite prava potrošača o dobijanju potpunih i tačnih informacija o toj vrsti hrane.

Takođe, u Vodiču se navode primjeri koji opisuju načine na koje subjekti u poslovanju hranom mogu potrošačima dati tačne podatke o prisutnosti alergena u hrani kao i navođenje ostalih obaveznih informacija o neupakovanoj hrani i na taj način stvoriti uslove da su potrošači potpuno informisani prilikom odabira hrane koju kupuju.

Vodič je razvojni dokument koji će biti periodično dopunjavan u skladu sa novim iskustvima i informacijama dobijenim od nadležnih organa, subjekata u poslovanju hranom, naučnih institucija i dr.

Svi primjeri u ovom Vodiču navedeni su samo kao pojašnjenje.

NAMJENA VODIČA

Ovaj Vodič namijenjen je subjektima u poslovanju hranom koji krajnjem potrošaču prodaju ili nude neupakovanu hranu, a to su:

- subjekti u poslovanju hranom koji krajnjem potrošaču nude ili prodaju neupakovanu hranu u restoranima, kafe barovima, poslastičarnicama i sl.;
- subjekti u poslovanju hranom /prodavci koji sami pakuju hranu neposredno prije prodaje (npr. hleb, peciva, sendviči, kolači, naresci, delikatesni proizvodi);
- subjekti u poslovanju hranom/ugostitelji koji poslužuju obroke;
- subjekti u poslovanju hranom koji pružaju usluge keteringa u institucijama poput škola, vrtića, bolnica, studentskih domova i sl;
- subjekti u poslovanju hranom/prodavci koji pružaju usluge prodaje hrane na daljinu;
- subjekti u poslovanju hranom koji ne komuniciraju direktno sa potrošačima, već nabavljaju hranu za subjekta u poslovanju hranom koji direktno prodaje hranu krajnjim korisnicima.

DEFINICIJE

Pojedini izrazi upotrijebljeni u ovom Vodiču imaju sljedeća značenja:

Subjekt u poslovanju hranom (*SPH*) je pravno i fizičko lice ili preduzetnik koje je odgovorno za ispunjavanje propisanih zahtjeva za hranu u okviru djelatnosti koju obavlja;

Prodaja na malo (*retail*) je rukovanje hranom i/ili obrada, priprema i skladištenje na mjestu prodaje ili isporuke krajnjem potrošaču, uključujući distributivne centre, djelatnosti snabdijevanja pripremljenom hranom (ketering), fabričke kantine, restorane i druge usluge snabdijevanja hranom, prodavnice, distributivne centre u supermarketima i veleprodajna mjesta (*wholesale outlets*);

Objekti javne ishrane su objekti (uključujući vozila ili stalne ili pokretne štandove) kao što su restorani, kantine, škole, bolnice i ugostiteljski objekti u kojima se u okviru njihove djelatnosti, hrane priprema krajnjem potrošaču za direktnu konzumaciju;

Upakovana hrana je svaki pojedinačni proizvod koji se kao takav prezentuje krajnjem potrošaču i ugostiteljskim objektima i objektima javne ishrane, a koji se sastoji od hrane ili pakovanja u koje je hrana stavljena prije ponude za prodaju, bez obzira da li pakovanje u potpunosti ili djelimično zatvara hranu tako da sadržaj ne može biti promijenjen bez otvaranja ili promjene pakovanja, a koja ne uključuje hranu upakovanu na prodajnom mjestu na zahtjev krajnjeg potrošača ili upakovanu za direktnu prodaju;

Neupakovana hrane je hrana koja se stavlja na tržište u neupakovanom obliku ili koja se pakuje na prodajnom mjestu na zahtjev potrošača ili koja je upakovana za direktnu prodaju ili se koja se na prodajnom mjestu nudi za neposrednu konzumaciju;

Mjesto porijekla je mjesto koje se navodi kao mjesto iz kojeg potiče hrana, a koje nije zemlja porijekla u skladu sa zakonom kojim se uređuju carine, s tim što se ime i adresa, odnosno naziv i sjedište subjekta u poslovanju hranom koje se navodi na etiketi ne smatra zemljom porijekla ili mjestom porijekla hrane u skladu sa ovom uredbom;

Zemlja porijekla hrane je zemlja porijekla hrane u skladu sa zakonom kojim se uređuju carine;

Etiketa je bilo koja oznaka, robna marka, žig (pečat), znak, slikovni ili drugi opisni prikaz, pisan, štampan, naslikan matricom, označen, reljefno nanosen ili utisnut ili pričvršćen na pakovanje ili posudu/ambalažu/kontejner za hranu;

Označavanje su sve riječi, podaci, trgovačka oznaka (trade mark), nazivi robnih marki, slikovni prikazi ili simboli koji se odnose na hranu, a nalaze se na pakovanju/ambalaži, pratećem dokumentu, obavještenju, etiketi, obruču ili privesku koje prate hranu ili se odnose na tu hranu;

Propisani naziv hrane je naziv hrane koji je utvrđen propisima o hrani ili u slučaju odsustva propisanog naziva, nazivom utvrđenim propisom u zemlji u kojoj se hrana prodaje krajnjem potrošaču ili ugostiteljskim objektima i objektima javne ishrane;

Uobičajeni naziv (*customary name*) je naziv hrane koji su potrošači, u zemlji u kojoj se hrana prodaje, prihvatili kao naziv te hrane, bez dodatnih objašnjenja;

Opisni naziv hrane je naziv kojim se opisuje hrana i njena upotreba prema potrebi, koji je dovoljno jasan da potrošači znaju njenu stvarnu prirodu i da je razlikuju od drugih proizvoda sa kojim bi se mogla zamijeniti;

Mesne prerađevine su svježe meso i meso usitnjeno na komadiće kome su dodati prehrambeni proizvodi, začini ili aditivi ili koje je bilo podvrgnuto postupcima koji nijesu doveli do promjene strukture mišićnih vlakana mesa i nijesu se izgubile karakteristike svježeg mesa;

Mljeveno meso je meso odvojeno od kostiju i samljeveno na sitne komadiće, koje sadrži manje od 1% soli;

Prerađeni proizvod (*processed product*) je proizvod koji je nastao preradom neprerađenog proizvoda, a može da sadrži i sastojke koji su potrebni za njegovu proizvodnju ili koji mu daju određena specifična svojstva;

Proizvodi ribarstva su sve morske ili slatkovodne životinje (osim živih školjki, bodljokožaca, plaštaša, morskih puževa, sisara, reptila i žaba), divlje ili iz uzgoja, uključujući njihove jestive djelove ili proizvode od tih životinja;

Sredstva komunikacije na daljinu su sredstva koja se mogu koristiti za zaključivanje poslova između dobavljača i potrošača, bez istovremene fizičke prisutnosti;

ZAKONSKI OKVIR

Danom ulaska Crne Gore u Evropsku uniju doći će do promjena u cjelokupnom zakonodavstvu pa tako i u području bezbjednosti hrane. Naime, propisi Crne Gore koji su regulisali to područje biće stavljeni van snage, a Uredbe EU postaće direktno primjenjive. Kada je riječ o bezbjednosti hrane cilj propisa iz oblasti informisanja potrošača jeste obezbjeđivanje visokog nivoa zaštite potrošača.

➤ **Zakon o bezbjednosti hrane** ("Službeni list CG", broj 57/15).

U ovaj zakon prenešena je Uredba (EU) br. 178/2002 Evropskog parlamenta i Vijeća od 28. januara 2002.godine o utvrđivanju opštih načela i uslova zakona o hrani, osnivanju Evropske agencije za bezbjednost hrane i utvrđivanju postupaka u područjima bezbjednosti hrane.

➤ **Uredba o informisanju potrošača** ("Službeni list CG", broj 22/18).

U ovu uredbu prenesene su: Uredba (EU) br. 1169/2011 Evropskog parlamenta i Vijeća od 25. oktobra 2011.godine o informisanju potrošača o hrani, izmjeni Uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Evropskog parlamenta i Vijeća i o stavljanju van snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Evropskog parlamenta i Vijeća, Direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004; delegirana uredba komisije (EU) br. 78/2014 od 22. novembra 2013. o izmjeni priloga II. i III. Uredbi (EU) br. 1169/2011 Evropskog parlamenta i Vijeća o informisanju potrošača o hrani, u pogledu određenih žitarica koje uzrokuju alergije ili intolerancije i hrane sa dodatkom fitosterola, estera fitosterola, fitostanola i/ili estera fitostanola.

Važeći propisi redovno se ažuriraju i mogu se naći na internet adresi Uprave za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove:

<https://www.gov.me/ubh>

SUBJEKTI U POSLOVANJU HRANOM KOJI KRAJNJEM POTROŠAČU PRODAJU ILI NUDE NEUPAKOVANU HRANU

Spisak subjekata u poslovanju hranom koji krajnjem potrošaču prodaju ili nude neupakovanu hranu:

- Hoteli, restorani, picerija, konoba, catering objekt, brza hrana;
- Trgovine (prodaja na malo), supermarketi;
- Gostionica, odmaralište, kamp, turističko naselje, etno selo;
- Kafe bar, kafana, kafić, kafeterija, bistro, pivnica, krčma;
- Pekara, poslastičarnica, kantina, pečenjara, ćevabdžinica, buregdžinica;
- Institucionalne kuhinje - vaspitno obrazovne, socijalne i zdravstvene ustanove;



Slika 1: Neupakovana hrana

- Pokretne i/ili privremene prostorije (šatori, štandovi na tržnicama i trgovačkim centrima, pokretna vozila za prodaju, automati i dr.);
- Porodična poljoprivredna gazdinstva;
- Objekti u kojima se obroci dijele ili dostavljaju besplatno, npr. na konferencijama, banketima ili od strane dobrotvornih institucija; i
- drugi subjekti u poslovanju hranom.

OBAVEZE SUBJEKTA U POSLOVANJU HRANOM

Subjekti u poslovanju hranom moraju da obezbijede visok nivo zaštite zdravlja i interesa potrošača, pravo potrošača na informacije odnosno ispravne, jasne, neobmanjujuće informacije o hrani koja se konzumira, pravilnu primjenu propisa o označavanju hrane, jasno i čitljivo označavanje, izbor hrane koji odgovara prehrambenim potrebama potrošača.

Obaveze subjekata u poslovanju hranom, član 8 Uredbe, su sljedeće:

- Subjekat u poslovanju hranom koji proizvodi hranu, pod čijim imenom ili nazivom se hrana stavlja na tržište, dužan je da na hrani navede informacije o hrani.
- Subjekat u poslovanju hranom i uvoznik odgovorni su za informacije o hrani.
- Subjekat u poslovanju hranom je dužan je da za hranu namijenjenu krajnjem potrošaču uključujući hranu koja se nudi u objektima javne ishrane (restorani, kantine, ugostiteljski objekti, uključujući i vozila ili stalne i pokretne štandove, obrazovne ustanove i bolnice) obezbijedi informacije o hrani u skladu sa Uredbom.
- Subjekti u poslovanju hranom koji stavljaju na tržište hranu (trgovci) ne smije stavljati na tržište hranu koja ne sadrži informacije u skladu sa Uredbom.
- Subjekti ne smiju mijenjati informacije o hrani ukoliko bi te informacije mogle da dovedu krajnjeg potrošača u zabludu ili na bilo koji drugi način ugroze nivo zaštite potrošača i mogućnost potrošača da bude pravilno informisan pri odabiru hrane.
- Subjekti su dužni da hranu koju stavljaju na tržište označe u skladu sa Uredbom i drugim propisima koji se odnose na označavanje hrane.
- Subjekti u poslovanju hranom su dužni, da za neupakovanu hranu krajnjem potrošaču obezbijede obavezne informacije o hrani prilikom prodaje ili isporuke, prema potrebi.
- Subjekti su dužni da na upakovanu hranu navedu obavezne podatke o hrani na pakovanju ili etiketi ili dokumentima koji prate tu hranu namijenjenu.
- Subjekti koji isporučuju hranu drugim subjektima u poslovanju hranom i koja nije namijenjena krajnjem potrošaču ili objektima javne ishrane dužni su da obezbijede tim subjektima dovoljno informacija u skladu sa Uredbom.

ALERGIJA NA HRANU

Alergija na hranu je imunološki odgovor na proteine prisutne u pojedinim namirnicama. Simptomi alergije na hranu manifestuju se uglavnom nakon oralnog unošenja hrane, a u nekim slučajevima reakciju može izazvati i samo udisanje ili dodirivanje čestica alergena. Nakon kontakta s alergenom (moguće već nakon nekoliko minuta) javljaju se sljedeći simptomi:

- mučnina
- povraćanje
- proliv
- bolovi u stomaku
- crvenilo
- svrabež
- 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. Veoma je važno za sve učesnike u lancu poslovanja s neupakovanom hranom da budu dobro informisani o sastavu hrane koju nude kupcima, potencijalnoj prisutnosti alergena i postupanju u slučaju kada 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 anafilaksu i biti životno ugroženi.

INTOLERANCIJA NA HRANU

Intolerancija na hranu je neimunološka reakcija na hranu, kada unos određenih namirnica iz svakodnevne ishrane izazivaju tegobe i simptome svaki put nakon unosa te hrane u organizam i mogu dovesti do zapaljenskih procesa u organizmu.

Simptomi intolerancije mogu se javiti u prvih pola sata do sat nakon jela, a ponekad može proći i do 48 sati prije pojave prvih simptoma, a oni su:

- na koži (osip, svrab, crvenilo)
- na disajnom sistemu (rinitis, sinusitis, astma, kašalj),
- digestivne smetnje (grčevi, mučnina, proliv, nadimanje)
- neurološki problemi (glavobolja, migrena, vrtoglavica)
- psihološki problemi (tjeskoba, depresija, umor, nesanica, hiperaktivnost kod djece)

Terapija koja se sprovodi u slučaju intolerancije je trajno izbjegavanje spornih namirnica.

SUPSTANCE ILI PROIZVODI KOJI UZROKUJU ALERGIJE ILI INTOLERANCIJE

Zakonodavstvo Crne Gore obuhvata **14 specifičnih alergena** koji se koriste (kao sastojci ili pomoćne supstance) u proizvodnji ili pripremi hrane (uključujući i pića) i prisutni su u gotovom proizvodu čak i u promijenjenom obliku, a o čijoj prisutnosti informacije moraju biti pružene potrošaču.

Supstance ili proizvodi koji uzrokuju alergije ili intolerancije su sljedeći:

1. **Žitarice** koje sadrže gluten: pšenica (kao što su spelta -Triticum spelta, kamut i druge vrste), raž, ječam, ovas ili njihovi hibridi i proizvodi, osim:
 - a) glukoznih sirupa na bazi pšenice, uključujući dekstrozu;
 - b) maltodekstrina na bazi pšenice;
 - c) glukoznih sirupa na bazi ječma;
 - d) žitarica koje se koriste u proizvodnji alkoholnih destilata, uključujući etilni alkohol poljoprivrednog porijekla.
2. **Rakovi i proizvodi od rakova**
3. **Jaja i proizvodi od jaja**
4. **Riba i proizvodi ribarstva**, osim:
 - a) ribljeg želatina koja se koristi kao nosač za vitamine i likarotenoidne prerađevine;
 - b) riblji želatin ili riblji mjehur (isinglass) koji se upotrebljavaju za bistrenje piva i vina.
5. **Kikiriki i proizvodi od kikirikija**
6. **Zrna soje i proizvodi od soje**, osim:
 - a) potpuno rafinisanog sojinog ulja i masti;
 - b) prirodno miješanih tokoferola (E306), prirodnog D-alfa tokoferola, prirodnog D-alfa tokoferol acetata i prirodnog D - alfa tokoferolsukcinata iz soje;
 - c) biljnih sterola i esteri biljnih sterola iz soje iz sojinog ulja;
 - d) biljni estera stanola, proizvedeni iz sterola iz ulja soje
7. **Mlijeko i proizvodi od mlijeka** (uključujući laktozu), osim:

- a) surutke, koja se koristi za proizvodnju alkoholnih destilata, uključujući etilni alkohol poljoprivrednog porijekla;
- b) akitola.



Slika 2: *Proizvodi koji izazivaju alergije ili intolerancije*

- 8. Koštunjavo voće:** badem (*Amygdalus communis* L.), lješnik (*Corylus avellana*), orah (*Juglans regia*), indijski oraščić (*Anacardium occidentale*), pekan orah (*Carya illinoensis* (N.J. Engelm.) K. Koch), brazilski orah (*Bertholletia edulis*), pistači (*Pistacia vera*), makadamija ili kvinslandski orasi (*Macadamia ternstroemia*) i njihovi proizvodi, osim koštunjavog voća koje se koriste za proizvodnju alkoholnih destilata uključujući etilen alkohol poljoprivrednog porijekla.
- 9. Celer i proizvodi od celera.**
- 10. Gorušica (slačica) i proizvodi od gorušice,** osim:
behenske kiseline čistoće najmanje 85 % dobijene nakon dva koraka destilacije koja se upotrebljava u proizvodnji emulgatora E 470a, E 471 i E 477.
- 11. Sjeme susam i proizvodi od sjemena susama.**
- 12. Sumpor dioksid i sulfiti** u koncentracijama većim od 10 mg/kg ili 10 mg/l, izraženi kao ukupni SO₂ koji se računaju za proizvode koji su pripremljeni za konzumaciju ili surekonstituisani u skladu sa uputstvom proizvođača.
- 13. Lupina i proizvodi od lupina.**
- 14. Mekušci i proizvodi od mekušaca.**

ANAFILAKSA

Ponekad mala količina određenih namirnica može izazvati anafilaktički šok. Kao posljedica anafilaktičkog šoka, uslijed oticanja sluznice dolazi do znatnog suženja i/ili zatvaranja disajnih puteva, uslijed nedostatka kiseonika javlja se nesvjestica, dolazi do značajnog pada krvnog pritiska, prestanka rada srca, kome i nastupa smrt. Zbog svega navedenog anafilaktički šok zahtijeva hitnu medicinsku pomoć.



Slika 3: Hitna pomoć

ANAFILAKSA JE NAJTEŽA FORMA ALERGIJSKE REAKCIJE I MOŽE IZAZVATI SMRTNI ISHOD

Namirnice koje spadaju u najčešće alergene hrane, sa najjačim reakcijama su: žitarice, rakovi i proizvodi od rakova, jaja i proizvodi od jaja, riba i proizvodi ribarstva, kikiriki i proizvodi od kikirikija, mlijeko i proizvodi od mlijeka, zrna soje i proizvodi od soje i koštunjavo voće.

NAMIRNICE	SIMPTOMI
<i>Žitarice</i>	Urtikarija, otok lica, teškoće u disanju, slabost, iritiranost, slaba koncentracija, bolovi u stomaku praćeni bolnim nadimanjima, dijareja, anafilaksa
<i>Rakovi i proizvodi od rakova</i>	Svrab, oticanje usana, lica, jezika, grla i gušenje, otežano disanje, bol u stomaku, dijareja, mučnina, vrtoglavica, anafilaksa
<i>Jaja i proizvodi od jaja</i>	Svrab, osip, curenje nosa, kihanje, simptomi astme, urtikarija, oticanje usana, mučnina, dijareja, anafilaksa
<i>Riba i proizvodi ribarstva</i>	Mučnina, povraćanje, grčevi, urtikarija, anafilaksa

<i>Kikiriki i proizvodi od kikirikija</i>	Oticanje usana, oticanje jezika, oticanje očiju, nesvjestica, ubrzan puls, anafilaksa
<i>Mlijeko i proizvodi od mlijeka</i>	Urtikarija, glavobolja, povraćanje, dijareja, osip, teškoće u disanju, anafilaksa
<i>Zrna soje i proizvodi od soje</i>	Kožne reakcije, svrab, crvenilo, urtikarija, anafilaksa
<i>Koštunjavo voće</i>	Problemi sa varenjem, povraćanje, grčevi, ubrzana puls, oticanje usana, jezika i očiju, nesvjestica, anafilaksa

OPŠTE PREPORUKE ZA PRUŽANJE INFORMACIJA O ALERGENIMA

Opšte preporuke subjekta u poslovanju hranom za pružanje informacija su sljedeće:

- Ako niste u mogućnosti pružiti tačne informacije, nemojte davati nepotpune ili netačne informacije. Nikad nemojte nagađati. Ukoliko ne znate, probajte saznati.
- Potrebno je poznavati sve sastojke hrane koju prodajete. Provjerite da li ste upoznati sa svim sastojcima hrane koju nabavljate. Vaši dobavljači su dužni obezbjediti potrebne informacije kako bi iste mogli proslijediti potrošaču.



Slika 4: Potrošačima pružite tačne i potpune informacije o hrani

- Ukoliko informacije nisu dostupne, razmislite možete li obezbjediti alternativnu hranu. Obezbjedite da je osoblje upoznato sa promjenama receptura ili korištenih sastojaka.
- Subjekti u poslovanju hranom moraju tačno znati što se nalazi u hrani koju poslužuju. Zato nije dozvoljeno reći da ne znaju koji se alergeni nalaze u hrani koju poslužuju kao niti da sva hrana koju poslužuju može sadržati alergene.
- Obezbjedite da se informacije o prisutnosti alergena u hrani koju prodajete redovno ažuriraju.

- Ukoliko u pripremi hrane koristite polugotovu hranu, obezbjedite poznavanje sastojaka iste.
- Razmotrite eventualne rizike od unakrsne kontaminacije i ukoliko postoji rizik koji se ne može spriječiti, potrebno je o istom obavijestiti potrošača.
- Ukoliko na hrani koju nabavljate postoje izjave poput „može sadržati“, potrebno je o istom obavijestiti potrošača.

ODGOVORNOST ZA INFORMISANJE POTROŠAČA O NEUPAKOVANOJ HRANI

Subjekt u poslovanju hranom je odgovoran za pružanje informacija o neupakovanoj hrani koja se stavlja na tržište, a koja je namijenjena krajnjem potrošaču uključujući hranu koja se nudi u objektima javne ishrane kao što su restorani, kantine, ugostiteljski objekti, uključujući i vozila ili stalne i pokretne štandove, obrazovne ustanove i bolnice.

SUBJEKAT U POSLOVANJU HRANOM JE ODGOVORAN ZA INFORMISANJE POTROŠAČA O NEUPAKOVANOJ HRANI

Za neupakovanu hranu koja se prodaje direktno krajnjem potrošaču ili objektima javne ishrane ili koja se pakuje na prodajnom mjestu na zahtjev potrošača ili je na prodajnom mjestu upakovana za direktnu prodaju, subjekt u poslovanju hranom dužan je da navede obavezne informacije o zaštiti zdravlja potrošača i bezbjednoj upotrebi hrane u odnosu na sastav koji može biti štetan za zdravlje određenih grupa potrošača, trajnost, čuvanje i bezbjednu upotrebu, kao i na uticaj na zdravlje, uključujući rizike i posljedice koje se odnose na način konzumiranja hrane koji mogu biti opasni i štetni za zdravlje.

Subjekt u poslovanju hranom koji proizvodi i/ili stavlja na tržište hranu dužan je da prilikom označavanja hrane navede informacije o sastojcima ili proizvodima koji mogu da izazovu alergije ili intolerancije.

NAČIN NAVOĐENJA INFORMACIJA O ALERGENIMA NA NEUPAKOVANOJ HRANI JEDNAK JE NAČINU NAVOĐENJA INFORMACIJA O ALERGENIMA NA UPAKOVANOJ HRANI.

Primjenjuje se član 15 Uredbe koji glasi:

(1) Sastojci ili proizvodi koji mogu da izazovu alergije ili intolerancije dati su u Prilogu 1 ove Uredbe;
 (2) Subjekt u poslovanju hranom koji proizvodi i/ili stavlja na tržište hranu dužan je da prilikom označavanja hrane navede informacije o sastojcima ili proizvodima koji mogu da izazovu alergije ili intolerancije na sljedeći način:

1) u spisak sastojaka iz člana 13 stav 1 Uredbe sa tačnim nazivom supstance ili proizvoda u skladu sa Prilogom 1; ili

2) naziv supstance ili proizvoda iz Priloga 1 navodi se različito od ostalih sastojaka hrane (različitim slovima, stilovima ili bojom u pozadini).

(3) Ako hrana nije označena spiskom sastojaka, sastojci ili pomoćne supstance iz stava 1 ovog člana navode se riječju "sadrži" iz koje se navodi naziv supstance ili proizvoda iz Priloga 1.

(4) Ako neki sastojci ili pomoćne supstance u procesu proizvodnje hrane potiču od jedne supstance ili proizvoda iz Priloga 1, navodi se svaki sastojak ili pomoćna supstanca koja je upotrijebljena u postupku proizvodnje.

(5) Sastojci ili pomoćne supstance iz stava 1 ovog člana ne navode se ako naziv hrane jasno upućuje na tu supstancu ili proizvod.

Budući da za većinu neupakovane hrane nije propisana obaveza navođenja popisa sastojaka, informacije koje se navode moraju uključivati riječ „sadrži” nakon koje slijede nazivi specifičnih alergena, npr. sadrži: pšenicu, ječam, soju i jaja.



Slika 5: Subjekt u poslovanju hranom je odgovoran za informisanje potrošača o neupakovanoj hrani

Prilog 1 Uredbe *Supstance i proizvodi koji uzrokuju alergije ili intolerancije* je identičan sa tačkom 9 ovog Vodiča.

PRAKSA POŠTENOG INFORMISANJA

Sve pružene informacije moraju biti u skladu sa praksama poštenog informisanja propisanim članom 7 Uredbe.

Subjekt u poslovanju hranom je dužan da na hrani navede informacije koje moraju biti tačne, jasne i lako razumljive, ne smiju biti obmanjujuće, a naročito u pogledu karakteristika hrane: vrste, identiteta (naziv, ime), svojstava, sastava, količine, roka trajanja, zemlje ili mjesta porijekla i metoda prerade ili proizvodnje.

Takođe, informacije o hrani ne smiju biti obmanjujuće pripisivanjem hrani svojstva ili osobine koje ta hrana nema i ukazivanjem na posebne karakteristike hrane kada u stvarnosti sva slična hrana posjeduje te karakteristike, posebnim isticanjem prisutnosti ili odsutnosti određenih sastojaka i/ili hranjivih materija (nutrijenata).

OBAVEZNE INFORMACIJE O HRANI

(1) Obavezne informacije o hrani članom 9 Uredbe obuhvataju informacije o:

- 1) identitetu, sastavu, svojstvima ili drugima karakteristikama hrane;
- 2) zaštiti zdravlja potrošača i bezbjednoj upotrebi hrane u odnosu na:
 - a) sastav koji može biti štetan za zdravlje određenih grupa potrošača;
 - b) trajnost, čuvanje i bezbjednu upotrebu;
 - c) uticaj na zdravlje, uključujući rizike i posljedice koje se odnose na način konzumiranja hrane koji mogu biti opasni i štetni za zdravlje;

3) hranljivim svojstvima koje omogućavaju potrošačima da budu informisani pri odabiru, uključujući potrošače sa posebnim prehrambenim potrebama.

(2) Informacijama iz stava 1 ovog člana, omogućava se informisanost potrošača prilikom odabira hrane, pri čemu se uzimaju u obzir potrebe većine potrošača za određenim informacijama koje za njih imaju značajnu vrijednost ili opšte prihvaćenu korist za potrošače.

(3) Subjekt u poslovanju hranom dužan je da na hranu navede sljedeće podatke:

1) naziv hrane;

2) spisak sastojaka;

3) sve sastojke ili pomoćne supstance (materije) u procesu proizvodnje iz Priloga 1 ili koje su dobijene od supstanci (materija) ili proizvoda koji mogu da izazovu alergije ili intolerancije, ako su upotrijebljeni u procesu proizvodnje ili pripreme hrane i koji su prisutni u gotovom proizvodu, uključujući i njihov promijenjeni oblik;

4) količinu sastojaka ili kategorije sastojaka;

5) neto količinu hrane;

6) datum minimalnog roka trajanja ili "upotrijebiti do ____ (datum)";

7) posebne uslove čuvanja i/ili upotrebe;

8) naziv i sjedište, odnosno ime i adresu subjekata iz člana 8 stav 2 Uredbe;

9) zemlju porijekla ili mjesto porijekla u skladu sa članom 20 Uredbe;

10) uputstvo za upotrebu ili pripremu hrane koju nije moguće pravilno upotrijebiti bez uputstva;

11) stvarnu jačinu alkohola po volumenu, za pića koja sadrže više od 1,2 % vol. alkohola;

12) nutritivnu deklaraciju (označavanje nutritivnih vrijednosti).

(4) Podaci iz stava 3 ovog člana navode se riječima i brojevima koji se mogu dodatno označiti piktogramima ili simbolima u skladu sa članom 28 Uredbe.

(5) Pored podataka iz stava 3 ovog člana za određenu vrstu ili kategoriju hrane, obavezno je navođenje i dodatnih obaveznih informacija iz Priloga 2 Uredbe.

(6) Neto količina hrane izražava se propisanim mjernim jedinicama.

(7) Obavezne informacije za upakovanu hranu, treba budu lako uočljive i moraju se nalaziti na pakovanju ili na etiketi koja je pričvršćena za pakovanje/ambalažu.



INFORMISANJE POTROŠAČA O PRISUSTVU SUPSTANCI ILI PROIZVODA KOJI IZAZIVAJU ALERGIJE ILI INTOLERANCIJE

Alergeni koji su nabrojani u tački 9 *Supstance ili proizvodi koji uzrokuju alergije ili intolerancije* nijesu jedini koji izazivaju alergije ili intolerancije.

NIJE PROPISAN JEDINSTVENI NAČIN KAKO POTROŠAČUIMA PRUŽITI INFORMACIJE O ALERGENIMA

Ljudi mogu biti alergični i na drugu hranu ili sastojke, na primjer na grašak, paradajz, breskvu i sl. pa je preporuka da se i u takvim slučajevima, a na zahtjev potrošača, pruži informacija o prisutnosti istih u hrani i to na temelju podataka sa kojima odgovoran subjekt raspolaže.

Isticanje prisutnosti alergena na upakovanoj hrani olakšano je etiketama koje uglavnom uključuju popis sastojaka.

No, to može biti nešto složenije u slučaju neupakovane hrane, kao što su obroci koji se poslužuju u restoranima ili obroci koji se prodaju na štandovima ili dostavljaju kućama.

Zbog toga je važno da je subjekat u poslovanju hranom upoznat sa sastavom hrane koju prodaje ili nudi svojim kupcima/potrošačima, kako bi na njihovo pitanje mogli dati tačnu informaciju.

SVAKI OBJEKAT KOJI POSLUJE HRANOM MOŽE OSMISLITI VLASTITI NAČIN INFORMISANJA POTROŠAČA U SKLADU SA SVOJIM MOGUĆNOSTIMA

INFORMACIJE O ALERGENIMA ZA NEUPAKOVANU HRANU S POPISOM SASTOJAKA	
SPH je dužan da na etiketi ili pakovanju, prije navođenja sastojaka navede riječ "sastojci", a spisak sastojaka hrane treba da sadrži sve sastojke hrane koji se navode prema opadajućem redoslijedu u odnosu na težinu koja je izmjerena u vrijeme njihove upotrebe u proizvodnji hrane, pod njihovim nazivom.	<u>Primjer 1:</u> prženi lješnici <u>Primjer 2:</u> pšenično brašno <u>Primjer 3:</u> gluten (pšenica) ili pšenični gluten ili gluten (iz pšenice)
SPH koji proizvodi i/ili stavlja na tržište hranu dužan je da prilikom označavanja hrane navede informacije o sastojcima ili proizvodima koji mogu da izazovu alergije ili intolerancije na način da naziv supstance ili proizvoda navodi različito od ostalih sastojaka hrane (različitim slovima, stilovima ili bojom u pozadini).	<u>Primjer 1:</u> lješnik <u>Primjer 2:</u> <i>lješnik</i> <u>Primjer 3:</u> <u>lješnik</u> <u>Primjer 4:</u> lješnik <u>Primjer 5:</u> LJEŠNIK
SPH koji proizvodi i/ili stavlja a tržište hranu dužan je da prilikom označavanja hrane navede informacije o sastojcima ili proizvodima koji mogu da izazovu alergije ili intolerancije ako neki sastojci ili pomoćne supstance u procesu proizvodnje hrane potiču od jedne supstance ili proizvoda navodi se svaki sastojak ili pomoćna supstanca koja je upotrijebljena u postupku proizvodnje.	<u>Primjer 1:</u> Biskvit s mliječnim punjenjem Sastojci: pasterizirano mlijeko (29%), šećer, palmino ulje, obrano mlijeko u prahu (12%), pšenično bijelo brašno, kakao smanjene masti, dekstroza, jaja u prahu, kvasac, arome, kuhinjska so, ekstrakt ječmenog slada
INFORMACIJE O ALERGENIMA ZA NEUPAKOVANU HRANU BEZ POPISA SASTOJAKA	
SPH koji proizvodi i/ili stavlja na tržište hrane dužan je da prilikom označavanja hrane navede informacije o sastojcima ili proizvodima koji mogu da izazovu alergije ili intolerancije ako hrana nije označena spiskom sastojaka, sastojci ili pomoćne supstance	<u>Primjer 1:</u> Pizza sa 5 vrste sira Sadrži: mlijeko i pšenicu <u>Primjer 2:</u> Salata s piletinom

navode se riječju "sadrži" iza koje se navodi naziv supstance ili proizvoda.	Sadrži: pšenicu, jaja, mlijeko i sezam
Sastojci ili pomoćne supstance ne navode se ako naziv hrane jasno upućuje na tu supstancu ili proizvod.	<u>Primjer 1:</u> Dimljeni losos Nije potrebno navesti: Sadrži ribu
Neka hrana, npr. namaz od tune, može, pored alergena u nazivu proizvoda, sadržati i niz drugih alergena, koji nisu sadržani u samom nazivu proizvoda, pa se i ti alergeni moraju navesti. Kako bi se izbjegle nejasnoće u vezi s takvom hranom, preporuka je da se navedu svi alergeni, čak i oni sadržani u nazivu proizvoda.	<u>Primjer 1:</u> Namaz od tune Sadrži: ribu, gorušicu i jaja
PISANA INFORMACIJA	
Informacije o alergenima moraju biti: • U PISANOM OBLIKU Informacije mogu biti pisane ručno ili ispisane na printeru ili prikazane na elektronskom uređaju. • LAKO UOČLJIVE Informacije ne smiju biti skrivene, prekrivene ili prekinute drugim pisanim ili slikovnim prikazima, ili drugim materijalom. • LAKO ČITLJIVE Potrebno je voditi računa o veličini i vrsti slova, razmaku između slova, razmaku između redova, širini poteza, vrsti boje, obliku pisma, odnosu širine i visine slova, površini materijala i značajnom kontrastu između štampe i pozadine ne dovodeći u pitanje obavezu jasno čitljivog navođenja informacija o neupakovanoj hrani. Bitno je napomenuti da se zahtjev za veličinom slova propisan Uredbom ne primjenjuje na neupakovanu hranu. • U BLIZINI HRANE NA KOJU SE ODNOSI Ovdje je bitno naglasiti da jelovnici, table, ploče, elektronski uređaji i sl. moraju nalaziti u blizini hrane na koju se odnose informacije sadržane u istima, odnosno u vidokrugu potrošača, na lako uočljivom, vidljivom i lako dostupnom mjestu, na primjer na vitrini ili na stalku ili na zidu kod vitrine u kojoj je izložena hrana na koju se odnose te informacije. • NA AMBALAŽI AKO SE HRANA NA PRODAJNOM MJESTU DRŽI U NJOJ U slučaju hrane koja se na zahtjev potrošača pakuje na prodajnom mjestu (kutije) i hrane prethodno upakovane za direktnu prodaju, gdje je primjenjivo, potrošaču moraju biti dostupne i u trenutku isporuke informacije o alergenima. • U TRENUTKU ISPORUKE U slučaju hrane koja se na zahtjev potrošača pakuje na prodajnom mjestu i hrane prethodno	

upakovane za direktnu prodaju, informacije o alergenima moraju biti pružene potrošaču, osim na prodajnom mjestu i u trenutku isporuke i to u svim slučajevima gdje je to primjenjivo.

Na primjer, navedene informacije se ne moraju pružiti u trenutku isporuke u pojedinim slučajevima gdje objektivne i tehničke mogućnosti to ne dozvoljavaju, odnosno u slučajevima gdje ne postoji mogućnost štampanja etiketa za vaganje, primjeri ulična prodaja, tržnice, maloprodajni objekti gdje postoje tehnička ograničenja vage (male trgovine, pekare i dr.) i sl.

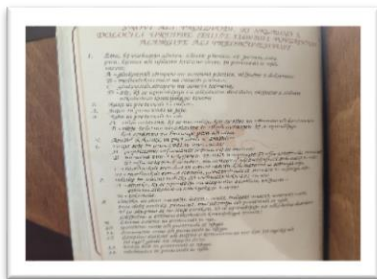
Međutim, ovdje je važno istaknuti da u svim navedenim slučajevima sve obavezne informacije moraju biti istaknute na prodajnom mjestu u blizini hrane na koju se odnose.

USMENA INFORMACIJA

- Na vidljivom mjestu se nalazi obavještenje koja upućuje na mjesto na kojem su informacije dostupne ili postoji obavještenje kojim se potrošači pozivaju da se za informacije o prisutnosti supstanci ili proizvoda koji izazivaju alergije ili intolerancije obrate osoblju. Navedeno obavještenje mora biti lako uočljivo, jasno čitljivo i, gdje je primjenjivo, neizbrisivo.
- Informacije moraju biti dostupne prije nego je hrana ponuđena na prodaju bez naplate dodatnih troškova za potrošača. Ovo je slučaj kada informacije nisu na etiketi na ambalaži hrane, niti su u blizini hrane, odnosno nisu na etiketi uz hranu ili u knjigama, jelovnicima, tablama, pločama, elektronskim uređajima i sl. koji se nalaze u blizini hrane na koju se odnose informacije sadržane u istima.
- Ukoliko informacije o alergenima nisu dostupne na prethodno navedeni način, treba postojati centralno mjesto (ili više njih, ako je objekt veće površine) u objektu gdje su informacije o alergenima dostupne u pisanom obliku i obavještenje na vidljivom mjestu koja upućuje gdje se nalazi to mjesto, ili, kao druga opcija, treba postojati obavještenje kojom se potrošači pozivaju da se za informacije o alergenima obrate osoblju koje će onda uvidom u svoje dokumentirane evidencije pružiti potrošaču potrebne informacije.
- Informacije o alergenima, u slučaju hrane koja se na zahtjev potrošača pakuje na prodajnom mjestu i hrane upakovane za direktnu prodaju, osim na mjestu prodaje, potrošaču moraju biti dostupne u pisanom obliku i u trenutku isporuke, gdje je to primjenjivo. Moguća je fleksibilnost u primjeni ovog zahtjeva, u smislu da se isti ne primjenjuje u pojedinim slučajevima gdje objektivne i tehničke mogućnosti ne dozvoljavaju njegovu primjenu.

To se odnosi na slučajeve gdje ne postoji mogućnost štampanja etiketa za vaganje ili bilo koje druge vrste štampanih samoljepljivih etiketa, primjer u maloprodajnim objektima gdje postoje tehnička ograničenja vage (male trgovine, pekare i dr.), u slučaju prodaje izvan objekata tzv. ulična prodaja (štandovi, klupe na tržnicama i trgovačkim centrima i dr., kiosci, automati, pokretna prodaja, prodaja na poljoprivrednom gazdinstvu, prodaja na sajmovima i sl. kao i u slučaju ugostiteljskih objekata jednostavnih usluga u kioscima, objektima brzih usluga, kolicima, klupama, šatorima i nepokretnim vozilima.

PRIMJERI Obavještenje na vidljivom mjestu



Slika 6: Obavještenje u jelovniku
(primjer Slovenija)



Slika 7: Poster
(primjer Irska)



Slika 8: Stalak sa obavještenjem
(primjer Crna Gora)



Slika 9: QR Code
(primjer Italija)

PRUŽANJE INFORMACIJA O PRISUTNOSTI ALERGENA U NEUPAKOVANOJ HRANI KOJA SE PRODAJE NA DALJINU

Ako se neupakovana hrana prodaje putem sredstava komunikacije na daljinu kao što su internet prodaja, telefonska prodaja, prodaja putem kataloga i sl., informacije o alergenima moraju biti dostupne:

- prije završetka kupoprodaje (pisana informacija ili usmena komunikacija), bez naplate dodatnih troškova, i navode se u pratećem dokumentu ili u nekom drugom obliku (informativni materijal) koji omogućava kupcima da naruče proizvod;
- i u trenutku isporuke hrane (pisana informacija ili usmena komunikacija).

PISANA INFORMACIJA

Primjer 1: Informacije o alergenima na računu.

Primjer 2: Informacije o alergenima na obavještenju uz hranu (letak ili etiketa).

USMENA KOMUNIKACIJA

Primjer 1: Broj besplatnog telefona na web stranici ili na letku ili u katalogu s uputstvom da se na istom mogu dobiti informacije o alergenima.

Primjer 2: Poveznica na letku ili u katalogu na web stranicu gdje su informacije o alergenima dostupne sa uputstvom da se na istoj mogu dobiti informacije o alergenima.

INFORMISANJE POTROŠAČA O OSTALIM OBAVEZNIM INFORMACIJAMA O NEUPAKOVANOJ HRANI

NAZIV HRANE

Naziv hrane mora biti propisani naziv. Ako takav naziv ne postoji, naziv hrane mora odgovarati njenom uobičajenom nazivu ili,

- ako takav uobičajeni naziv ne postoji ili se ne koristi, treba navesti opisni naziv hrane.

Naziv hrane ne smije se zamijeniti nazivom koji je zaštićen pravima intelektualnog vlasništva, nazivom robne marke ili izmišljenim nazivom.

HRANA KOJA MORA BITI OZNAČENA DODATNIM OBAVEZNIM INFORMACIJAMA O HRANI

VRSTA ILI KATEGORIJA HRANE	INFORMACIJA
<i>Hrana pakovana u određenim gasovima</i>	
Hrana čiji je rok trajanja produžen pomoću gasova za pakovanje u skladu sa posebnim propisom.	“pakovano u kontrolisanoj atmosferi”
<i>Hrana koja sadrži zaslađivač</i>	
Hrana koja sadrži zaslađivač ili zaslađivače u skladu sa propisom kojim su uređeni aditivi u hrani.	“sadrži zaslađivač/zaslađivače” Ova informacija se navodi uz naziv hrane.
Hrana koja sadrži dodati šećer ili šećere i zaslađivač ili zaslađivače u skladu sa propisom kojim su uređeni aditivi koji se mogu koristiti u hrani.	“sa šećerom/šećeroma i zaslađivač/zaslađivačima” Ova informacija se navodi uz naziv hrane.
Hrana koja sadrži aspartam/aspartam-acesulfam sol u skladu sa propisom kojim su uređeni aditivi koji se mogu koristiti u hrani.	“sadrži aspartam (izvor fenilalanina)” navedi se na etiketi ako su aspartam/ aspartam-acesulfam soli navedeni na spisku sastojaka samo E brojem.

	“sadrži izvor fenilalanina” navedi se na etiketi ako je aspartam/ aspartam-acesulfam soli navedeni u spisku sastojaka sa svojim specifičnim nazivom.
Hrana koja sadrži više od 10% dodatih odobrenih poliola u skladu sa propisom kojim su uređeni aditivi koji se mogu koristiti u hrani.	„pretjerana konzumacija može imati laksativno dejstvo”.
<i>Hrana koja sadrži glicirizinsku kiselinu ili njenu amonijačnu so</i>	
Poslastice ili pića koja sadrže glicirizinsku kiselinu ili njenu amonijačnu so zbog dodavanja tih supstanci kao takvih ili slatkog korjena (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) u koncentraciji od 100mg/l ili 10mg/l ili više.	“sadrži slatki korjen”, dodaje se neposredno nakon spiska sastojaka, osim ako je izraz “slatki korjen” već uključen u spisak sastojaka ili u naziv hrane, a ako spisak sastojaka ne postoji, ta informacija se mora navesti uz naziv hrane.
Poslastice koja sadrže glicirizinsku kiselinu ili njenu amonijačnu so zbog dodavanja tih supstanci kao takvih ili slatkog korjena (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) u koncentraciji od 4g/kg ili više.	“sadrži slatki korjen”- lica sa povišenim krvnim pritiskom treba da izbjegavaju „pretjeranu konzumaciju”, navodi se nakon spiska sastojaka, ako spisak sastojaka ne postoji, ta informacija se navodi uz naziv hrane
Pića koja sadrže glicirizinsku kiselinu ili njenu amonijačnu so zbog dodavanja tih supstanci kao takvih ili slatkog korjena (<i>Glycyrrhiza glabra</i>) u koncentraciji od 50mg/l ili više ili 300mg/l ili više u slučaju pica koja sadrže više od 1,2%vol.alkohola.	“sadrži slatki korjen”- lica sa povišenim krvnim pritiskom treba da izbjegavaju „pretjeranu konzumaciju”, navodi se nakon spiska sastojaka, ako spisak sastojaka ne postoji, ta informacija se navodi uz naziv hrane
<i>Pića koja sadrže visok sadržaj kofeina ili hrana sa dodatkom kofeina</i>	
Pića, osim pića na bazi kafe, čaja ili ekstrakta kave ili čaja, čiji naziv sadrži izraz „kava” ili „čaj”, a koja su: - namijenjena za konzumaciju bez promjene i sadrže kofein iz bilo kojeg izvora u količini većoj od 150 mg/l, ili - u koncentriranom ili dehidriranom obliku i koja nakon rekonstitucije sadrže kofein iz bilo kojeg izvora u količini većoj od 150 mg/l.	„Visoki sadržaj kofeina ne preporučuje se djeci, trudnicama ili dojiljama” treba da se nalazi u istom vidnom polju kao naziv pića, nakon čega se, u skladu s članom 10 ove Uredbe, u zagradi navodi sadržaj kofeina izražen u mg na 100 ml.
Hrana, osim pića, kojoj je dodat kofein u fiziološke svrhe.	Napomena: „Sadrži kofein - ne preporučuje se djeci ili trudnicama” treba da se nalazi u istom vidnom polju kao naziv hrane, nakon čega se, u skladu s članom 10 stav 1 ove Uredbe, u zagradi navodi sadržaj kofeina izražen u mg na 100 g/ml.

	U slučaju dodataka hrani sadržaj kofeina se iskazuje po obroku koji je na etiketi preporučen za dnevni unos - konzumaciju.
<i>Hrana sa dodatim fitosterolima, esterima fitosterola, fitostanolima i esterima fitostanola</i>	
Hrana ili sastojci hrane s dodatim fitosterolima, esterima fitosterola, fitostanolima i esterima fitostanola.	-navodi se napomena "sa dodatim biljnim sterolima" ili "sa dodatim biljnim stanolima", treba da se nalazi u istom vidnom polju kao i naziv hrane. -količina dodatih fitosterola, estera fitostenola, fitostanola ili estera fitostanola (izražena u postotcima ili u gramima slobodnih biljnih sterola/biljnih stanola na 100g ili 100ml hrane) navodi su u sklopu spiska sastojaka. -navodi se napomena da proizvod nije namijenjen licima koja ne moraju kontrolisati nivo holesterola u krvi. -navodi se napomena da lica koja koriste lijekove za smanjenje nivoa holesterolka u krvi mogu konzumirati proizvod samo pod ljekarskim nadzorom. -navodi se lako uočljiva napomena da hrane u pogledu nutritivne vrijednosti nije neophodna potrebna za trudnice ili dojilje, kaon i za djecu mlađu od pet godina. -navodi nse preporuka da hranu treba konzumirati u sklopšu uravnotežene I raznovrsne ishrane, koja uključuje redovno konzumiranje voća I povrća radi održavanja nivoa karotinoida. -u istom vidnom polju u kome se nalazi napomena iz tačke 3 navodi se napomena da treba izbjegavati konzumaciju više od 3g/dnevno dodatih biljnih sterola/biljnih stanola. -navodi se definicija obroka hrane ili sastojka hrane (po mogućnosti u g ili ml) sa količinom biljnih sterola/biljnih stanola koju sadrži svaki obrok.
<i>Zamrznuto meso, prerađevine od zamrznutog mesa i zamrznuti neprerađeni riblji proizvodi</i>	
Zamrznuto meso, prerađevine od smrznutog mesa I zamrznuti neprerađeni proizvodi ribarstva.	Datum zamrzavanja ili datum prvog zamrzavanja ako je proizvod zamrznut više puta u skladu sa tačkom 3 Priloga 9 Uredbe.

NAZIV HRANE I POSEBNI DODACI KOJI SE NAVODE UZ NAZIV HRANE		
OBAVEZNI PODACI KOJI SE NAVODE UZ NAZIV HRANE		
Dodatne obavezne informacije o hrani navode se uz naziv hrane i propisane su Prilogom 2 i Prilogom 5 Uredbe tamo gdje je to primjenjivo.		
U slučaju hrane koja je zamrznuta prije prodaje, a koja se prodaje u odmrznutom stanju, uz naziv hrane obavezno se navodi „odmrznuto“. Ovaj zahtjev se ne odnosi na sastojke prisutne u gotovom proizvodu, hranu za koju je zamrzavanje tehnološki neophodno u postupku proizvodnje i hranu kod koje održavanje nema negativan uticaj na bezbjednost ili kvalitet.		
U slučaju proizvoda od mesa, mesnih prerađevina i proizvoda ribarstva koji sadrže dodati protein, uključujući hidrolizovani protein, porijeklom od druge vrste životinja, uz naziv hrane treba navesti da su prisutni ti proteini i njihovo porijeklo.		
U slučaju proizvoda od mesa i mesnih prerađevina koji su u obliku komada, odreska, dijela, obroka mesa ili dijela trupa, naziv hrane mora da sadrži navod o dodatoj vodi, ako je voda u količini većoj od 5% mase gotovog proizvoda. Ovaj zahtjev se primjenjuje i na proizvode ribarstva u obliku komada, odreska, dijela, obroka, fileta ili čitavog proizvoda ribarstva.		
Proizvodi od mesa, mesnih prerađevina i proizvodi ribarstva koji izgledaju kao da su dobijeni od cijelog komada mesa ili ribe, ali se u stvari sastoje od različitih komada koji su spojeni drugim sastojcima, uključujući prehrambene aditive i prehrambene enzime ili druge materije, moraju biti označeni navodom “sastavljeno i oblikovano meso od komada mesa” i “sastavljena i oblikovana riba od komada ribe”.		
POSEBNI ZAHTEJEVI ZA OZNAČAVANJE MLJEVENOG MESA		
	Sadržaj masti	Odnos kolagena/proteina masti
Miješano mljeveno meso	≤ 7%	≤ 12%
Mljeveno goveđe meso	≤ 20%	≤ 15%
Mljeveno svinjsko meso	≤ 30%	≤ 18%
Mljeveno meso drugih životinjskih vrsta	≤ 25%	≤ 15%
POSEBNI ZAHTEJEVI ZA OZNAČAVANJE OMOTA KOBASICA		
Ako omot za kobasice nije jestiv, na omotu se mora navesti da nije jestiv.		

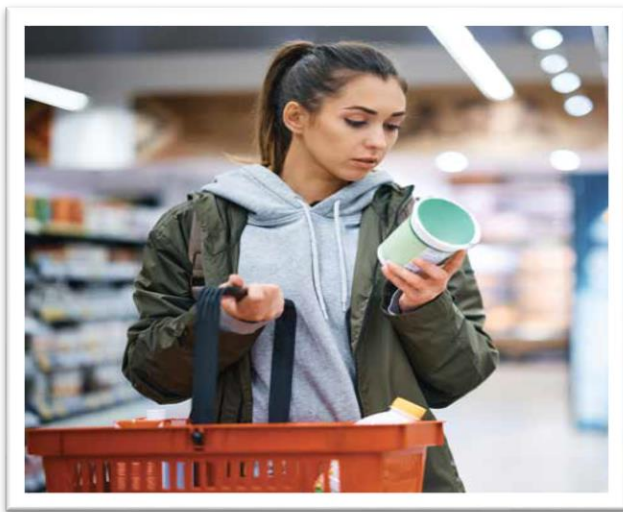
ZEMLJA PORIJEKLA ILI MJESTO PORIJEKLA

Subjekt u poslovanju hranom dužan je da na hrani koja je označena u skladu sa zakonom kojim su uređene šeme kvaliteta poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda, navede na pakovanju ili etiketi i zemlju porijekla ili mjesto porijekla hrane.

Zemlja porijekla ili mjesto porijekla hrane obavezno se navode:

- ako bi izostavljanje tog podatka moglo dovesti potrošača u zabludu u pogledu stvarne zemlje porijekla ili mjesta porijekla hrane, a posebno ako bi informacije na hrani (etiketi) ili koje prate hranu ukazivale da hrana potiče iz druge zemlje porijekla ili mjesta porijekla;
- za određene vrste mesa (svinjsko, živinsko, ovčje i kozje svježe, rashlađeno ili zamrznuto meso) u skladu sa Prilogom 10 Uredbe.

Ako se zemlja porijekla ili mjesto porijekla razlikuju od zemlje porijekla ili mjesta porijekla glavnog sastojka hrane, navodi se i zemlja porijekla ili mjesto porijekla glavnog sastojka hrane.



Slika 10: Provjerite “Zemlju porijekla ili mjesto porijekla”

Članom 5 Uredbe definisano je značenje izraza mjesto odnosno zemlja porijekla i glavni sastojak.

- 1) Mjesto porijekla je mjesto koje se navodi kao mjesto iz kojeg potiče hrana, a koje nije zemlja porijekla u skladu sa zakonom kojim se uređuju carine, s tim što se ime i adresa, odnosno naziv i sjedište subjekta u poslovanju hranom koje se navodi na etiketi ne smatra zemljom porijekla ili mjestom porijekla hrane u skladu sa ovom uredbom.
- 2) Zemlja porijekla hrane je zemlja porijekla hrane u skladu sa zakonom kojim se uređuju carine.
- 3) Glavni sastojak je sastojak ili sastojci hrane koji čine više od 50 % te hrane ili koji potrošači uobičajeno dovode u vezu sa nazivom hrane, kao i za koje se u većini slučajeva zahtijeva navođenje količine.

ROK TRAJANJA

Rok trajanja je jedna od najznačajnijih informacija o hrani, koja između ostalog, potrošačima predstavlja indikator za pravilnu i bezbjednu konzumaciju hrane.

Da bi se potrošačima prenijela **PRAVA PORUKA** proizvod mora biti pravilno označen od strane proizvođača, a potrošači ga moraju razumjeti. Izrazi koji se koriste prilikom navođenja roka trajanja na hrani su: “UPOTRIJEBITI DO” i “NAJBOLJE UPOTRIJEBITI DO”.

Nerazumijevanje značenja ovih izraza za navođenje roka trajanja na hrani može dovesti do povećanja rizika od konzumacije nebezbedne hrane kao i nepotrebnog bacanja hrane.

“UPOTRIJEBITI DO”

Ako je na namirnici rok trajanja označen riječima „UPOTRIJEBITI DO“, nikako ne konzumirajte tu namirnicu nakon navedenog datuma jer se radi o brzo kvarljivim namirnicama i one mogu predstavljati neposrednu opasnost za ljudsko zdravlje. Primjeri hrane koja se označava sa “UPOTRIJEBITI DO” su: svježe meso, svježe mlijeko, svježi sir, svježa riba.



Slika 11: Obavezno provjerite “Rok trajanja”

“NAJBOLJE UPOTRIJEBITI DO”

Ako je na namirnici rok trajanja označen riječima “NAJBOLJE UPOTRIJEBITI DO”, onda je ta namirnica još određeno vrijeme bezbjedna za konzumaciju pod uslovom da se čuvala prema uputstvima na pakovanju kao i da pakovanje nije oštećeno. Primjeri hrane koja se označava sa “NAJBOLJE UPOTRIJEBITI DO” su: čokolada, voćni sokovi, bezalkoholna pića, tjestenine, konzervirana hrana.

VRSTE MESA ZA KOJE JE OBAVEZNO NAVOĐENJE ZEMLJE PORIJEKLA ILI MJESTA PORIJEKLA

TARIFNE OZNAKE (Kombinovana nomenklatura 2010)	OPIS
0203	Svinjsko meso, svježe, rashlađeno ili zamrznuto
0204	Ovčje ili kozje meso, svježe, rashlađeno ili zamrznuto
Ex 0207	Meso živine tarifne oznake 0105, svježe, rashlađeno ili zamrznuto

Za navedene vrste mesa koje se stavljaju na tržište u neupakovanom obliku, potrošačima je potrebno pružiti informacije o državi uzgoja i klanja životinje. Takvo meso treba jasno odvojiti jedno od drugog tako da krajnji potrošač može lako razlikovati meso različitog porijekla. Na taj način sami potrošači mogu da donesu odluku da li će kupovati meso koje je iz uvoza, ili koje je iz domaće farme. Isto važi i za mljeveno meso.



Slika 12: Mesne prerađevine, mljeveno meso

SAVJETI ZA PRUŽANJE INFORMACIJA O ALERGENIMA

RESTORAN

Informacije o alergenima mogu biti pružene na primjer:

- uz svaki jelovnik u pisanom obliku ili
- na jednom ili nekoliko istaknutih centralnih mjesta unutar objekta u ručno pisanom, ispisanom ili elektronskom obliku.



Slika 13: Obavještenje u jelovniku (primjer Italija)

U tom slučaju mora postojati obavještenje u jelovnicima ili na drugom pisanom materijalu na vidljivom mjestu unutar objekta, gdje su informacije o alergenima dostupne ili može postojati obavještenje kojim se potrošači pozivaju da se za informacije o prisustvu supstanci ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili intolerancije obrate osoblju. U tom slučaju, osoblje će uvidom u dokumentovane evidencije o prisustvu alergena u hrani (ispisane ili elektronske), potrošaču pružiti potrebne informacije.

Važno je da subjekti u poslovanju hranom uključe informacije o alergenima za sastojke koji se nalaze u hrani u manjoj količini poput soseva i začina kao i za pića poput vina (čša vina), točenog piva ili sokova, gdje je to primjenjivo.

U slučaju kada se jela sa jelovnika, poput „specijaliteta“ navode odvojeno od glavnih jela, npr. ispisano kredom na pločama ili sl., informacija o alergenima mora biti ažurirana svaki put kada se takav „specijalitet“ promjeni.

Hoteli i druge slične djelatnosti koje imaju „posluga u sobi“ mogu dati pisanu informaciju o alergenima na pojedinačnim jelovnicima dostupnim u sobi (uključujući i pića) ili mogu na jelovnicima ili drugim dokumentima dostupnim u sobi označiti gdje se nalazi informacija o alergenima, koja može biti centralno smještena u objektu ili mogu u jelovniku ili drugim dokumentima dostupnim u sobi naznačiti obavještenje kojom se potrošači pozivaju da se za informacije o prisustvu supstanci ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili intolerancije obrate osoblju.

KAFE BAROVI

Pisana informacija o alergenima, koja je već pružena na upakovanom piću (u bocama, limenkama itd.) mora biti pružena i za neupakovani oblik, koji uključuje točeno pivo, vino koje se prodaje na čaše, koktele, sokove i sl.

Pisani navodi o alergenima za neupakovana pića mogu se pružiti na nekoliko načina, na primjer u vinskoj karti koja sadrži informaciju o sulfitima u vinima.



Slika 14: Pažljivo čitanje etiketa i sastojaka alkoholnih pića

Informacije o alergenima za neupakovana pića, mogu se pružiti i usmenom komunikacijom.

KETERING OBJEKTI

Ketering objekti mogu poslovati u vlastitom objektu, u kojem mogu pružati informacije o alergenima slično kao i restorani, pisano ili usmenom komunikacijom. Za aktivnosti koje se odvijaju izvan centralnog objekta, kao što je poslovni prostor ili privatna kuća, ugostitelji mogu pružiti informacije o alergenima pisano ili usmenom komunikacijom na tom mjestu.

Pisana informacija o alergenima za ponudu hrane poput sendviča ili keksa za sastanke i druge skupove može uključivati na primjer samostojeći znak uz poslužavnik različitih sendviča na kojem bi se naveli pojedini alergeni u različitim vrstama sendviča. Isti način je primjenjiv i za pojedinačne poslužavnike sa kolačima i sl. Međutim, gdje se nudi mješoviti poslužavnik manjih grickalica poput keksa, pisana informacija o alergenima može se odnositi na hranu kao cjelinu na poslužavniku, a ne na pojedine vrste keksa.



Slika 15: *Ketering*

Ako ugostitelj pruža uslugu za skup ili događanje i priprema i poslužuje hranu, obaveza je ugostitelja da pruži potrošaču informacije o prisutnosti alergena pisanom informacijom ili usmenom komunikacijom kako je opisano u podnaslovu „RESTORAN“.

Međutim, ako ugostitelj kupcu dostavlja pripremljenu hranu, i nije uključen u daljnju pripremu ili posluživanje hrane, isti mora kupcu dati informaciju o alergenima. Ako je kupac fizičko ili pravno lice, ali ne i registrovani subjekat u poslovanju hranom, preporuka je da se informacija o prisutnosti alergena proslijedi licima koji konzumiraju hranu. Ukoliko je kupac registrovani subjekat u poslovanju hranom, isti je obavezan pružiti potrošaču informacije o prisutnosti alergena.

U slučajevima kada na primjer restoran ili catering sastavlja jelovnik za posebne događaje na primjer svadba, takođe je obavezan da u jelovniku navede alergene i za svu hranu koju nudi.

TRGOVINA (PRODAJA NA MALO)

Trgovine prodaju raznu neupakovanu hranu kao što su pekarski proizvodi, razne salate, meso, proizvodi od mesa, kuvana hrana i sl.

Pisane informacije o alergenima mogu za pojedine namirnice biti pružene na etiketi na ambalaži (ukoliko se hrana na prodajnom mjestu drži u njoj) ili u njenoj blizini ili na jednom ili više centralnih mjesta u objektu, zavisno o samoj veličini objekta.

U marketima sa velikim prodajnim prostorom, preporuka je da se pisana informacija o alergenima nalazi u blizini hrane koja sadrži alergene. Međutim, ako je pružena tako da je smještena centralno, trebala bi biti dostupna na jednoj ili na nekoliko lokacija, koje je potrošačima lako prepoznati putem vidljivih i lako uočljivih obavještenja u objektu.

Ovdje je potrebno voditi računa da je za neupakovanu hranu, potrebno istaknuti informacije o alergenima kako je propisana obaveza navođenja popisa sastojaka. S toga se u tom slučaju informacije o alergenima moraju nalaziti na etiketi hrane ili u blizini hrane na koju se odnose.

U slučaju hrane za koju nije propisana obaveza navođenja popisa sastojaka, informacije o alergenima se mogu nalaziti na etiketi hrane ili u blizini hrane ili može postojati obavještenje kojom se potrošači pozivaju da se za informacije o alergenima obrate osoblju koje će uvidom u dokumentovane evidencije o prisutnosti alergena u hrani (pisane ili elektronske), potrošaču pružiti potrebne informacije ili informacije o alergenima mogu biti smještene centralno kako je gore opisano.



Slika 16: *Maloprodaja*

SPECIJALIZOVANI OBJEKTI, INSTITUCIJE I ORGANIZACIJE

Postoje posebne situacije kada pružanje informacija o alergenima za neupakovanu hranu može zahtijevati poseban pristup.

Obaveza pružanja informacija o alergenima se takođe odnosi i na jaslice i vrtiće. Međutim, mala djeca nisu u stanju razumjeti ili shvatiti važnost informacije o alergenima i stoga je nužno da se ova informacija pruži roditelju ili staratelju, posebno ako je riječ o novim ili izmijenjenim jelima sa jelovnika.



Slika 17: *Studentska menza*



Slika 18: *Vrtić*

Takođe, zdravstvene ustanove moraju biti u mogućnosti pružiti informacije o alergenima pacijentima koji konzumiraju njihove obroke.

Informacije o alergenima, zabilježene unaprijed, ne moraju biti pružene krajnjem potrošaču ako su u pitanju posebne prehrambene potrebe potrošača povezane s supstancama ili proizvodima koji izazivaju alergije ili intolerancije zabilježene unaprijed, jer je ponuđena hrana/obroci prilagođeni potrošačevim potrebama (ako se radi o bolnicama, domovima za starije, jaslicama i dječjim vrtićima, kantinama i dr.).

Zahtjev za pružanjem informacija o alergenima za neupakovanu hranu odnosi se na hranu za prodaju, ali i na onu koja se pruža bez naplate.

Dobrotvorne ustanove ili druge organizacije koje pružaju hranu bez naplate (bilo u centralnom objektu ili dostavljaju hranu u domovima ili pojedincima), moraju potrošaču pružiti informacije o alergenima.

VODIČ ZA POTROŠAČE O NEUPAKOVANOJ HRANI

Izdavač: Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede

Urednici Vodiča: Saša Lješević, načelnik, Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove i Biljana Blečić, pomoćnica direktora, Uprava za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove

Štampa: Lasering doo, Bijelo Polje

Tiraž: 150 komada

Ovaj Vodič je pripremio Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede u saradnji sa Upravom za bezbjednost hrane, veterinu i fitosanitarne poslove

Vodič je razvojni dokument koji će biti periodično dopunjavan u skladu sa novim iskustvima i informacijama dobijenim od nadležnih tijela, subjekata u poslovanju hranom ili naučnih tijela. Za unaprjeđenje kvaliteta i uspješnost korišćenja budućih izdanja Vodiča, sve kritičke analize, komentari i predlozi u vezi njegovog sadržaja i forme su dobrodošle.

**CIP - Каталогизација у публикацији
Национална библиотека Црне Горе, Цетиње**

ISBN 978-86-85799-24-2

COBISS.CG-ID 36115204

ISBN 978-86-85799-24-2

