



KORACI DO

PRAVILNOG OZNAČAVANJA MLIJEČNIH PROIZVODA KOD MALIH KOLIČINA

Mlijeko i mliječni proizvodi se označavaju sukladno odredbama Uredbe (EU) br. 1169/2011 o informiranju potrošača o hrani sa svim izmjenama i dopunama, Zakona o informiranju potrošača o hrani (NN 56/13, 14/14, 56/16, 32/19), Zakona o hrani (NN 18/23), Zakona o poljoprivredi (118/18, 42/20, 52/21, 152/22).

Dio zahtjeva za označavanjem propisan je i Uredbom (EU) 1308/2013, Uredbom EU 853/2004, Pravilnikom o sirevima i proizvodima od sira (NN 20/09, 141/13), Pravilnikom o oznakama ili znakovima koji određuju seriju ili LOT kojem hrana pripada (NN 26/13), Pravilnikom o oznakama zdravstvene ispravnosti i identifikacijskim oznakama hrane životinjskog podrijetla (NN 69/15), Pravilnikom o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani (NN 144/14, 64/20, 144/20) i Napatku o načinu primjene izuzeća od navođenja nutritivne deklaracije na hrani (NN 79/17).



Subjekt u poslovanju hranom koji je odgovoran za informacije o hrani jest onaj subjekt pod čijim se imenom ili nazivom tvrtke hrana stavlja na tržište ili, ako taj subjekt nema sjedište u EU, uvoznik za njeno tržište.

OBAVEZNI PODACI NA ZAPAKIRANIM PROIZVODIMA

Na oznaci zapakiranih sireva i drugih mliječnih proizvoda koje proizvode i prodaju OPG-i (vakumirani, u nepovratnoj ambalaži i sl.) potrebno je navesti najmanje slijedeće podatke:

1. **naziv hrane**
2. popis sastojaka (ispred popisa sastojaka mora stajati riječ »sastojci«);
3. alergeni
4. količina određenih sastojaka ili kategorija sastojaka;
5. **neto količina hrane** (g, kg, ml, cl, l)
6. datum minimalne trajnosti ili „upotrijebiti do“ datum
7. posebni uvjeti čuvanja ili upotrebe
8. upute za upotrebu ili pripremu ako bez njih hrana ne bi bila pravilno upotrijebljena
9. ime ili naziv i adresa subjekta u poslovanju s hranom pod čijim se imenom hrana stavlja na tržište
10. zemlja ili mjesto podrijetla
11. hranjive vrijednosti hrane (nutritivna tablica)
12. dodatni zahtjevi označavanja po drugim propisima (naziv sira s obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira, minimalan udio mliječne masti u suhoj tvari, identifikacijska oznaka, LOT broj, napravljeno od sirovog mlijeka, napravljeno ili dodano ovčje i kozje mlijeko

Podaci o nazivu i neto količini hrane trebaju se na oznaci nalaziti u istom vidnom polju. Svi obvezni podaci moraju biti navedeni slovima minimalne visine x 1.2 mm osim ako je najveća površina ambalaže manja od 80 cm² tada je minimalna visina x 0.9 mm.

Što je x visina slova? ↕ x visina



NAZIV HRANE

Naziv hrane mora odgovarati propisanom nazivu u Prilogu VII, dio III Uredbe 1308/2013 (**mljeko, sir, jogurt, tekući jogurt, maslac, sirutka, kefir, kumis, skuta, mlaćenica...**) i uobičajenom nazivu pod kojim se taj proizvod prodaje u RH, a mora sadržavati i njegove fizikalne karakteristike (dimljeni, kuhani, topljeni, smrznuti, odmrznuti i sl.).

POPIS SASTOJAKA

Sastojci su sve tvari, uključujući aditive i enzime koji se koriste u proizvodnji, a prisutni su u gotovom proizvodu, čak i u promijenjenom obliku.

Svi sastojci određenog proizvoda moraju biti nabrojani i to od onog čiji je sadržaj u proizvodu najveći pa do onog kojeg ima najmanje, a ispred njih treba stajati riječ "sastojci", a izražavaju se u %.

Navođenje sastojaka **nije obvezno** kod:

- **sira, maslaca, fermentiranog mlijeka i vrhnja, pod uvjetom da su im dodani samo mliječni sastojci, enzimi i mikrobiološke kulture koji su neophodni za njihovu proizvodnju ili sol koja je potrebna za proizvodnju sira, osim svježeg i topljenog sira.**

ALERGENI

Sastojci ili pomoćne tvari u procesu proizvodnje koji uzrokuju alergije ili intolerancije, a koji su prisutni u gotovom proizvodu (iz dodatka II Uredbe 1169/2011). Alergene nije potrebno navesti ako naziv hrane jasno upućuje na tu tvar ili proizvod (npr. sir i jogurt jasno upućuju da se radi o mliječnim proizvodima dok za neke proizvode nije potpuno jasno maloj djeci, a odraslima da – npr. maslac).

Alergeni su: mlijeko i mliječni proizvodi, orašasti plodovi (bademi, orasi, lješnjaci, pistacije, indijski oraščići...), sezam, kikiriki, soja, brašno i žitarice (pšenica, raž, ječam, zob), celer, gorušičica, lupina, jaja, rakovi, ribe, mekušci, sumporni dioksid.

Navode se posebno istaknuti (npr. **bold, druga boja, podcrtano**) u popisu sastojaka kod zapakiranih sireva ili jasno istaknuti na vidnom mjestu kod nezapakiranih proizvoda.

Primjer 1: POLUTVRDI KUHANI SIR S ORASIMA, Sastojci: **mljeko**, sol, alkoholni ocat, **orasi**

Primjer 2: DOMAĆA SIRUTKA, sirutka od nepasteriziranog **mljeka**



KOLIČINA SASTOJAKA

Navođenje količine sastojaka **je obvezno** i navodi se u % i to ako su oni:

- navedeni u nazivu hrane ili ih potrošač povezuje s tim nazivom (npr. voćni jogurt);
- istaknuti na etiketi riječima, slikama ili grafičkim prikazima;
- osnova za karakterizaciju hrane i njeno razlikovanje od proizvoda sličnog naziva ili izgleda.

Navođenje količine sastojaka **nije potrebno**:

- kod začina ili mješavine začina koji se dodaju u količini manjoj od 2% gotovog proizvoda i mogu se navesti različitim redoslijedom nakon drugih sastojaka (npr. **mljeko**, sirilo, sol, **sezam**);
- kod sastojaka koji se dodaju u količini manjoj od 2% u svrhu aromatiziranja
- čije navođenje u nazivu hrane ne utječu na odluku potrošača, zato što variranje količine ne mijenja osnovne karakteristike hrane ili se hrana po njima ne razlikuje od slične hrane.

U slučaju dodataka mješavina začina ili začinskog bilja te dodatka mješavina voća, povrća i gljiva u kojoj niti jedan pojedini začina ili začinska biljka ili vrsta voća, povrća ili gljiva bitno ne prevladava obzirom na masu, ti sastojci se mogu navesti prema drugom redoslijedu, pod uvjetom da je popis sastojaka popraćen oznakom kao što je »u promjenjivim udjelima« ili »u promjenjivim omjerima« i tada nije potrebno izražavati njihovu količinu u %.

NETO KOLIČINA

Neto količina hrane mora biti iskazana u litrama, centilitrima, mililitrima (za tekućine), kilogramima ili gramima (ostalo). Mora biti jasno istaknuta na pakiranju i to točna mjera (ne s navodima: cca, oko, ±), osim kod hrane koja gubi značajni dio svojega obujma ili mase i koja se prodaje po komadu ili se važe u prisutnosti kupca. Ako se hrana prodaje po komadu taj broj komada treba moći lako vidjeti i izbrojati izvana.

DATUM MINIMALNE TRAJNOSTI

Rok trajanja hrane je datum do kojeg hrana zadržava svoja karakteristična svojstva kod adekvatnog čuvanja. Rok trajanja se izražava kao **datum minimalne trajnosti** i to na dva načina:

- **najbolje upotrijebiti do XX/XX/XXXX** (dan, mjesec, godina)
- **najbolje upotrijebiti do kraja** (mjeseca ili do kraja godine):

Dan i mjesec za hranu čija trajnost nije duža od 3 mjeseca. Mjesec i godina za hranu čija je trajnost između 3 i 18 mjeseci. Godina za hranu čija je trajnost dulja od 18 mjeseci.

Može se dodati i način čuvanja gdje je potrebno.

Hrana koja je s mikrobiološkog stajališta brzo kvarljiva i stoga je vjerojatno da će nakon kraćega razdoblja predstavljati izravnu opasnost za zdravlje ljudi, datum minimalne trajnosti se izražava: **„upotrijebiti do“ XX/XX/XXXX (dan, mjesec, godina)**. Nakon „upotrijebiti do“ datuma hrana se smatra nesigurnom u skladu s člankom 14. stavcima od 2. do 5. Uredbe (EZ) br. 178/2002.

Nakon oznake roka trajanja „upotrijebiti do“ XX/XX/XXXX, navode se i uvjeti čuvanja hrane (čuvati na +4 do +8°C, čuvati u hladnjaku i sl.).

UPUTA ZA UPOTREBU

U slučajevima u kojima hrana zahtjeva posebne uvjete čuvanja i/ili upotrebe pod posebnim uvjetima, te je uvjete potrebno navesti. Kako bi se osiguralo odgovarajuće čuvanje ili upotreba hrane nakon otvaranja ambalaže, prema potrebi treba navesti uvjete čuvanja i/ili rok za konzumaciju hrane.

IME ILI NAZIV I ADRESA SUBJEKTA

Ime ili naziv subjekta u poslovanju s hranom koji je odgovoran za informacije o hrani i njegova adresa (proizvođač ili onaj koji hranu stavlja na tržište).

ZEMLJA ILI MJESTO PODRIJETLA

Navođenje zemlje podrijetla ili mjesta podrijetla je obvezno **ako bi izostavljanje toga podatka moglo dovesti potrošača u zabludu u pogledu stvarne zemlje ili mjesta podrijetla hrane.**

Ime, naziv ili adresa subjekta u poslovanju hranom na etiketi ne smatra se zemljom podrijetla.

Navodi se na slijedeći način: ZEMLJA PODRIJETLA: HRVATSKA

IZUZETAK OD OBVEZE NAVOĐENJA HRANJIVIH VRIJEDNOSTI HRANE (NUTRITIVNA TABLICA)

Izuzetak od obveze navođenja hranjivih vrijednosti zapakirane hrane je **sva hrana iz domaće proizvodnje, koju proizvođač malih količina izravno isporučuje krajnjem potrošaču ili lokalnim maloprodajnim trgovinama koje izravno opskrbljuju krajnjeg potrošača** (sukladno prilogu V. Uredbe 1169/2011).

MALE KOLIČINE: Subjekt u poslovanju s hranom koji, sukladno posebnom propisu kojim se uređuje porez na dodanu vrijednost, nije obveznik plaćanja poreza na dodanu vrijednost smatra se proizvođačem malih količina i to dokazuje pravovaljanim dokumentom – potvrda porezne uprave o ukupnom primitku/prihodu za proteklu fiskalnu godinu (Naputak MP o načinu primjene izuzeća od navođenja nutritivne deklaracije na hrani, NN 79/2017).

OBAVEZNI PODACI KOD NEZAPAKIRANIH PROIZVODA

NEZAPAKIRANA HRANA je hrana koja se stavlja na tržište u nezapakiranom obliku ili koja se pakira na prodajnom mjestu na zahtjev potrošača ili koja je zapakirana za izravnu prodaju (folije, podlošci) ili koja se na prodajnom mjestu nudi za neposrednu konzumaciju.

Kod označavanja nezapakirane hrane (**svježi sir, kiselo vrhnje, nevakumirani, nepakirani sirevi i sl.**) podaci moraju biti istaknuti jasno, vidljivo i čitko na prodajnom mjestu ili na posebnoj ambalaži ukoliko se hrana na prodajnom mjestu drži u njoj.

Pri označavanju nezapakirane hrane obvezno je navođenje sljedećih podataka:

- naziv hrane i dodatne navode gdje je potrebno (npr. dimljeno) kao i kod zapakirane hrane
- popis alergena
- ime i adresa subjekta u poslovanju s hranom odgovornog za informacije o hrani
- »upotrijebiti do« XX.XX.XXXX., za hranu koja je s mikrobiološkog stajališta brzo kvarljiva (*skuta, meki sirevi, fermentirani proizvodi, kuhani sirevi...*)
- popis sastojaka ako se iz naziva ne može raspoznati prava priroda hrane
- zemlja podrijetla ako bi izostavljanje iste moglo dovesti potrošača u zabludu
- ostalo, prema posebnim zahtjevima označavanja (kao i kod zapakirane hrane)

Svi ostali podaci koji se ne nalaze na oznaci trebaju se nalaziti na otpremnici. Na zahtjev potrošača moraju se dati svi ostali podaci o hrani koja se prodaje.

PRODAJA NA DALJINU

Svi podaci osim roka trajanja moraju biti dostupni potrošaču prije ugovaranja kupnje i navedeni na dokumentu odnosno ugovoru ili na neki drugi način. U trenutku prodaje moraju biti dostupni svi obvezni podaci. Oglašavanje ponude proizvoda putem web stranice nije prodaja na daljinu.

POSEBNI ZAHTJEVI OZNAČAVANJA MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA

Sukladno posebnim propisima sirevi i drugi mliječni proizvodi moraju imati i sljedeće podatke bez obzira da li se radi o zapakiranom ili nezapakiranom proizvodu:

- **Naziv sira s obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira** – npr. polutvrđi, meki, svježi sir
- **Minimalni udio mliječne masti u suhoj tvari** (punim riječima) – obavezno je samo za sireve
- **Identifikacijska oznaka ili veterinarski broj** - hrana životinjskog podrijetla i to tako da se prije broja nalazi oznaka države (u ovalnom obliku – odobreni objekti, u nizu – registrirani objekti)
- **Sirovo mlijeko ili napravljeno od sirovog mlijeka** - obavezno je označiti ovaj navod ukoliko se ne radi termička obrada mlijeka
- **Dodano kozje/ovčje mlijeko** - ako je upotrijebljena jedna od ovih vrsta mlijeka.
- **Serija ili LOT** - svi sirevi i drugi mliječni proizvodi moraju biti označeni serijom, a to je niz brojeva ispred kojih se nalazi slovo L, osim u sljedećim slučajevima:
 - ✓ kod hrane koja je označena rokom trajanja koji sadrži dan, mjesec i godinu;
 - ✓ kada se hrana nudi na prodaju krajnjem potrošaču nezapakirana ili pakirana na zahtjev potrošača na mjestu prodaje ili je prepakirana za neposrednu prodaju.

Također mogu sadržavati i sljedeće podatke:

- **Oznake kvalitete** – ako postoje.

- **Uz naziv sira može se navesti i podatak o vrsti sira s obzirom na udio mliječne masti u suhoj tvari sira** (npr. Polutvrđi ekstramasi ovčji sir, ali to nije obavezan navod).

Primjeri oznaka nezapakiranih proizvoda:

| | | |
|---|--|---|
| <p>SVJEŽI KRAVLJI SIR Proizveden od sirovog kravljeg mlijeka Proizvođač: Ivka Ivčić Ivčići 99, Hrašće 10020 Zagreb Upotrijebiti do: <u>15.05.2024.</u> Najbolje čuvati na +4 do +8°C Zemlja podrijetla: HRVATSKA Veterinarski broj objekta: R 3344</p> | <p>KISELO VRHNJE Proizveden od sirovog kravljeg mlijeka Proizvođač: Ivka Ivčić Ivčići 99, Hrašće 10020 Zagreb Upotrijebiti do: <u>15.05.2024.</u> Najbolje čuvati na +4 do +8°C Zemlja podrijetla: HRVATSKA Veterinarski broj objekta: R 3344</p> | <p>KUHANI KRAVLJI SIR Proizvođač: Ivanka Ivčić Ivančići 99 10450 Jastrebarsko Upotrijebiti do: <u>30.05.2024.</u> Najbolje čuvati na +4 do +8°C Zemlja podrijetla: HRVATSKA Veterinarski broj objekta: R 3344</p> |
|---|--|---|

Primjeri oznaka zapakiranih proizvoda:

| | | |
|--|---|---|
| <p>POLUTVRDI KUHANI SIR S VLASCEM Minimalan udio mliječne masti u suhoj tvari 45% Sastojci: mlijeko, alkoholni ocat, sol, vlasac Proizvođač: MARICA MARIĆ MARIĆI 11, 10413 KRAVARSKO Upotrijebiti do: <u>25.05.2016.</u> Najbolje čuvati na +4 do +8°C Neto količina: 1,5 kg Zemlja podrijetla: HRVATSKA</p> | <p>POLUTVRDI KUHANI DIMLJENI SIR SA ZAČINIMA Minimalan udio mliječne masti u suhoj tvari 45% Sastojci: mlijeko, alkoholni ocat, sol, začini u promjenjivom obliku (sezam, kim) Proizvođač: MARICA MARIĆ MARIĆI 11, 10413 KRAVARSKO Upotrijebiti do: <u>25.05.2016.</u> Najbolje čuvati na +4 do +8°C Neto količina: 1 kg Zemlja podrijetla: HRVATSKA</p> | <p>POLUTVRDI SIR Minimalan udio mliječne masti u suhoj tvari 45% Proizvođač: MARICA MARIĆ MARIĆI 11, 10413 KRAVARSKO Upotrijebiti do: <u>25.05.2016.</u> Najbolje čuvati na +4 do +8°C Neto količina: 1 kg Zemlja podrijetla: HRVATSKA Veterinarski broj objekta: R 3344</p> |
|--|---|---|

| | | |
|--|---|--|
| <p>TVRDI OVČJI SIR Proizveden od sirovog ovčjeg mlijeka Minimalan udio mliječne masti u suhoj tvari 50 % PETAR PERIĆ PERIĆI 22 31000 OSIJEK</p> <p>HR 1234 EU</p> <p>Neto količina: 1,5 kg Najbolje upotrijebiti do kraja <u>listopada 2016.</u> Najbolje čuvati na suhom i hladnom mjestu Zemlja podrijetla: HRVATSKA</p> | <p>POLUTVRDI KOZJI SIR Proizveden od sirovog kozjeg mlijeka Minimalan udio mliječne masti u suhoj tvari 45% PETAR PERIĆ PERIĆI 22 31000 OSIJEK</p> <p>HR 1234 EU</p> <p>Neto količina: 1 kg Najbolje upotrijebiti do kraja <u>listopada 2016.</u> Najbolje čuvati na suhom i hladnom mjestu Zemlja podrijetla: HRVATSKA</p> | <p>OVČJA SKUTA Albuminski sir od sirutke Proizvođač: PETAR PERIĆ PERIĆI 22 31000 OSIJEK Tel: 031/111-333</p> <p>Neto količina: 0,5 kg Upotrijebiti do: 30.10.2015.6 Najbolje čuvati na +4 do +8°C ZEMLJA PODRIJETLA: HRVATSKA Veterinarski broj objekta: R 3344</p> |
|--|---|--|



| | | |
|--|--|---|
| <p>JOGURT Proizvođač: Ivanka Ivić Ivančići 99 10450 Jastrebarsko</p> <p>HR 1234 EU</p> <p>Upotrijebiti do: <u>15.05.2015.</u> Neto količina: 0,5 litara Najbolje čuvati na +4 do +8°C</p> <p>ZEMLJA PODRIJETLA: HRVATSKA</p> | <p>VOĆNI JOGURT S OKUSOM JABUKE I VIŠNJE Sastojci: kravlje mlijeko, jogurtna kultura, voćna baza 15% (saharozu; jabuka 20%; višnje 15%; voda; aditivi modificirani kukuruzni škrob I pektin; regulator kiselosti limunska kiselina; cimet 0,06%; aroma: mlijeko u tragovima; boja prirodna crvena Proizvođač: Ivanka Ivić Ivančići 99 10450 Jastrebarsko</p> <p>HR 1234 EU</p> <p>Upotrijebiti do: <u>15.05.2015.</u> Neto količina: 0,5 litara Najbolje čuvati na +4 do +8°C ZEMLJA PODRIJETLA: HRVATSKA</p> | <p>MEKI SIR U TIPU ŠKRIPAVCA Proizveden od sirovog kravljeg mlijeka Minimalan udio mliječne masti u suhoj tvari 45% Proizvođač: MIJO MIJIĆ MIJIĆI 22 44000 SISAK</p> <p>Upotrijebiti do: <u>15.05.2015.</u> Najbolje čuvati na +4 do +8°C Neto količina: 1 kg</p> <p>ZEMLJA PODRIJETLA: HRVATSKA Veterinarski broj objekta: R 3344</p> |
|--|--|---|

Autori:
Anđelka Pejaković, dipl. ing. agr
Višnja Krapljan, dipl. ing. agr



FINANCIRA
EUROPSKA UNIJA

Europska unija

