

## PREDLOG

Na osnovu člana 54 stav 6 Zakona o bezbjednosti hrane ("Službeni list CG", broj 57/15), Vlada Crne Gore, na sjednici od \_\_\_\_ 2015. godine, donijela je

### UREDBU O INFORMISANJU POTROŠAČA O HRANI\*

#### Predmet Član 1

Ovom uredbom propisuju se bliži uslovi o informisanju potrošača o hrani, obavezne i druge informacije o hrani, sadržaj informacija i podataka o hrani prema vrstama i kategorijama hrane, označavanje hrane i način pružanja informacija potrošačima o hrani.

#### Informacije o hrani Član 2

Informacije o hrani su informacije koje se odnose na hranu, a dostupne su krajnjem potrošaču putem etikete, drugog pratećeg materijala ili na drugi način, uključujući sredstva savremene tehnologije ili verbalne komunikacije.

#### Primjena Član 3

Ova uredba primjenjuje se na:

- 1) pravna, fizička lica ili preduzetnike koji proizvode i/ili stavlju hranu na tržiste (u daljem tekstu: subjekat u poslovanju hranom) u svim fazama proizvodnje i stavljanja hrane na tržiste, ako njihove djelatnosti uključuju pružanje informacija o hrani potrošačima;
- 2) hranu namijenjenu krajnjem potrošaču koju nude objekti javne ishrane i hranu namijenjenu snabdijevanju objekata javne prehrane;
- 3) ugostiteljske usluge koje pružaju transportna preduzeća (catering service);
- 4) određenu vrstu hrane, a koja se označava i u skladu sa posebnim propisima, gdje je to primjenjivo.

#### Značenje izraza Član 4

Izrazi upotrijebljeni u ovoj uredbi imaju sljedeća značenja:

1) **upakovana hrana** je svaki pojedinačni proizvod koji se sastoji od hrane i ambalaže u koju je hrana stavljena prije ponude za prodaju, bez obzira da li ambalaža u potpunosti ili djelimično zatvara hranu tako da sadržaj ne može biti promijenjen bez otvaranja ili promjene ambalaže, a koja se nudi krajnjem potrošaču i objektima javne prehrane, osim hrane upakovane na prodajnom mjestu na zahtjev krajnjeg potrošača ili hrane upakovane za direktnu prodaju;

2) **objekat javne prehrane** je objekat koji obuhvata vozila ili stalne ili pokretne štandove, restorane, kantine, škole, bolnice i ugostiteljske objekte u kojima se u okviru njihove djelatnosti, hrana priprema krajnjem potrošaču za direktnu konzumaciju;

3) **sastojak** je supstanca ili proizvod, uključujući prehrambene aromе, aditive, enzime i bilo koji sastavni dio složenog sastojka koji se koristi u proizvodnji ili pripremi hrane i koji se nalazi u gotovom proizvodu i u izmijenjenom obliku, osim rezidua;

4) **složeni sastojak** je sastojak koji je proizведен od više sastojaka;

5) **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;

6) **mjesto porijekla** je mjesto koje se navodi kao mjesto iz kojeg potiče hrana, a koje nije zemlja porijekla, osim imena, naziva ili adrese subjekta u poslovanju hranom koje se navodi na etiketi;

7) **etiketa** je bilo koja oznaka, robna marka, znak, slikovni ili drugi opisni prikaz, pisan, štampan, naslikan matricom, označen, reljefno nanesen ili utisnut na ili pričvršćen na ambalažu ili okačen na kontejner za hranu;

8) **označavanje** su sve riječi, podaci, trgovачke marke, robne marke, slikovni prikazi ili simboli u vezi sa hranom, koji se nalaze na ambalaži, pratećem dokumentu, obavještenju, etiketi, obruču ili privesku koje prate hranu ili se odnose na tu hranu;

9) **vidno polje** su sve površine ambalaže na kojima se može pročitati tekst sa jedne tačke gledišta;

10) **glavno vidno polje** je vidno polje ambalaže koje potrošač vidi na prvi pogled prilikom kupovine i koje mu omogućava da odmah prepozna proizvod i njegova svojstva ili prirodu, naziv robne marke proizvoda, a ako ambalaža ima nekoliko istih vidnih polja, glavno vidno polje je polje koje je odabralo subjekat u poslovanju hranom;

11) **čitljivost** je fizički izgled informacije, koja je vizuelno dostupna potrošaču i koja je određena veličinom fonta slova, razmakom između slova, razmakom između redova, debjinom slova, bojom, tipografskim znakom, odnosom širine i visine slova, površinom materijala i odgovarajućim kontrastom između štampe i pozadine;

12) **uobičajeni naziv hrane** je naziv koji su potrošači prihvatali kao naziv te hrane, bez dodatih objašnjenja;

13) **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 druge hrane sa kojom bi se mogla zamijeniti;

14) **datum minimalnog roka trajanja** je datum do kojeg hrana zadržava svoja posebna svojstva ako se čuva na pravilan način;

15) **nutritijenti** su bjelančevine, ugljenohidrati, masti, vlakna, natrijum, vitamini i minerali, kao i supstance koje pripadaju ili su sastavni dio jedne od tih supstanci;

16) **proizvedeni nanomaterijal** je svaki namjerno proizvedeni materijal koji ima jednu ili više dimenzija veličine 100 nm ili manje, ili koji se sastoji od odvojenih funkcionalnih djelova u unutrašnjosti ili na površini, od kojih mnogi imaju jednu ili više dimenzija veličine 100 nm ili manje, uključujući strukture, agglomerate i agregate koji mogu biti veći od 100 nm, sa svojstvima koja su karakteristična nanoveličini (svojstva povezana sa velikim specifičnim površinama materijala koji se uzimaju u obzir i/ili specifična fizičko-hemijska svojstva koja se razlikuju od svojstava istih materijala koja nijesu nano oblici iako su izrađeni od istoga materijala);

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

18) **nutritivna vrijednosti ili označavanje nutritijenata** su informacije kojima se izražava:

- energetska vrijednost; ili
- energetska vrijednost i jedna ili više hranljivih supstanci (masti: masne kisjeline, mononezasičene, polinezasičene, ugljeni hidrati: šećeri, polioli, skrob, so, vlakna, bjelančevine, vitamini ili minerali u skladu sa ovom uredbom);

19) **masti** su potpuni lipidi uključujući fosfolipide;

20) **zasićene masne kisjeline** su masne kisjeline bez dvostrukih veza;

21) **trans masne kisjeline** su masne kisjeline sa najmanje jednom nekonjugovanom (barem jednom prekinutom metilenskom grupom) ugljenik-ugljenik dvostrukom vezom u trans konfiguraciji;

22) **mononezasićene kisjeline** su masne kisjeline sa jednom cis dvostrukom vezom;

23) **polinezasićene kisjeline** su masne kisjeline sa dvije ili više cis, cis-metilen prekinutim dvostrukim vezama;

24) **ugljeni hidrat** je bilo koji ugljeni hidrat koji ljudi mogu da metabolišu, uključujući poliole;

25) **šećeri** su svi monosaharidi ili disaharidi prisutni u hrani, osim poliola;

26) **poliooli** su alkoholi koji sadrže više od dvije hidroksilne grupe;

27) **bjelančevine** su sadržaj bjelančevina koji se izračunava formulom: bjelančevina=ukupni Kjeldahl azot  $\times$  6,25;

28) **so** je sadržaj soli koji se izračunava formulom: so=natrijum  $\times$  2,5;

29) **vlakna** su polimeri ugljenih hidrata sa tri ili više monomernih jedinica, koje nijesu svarljive, niti se apsorbuju u tankom crijevu ljudi i to:

- jestivi polimeri ugljenih hidrata koji su prirodno prisutni u hrani;
- jestivi polimeri ugljenih hidrata koji su dobijeni iz sirove hrane fizičkim, enzimskim ili hemijskim sredstvima i koji imaju povoljan fiziološki uticaj koji se ogleda u opšte prihvaćenim naučnim dokazima;
- jestivi sintetički polimeri ugljenih hidrata koji imaju povoljan fiziološki uticaj koji se ogleda u opšte prihvaćenim naučnim dokazima;

30) **prosječna vrijednost (average value)** je vrijednost koja predstavlja količinu hranljivih supstanci koje sadrži hrana i odražava dozvoljene sezonske varijacije, šeme potrošnje i ostale faktore koji mogu uticati na varijacije u stvarnoj vrijednosti.

## Značaj informacija o hrani

### Član 5

Informacijama o hrani, u skladu sa potrebama i različitim percepcijama potrošača, obezbjeđuje se:

- 1) visok nivo zaštite zdravlja i interesa potrošača;
- 2) pomoć pri izboru hrane i bezbjedna upotreba, odnosno korišćenje hrane, uzimajući u obzir zdravstvene, ekonomske, socijalne, etičke i druge okolnosti;
- 3) nesmetano funkcionisanje tržišta;
- 4) slobodan protok hrane koja se proizvodi i stavlja na tržište; i
- 5) promocija kvalitetnih proizvoda.

## Praksa poštenog informisanja

### Član 6

Informacije o hrani ne smiju potrošača da dovedu u zabludu, a naročito:

- u pogledu porijekla opšteg ili geografskog, svojstava - prirode, sastava, količine, roka upotrebe i postupaka proizvodnje hrane;
- iskazivanjem svojstava ili osobina koje ta hrana ne posjeduje;
- ukazivanjem na posebna svojstva hrane i ako slična hrana ima takva svojstva, posebno isticanjem prisustva ili odsustva određenih sastojaka i/ili supstanci;
- iskazivanjem svojstava prevencije, terapije i liječenja bolesti ljudi ili upućivanjem na takva svojstva, ukoliko ovom uredbom nije drugačije propisano; i
- izgledom, opisom ili slikovnim prikazom prisustva određene hrane ili sastojka, kada je u stvarnosti sastojak koji je inače prirodno prisutan ili korišćen u toj hrani, zamijenjen drugim sastavnim dijelom ili sastojkom.

Prirodne mineralne vode i hrana za posebne medicinske namjene označavaju se na način kojim se upućuje na prevenciju, terapiju i liječenje bolesti ljudi u skladu sa posebnim propisima.

Odredbe st. 1 i 2 ovog člana odnose se i na reklamiranje i prezentaciju hrane, posebno na njen oblik, izgled ili ambalažu, materijale koji se koriste za pakovanje, način na koji je dizajnirana ili okruženje u kojem je izložena.

Subjekat u poslovanju hranom koji obavlja ugostiteljsku djelatnost mora prilikom prezentacije hrane koju nudi krajnjem potrošaču za direktno konzumiranje dati informaciju o porijeklu glavnih sastojaka hrane i o prisutnosti sastojaka hrane koji mogu da izazovu alergije i/ili intolerancije.

Informacije iz stava 4 ovog člana subjekat u poslovanju hranom dužan je da stavi na uvid potrošaču na njegov zahtjev.

### **Informacije o hrani**

#### **Član 7**

Subjekat u poslovanju hranom dužan je da obezbjedi informacije o hrani koja je namijena krajnjem potrošaču i objektima javne prehrane u skladu sa ovom uredbom.

Informacije o hrani su: obavezne i dopunske informacije o hrani.

### **Obavezne informacije**

#### **Član 8**

Obavezne informacije o hrani su podaci koji se pružaju krajnjem potrošaču.

Subjekat u poslovanju hranom dužan je da navede na etiketi ili ambalaži upakovane hrane, sljedeće obavezne informacije:

- 1) naziv hrane;
- 2) spisak sastojaka;
- 3) sve sastojke ili pomoćne supstance koje su korišćene u procesu proizvodnje ili pripremi hrane koje mogu da izazovu alergije ili netolerancije ili su dobijene od supstanci ili proizvoda koji mogu da izazovu alergije ili netolerancije i koji su prisutni u gotovom proizvodu i u promijenjenom obliku dati su u Prilogu 1 koji je sastavni dio ove uredbe;
- 4) količinu sastojaka ili kategorije sastojaka;
- 5) neto količine hrane;
- 6) datum minimalnog trajanja, odnosno upotrebe;
- 7) posebne uslove čuvanja i/ili upotrebe;
- 8) naziv i sjedište, odnosno ime i adresu subjekta u poslovanju hranom pod čijim se imenom ili nazivom hrana stavlja na tržište i koji je odgovoran za informacije o hrani, njihovu tačnost i nepromjenljivost;
- 9) zemlja ili mjesto porijekla za poljoprivredne i prehrambene proizvode garantovanih tradicionalnih specijaliteta i sa oznakom geografskog porijekla u skladu sa posebnim propisom;
- 10) uputstvo za upotrebu ili pripremu hrane za hranu koju nije moguća pravilno upotrijebiti bez uputstva;
- 11) za pića koja sadrže više od 1,2 % vol. alkohola, stvarnu jačinu alkohola po volumenu;
- 12) o nutritivnim vrijednostima.

Informacije iz stava 2 ovog člana navode se riječima i brojevima, a mogu se alternativno označavati piktogramima ili simbolima.

## **Način navođenja obaveznih informacija na upakovanoj hrani**

### **Član 9**

Obavezne informacije navode se na upakovanoj hrani na ambalaži ili su pričvršćene na ambalažu na način da se ne mogu lako odvojiti od ambalaže.

Na upakovanoj hrani i upakovanoj hrani namijenjenu snabdijevanju subjekata u poslovanju hranom, radi pripreme, prerađe ili rezanja, na ambalaži u kojoj se hrana stavlja na tržište, moraju se nalaziti podaci o nazivu hrane, roku upotrebe, nazivu, adresi ili sjedištu proizvođača, odnosno subjekta u poslovanju hranom koji hrani pakuje ili stavlja na tržište i drugi podaci u skladu sa posebnim propisom.

Na staklenim bocama koje su namijenjene ponovnoj upotrebi, a koje imaju neizbrisive oznake i zbog toga nemaju etiketu, obruč ili privezak, navode se informacije iz člana 8 stav 2 tač. 1, 3, 5, 6 i 12 ove uredbe.

Kada je ambalaža ili kontejner površine manje od  $10 \text{ cm}^2$ , na ambalaži ili etiketi navode se podaci iz člana 8 stav 2 tač. 1, 3, 5 i 6 ove uredbe, a spisak sastojaka navodi se na drugi način ili se daje na uvid na zahtjev potrošača.

Za hrani iz Priloga 2 (dio C) koji je sastavni dio ove uredbe ne navode se informacije iz člana 8 stav 2 tačka 12 ove uredbe.

Za pića koja sadrže vise od 1,2 % vol. alkohola ne navode se informacije iz člana 8 stav 2 tač. 2 i 12 ove uredbe.

## **Prezentovanje obaveznih informacija**

### **Član 10**

Obvezne informacije o hrani moraju biti na vidnom mjestu tako da budu lako uočljive, jasno čitljive i prema potrebi, neizbrisive i ne smiju biti skrivene, prekrivene ili prekinute drugim pisanim ili slikovnim prikazima ili drugim materijalom.

Kada su obavezne informacije iz člana 8 stav 2 ove uredbe, prikazane na ambalaži ili na etiketi koja je na nju pričvršćena, moraju biti utisnute na ambalaži ili na etiketi tako da budu jasno čitljive i ispisane slovima veličine 1,2 mm ili veće u skladu sa Prilogom 3 koji je sastavni dio ove uredbe i druge informacije u skladu sa posebnim propisom za odgovarajuću vrstu hrane.

U slučaju ambalaže ili kontejnera čija je najveća površina manja od  $80 \text{ cm}^2$ , visina slova mora da bude od 0,9 mm ili veća.

Informacije iz člana 8 stav 2 tač. 1, 5 i 11 ove uredbe moraju se nalaziti u istom vidnom polju.

Odredba stava 4 ovog člana ne primjenjuje se na staklene boce, ambalažu ili kontejnere iz člana 9 st. 3 i 4 ove uredbe.

## **Naziv hrane**

### **Član 11**

Subjekat u poslovanju hranom može da stavlja na tržište samo hrani sa propisanim nazivom.

Propisani naziv je naziv hrane utvrđen posebnim propisima koji se primjenjuju na tu hrani, a ukoliko naziv hrane nije propisan primjenjuje se naziv hrane propisan u drugoj državi.

Ukoliko naziv hrane nije propisan u skladu sa stavom 2 ovog člana, naziv pod kojim se hrana stavlja na tržište može biti:

1) uobičajeni naziv; ili

2) opisni naziv hrane, tako da potrošač može da je razlikuje od druge slične hrane.

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

Naziv hrane i podaci koji se navode uz naziv hrane dati su u Prilogu 4 koji je sastavni dio ove uredbe.

### **Spisak sastojaka hrane**

#### **Član 12**

Subjekat u poslovanju hranom dužan je da prije navođenja sastojaka navede na etiketi ili ambalaži riječ: "sastojci".

Spisak sastojaka hrane uključuje sve sastojke hrane koji se navode prema opadajućem redoslijedu u odnosu na težinu izmjerenu u vrijeme njihove upotrebe u proizvodnji hrane.

Sastojci se navode pod njihovim nazivom u skladu sa Prilogom 4 ove uredbe, ukoliko je to primjenjivo.

Sastojci koji su prisutni u obliku proizvedenih nanomaterijala navode se u spisku sastojaka sa riječju: „nano”.

Sastojci hrane iz st. 1 i 2 ovog člana navode se i označavaju u skladu sa Prilogom 5 koji je sastavni dio ove uredbe.

### **Izuzeci za sastojke hrane**

#### **Član 13**

Spisak sastojaka hrane ne navodi se za:

- 1) svježe voće i povrće, uključujući i krompir koji nije oljušten, rezan ili obrađen na sličan način;
- 2) gaziranu vodu u čijem se opisu navodi da je gazirana;
- 3) fermentisano sirće koje je proizvedeno isključivo od jedne sirovine, pod uslovom da nije dodat nijedan drugi sastojak;
- 4) sir, maslac, fermentisano mljeko i pavlaku kojima nijesu dodati drugi sastojci, osim mliječnih sastojaka, prehrambenih enzima i mikrobnih kultura neophodnih za njihovu proizvodnju ili u slučaju sira, osim soli koja je potrebna za proizvodnju svježeg i topļjenog sira;
- 5) hranu koja se sastoји od samo jednog sastojka, kod koje je naziv hrane jednak nazivu sastojka hrane ili naziv hrane omogućava jasno prepoznavanje prirode sastojka.

Na spisku sastojaka hrane ne navode se:

- 1) sastavni djelovi sastojaka koji su privremeno izdvojeni tokom procesa proizvodnje, a nakon toga ponovo vraćeni u količini koja nije veća od izdvojenog dijela;
- 2) prehrambeni aditivi i prehrambeni enzimi koji su u određenoj hrani prisutni samo zato što se nalaze u jednom ili više sastojaka te hrane u skladu sa principom prenošenja u skladu sa posebnim propisom o aditivima, pod uslovom da nemaju nikakvu tehnološku funkciju u gotovom proizvodu ili koji se koriste kao pomoćne supstance u postupku proizvodnje;
- 3) nosači i supstance koji nijesu prehrambeni aditivi i koji se koriste na isti način i u iste svrhe kao nosači, samo u potrebnim količinama;
- 4) supstance koje nijesu prehrambeni aditivi, ali se koriste na isti način i u iste svrhe kao pomoćne supstance u postupku proizvodnje i prisutne su u gotovom proizvodu, čak i u izmijenjenom obliku;
- 5) voda ukoliko se koristi u postupku proizvodnje isključivo za rekonstituciju sastojka koji se koriste u koncentrovanim ili dehidriranim oblicima ili u slučaju tečnog medija koji se obično ne konzumira.

## **Označavanje sastojaka i pomoćnih supstanci koje mogu da izazovu alergije ili netolerancije**

### **Član 14**

Sastojci ili pomoćne supstance koje mogu da izazovu alergije ili netolerancije dati su u Prilogu 1 ove uredbe.

Informacije iz stava 1 ovog člana navode se:

- u spisak sastojaka iz člana 12 stav 1 sa tačnim navođenjem naziva supstance ili proizvoda u skladu sa Prilogom 1 ove uredbe; ili
- naziv supstance ili proizvoda iz Priloga 1 ove uredbe koji je različito napisan od ostalih informacija.

Ako hrana nije označena spiskom sastojaka, sastojci ili pomoćne supstance iz stava 1 ovog člana navode se riječju „sadrži” iza koje se navodi naziv supstance ili proizvoda iz Priloga 1 ove uredbe.

Ako nekoliko sastojaka ili pomoćnih supstanci u procesu proizvodnje hrane potiču od jedne supstance ili proizvoda iz Priloga 1 ove uredbe, navodi se svaki sastojak ili pomoćna supstanca u postupku proizvodnje.

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

## **Navođenje količine sastojaka**

### **Član 15**

Prilikom označavanja hrane, subjekat u poslovanju hranom dužan je da navede količine sastojka ili kategorije sastojaka koji su upotrijebljeni u proizvodnji ili pripremi hrane i to kada su sastojci ili kategorije sastojaka:

- 1) navedeni u nazivu hrane ili ih potrošač uobičajeno povezuje sa tim nazivom;
- 2) istaknuti na etiketi riječima, slikama ili grafičkim prikazima; ili
- 3) osnova za razlikovanje od druge hrane sa kojima bi se mogla zamijeniti zbog naziva ili izgleda.

Količine sastojaka iz stava 1 ovog člana navode se u skladu sa Prilogom 2 (dio E) ove uredbe.

## **Neto količina**

### **Član 16**

Neto količinu hrane subjekat u poslovanju hranom dužan je da iskazuje u litrima, centilitrima ili mililitrima tečnu hranu (zapremina) i u kilogramima ili gramima drugu hranu (masa).

Neto količina ne navodi se za hranu:

- koja je podložna značajnom gubitku na zapremini ili težini i koja se prodaje na komad ili se mjeri u prisustvu kupca;
- čija je količina manja od 5 gr/ml, osim začina i začinskog bilja;
- koja se prodaje po komadu–broju, pod uslovom da je broj komada lako vidljiv i jednostavan za prebrojati ili ako je broj komada naznačen na etiketi;
- kada se pakovanje sastoji od dvije ili više pojedinačnih jedinica koje sadrže jednaku količinu istog proizvoda, ako se ukupan broj pojedinačnih pakovanja može jasno vidjeti i izbrojati spolja i ako je jasno vidljiva oznaka neto količine svakog pojedinačnog pakovanja.

Kada se pakovanje hrane sastoji od dva ili više pojediničnih pakovanja, koja se prodaju kao cjelina, navodi se ukupna neto količina i ukupan broj pojedinačnih pakovanja.

Kada je čvrsta hrana prisutna u tečnom mediju navodi se i ocijedena neto masa hrane.

Kada je hrana glazirana, navedena neto količina hrane ne uključuje glazuru.

Tečni medij iz stava 4 ovog člana (voda, slani voden rastvor, salamura, voden rastvor prehrambenih kiselina, sirće, voden rastvor šećera, voden rastvor drugih zasladičića, voćni sokovi ili sokovi od povrća u slučaju voća ili povrća) kao mješavine, zamrznuti ili brzo smrznuti proizvodi, pod uslovom da je tečnost samo dodatak osnovnim elementima hrane i da nije odlučujući faktor prilikom kupovine.

#### **Datum minimalnog trajanja hrane, odnosno upotrebe**

##### **Član 17**

Za hranu koja je brzo kvarljiva zbog mikrobiološke opasnosti i koja nakon kraćeg perioda predstavlja direktnu opasnost za zdravlje ljudi, datum minimalnog trajanja navodi se riječima: „upotrijebiti do” sa datumom, nakon čijeg isteka hrana se smatra nebezbjednom u skladu sa Zakonom o bezbjednosti hrane.

Datum minimalnog trajanja hrane, odnosno upotrebe navodi se u skladu sa Prilogom 6 koji je sastavni dio ove uredbe.

#### **Uslovi čuvanja ili upotrebe hrane**

##### **Član 18**

Uslovi čuvanja i/ili upotrebe hrane označavaju se na ambalaži ili etiketi.

Radi obezbeđivanja odgovarajućeg načina čuvanja ili upotrebe hrane nakon otvaranja ambalaže, prema potrebi, na ambalaži, odnosno etiketi navode se uslovi čuvanja i/ili rok za konzumaciju hrane.

#### **Zemlja ili mjesto porijekla hrane**

##### **Član 19**

Zemlja ili mjesto porijekla hrane navodi se na ambalaži ili etiketi.

Zemlja ili mjesto porijekla hrane obavezno se navode:

- radi sprječavanja dovođenja potrošača u zabludu u pogledu stvarne države ili mjesta porijekla hrane;
- za meso u skladu sa Prilogom 7 koji je sastavni dio ove uredbe.

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

#### **Uputstva za upotrebu hrane**

##### **Član 20**

Uputstva za upotrebu hrane, navode se na način kojim se omogućava adekvatno korišćenje hrane.

#### **Jačina alkohola**

##### **Član 21**

Jačina alkohola za pića iz carinskih tarifnih brojeva 22 04 označava se u skladu sa posebnim propisom.

Stvarna jačina alkohola po volumenu za pića koja sadrže više od 1,2% vol. alkohola, osim pića iz stava 1 ovog člana navode se u skladu sa Prilogom 8 koji je sastavni dio ove uredbe.

Informacije o hrani koje se odnose na naziv i neto količinu hrane, kao i na stvarnu jačinu alkohola po volumenu (%) za pića koja sadrže više od 1,2 % vol. alkohola moraju se nalaziti u istom vidnom polju.

#### **Nutritivne vrijednosti hrane**

##### **Član 22**

Nutritivne vrijednosti hrane ne navode se za:

- 1) dodatke hrani;
- 2) prirodne mineralne vode; i
- 3) hranu iz Priloga 2 (dio C) ove uredbe.

Informacije o nutritivnoj vrijednosti sadrže:

- 1) energetsku vrijednost; i
- 2) količine masti, zasićenih masnih kisjelina, ugljenih hidrata, šećera, bjelančevina i soli.

U neposrednoj blizini informacije o nutritivnim vrijednostima može da se nalazi izjava u kojoj se navodi da je sadržaj soli isključivo posljedica prisustva prirodnog natrijuma.

Informacije iz stava 2 ovog člana mogu da sadrže i podatke o količinama jednog ili više sljedećih sastojaka: mononezasićene masne kisjeline, polinezasićene masne kisjeline, poliole, skrob, vlakna i sve vitamine i minerale ili vitamine i minerale koji su prisutni u značajnim količinama u skladu sa Prilogom 2 (dio A) ove uredbe.

Na prepakovani hranu koja se označava informacijama iz stava 2 ovog člana na ambalaži se navode sljedeći podaci:

- energetska vrijednost; i
- energetska vrijednost sa količinama masti, zasićenih masnih kisjelina, šećera i soli.

### **Energetska vrijednost**

#### **Član 23**

Energetska vrijednost navodi se na oznaci izračunavanjem u skladu sa Prilogom 9 koji je sastavni dio ove uredbe.

Informacije o energetskoj vrijednosti, prema potrebi mogu se odnositi na hranu nakon pripreme, pod uslovom da su uputstva za pripremu detaljna i da se informacije odnose na hranu pripremljenu za konzumaciju.

Energetska vrijednost je prosječna vrijednost koja se zasniva na:

- 1) analizi hrane od strane proizvođača;
- 2) proračunu iz poznatih ili stvarnih prosječnih vrijednosti upotrijebljenih sastojaka; ili
- 3) proračunu iz opšteutvrđenih i prihvaćenih podataka.

Energetska vrijednost i količine nutritivnih vrijednosti iz člana 22 stav 2 ove uredbe izražavaju se upotrebotom mjernih jedinica u skladu sa Prilogom 9 ove uredbe.

Energetska vrijednost i količine nutritivnih vrijednosti iz člana 22 stav 2 ove uredbe izražavaju se na 100 g ili na 100 ml, a za vitamine i minerale navodi se procenat preporučenog unosa na 100 g ili na 100 ml u skladu sa Prilogom 2 (Dio A tačka 1) ove uredbe.

Energetska vrijednost i količine nutritivnih vrijednosti iz člana 22 st. 1, 2 i 3 ove uredbe mogu se navesti kao procenat preporučenog unosa iz Priloga 2 (Dio B) ove uredbe.

Ako se energetska vrijednost i količine nutritivnih vrijednosti navode u skladu sa stavom 4 ovog člana u njihovoj neposrednoj blizini, navodi se i dodatna izjava: "Preporučeni unos za prosječno odraslo lice 8400kJ/2000 kcal".

### **Izražavanje po obroku ili po jedinici konzumacije**

#### **Član 24**

Količina nutritivnih vrijednosti koja se navodi pored energetske vrijednosti iz člana 23 ove uredbe, može se izraziti po obroku i/ili jedinici konzumacije koju potrošač može lako prepoznati, pod uslovom da su obroci ili jedinica konzumacije kvantifikovani na etiketi i da je na ambalaži naveden broj obroka i/ili jedinica konzumacije navode se nakon informacija iz člana 22 stav 5 alineja 2 i člana 23 st. 5 i 6 ove uredbe.

Količina nutritivnih vrijednosti koja se može izraziti po obroku i/ili jedinici konzumacije navodi se u neposrednoj blizini nutritivnih vrijednosti hrane.

### **Prezentacija** **Član 25**

Informacije o nutritivnim vrijednostima iz člana 22 st. 2, 3 i 4 ove uredbe navode se gdje je primjereno u istom vidnom polju, jasno i redoslijedom u skladu sa Prilogom 10 koji je sastavni dio ove uredbe, a mogu se navoditi u obliku tablice sa brojevima, a ako nije moguće navode se u linijskom obliku.

Informacije na prepakovanoj hrani, navode se u glavnom vidnom polju slovima veličine u skladu sa članom 10 stav 2 ove uredbe ili na drugi odgovarajući način.

Ako su energetska vrijednost ili količina hranljivih supstanci u hrani zanemarljivi, te informacije se navode riječima: „sadrži zanemarljive količine“ u neposrednoj blizini nutritivne oznake, ukoliko postoji.

### **Dodatne informacije o hrani** **Član 26**

Pored informacija iz člana 8 ove uredbe, subjekat u poslovanju hransom na ambalaži ili etiketi, dužan je da navede i dodatne informacije za:

- 1) hranu koja je pakovana upotrebotom gasa dozvoljenog za pakovanje;
- 2) hranu koja sadrži zasladićače;
- 3) hranu koja sadrži glicerizinsku kiselinu ili njenu amonijevu so;
- 4) pića sa visokim sadržajem kofeina;
- 5) hranu sa dodatkom fitosterola, estara fitostanola i estara fitosterola;
- 6) zamrznuto meso, prerađevine od zamznutog mesa i zamrznute neprerađene riblje proizvode.

Dodatne informacije o hrani navode se prema vrstama i kategorijama hrane u skladu sa Prilogom 11 koji je sastavni dio ove uredbe.

### **Hrana koja se stavlja na tržište putem sredstava komunikacije na daljinu** **Član 27**

Za upakovano hranu koja se stavlja na tržište putem sredstava komunikacije na daljinu, informacije iz člana 8 ove uredbe, treba da su dostupne krajnjem potrošaču, prije završetka kupoprodaje i navode se u pratećem dokumentu prilikom prodaje na daljinu ili se pružaju u nekom drugom obliku, koji odredi subjekat u poslovanju hransom, bez naplate dodatnih troškova, osim datuma minimalnog trajanja, odnosno upotrebe.

Za neupakovano hranu koja se nudi na prodaju putem sredstava komunikacije krajnjem potrošaču informacija iz člana 8 stav 2 tačka 3 ove uredbe, mora biti dostupna prije završetka kupoprodaje i navodi se u pratećem dokumentu ili se pruža u nekom drugom obliku, koji odredi subjekat u poslovanju hransom bez naplate dodatnih troškova.

Informacije iz st. 1 i 2 ovog člana potrošaču moraju biti dostupne u trenutku isporuke hrane, osim za hranu koja se prodaje preko automata za prodaju robe.

## **Dobrovoljne informacije**

### **Član 28**

Subjekat u poslovanju hranom može potrošaču da pruži i druge informacije (u daljem tekstu: dobrovoljne informacije).

Dobrovoljne informacije:

- ne smiju da potrošača dovode u zabludu;
- ne smiju da budu dvomislene ili zbumujuće za potrošača; i
- treba da se zasnivaju na odgovarajućim naučnim podacima.

Dobrovoljne informacije ne smiju se navoditi na prostoru namijenjenom za obavezne informacije.

## **Novčane kazne**

### **Član 29**

Novčanom kaznom u iznosu od 500 eura do 20.000 eura kazniće se za prekršaj pravno lice, ako:

- 1) prilikom prezentacije hrane koju nudi krajnjem potrošaču za direktno konzumiranje ne da informaciju o porijeklu glavnih sastojaka hrane i/ili o prisutnosti sastojaka hrane koji mogu da izazovu alergije i/ili intolerancije (član 6 stav 4);
- 2) informacije iz član 6 stav 4 ove uredbe ne stavi na uvid potrošaču na njegov zahtjev (član 6 stav 5);
- 3) ne navede na etiketi ili ambalaži upakovane hrane obavezne informacije, i to:
  - naziv hrane, i/ili spisak sastojaka, i/ili sve sastojke ili pomoćne supstance koje su korišćene u procesu proizvodnje ili pripremi hrane koje mogu da izazovu alergije ili netolerancije ili su dobijene od supstanci ili proizvoda koji mogu da izazovu alergije ili netolerancije i koji su prisutni u gotovom proizvodu i u promijenjenom obliku dati su u Prilogu 1 koji je sastavni dio ove uredbe, i/ili, količinu sastojaka ili kategorije sastojaka, i/ili neto količine hrane, i/ili - datum minimalnog trajanja, odnosno upotrebe, i/ili posebne uslove čuvanja i/ili upotrebe, i/ili, naziv i sjedište, odnosno ime i adresu subjekta u poslovanju hranom pod čijim se imenom ili nazivom hrana stavlja na tržiste i koji je odgovoran za informacije o hrani, njihovu tačnost i nepromjenljivost, i/ili zemlja ili mjesto porijekla za poljoprivredne i prehrambene proizvode garantovanih tradicionalnih specijaliteta i sa oznakom geografskog porijekla u skladu sa posebnim propisom, i/ili uputstvo za upotrebu ili pripremu hrane za hranu koju nije moguća pravilno upotrijebiti bez uputstva, i/ili za pića koja sadrže više od 1,2 % vol. alkohola, stvarnu jačinu alkohola po volumenu i/ili o nutritivnim vrijednostima (član 8 stav 2 tačka );
- 4) ne navede na etiketi i/ili ambalaži prije navođenja sastojaka riječ: "sastojni" (član 12 stav1);
- 5) prilikom označavanja hrane ne navede količine sastojka koje se navode u skladu sa Prilogom 2 (dio E) ove uredbe i/ili kategorije sastojaka koji su upotrijebljeni u proizvodnji ili pripremi hrane i to kada su sastojci ili kategorije sastojaka: navedeni u nazivu hrane ili ih potropšač uobičajeno povezuje sa tim nazivom i/ili istaknuti na etiketi riječima, slikama ili grafičkim prikazima i/ili osnova za razlikovanje od druge hrane sa kojima bi se mogla zamijeniti zbog naziva ili izgleda (član 15);
- 6) neto količinu hrane ne iskazuje u litrima, ili centilitrima, ili mililitrima tečnu hranu (zapremina) i u kilogramima ili gramima za drugu hranu (masa) (član 16 stav 1);
- 7) na etiketi ili ambalaži ne navede dodatne informacije o hrani prema vrstama i kategorijama hrane u skladu sa Prilogom 11 koji je sastavni dio ove uredbe za hranu koja je pakovana upotrebom gasa i/ili hranu koja je pakovana upotrebom gasa dozvoljenog za pakovanje, i/ili hranu koja

sadrži zaslađivače i/ili hranu koja sadrži glicerizinsku kisjelinu ili njenu amonijevu so, i/ili pića sa visokim sadržajem kofeina, i/ili hranu sa dodatkom fitosterola, estara fitostanola i estara fitosterola, i/ili zamrznuto meso, prerađevine od zamznutog mesa i zamrznute neprerađene riblje proizvode (član 26).

Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se odgovorno lice u pravnom licu novčanom kaznom u iznosu od 30 eura do 2.000 eura.

Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se fizičko lice novčanom kaznom u iznosu od 30 eura do 2.000 eura.

Za prekršaj iz stava 1 ovog člana kazniće se preduzetnik novčanom kaznom u iznosu od 150 eura do 6.000 eura.

#### **Prestanak važenja**

##### **Član 30**

Danom početka primjene ove uredbe prestaje da važi Pravilnik o deklarisanju, označavanju, reklamiranju i prezentaciji hrane biljnog porijekla nakon primarne proizvodnje, kombinovane i ostale hrane (“Službeni list CG”, broj 16/11).

#### **Stupanje na snagu**

##### **Član 31**

Ova uredba stupa na snagu osmog dana od dana objavljivanja u “Službenom listu Crne Gore”, a primjenjivaće se od 1. januara 2017. godine.

\* U ovu uredbu prenesena je 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.

## **VLADA CRNE GORE**

Broj:  
Podgorica, 2015. godine

**PREDsjEDNIK,**  
**Milo Đukanović**

## PRILOG 1

### SUPSTANCE ILI PROIZVODI KOJI UZROKUJU ALERGIJE ILI NETOLERANCIJE

1. Žitarice koje sadrže gluten: pšenica, raž, ječam, ovas, pir i kamut ili njihove hibridne vrste i proizvodi, osim:
  - a) glukožnih sirupa na bazi pšenice, uključujući dekstrozu\*;
  - b) maltodekstrina na bazi pšenice\*;
  - c) glukožnih 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. Ribe i riblji proizvodi, osim:
  - a) ribljeg želatine koja se koristi kao nosač za vitamine ili
  - b) karotenoidne prerađevine;
  - c) riblji želatin ili riblji mjeđuhur (*isinglass*) koji se upotrebljavaju za bistrenje piva i vina.
5. Kikiriki i proizvodi od kikirikija.
6. Soja 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) izdvojeni fitosteroli i fitosterol esteri iz ulja soje;
  - d) biljni stanol esteri proizvedeni iz sterola ulja soje.
7. Mlijeko i mlječni proizvodi (uključujući laktozu), osim:
  - a) surutke, koja se koristi za proizvodnju alkoholnih destilata, uključujući etilni alkohol poljoprivrednog porijekla;
  - b) laktitola.
8. Košturnjavo voće: badem (*AmygdaluscommunisL*), lješnik (*Corylusavellana*), orah (*Juglansregia*), indijski oraščić (*Anarcadiumoccidentale*), pekan orah (*Caryaillinoimensis* (Wangen) K. Koch), brazilski orah (*Bertholletiaeacecelsa*), pistacija (*Pistacia vera*), makadamija ili kvinslandski orasi (*Macadamiaternifolia*) i njihovi proizvodi, osim košturnjavog 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.
11. Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama.
12. Sumpor dioksid i sulfiti pri koncentracijama većim od 10 mg/kg ili 10 mg/litru, izraženi kao ukupni SO<sub>2</sub> koji se računaju za proizvode koji su kao takvi pripremljeni za konzumaciju ili kao dekonzerviran proizvod u skladu sa uputstvima proizvođača.
13. Lupina i proizvodi od lupina.
14. Školjke i proizvodi od školjki.

\* Odnosi se na njihove proizvode, u onoj mjeri u kojoj je vjerovatno da proces proizvodnje kroz koji prolaze neće povećati nivo alergena procijenjen od nadležnog tijela za odgovarajući proizvod od kojeg su dobijeni.

**PRILOG 2****DNEVNI PREPORUČENI UNOS VITAMINA I MINERALA (ODRASLI)**  
**DIO A****1. Vitamini i minerali koji se mogu navesti i njihovi preporučeni unosi (PU-i)**

Vitamin A (µg)	800
Vitamin D (µg)	5
Vitamin E (mg)	12
Vitamin K (µg)	75
Vitamin C (mg)	80
Tiamin (mg)	1,1
Riboflavin (mg)	1,4
Niacin (mg)	16
Vitamin B6 (mg)	1,4
Folna kiselina (µg)	200
Vitamin B12 (µg)	2,5
Biotin (µg)	50
Pantotenska kiselina (mg)	6
Kalij (mg)	2 000
Klorid (mg)	800
Kalcij (mg)	800
Fosfor (mg)	700
Magnezij (mg)	375
Željezo (mg)	14
Cink (mg)	10
Bakar (mg)	1
Mangan (mg)	2
Fluor (mg)	3,5
Selen (µg)	55
Krom (µg)	40
Molibden (µg)	50
Jod (µg)	150

**2. Značajna količina vitamina i minerala**

U pravilu, pri određivanju značajne količine u obzir treba uzeti sljedeće vrijednosti:

- 15 % preporučenih unosa iz tačke 1. na 100 g ili 100 ml u slučaju proizvoda koji nisu pića,
- 7,5 % preporučenih unosa iz tačke 1. na 100 ml u slučaju pića, ili
- 15 % preporučenih unosa iz tačke 1. po obroku ako pretpakovina sadrži samo jedan obrok.

**PREPORUČENI UNOSI ENERGIJE I ODABRANIH NUTRITIVNIH VRIJEDNOSTI , OSIM  
VITAMINA I MINERALA (ODRASLI)**

**DIO B**

Energetska vrijednost ili hranjiva supstanca	Preporučeni unos
Energija	8 400 kJ/2 000 kcal
Ukupne masti	70 g
Zasićene masne kiseline	20 g
Ugljikohidrati	260 g
Šećeri	90 g
Bjelančevine	50 g
So	6 g

**HRANA NA KOJU SE NE NAVODE NUTRITIVNE VRIJEDNOSTI**

**DIO C**

1. Neprerađeni proizvodi koji sadrže jedan sastojak ili jednu kategoriju sastojaka;
2. Prerađeni proizvodi koji su podvrgnuti samo jednom postupku prerade, i to zrenju i koji sadrže jedan sastojak ili jednu kategoriju sastojaka;
3. Voda namijenjena za konzumaciju, uključujući vodu čiji su jedini dodani sastojci ugljični dioksid i/ili arome;
4. Začinsko bilje, začini ili njihove mješavine;
5. So i zamjene za soli;
6. Stoni zaslađivači;
7. Proizvodi u skladu sa posebnim propisima. o ekstraktima kafe i ekstraktima cikorije, cijela ili mljevena zrna kafe i cijela ili mljevena zrna kafe bez kofeina;
8. Biljni i voćni infuzi, čaj, čaj bez kofeina, instant čaj ili čaj topljiv u vodi ili ekstrakt čaja, instant čaj ili čaj topljiv u vodi ili ekstrakt čaja bez kofeina koji ne sadrže druge dodane sastojke osim aroma koje ne mijenjaju hranjivu vrijednost čaja;
9. Fermentisano sirće i zamjene za sirće, uključujući i one čiji su jedini dodati sastojci arome;
10. Arome;
11. Prehrambeni aditivi;
12. Pomoćne supstance u postupku proizvodnje;
13. Prehrambeni enzimi;
14. Želatin;
15. Supstance za želiranje džema;
16. Kvasac;
17. Žvakaće gume;
18. Hrana u ambalaži ili kontejnerima čija je najveća površina manja od 25 cm<sup>2</sup>;
19. Hrana, uključujući hranu iz domaće proizvodnje, koju proizvođač malih količina direktno isporučuje krajnjem potrošaču ili lokalnim maloprodajnim trgovinama koje direktno snabdjevaju krajnjeg potrošača.

**PRILOG 3**

**VISINA SLOVA ZA NAVOĐENJE INFORMACIJA O HRANI**



Legenda:

1.	Gornja linija slova
2.	Visina velikih slova
3.	Srednja linija
4.	Linija teksta
5.	Linija slova ispod linije teksta
6.	Visina malih slova
7.	Veličina slova

## PRILOG 4

### NAZIV HRANE I PODACI KOJI SE NAVODE UZ NAZIV HRANE DIO A

1. Naziv hrane pod kojim se hrana stavlja na tržište mora da sadrži i podatke o njenom fizičkom stanju ili postupku obrade (u prahu, ponovo zamrznuta, zamrznuta, brzo zamrznuta, sušena, koncetrovana, dimljena, pasterizovana).
2. Za hranu koja je zamrznuta prije prodaje, a koja se prodaje u odmrznutom stanju, uz naziv hrane se navodi »odmrznuto«, osim za:
  - a) sastojke prisutne u gotovom proizvodu;
  - b) hranu za koju je zamrzavanje tehnološki neophodno u postupku proizvodnje;
  - c) hranu kod koje odmrzavanje nema negativan uticaj na zdravstvenu ispravnost ili kvalitet.
3. Hrana obrađena jonizujućim zračenjem označava se jednim od sljedećih navoda: »zračeno« ili »obrađeno ionizujućim zračenjem« ili drugim podacima u skladu sa posebnim propisom.
4. U slučaju hrane u kojoj je komponenta ili sastojak, koja se uobičajeno koristi ili je prirodno prisutna, zamijenjeni drugom komponentom ili sastojkom, na etiketi, pored spiska sastojaka, navodi se komponenta ili sastojak koji je upotrijebljen kao zamjena.
5. U slučaju mesnih proizvoda, mesnih prerađevina i ribljih proizvoda koji sadrže dodate proteine uključujući hidrolizirane proteine, različitog životinjskog porijekla, naziv hrane sadrži oznaku prisustva tih proteina i njihovo porijeklo.
6. U slučaju mesnih proizvoda i mesnih prerađevina koji su u obliku komada, izrezani, spojeni, narezani, podijeljeni na dijelove ili su u obliku obroka mesa, naziv hrane uključuje oznaku prisustva dodate vode, ako dodata voda iznosi više od 5% mase gotovog proizvoda, uljučujući riblje proizvode i pripremljene riblje proizvode u obliku komada, adreska, dijela, obroka, fileta ili čitavog proizvoda.
7. Mesni proizvodi, mesne prerađevine i proizvodi od ribe koji izgledaju kao dobijeni od cijelog komada mesa ili ribe, ili se sastoje od različitih komada koji su spojeni drugim sastojcima, uključujući prehrambene aditive i prehrambene enzime ili druge dodatke, označavaju se navodom: »sastavljeni i oblikovano meso od komada mesa« i »sastavljeni i oblikovana riba od komada ribe«

### DIO B

1. Oznake za mljeveno meso:

	Sadržaj masti	Srazmjera kolagena/mesnih proteina <sup>1</sup>
– 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%

<sup>1</sup> Srazmjera kolagena/mesnih proteina iskazan je kao postotak kolagena u mesnim proteinima. Sadržaj kolagena znači sadržaj hidroksiprolina pomnožen sa faktorom 8.

2. Za hranu životinjskog porijekla, na etiketi se navede sljedeći podaci :

- »procenat masti manji od...«,
- »srazmjera kolagena/mesnih proteina manji od...«.

### DIO C

Označavanje omota kobasicice

Ako omot za kobasicice nije jestiv, na omotu se navodi da nije jestiv.

**PRILOG 5****NAČIN NAVOĐENJA SASTOJAKA HRANE  
DIO A****1. Navođenje sastojaka hrane**

Kategorija sastojka	Način navođenja na osnovu količine
1. Dodata voda i isparljivi proizvodi	Sastojci se navode redoslijedom na osnovu njihove količine u gotovom proizvodu. Količina vode dodate kao sastojak hrane računa se na način da se od ukupne količine gotovog proizvoda oduzme ukupna količina drugih upotrijebljenih sastojaka, a ta količina se ne uzima u obzir ako ne prelazi 5% težine gotovog proizvoda, osim za meso, mesne prerađevine, neprerađene proizvode od ribe i neprerađene školjke.
2. Sastojci koji se upotrebljavaju u koncentrisanom ili sušenom obliku i koji se rekonstruišu tokom proizvodnje	Navode se redoslijedom na osnovu težine koja je zabilježena prije koncentrisanja ili sušenja.
3. Sastojci koji se upotrebljavaju u koncentriranoj ili sušenoj hrani, a koja se rekonstituiše dodatkom vode	Navode se redoslijedom na osnovu udjela u rekonstituisanom proizvodu, pod uslovom da spisak sastojaka prati navod, kao »sastojci rekonstituisanog proizvoda« ili »sastojci proizvoda pripremljenog za upotrebu«.
4. Voće, povrće ili pečurke, kod kojih ni jedno ne preovladava značajno s obzirom na težinu i koji se koriste u proporcijama koje će najvjerovaljnije varirati u mješavinama kao sastojci hrane	Navode se na spisku sastojaka kao »voće«, »povrće« ili »pečurke«, nakon čega slijedi navod »u promjenjivim proporcijama« propraćen sa spiskom prisutnog voća, povrća ili pečurki, a mješavina se navodi na spisak sastojaka na osnovu ukupne količine prisutnog voća, povrća i pečurki.
5. Mješavine začina ili začinskog bilja gdje ni jedan začin ili začinsko bilje bitno ne preovladava količinom	Navode se različitim redoslijedom pod uslovom da je u spisku sastojaka navedeno »u promjenljivim djelovima«
6. Sastojci koji čine manje od 2% gotovog proizvoda	Navode se različitim redoslijedom nakon drugih sastojaka
7. Sastojci koji su slični ili međusobno zamjenljivi i koji se koriste u proizvodnji ili pripremi hrane, a da se time ne mijenja sastav, priroda ili vrijednost hrane, i ako je njihov sadržaj u gotovom proizvodu manji od 2%	Navode se u spiska sastojaka sa navodom »sadrži... i/ili...« ako je jedan od najviše dva sastojaka prisutan u gotovom proizvodu, osim prehrambenih aditiva ili sastojaka iz Dijela C ovog Priloga i supstance ili proizvode koji prouzrokuju alergije i intolerancije.
8. Rafinisana ulja biljnog porijekla	Navode se u spisku sastojaka kao »biljna ulja«, sa nazivom određenog biljnog izvora i može se navesti »u promjenljivim količinama«, ako se navode zajedno, biljna ulja se navode u spisku sastojaka na osnovu ukupne količine prisutnih biljnih ulja, a izrazi »potpuno hidrogenisano« ili »djelimično hidrogenisano«, navode se uz naziv hidrogenisanog ulja.

9. Rafinisane masti biljnog porijekla	Navode se u spisak sastojaka kao »biljne masti«, sa spiskom biljnog izvora, a može se navesti »u promjenljivim količinama«, a ako se navode zajedno, biljne masti se navode u spisak sastojaka na osnovu ukupne količine prisutnih biljnih masti, a izrazi »potpuno hidrogenisano« ili »djelimično hidrogenisano«, navode se uz naziv hidrogenisane masti.
---------------------------------------	--

## DIO B

### 1. Navođenje sastojaka i kategorije sastojaka hrane

Sastojci koji pripadaju određenim kategorijama hrane i koji su sastavni djelovi druge hrane navede se nazivom te kategorije, umjesto specifičnim nazivom.

Kategorije hrane	Naziv kategorije
1. Rafinisana ulja životinjskog porijekla	»Ulje«, »životinjsko« ili navođenjem specifičnog životinjskog porijekla. Izrazi »potpuno hidrogenisano« ili »djelimično hidrogenisano«, navode se uz naziv hidrogenisanog ulja.
2. Rafinisane masti životinjskog porijekla	»Masti«, »životinjsko« ili navođenjem specifičnog životinjskog porijekla. Izrazi »potpuno hidrogenisano« ili »djelimično hidrogenisano«, navode se uz naziv hidrogenisane masti.
3. Mješavine brašna dobijenog od dvije ili više vrsta žitarica	»Brašno«, sa spiskom žitarica od kojih je dobijeno, opadajućim redoslijedom u odnosu na količinu.
4. Skrob i skrob modifikovan fizičkim metodama ili enzimima	»Skrob«
5. Sve vrste riba, kada je riba sastojak druge hrane, i pod uslovom da naziv i način prezentovanja te hrane ne upućuje na određenu vrstu ribe	»Riba«
6. Sve vrste sireva, kada je sir ili mješavina sireva sastojak druge hrane, i pod uslovom da naziv i način prezentovanja te hrane ne upućuje na određenu vrstu sira	»Sir«
7. Svi začini čiji sadržaj nije veći od 2% količine proizvoda	»Začin(i)« ili »mješavina začינה«
8. Svo začinsko bilje ili njihovi djelovi čiji sadržaj nije veći od 2% količine proizvoda	»Začinsko bilje« ili »Mješavina začinskog bilja«

Kategorije hrane	Naziv kategorije		
9. Sve vrste prerađevina guma koje se upotrebljavaju u proizvodnji gumenih baza za žvakaće gume	»Gumena baza«		
10. Sve vrste usitnjениh pečenih proizvoda od žitarica	»Mrvice«		
11. Sve vrste saharoze	»Šećer«		
12. Bezvodna dekstroza ili dekstroza monohidrat	»Dekstroza«		
13. Glukozni sirup i bezvodni glukozni sirup	»Glukozni sirup«		
14. Sve vrste mlječnih proteina (kazeini, kazeinati i bjelančevine surutke) i njihove mješavine	»Mlječne bjelančevine« ili »Mlječni proteini«		
15. Presovani, cijedeni ili rafinirani kakao maslac	»Kakao maslac«		
16. Sve vrste vina u skladu sa posebnim propisom	»Vino«		
17. Skeletni mišići <sup>1</sup> sisara i ptica koji su pogodni za ishranu ljudi sa prirodno sadržanim ili prijanjajućim tkivom, ako ukupni sadržaj masti i vezivnog tkiva ne prelazi navedene vrijednosti i i ako meso čini sastavni dio druge hrane.  Najveći sadržaj masti i vezivnih tkiva pod nazivom »... meso«			
Vrsta	Sadržaj masti	Srazmjera kolagena/mesnih <sup>1</sup> proteina	»... meso« i naziv(i) životinjskih vrsta od kojih potiče
– Meso sisara (osim kunića i svinja) i miješano meso različitih vrsta u kome preovladava meso sisara	25%	25%	
– Svinjsko meso	30%	25%	
– Meso ptica i kunića	15%	10%	
<sup>1</sup> Srazmjera kolagena/mesnih proteina iskazuje se kao postotak kolagena u mesnim proteinima. Sadržaj kolagena je sadržaj hidroksiprolina pomnožen sa faktorom 8.			
Ako se najveće vrijednosti prekorače, ali ako su svi ostali kriterijumi za »mesa« ispunjeni, sadržaj »... mesa« mora se smanjiti, a u spisku sastojaka navodi se prisutnost masti i/ili vezivnog tkiva pored izraza »... meso«, osim »mehanički odvojenog mesa«.			
18. Sve vrste proizvoda za »mehanički odvojeno meso«		»mehanički odvojeno meso« i naziv(i) životinjskih vrsta od kojih potiče	

Kategorije hrane	Naziv kategorije
<sup>1</sup> Dijafragma i žvakači mišići dio su skeletnog mišića, dok su srce, jezik, mišići glave (osim žvakačih mišića), mišići karpusa, tarzusa i repa isključeni.	

## DIO C

### 1. Navođenje sastojaka sa njihovom kategorijom

Ako sastojak spada u više kategorija, navodi se kategorija koja odgovara glavnoj funkciji tog sastojka u toj hrani.

Kisjelina	Sredstvo za pjenušanje
Regulator kisjelosti	Sredstvo za želiranje
Sredstvo protiv zgrudnjavanja	Sredstvo za glazuru
Sredstvo protiv pjenušanja	Sredstvo za zadržavanje vlage
Antioksidans	Modifikovani skrob <sup>2</sup>
Sredstvo za povećanje volumena	Konzervans
Boja	Potisni gasovi
Emulgator	Sredstvo za dizanje tjesteta
Emulgatorske soli <sup>1</sup>	Sredstvo za želiranje
Sredstvo za učvršćivanje	Stabilizator
Pojačivač ukusa/arome	Zaslađivač
Sredstvo za tretiranje brašna	Zgušnjivač

<sup>1</sup>Samo za prerađene/topljene sireve i proizvode na bazi prerađenih/topljenih sireva

<sup>2</sup>Ne navodi se specifični naziv ili E broj.

## DIO D

### 1. Arome se navode na sljedeći način:

- »aroma(-e)« ili više specifičnih naziva ili opis arume ako aromatična komponenta sadrži arume u skladu sa propisom o aromama;
- »aroma(-e) dima« ili »aroma(-e) dima proizvedena(-e) od hrane ili kategorije ili izvora hrane« (»aroma dima proizvedena od bukve«) ako aromatična komponenta sadrži arume u skladu sa propisom o aromama.

### 2. Izraz »prirodno« za opisivanje aroma koristi se u skladu sa propisom o aromama.

3. Kinin i/ili kofein koji se koriste kao arume u proizvodnji ili pripremi hrane navode se na spisku sastojaka odmah nakon izraza »aroma(-e)«.

## DIO E

1. Složeni sastojak (proizvod od više sastojaka) može biti naveden u spisku sastojaka pod svojim nazivom, ako je taj naziv utvrđen posebnim propisom ili uobičajen, u svojoj ukupnoj težini, pod uslovom da neposredno iza toga slijedi spisak njegovih sastojaka.
2. Spisak sastojaka za složeni sastojak nije obavezano navoditi:
  - a) ako je sastav složenog sastojka utvrđen posebnim propisom i ako je sadržaj složenog sastojka u gotovom proizvodu manji od 2%, osim prehrambenih aditiva;
  - b) za složene sastojke koji se sastoje od mješavina začina i/ili začinskog bilja čiji je sadržaj u gotovom proizvodu manji od 2%, osim aditiva; ili
  - c) ako je složeni sastojak hrana za koju spisak sastojaka nije obavezan u skladu sa posebnim propisima.

## **NAVOĐENJE KOLIČINE SASTOJAKA**

1. Količina sastojaka ne navodi se :
  - a) za sastojak ili kategoriju sastojaka:
    - čija je ocijedena/isušena neto masa navedena u skladu sa članom 16 ove uredbe;
    - čija količina se označava u skladu sa posebnim propisima;
    - koji se upotrebljavaju u malim količinama u svrhu aromatizovanja; ili
    - čije navođenje u nazivu hrane ne utiče na izbor potrošača zato što variranje količine ne mijenja osnovne karakteristike hrane ili se hrana po njima ne razlikuje od slične hrane;
  - b) ako je posebnim propisima utvrđena količina sastojka ili kategorije sastojaka koja se ne navodi odnosno označavanja; ili
  - c) u slučajevima iz Priloga 2 dio A ove uredbe.
2. Član 15 stav 1 tač. 1 i 2 ove uredbe ne primjenjuju se u slučaju:
  - a) bilo kojeg sastojka ili kategorije sastojaka na koje se odnosi navod »sa zasladičvačem(-ima)« ili »sa šećerom(-ima) i zasladičvačem(-ima)« ako se taj navod nalazi uz naziv hrane; ili
  - b) bilo kojeg dodatog vitamina i minerala ako to sredstvo podliježe navođenju nutritivnih/hranjivih vrijednosti.
3. Količina sastojka ili kategorija sastojaka treba da budu:
  - a) izražena kao procenat koji mora odgovarati količini sastojka ili sastojaka u trenutku upotrebe; i
  - b) navedena u nazivu hrane ili neposredno pored naziva hrane, ili u spisku sastojaka uz odgovarajući naziv sastojka ili kategorije sastojaka na koje se odnosi, osim:
    - -kod hrane koja je izgubila vodu nakon zagrijevanja, termičke ili druge obrade, količina se izražava kao procenat koji odgovara količini upotrijebljenog sastojka ili sastojaka u gotovom proizvodu, osim ako ta količina ili ukupna navedena količina svih sastojaka prelazi 100%, kada se količina navodi na osnovu težine sastojka ili sastojaka upotrijebljenih za pripremu 100 g gotovog proizvoda;
    - -količina isparljivih sastojaka koji se navode na osnovu njihovog težinskog udjela u gotovom proizvodu;
    - -količina sastojaka upotrijebljenih u koncentrovanim ili suvom obliku, a koji su rekonstruisani tokom proizvodnje, može se navesti na osnovu njihovog težinskog udjela koji je zabilježen prije njihove koncentracije ili sušenja;
    - -u slučaju koncentrovane ili sušene hrane koja se rekonstruiše dodavanjem vode, količina sastojaka se može navesti na osnovu njihovog težinskog udjela u rekonstruisanom proizvodu.

## PRILOG 6

### DATUM TRAJANJA ODNOSNO UPOTREBE

1. Datum trajanja odnosno upotrebe navodi se na sljedeći način:
  - a) ispred datuma navodi se:
    - »Najbolje upotrijebiti do...« navodi se datum -kada datum uključuje oznaku dana,
    - »Najbolje upotrijebiti do kraja...«, sa navođenjem mjeseca odnosno godine odnosno podataka gdje se datum dolazi;
  - b) iza podataka iz podatčke a) ove tačke po potrebi se navode uslovi skladištenja/čuvanja kako bi hrana zadržala svoja svojstva tokom roka upotrebe;
  - c) oznaka datuma sastoji se od dana, mjeseca i po mogućnosti, godine, u nekodiranom obliku tim redoslijedom. Za hranu koja:
    - ne traje duže od tri mjeseca, navodi se oznaka dana i mjeseca,
    - traje duže od tri mjeseca, ali ne duže od 18 mjeseci, navodi se mjesec i godinu,
    - traje duže od 18 mjeseci, navodi se godina;
  - d) datum trajanja odnosno upotrebe ne navodi se za:
    - svježe voće i povrće, uključujući krompir, koje nije oguljeno, izrezano ili obrađeno na sličan način, osim za klice sjemena i drugih proizvoda, kao što je sjeme mahunarki;
    - vina, likere, pjenušava vina, aromatizovana vina i druge proizvode dobijene od voća, osim grožđa, kao i pića tarifne oznake 2206 00 dobijena od grožđa ili šire (tropa) od grožđa;
    - pića koja sadrže 10% vol. ili više alkohola;
    - kolače i pekarske proizvode koji su namijenjeni konzumiraju u roku od 24 sata od njihove proizvodnje;
    - sirće;
    - kuhijsku so;
    - kristalni šećer;
    - poslastice koje se uglavnom sastoje od aromatizovanih i/ili obojenih šećera;
    - gume za žvakanje i slični proizvodi za žvakanje.
2. Datum upotrebe navodi se riječima »Upotrebljivo do«:
  - a) sa navođenjem datuma, odnosno dana ili navođenjem podataka gdje se datum nalazi na ambalaži.
  - b) oznaka datuma sastoji se je od dana, mjeseca i po mogućnosti, godine, u nekodiranom obliku tim redoslijedom.
  - c) »upotrebljivo do« sa datumom navodi se na svakom pojedinačnom pakovanju.
3. Datum zamrzavanja ili datum prvog zamrzavanja, navodi se na sljedeći način:
  - a) »Zamrznuto dana...« sa navođenjem datuma odnosno dana ili navođenjem podataka gdje se datum nalazi na ambalaži.
  - b) oznaka datuma sastoji se je od dana, mjeseca i po mogućnosti, godine, u nekodiranom obliku tim redoslijedom.

**PRILOG 7**

**VRSTE MESA ZA KOJE JE OBAVEZNO NAVODI ZEMLJE PORIJEKLA ILI MJESTO  
PORIJEKLA**

Tarifne oznake (Kombinovane nomenklature 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

**PRILOG 8****SADRŽAJ ALKOHOLA-ALKOHOLNA JAČINA**

Alkoholna pića koja sadrže više od 1,2% vol. alkohola označavaju se sa brojem sa najviše jednim decimalnim mjestom.

Nakon brojčanog podatka o alkoholnoj jačini navodi se oznaka »% vol.«, a ispred koje se može navesti riječ »alkohol« ili skraćenica »alk.«.

Alkoholna jačina određuje se pri temperaturi od 20 °C.

Odstupanja (pozitivna i negativna) u odnosu na volumensku jačinu alkohola, izraženu u absolutnim vrijednostima, data su tabeli:

Opis pića	Pozitivno ili negativno odstupanje
1. Pivo tarifne oznake 2203 00 najveće alkoholne jačine 5,5% vol.; negazirana pića tarifne oznake 2206 00 dobijena od grožđa	0,5% vol.
2. Pivo alkoholne jačine veće od 5,5% vol; gazirana pića tarifne oznake 2206 00 proizvedena od grožđa; voćna vina od kruške, jabuke i ostalog voća osim grožđa, pjenušava, polupjenušava; pića proizvedena fermentacijom meda	1% vol.
3. Pića koja sadrže umočeno voće i djelove biljaka	1,5% vol.
4. Sva ostala pića koja sadrže više od 1,2% vol. alkohola	0,3% vol.

**PRILOG 9****IZRAČUNAVANJE ENERGETSKE VRIJEDNOSTI**

Energetska vrijednost označava se na osnovu izračunavanja u skladu sa tabelom:

— ugljenihidrati (osim poliola)	17 kJ/g — 4 kcal/g
— poliolni	10 kJ/g — 2,4 kcal/g
— bjelančevine	17 kJ/g — 4 kcal/g
— masti	37 kJ/g — 9 kcal/g
— salatrimi	25 kJ/g — 6 kcal/g
— alkohol (etanol)	29 kJ/g — 7 kcal/g
— organske kiseline	13 kJ/g — 3 kcal/g
— vlakna	8 kJ/g — 2 kcal/g
— eritritol	0 kJ/g — 0 kcal/g

**PRILOG 10****PREZENTOVANJE NUTRITIVNIH VRIJEDNOSTI**

Mjerne jedinice koje se upotrebljavaju za navođenje nutritivnih vrijednosti za energiju (kilodžuli (kJ) i kilokalorije (kcal)) i masu (grami (g), miligrami (mg) ili mikrogrami ( $\mu$ g)) i redoslijed informacija, zavisno od slučaja, su sljedeći:

energetska vrijednost	kJ/kcal
masti	g
od kojih	
– zasićene masne kiseline	g
– jednostruko nezasićene masne kiseline	g
– višestruko nezasićene masne kiseline	g
ugljenihidrati	g
od kojih	
– šećeri	g
– poliooli	g
– škrob	g
vlakna	g
bjelančevine	g
so	g
vitamini i minerali	jedinice utvrđene u tački 1 dijela A Priloga 7.

### DODATNE INFORMACIJE O HRANI

VRSTA ILI KATEGORIJA HRANE	PODACI (NAVODI)
<b>1. Hrana pakovana u određenim plinovima</b>	
1.1. Hrana čiji je rok trajanja produžen pomoću plina za pakovanje u skladu sa posebnim propisom.	»pakovano u zaštićenoj - kontrolisanoj atmosferi«.
<b>2. Hrana koja sadrži zasladičivač</b>	
2.1. Hrana koja sadrži zasladičivač ili zasladičivače u skladu sa posebnim propisom	»sadrži zasladičivač (e)«, ovaj podatak navodi se uz naziv hrane.
2.2. Hrana koja sadrži i dodati šećer ili šećere i zasladičivač ili zasladičivače u skladu sa posebnim propisom.	»sa šećerom/šećerima i zasladičivačem/zasladičivačima«, ovaj podatak navodi se uz naziv hrane
2.3. Hrana koja sadrži aspartam/so aspartam-acesulfama u skladu sa posebnim propisom o aditivima.	»sadrži aspartam (izvor fenilanina)« navodi se na etiketi ako su aspartam/so aspartam-acesulfama navedeni na spisku sastojaka po referenci E broja. »sadrži izvor fenilanina« navodi se na etiketi ako je aspartam/so aspartam-acesulfam naveden u spisku sastojaka samo svojim specifičnim nazivom.
2.4. Hrana koja sadrži više od 10% dodatih poliola u skladu sa posebnim propisom o aditivima.	»pretjerana konzumacija može imati laksativno dejstvo«.
<b>3. Hrana koja sadrži glicirizinsku kiselinu ili njenu amonijumovu so</b>	
3.1. Poslastice ili pića koja sadrže glicirizinsku kiselinu ili njenu amonijevu so zbog dodavanja tih supstanci kao takvih ili slatkog korijena ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) u koncentraciji od 100 mg/kg ili 10 mg/l ili više.	»sadrži slatki korijen« navodi se nakon spiska sastojaka, osim ako je izraz »slatki korijen« već uključen u spisak sastojaka ili u nazivu hrane, a ako spisak sastojaka ne postoji, taj podatak navodi se uz naziv hrane.
3.2. Poslastice koje sadrže glicirizinsku kiselinu ili njenu amonijevu so zbog dodavanja tih supstanci kao takvih ili slatkog korijena ( <i>Glycyrrhiza glabra</i> ) u koncentraciji od 4 g/kg ili više.	»sadrži slatki korijen – lica sa povišenim krvnim pritiskom treba da izbjegavaju pretjeranu konzumaciju« navodi se nakon spiska sastojaka, a ako spisak sastojaka ne postoji, taj podatak navodi se uz naziv hrane.

3.3. Pića koja sadrže glicirizinsku kisjelinu ili njenu amonijevu so zbog dodavanja tih materija kao takvih ili slatkog korijena (*Glycyrrhiza glabra*) 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\*.

»sadrži slatki korijen – lica sa povišenim krvnim pritiskom treba da zbjegavaju pretjeranu konzumaciju« navodi se nakon spiska sastojaka, a ako spisak sastojaka ne postoji, taj podatak navodi se uz naziv hrane.

#### 4. Pića koja sadrže visok sadržaj kofeina ili hrana sa dodatkom kofeina

4.1. Pića, osim pića na bazi kafe, čaja ili ekstrakta kafe ili čaja, čiji naziv sadrži izraz »kafa« 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 koncentrisanom ili sušenom obliku i koja nakon rekonstitucije sadrže kofein iz bilo kog 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 i naziv pića, nakon čega se, u zagradi navodi sadržaj kofeina izražen u mg na 100 ml.

4.2. Hrana, osim pića, kojoj je kofein dodat u fiziološke svrhe.

»Sadrži kofein ne preporučuje se djeci ili trudnicama« treba da se nalazi u istom vidnom polju kao i naziv hrane, nakon čega u zagradi se navodi sadržaj kofeina izražen u mg na 100 g/ml, a u slučaju dodataka ishrani, sadržaj kofeina se iskazuje po obroku koji je na etiketi preporučen za dnevni unos - konzumaciju.

#### 5. Hrana sa dodatim fitosterolima, esterima fitosterola, fitostanolima i esterima fitostanola

5.1. Hrana ili sastojci hrane s dodatim fitosterolima, esterima fitosterola, fitostanolima i esterima fitostanola.

- 1) »sa dodatim biljnim sterolima« ili »sa dodatim biljnim stanolima«, treba da se nalazi u istom vidnom polju kao i naziv hrane;
- 2) količina dodatih fitosterola, estera fitosterola, fitostanola ili estera fitostanola (izražena u postotcima ili u gramima slobodnih biljnih sterola/biljnih stanola na 100 g ili 100 ml hrane) navodi su u sklopu spiska sastojaka;
- 3) podatak da je hrana namijenjena isključivo licima koja žele smanjiti nivo holesterola u krvi;
- 4) podatak da lica koje koriste ljekove za smanjenje nivoa holesterola u krvi mogu konzumirati proizvod samo pod ljekarskim nadzorom;
- 5) lako uočljiv podatak da hrana možda nije u pogledu nutritivne vrijednosti podesna za trudnice ili dojilje, kao ni za djecu mlađu od pet godina;
- 6) preporuka da hranu treba konzumirati u sklopu uravnotežene i raznovrsne ishrane, koja uključuje redovno konzumiranje voća i povrća radi održavanja nivoa karotinoida;

	<p>7) u istom vidnom polju u kome se nalazi podatak da je hrana namijenjena isključivo licima koja žele smanjiti nivo holesterola u krvi, nalazi se i izjava da treba izbjegavati konzumaciju više od 3 g/dnevno dodatih biljnih sterola/biljnih stanola;</p> <p>8) definicija obroka hrane ili sastojka hrane (po mogućnosti u g ili ml) sa količinom biljnih sterola/biljnih stanola koju sadrži svaki obrok.</p>
--	---

## **6. Zamrznuto meso, prerađevine od zamrznutog mesa i zamrznuti neprerađeni riblji proizvodi**

6.1. Zamrznuto meso, prerađevine od zamrznutog mesa i zamrznuti neprerađeni riblji proizvodi.

datum zamrzavanja ili datum prvog zamrzavanja ako je proizvod zamrznut više puta

\*Koncentracija se odnosi na proizvode pripremljene za potrošnju-konzumaciju ili rekonstituirane u skladu sa uputstvima proizvođača.