

ANEKS I.

POSEBNE DEFINICIJE

- Deklaracija o hranjivoj vrijednosti ili oznaka hranjive vrijednosti** je informacija u kojoj se navodi:
 - energetska vrijednost; ili
 - energetska vrijednost i jedan ili više od sljedećih nutrijenata:
 - masti (zasićene, mono-nezasićene, polinezasićene);
 - ugljikohidrati (šećeri, poliolli, škrob);
 - so;
 - vlakna;
 - proteini;
 - bilo koji od vitamina ili minerala naveden u tački 1. Dijela A Aneksa XIII. ovog pravilnika, koji je prisutan u značajnim količinama kako je utvrđeno u tački 2. Dijela A Aneksa XIII. ovog pravilnika;
- Masti** podrazumijevaju ukupne lipide uključujući fosfolipide;
- Zasićene masne kiseline** podrazumijevaju masne kiseline bez dvostruke veze;
- Trans-masti** podrazumijevaju masne kiseline s najmanje jednom nevezanom (prekinuta najmanje jednom metilenskom grupom) ugljik-ugljik dvostrukom vezom u trans-konfiguraciji;
- Mononezasićene masne kiseline** podrazumijevaju masne kiseline s jednom cis- dvostrukom vezom;
- Polinezasićene masne kiseline** podrazumijevaju masne kiseline s dvije ili više cis, cis-metilen prekinutim dvostrukim vezama;
- Ugljikohidrati** podrazumijevaju sve ugljikohidrate koji se probavljaju u ljudskom organizmu, uključujući poliole;
- Šećeri** podrazumijevaju sve monosaharide i disaharide zastupljene u hrani, osim poliola;
- Polioli** podrazumijevaju alkohole koji sadrže više od dvije hidroksilne grupe;
- Proteini** podrazumijevaju proteinski sadržaj koji se računa pomoću formule: $\text{protein} = \text{ukupni Kjeldahl dušik} \times 6,25$;
- So** podrazumijeva ekvivalent soli koji se računa pomoću formule: $\text{so} = \text{natrij} \times 2,5$;
- Vlakna** podrazumijevaju ugljikohidratne polimere s tri ili više monomerskih jedinica, koje nisu ni probavljene ni apsorbirane u tankom crijevu ljudskog organizma, te spadaju u sljedeće kategorije:
 - jestivi ugljikohidratni polimeri koji se prirodni pojavljuju u konzumiranoj hrani;
 - jestivi ugljikohidratni polimeri koji se dobivaju iz sirovine hrane fizičkim, enzimatskim ili hemijskim putem, te koji imaju blagotvorne fizičke učinke što pokazuju općeprihvaćeni naučni dokazi;
 - jestivi sintetički ugljikohidratni polimeri koji imaju korisne fiziološke učinke što pokazuju općeprihvaćeni naučni dokazi.
- Prosječna vrijednost** je vrijednost koja najbolje prikazuje količinu nutrijenta koji određena hrana sadrži, te odražava dozvoljena odstupanja s obzirom na sezonsku promjenjivost, prehrambene uzorke i ostale faktore koji mogu uzrokovati variranje stvarne vrijednosti.

ANEKS II.

TVARI ILI PROIZVODI KOJI UZROKUJU ALERGIJE ILI NETOLERANCIJE

- Žitarice koje sadrže gluten, i to: pšenica, raž, ječam, ovas, pir i kamut ili njihove hibridne vrste i proizvodi, osim:

- glukoznih sirupa na bazi pšenice, uključujući dekstrozu*;
 - maltodekstrina na bazi pšenice*;
 - glukoznog sirupa na bazi ječma;
 - žitarica koje se koriste u proizvodnji alkoholnih destilata uključujući etilni alkohol poljoprivrednog porijekla;
- Rakovi i proizvodi od rakova;
 - Jaja i proizvodi od jaja;
 - Ribe i riblji proizvodi, osim:
 - riblje želatine koja se koristi kao nosač za vitamine ili karotenoidne pripravke;
 - riblje želatine ili želatine ribljeg mjehura (*isinglass*) za bistrenje piva i vina;
 - Kikiriki i proizvodi od kikirikija;
 - Soja i proizvodi od soje, osim:
 - potpuno rafiniranog sojinog ulja i masti*;
 - prirodno miješanih tokoferola (E306), prirodnog D – alfa tokoferola, prirodnog D – alfa tokoferol acetata, i prirodnog D – alfa tokoferolsukcinata iz soje;
 - izdvojeni fitosteroli i fitosterol esteri iz ulja soje
 - biljni stanol esteri proizvedeni iz sterola ulja soje.
 - Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući laktozu), osim:
 - surutke koja se koristi za alkoholne destilate uključujući etilni alkohol poljoprivrednog porijekla;
 - laktitola.
 - Orašasti plodovi: badem (*Amygdalus communis*L), lješnik (*Corylus avellana*), orah (*Juglans regia*), indijski oraščić (*Anacardium occidentale*), pekan oraščić (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), brazilski oraščić (*Bertholletia excelsa*), pistacij (*Pistacia vera*), makadamija ili Queensland oraščić (*Macadamia ternstroemia*) i njihovi proizvodi, osim oraštastih plodova koji se koriste za proizvodnju alkoholnih destilata uključujući etilen alkohol poljoprivrednog porijekla.
 - Celer i proizvodi od celera.
 - Gorušica i proizvodi od gorušice.
 - Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama.
 - Sumporni dioksid i sulfiti koncentracije veće od 10 mg/kg ili 10 mg/litru izraženi kao ukupni SO₂ koji se računaju za proizvode koji su kao takvi namijenjeni za konzumaciju ili kao dekonzerviran proizvod u skladu suputstvima proizvođača.
 - Lupina i proizvodi od lupina.
 - Školjke i proizvodi od školjki.

* Obuhvaća i 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 dobiveni.

ANEKS III.

HRANA ZA KOJU OZNAČAVANJE MORA UKLJUČIVATI JEDAN ILI VIŠE DODATNIH PODATAKA

VRSTA ILI KATEGORIJA HRANE	PODACI
1. Hrana pakirana pod određenim plinom	
1.1. Hrana čiji je rok trajanja produžen pomoću plina za pakiranje u skladu s posebnim propisima o aditivima u hrani	"pakirano u zaštićenoj atmosferi"
2. Hrana koja sadrži zaslađivače	
2.1. Hrana koja sadrži zaslađivač ili zaslađivače koji su autorizirani u skladu s posebnim propisom o aditivima u hrani	Tvrdnja "sadrži zaslađivač(e)" mora pratiti naziv hrane
2.2. Hrana koja sadrži i dodatni šećer ili šećere i zaslađivač ili zaslađivače koji su autorizirani u skladu s posebnim propisom o	Tvrdnja "sadrži šećer(e) i zaslađivač(e)" mora popratiti naziv hrane

aditivima u hrani	
2.3. Hrana koja sadrži aspartam/aspartam-acesulfamovu so koja je autorizirana u skladu s posebnim propisom o aditivima u hrani	Tvrđnja "sadrži aspartam (izvor fenilalanila)" mora se nalaziti na etiketi u slučajevima u kojima je aspartam/aspartam-acesulfamova so utvrđena na spisku sastojaka po referenci E-broja. Tvrđnja "sadrži izvor fenilalanila" mora se nalaziti na etiketi u slučajevima u kojima je aspartam/aspartam-acesulfamova so utvrđena na spisku sastojaka po referenci naziva.
2.4. Hrana koja sadrži više od 10% dodanih poliola koji su autorizirani u skladu s posebnim propisom o aditivima u hrani	"pretjerana konzumacija može djelovati laksativno"
3. Hrana koja sadrži glicirizinsku kiselinu ili njenu amonijevu so	
3.1. Slastice ili pića koja sadrže glicirizinsku kiselinu ili njenu amonijevu so zbog dodatka tvari kao što su sladić <i>Glycyrrhizaglabra</i> , koncentracije 100 mg/kg ili 10 mg/l ili veće.	"sadrži sladić" dodaje se odmah nakon spiska sastojaka, osim ako pojam sladić već nije uključen na spisak sastojaka ili u nazivu hrane. Ako spisak sastojaka ne postoji, izjava će biti dio naziva hrane.
3.2. Slastice koje sadrže glicirizinsku kiselinu ili njenu amonijevu so zbog dodatka tvari kao što su sladić <i>Glycyrrhizaglabra</i> , koncentracije 4 g/kg ili veće.	"sadrži sladić – osobe koje pate od hipertenzije trebaju izbjegavati prekomjernu konzumaciju" dodaje se odmah nakon spiska sastojaka. Ako spisak sastojaka ne postoji, izjava će biti dio naziva hrane.
3.3. Pića koja sadrže glicirizinsku kiselinu ili njenu amonijevu so zbog dodatka tvari kao što su sladić <i>Glycyrrhizaglabra</i> koncentracije 50 mg/l ili veće, ili 300 mg/l ili veće, u slučaju pića koja sadrže više od 1,2% volumenskog udjela alkohola*.	"sadrže sladić - osobe koje pate od hipertenzije trebaju izbjegavati prekomjernu konzumaciju" dodaje se odmah nakon spiska sastojaka. Ako spisak sastojaka ne postoji, izjava će biti dio naziva hrane.
4. Pića koja sadrže veliki udio kofeina ili hrana s dodatkom kofeina	
4.1. Pića, osim onih na bazi kofeina, čaj ili kafa, ekstrakt čaja gdje naziv proizvoda uključuje pojam "kafa" ili "čaj", a koji: - su namijenjeni za konzumaciju bez modifikacija i sadrže kofein, iz bilo kojeg izvora, u proporcionalnom omjeru koji prelazi 150 mg/l, ili - su u koncentriranom ili sušenom obliku te nakon rekonstitucije sadrže kofein, iz bilo kojeg izvora, u proporcionalnom omjeru koji prelazi 150 mg/l	"Visok udio kofeina. Ne preporučuje se djeci, trudnicama i dojiljama"nalazi se u istom vidnom polju kao i naziv pića, nakon čega slijedi referenca u zagradi u skladu s članom 13. stav (1) ovog pravilnika o sadržaju kofeina izraženom u mg na 100 ml.
4.2. Druga hrana osim pića, gdje je kofein dodan u fiziološke svrhe.	"Sadrži kofein". Ne preporučuje se djeci, trudnicama i dojiljama"nalazi se u istom vidnom polju kao i naziv pića, nakon čega slijedi referenca u zagradi u skladu s članom 13. stav (1) ovog pravilnika o sadržaju kofeina izraženom u mg na 100 ml. U slučaju nadomjestaka hrane, sadržaj kofeina izražava se po porciji koja je preporučena kao dnevni unos na etiketi.
5. Hrana s dodanim fitosterolima, fitosterol esterima, fitostanolima i fitostanol esterima	
5.1. Hrana ili njeni sastojci s dodanim fitosterolima, fitosterol esterima, fitostanolima i fitostanol esterima	(1) "s dodanim biljnim sterolima" ili "s dodanim biljnim stanolima" nalazi se u istom vidnom polju kao i naziv hrane

(2) Količina dodanih fitosterola, fitosterol estera, fitostanola ili fitostanol estera (izraženo kao % ili kao g slobodnih biljnih sterola/stanola na 100 g ili 100 ml hrane) navodi se na spisku sastojaka (3) Izjava da je hrana namijenjena isključivo za osobe koje žele smanjiti nivo holesterola u krvi (4) Izjava da pacijenti koji imaju terapiju za smanjenje holesterola hranu smiju konzumirati samo pod ljekarskim nadzorom (5) Jasno vidljiva izjava da hrana možda nije u pogledu hranjive vrijednosti prikladna za trudnice ili dojilje te djecu mlađu od pet godina (6) Savjet da se hrana koristi kao dio uravnotežene i raznolike ishrane, što uključuje redovnu konzumaciju voća i povrća kako bi se održali karotenoidni nivoi (7) U istom vidnom polju kao i izjava (od brojem (3), nalazi se i izjava da se izbjegava konzumacija više od 3 g/dnevno dodanih biljnih sterola/stanola (8) Definicija porcije hrane ili sastojka hrane koji je u pitanju (poželjno u g ili ml) uz količinu biljnih sterola/stanola za svaku porciju	
6. Zamrznuto meso, zamrznute preradevine od mesa te zamrznuti neobrađeni riblji proizvodi	
6.1. Zamrznuto meso, zamrznute preradevine od mesa te zamrznuti neobrađeni riblji proizvodi	Datum zamrzavanja ili datum prvog zamrzavanja u slučaju kada je proizvod zamrznut više puta, u skladu s tačkom 3. Aneksa X. ovog pravilnika.

* Ova koncentracija koristi se za proizvode koji su kao takvi pripremljeni za potrošnju ili rekonstruirani prema uputstvima proizvođača.

ANEKS IV. DEFINICIJA VISINE MALIH SLOVA

Visina malih slova



Legenda:

1. Linija gornjeg poteza
2. Gornja granica
3. Srednja linija
4. Osnovna linija
5. Linija donjeg poteza
6. Visina malih slova
7. Veličina fonta

ANEKS V.

HRANA KOJA JE IZUZETA OD ZAHTEJEVA ZA OBAVEZNOM DEKLARACIJOM O HRANJIVOJ VRIJEDNOSTI

1. Neprerađeni proizvodi koji sadrže jedan sastojak ili kategoriju sastojka;
2. Prerađeni proizvodi, kod kojih je jedina prerada kojoj su bili podvrgnuti sazrijevanje te koji se sastoje od jednog sastojka ili kategorije sastojka;
3. Vode namijenjene ljudskoj konzumaciji, uključujući one vode kojima je dodan samo ugljen-dioksid i/ili arome;
4. Biljka, začini ili njihove mješavine;
5. So i nadomjesci soli;
6. Stoni zaslađivači;
7. Proizvodi obuhvaćeni Pravilnikom o kafi, proizvodima od kafe, surrogatima i proizvodima od surogata ("Službeni glasnik BiH", broj 72/11), cijela ili mljevena zrna kafe i cijela ili mljevena zrna kafe bez kofeina;
8. Biljni i voćni čajevi, čaj, čaj bez kofeina, instant ili topljivi čaj ili ekstrakt čaja, instant ili topljivi čaj ili ekstrakt čaja bez kofeina, koji ne sadrže druge dodane sastojke osim aroma koji ne mijenjaju hranjivu vrijednost čaja;
9. Fermentirano sirće i nadomjesci sirćeta, uključujući one u kojima su jedini dodani sastojci arome;
10. Arome;
11. Dodaci u hrani;
12. Pomoćna tehnološka sredstva;
13. Enzimi u hrani;
14. Želatina;
15. Smjese koje tvore marmelade;
16. Kvasac;
17. Gume za žvakanje;
18. Hrana u pakiranjima ili spremnicima čija najveća površina zauzima prostor manji od 25 cm²;
19. Hrana, uključujući i ručno pravljenu hranu, koju proizvođač direktno isporučuje u malim količinama krajnjem potrošaču ili lokalnim maloprodajama koje direktno snabdijevaju krajnjeg potrošača.

ANEKS VI.

NAZIV HRANE I POSEBNI POPRATNI PODACI DIO A – OBAVEZNI PODACI KOJI PRATE NAZIV HRANE

1. Naziv hrane uključuje ili je popraćen podacima o fizičkom stanju hrane ili o specifičnom tretmanu kojem je hrana bila podvrgnuta (npr. u prahu, ponovo zamrznuta, zamrznuta-isušena, brzo zamrznuta, koncentrirana, dimljena) u svim slučajevima u kojima bi nedostatak tih podataka mogao potrošača navesti na pogrešno mišljenje.
2. U slučaju da je hrana bila zamrznuta prije prodaje te koja se prodaje odmrznuta, naziv hrane je popraćen oznakom "odmrznuto".
Ovaj zahtjev se ne primjenjuje na sljedeće:
(a) sastojke koji su prisutni u završnom proizvodu;
(b) hranu za koju je zamrzavanje tehnološki nužan korak procesa proizvodnje;
(c) hranu za koju odmrzavanje nema negativan učinak na zdravstvenu ispravnost ili kvalitet hrane;
Ova tačka se primjenjuje ne dovodeći u pitanje tačku 1.
3. Hrana podvrgnuta jonizirajućem zračenju nosi jednu od sljedećih oznaka:
"ozračeno" ili "podvrgnuto jonizirajućem zračenju" te ostale oznake naznačene u posebnim propisima koji se odnose na hranu i sastojke hrane podvrgnute jonizirajućem zračenju.

4. U slučaju kada je sastojak ili komponenta hrane, za koji potrošači očekuju da je upotrijebljen ili prirodno prisutan u hrani, zamijenjen drugom komponentom ili sastojkom, oznaka sadrži – uz spisak sastojaka – i jasnu naznaku komponente ili sastojka koji je upotrijebljen za potpunu ili djelimičnu zamjenu:
(a) u blizini naziva proizvoda;
(b) upotrebom fonta kod kojeg je veličina malih slova najmanje 75% veličine malih slova naziva proizvoda te koji nije manji od minimalne veličine fonta koja je navedena u članu 13. stav (2) ovog pravilnika;
5. U slučaju mesnih proizvoda, mesnih preradevina i ribljih proizvoda koji sadrže dodane proteine uključujući hidrolizirane proteine, različitog životinjskog porijekla, naziv hrane sadrži oznaku prisustva tih proteina i njihovo porijeklo.
6. U slučaju mesnih proizvoda i mesnih preradevina koji su izrezani, spojeni, narezani, podijeljeni na dijelove ili su u obliku trupa, naziv hrane uključuje oznaku prisustva dodane vode ako dodana voda iznosi više od 5% težine završnog proizvoda. Isto pravilo se primjenjuje kod ribljih proizvoda i pripremljenih ribljih proizvoda koji se prodaju izrezani, spojeni, narezani, podijeljeni na dijelove ili su u obliku trupa.
7. U slučaju mesnih proizvoda, mesnih preradevina i ribljih proizvoda kod kojih se može stvoriti utisak da su zgotovljeni od jednog cjelovitog dijela mesa ili ribe, ali se, ustvari, sastoje od različitih dijelova koji su spojeni pomoću drugih sastojaka, uključujući aditive u hrani i enzime u hrani ili na drugi način, navedena je sljedeća oznaka, i to na sljedećim jezicima:
hrvatskom: "sastavljeno i oblikovano meso od komada mesa" i "sastavljena i oblikovana riba od komada ribe",
bosanskom: "sastavljeno i oblikovano meso od komada mesa" i "sastavljena i oblikovana riba od komada ribe",
srpskom: "састављено и обликовано месо од комада меса" i "састављена и обликована риба од комада рибе",
bugarskom: "формовано месо" i "формована риба",
španskom: "combinado de piezas de carne" i "combinado de piezas de pescado",
češkom: "ze spojovaných kousků masa" i "ze spojovaných kousků rybího masa",
dansk: "Sammensat af stykker af kød" i "Sammensat af stykker af fisk",
njemačkom: "aus Fleischstücken zusammengefügt" i "aus Fischstücken zusammengefügt",
estonskom: "liidetud liha" i "liidetud kala",
grčkom: "μορφοποιημένο κρέας" i "μορφοποιημένο ψάρι",
engleskom: "formed meat" i "formed fish",
francuskom: "viande reconstituée" i "poisson reconstitué",
irskom: "píosai feola ceangailte" i "píosai éisc ceangailte",
italijanskom: "carne ricomposta" i "pesce ricomposto",
latvijskom: "formēta gaļa" i "formēta zivs",
litvanskom: "sudarytas (-a) iš mėsos gabalų" i "sudarytas (-a) iš žuvies gabalų",
mađarskom: "darabokból újraformázott hús" i "darabokból újraformázott hal",
malteškom: "laham rikostitwit" i "hut rikostitwit",
holandskom: "samengesteld uit stukjes vlees" i "samengesteld uit stukjes vis",
poljskom: "z połączonych kawałków mięsa" i "z połączonych kawałków ryby",

portugalskom: "carne reconstituída" i "peixe reconstituído";
rumunskom: "carnefor mată" i "carne de pește formată";
slovačkom: "spájané alebo formované mäso" i "spájané alebo formované ryby";
slovenskom: "sestavljeno, iz koščkov oblikovano meso" i "sestavljene, iz koščkov oblikovane ribe";
finskom: "paloista yhdistetty liha" i "paloista yhdistetty kala";
švedskom: "sammanfogade bitar av kött" i "sammanfogade bitar av fisk".

DIO B – POSEBNI ZAHTJEVI U ODNOSU NA OZNAKU "MLJEVENO MESO"

1. Kriterij sastava koji se provjerava na osnovu dnevnog prosjeka:

	Sadržaj masti	Proteinski omjer kolagen/meso (1)
Malomasno mljeveno meso	≤ 7%	≤ 12%
Mljevena čista govedina	≤ 20%	≤ 15%
Mljeveno meso koje sadrži svinjetinu	≤ 30%	≤ 18%
Mljeveno meso ostalih vrsta	≤ 25%	≤ 15%

¹⁾Proteinski omjer kolagen/meso izražava se kao procenat kolagena u proteinima mesa. Sadržaj kolagena predstavlja sadržaj hidroksiprolina pomnoženog faktorom 8.

2. Uz zahtjeve koji su utvrđeni u posebnom propisu o higijeni hrane životinjskog porijekla, sljedeći izrazi nalaze se na etiketi:
- "procenat udjela masti ispod..."
 - "proteinski omjer kolagen/meso ispod..."
3. Može se dozvoliti stavljanje mljevenog mesa na tržište koji ne zadovoljava kriterije utvrđene u tački 1. ovog dijela. Mljeveno meso stavlja se pod oznakom države, a koja se ne može zamijeniti oznakom navedenom u posebnim propisima o higijeni hrane.

DIO C – POSEBNI ZAHTJEVI U POGLEDU OZNAKA OMOTA KOBASICA

Ako omot kobasice nije jestiv, to mora biti naznačeno.

ANEKS VII.

NAVOĐENJE I OZNAKA SASTOJAKA

DIO A – POSEBNE ODREDBE O NAVOĐENJU SASTOJAKA PO PADAJUĆEM REDU TEŽINE

Kategorija sastojka	Odredba o navođenju težine
1. Dodana voda i hlapljivi proizvodi.	Popisuju se po težini završnog proizvoda. Količina vode dodane kao sastojak u hrani računa se oduzimanjem ukupnog iznosa ostalih korištenih sastojaka od ukupnog iznosa završnog proizvoda. Ovaj iznos ne mora se uzeti u obzir ako ne prelazi 5% težine završnog proizvoda. Ovaj izuzetak od pravila ne primjenjuje se na meso, mesne prerađevine, neprerađene riblje priprave i neprerađene školjkaše.
2. Sastojci koji su korišteni u koncentriranom ili dehidriranom obliku te su dekonzervirani za vrijeme proizvodnje.	Mogu se popisati po redu težine koja je zabilježena prije njihove koncentracije ili dehidracije.
3. Sastojci koji su korišteni u koncentriranoj ili dehidriranoj hrani, koji se dekonzerviraju pomoću vode.	Mogu se popisati po redu proporcija u dekonzerviranom proizvodu pod uslovom da je spisak sastojaka popraćen izrazom kao što je 'sastojci dekonzerviranog proizvoda' ili 'sastojci proizvoda spremnog za upotrebu'.

4. Voće, povrće ili gljive, od kojih nijedno ne dominira težinom te koji su korišteni u proporcijama koje će vjerovatno varirati, u mješavinama koje su sastojci hrane.	Mogu se grupirati na spisku sastojaka pod oznakom 'voće' ili 'povrće' ili 'gljive' nakon čega slijedi fraza 'u promjenjivim proporcijama' nakon čega slijedi spisak prisutnog voća, povrća i gljiva. U takvim slučajevima, mješavina je uključena na spisak sastojaka u skladu s članom 18. stav (1), na osnovu ukupne količine prisutnog voća, povrća i gljiva.
5. Mješavine začina ili bilja, gdje nijedno ne dominira težinom.	Mogu se popisati po različitom redoslijedu pod uslovom da je spisak sastojaka popraćen izrazom kao što je 'u promjenjivim proporcijama'.
6. Sastojci koji čine manje od 2% završnog proizvoda.	Mogu se popisati različitim redoslijedom nakon ostalih sastojaka.
7. Sastojci, koji su slični ili međusobno zamjenjivi, koji se koriste u proizvodnji ili pripremi hrane a ne mijenjaju svoj sastav, prirodu ili vrijednost, te čine manje od 2% završnog proizvoda.	Mogu se navesti u popisu sastojaka pomoću izjave kao što je 'sadrži... i/ili...', gdje je barem jedan od ne više od dva sastojka prisutni u završnom proizvodu. Ova odredba se ne primjenjuje na aditive u hrani, ili na sastojke popisane u Dijelu C ovog Aneksa, te na tvari ili proizvode popisane u Aneksu II. koji su uzročnici alergija ili intolerancija.
8. Rafinirana ulja biljnog porijekla.	Mogu se grupirati na spisku sastojaka pod oznakom 'biljna ulja' nakon čega slijedi spisak oznaka specifičnog biljnog porijekla, te može slijediti fraza 'u promjenjivim proporcijama'. Ako su grupirani zajedno, biljna ulja su uključena na spisak sastojaka u skladu s članom 18. stav (1), na osnovu ukupne težine prisutnih biljnih ulja. Izraz 'potpuno hidrogenirano' ili 'djelimično hidrogenirano', gdje je prikladno, mora popratiti oznaku hidrogeniranog ulja.
9. Rafinirane masti biljnog porijekla.	Mogu se grupirati na spisku sastojaka pod oznakom 'biljne masti', nakon čega slijedi spisak oznaka specifičnog biljnog porijekla, te može slijediti fraza 'u promjenjivim proporcijama'. Ako su grupirane zajedno, biljne masti su uključene na spisak sastojaka u skladu s članom 18. stav (1), na osnovu ukupne težine prisutnih biljnih masti. Izraz 'potpuno hidrogenirano' ili 'djelimično hidrogenirano', gdje je prikladno, mora popratiti oznaku hidrogeniranih masti.

DIO B – OZNAČAVANJE ODREĐENIH SASTOJAKA NAZIVOM KATEGORIJE, A NE SPECIFIČNIM NAZIVOM

Ne dovodeći u pitanje član 21. ovog pravilnika, sastojci koji spadaju u jednu od dolje navedenih kategorija te su sastavni dio druge hrane, mogu se označiti nazivom kategorije, a ne specifičnim nazivom.

Definicija kategorije hrane	Oznaka
1. Rafinirana ulja životinjskog porijekla.	'ulje', ili s pridjevom 'životinjskog porijekla' ili oznakom specifičnog životinjskog porijekla. Izraz 'potpuno hidrogenirano' ili 'djelimično hidrogenirano', gdje je to prikladno, mora popratiti oznaku hidrogeniranog ulja.

2. Rafinirane masti životinjskog porijekla.			'masti', ili s pridjevom 'životinjskog porijekla' ili oznakom specifičnog životinjskog porijekla. Izraz 'potpuno hidrogenirano' ili 'djelimično hidrogenirano', gdje je to prikladno, mora popratiiti oznaku hidrogenirane masti.
3. Mješavine brašna dobivenog iz dvije ili više vrsta žitarica.			'Brašno', nakon čega slijedi spisak žitarica iz kojih je dobiveno, u padajućem redu po težini.
4. Škrob, te škrob modificiran fizičkim putem pomoću enzima.			'Škrob'
5. Sve vrste ribe gdje riba čini sastavni dio druge hrane te pod uslovom da se naziv i prezentacija takve hrane ne odnose na specifičnu vrstu ribe.			'Riba'
6. Sve vrste sira, gdje sir ili mješavine sira čine sastavni dio druge hrane te pod uslovom da se naziv i prezentacija takve hrane ne odnose na specifičnu vrstu sira.			'Sir'
7. Svi začini koji ne prelaze 2% težine hrane.			Začin(i)' ili 'mješavina začina'
8. Svo bilje koji ne prelaze 2% težine hrane.			'Bilje' ili 'mješavina bilja'
9. Sve vrste pripravaکا od gume koji se koriste u proizvodnji sirovine gume za žvakaću gumu.			'sirovina gume'
10. Sve vrste proizvoda od smravljenih pečenih žitarica.			'panirano' ili 'dvopek', gdje je prikladno
11. Sve vrste saharoze.			'šećer'
12. Bezvodna dekstroza ili dekstroza monohidrat.			'dekstroza'
13. Glukozni sirup i bezvodni glukozni sirup.			'glukozni sirup'
14. Sve vrste mliječnih proteina (kazein, kazeinati i proteini surutke) i njihove mješavine.			'mliječni proteini'
15. Presovani, istisnuti ili rafinirani kakao maslac.			'kakao maslac'
16. Sve vrste vina koje su obuhvaćene posebnim propisom ⁽¹⁾ .			'vino'
17. Skeletni mišići ⁽²⁾ sisara i ptica koji su priznati kao pogodni za ljudsku konzumaciju s prirodno uključenim ili prijanjajućim tkivom, gdje ukupna količina masti i vezivnog tkiva ne prelazi dolje naznačene vrijednosti te gdje meso čini sastavni dio druge hrane. Maksimalni udio masti i vezivnog tkiva za sastojke označene pojmom '... meso'			'... meso' i naziv(i) ⁽³⁾ mesa životinjskih vrsta od koje dolazi
Vrsta	Udio masti	Proteinski omjer kolagen/meso (1)	
-sisari (osim kunića i svinje) i mješavine vrsta od kojih dominiraju sisari	25%	25%	
-svinje	30%	25%	
-ptice i	15%	10%	

kunići		
⁽¹⁾ Proteinski omjer kolagen/meso izražava se kao procenat kolagena u proteinima mesa. Sadržaj kolagena predstavlja sadržaj hidroksiprolina pomnoženog faktorom 8.		
Ako su ove maksimalne granice prekoračene, ali su svi ostali kriteriji za definiciju 'mesa' ispunjeni, sadržaj '...meso' se mora prilagoditi prema donjem te na spisku sastojaka navesti uz tvrdnju '...meso' i prisustvo masti i/ili vezivnog tkiva. Proizvodi obuhvaćeni tvrdnjom 'meħanički separirano meso' izuzeti su iz ove definicije.		
18. Sve vrste proizvoda koje su obuhvaćene tvrdnjom 'meħanički separirano meso'.		'meħanički separirano meso' i naziv(i) ⁽³⁾ mesa životinjskih vrsta od koje dolazi.
⁽¹⁾ Posebnim propisom kojim se uspostavlja zajednička organizacija poljoprivrednih tržišta i donose posebne odredbe za određene poljoprivredne proizvode. ⁽²⁾ Dijafragma i žvačnik su dijelovi skeletnih mišića, dok su srce, jezik i mišići glave (osim žvačnika), mišići zaglavka, te kosti noža i repa isključeni. ⁽³⁾ Za etikete na engleskom jeziku, ova oznaka može se zamijeniti generičkim nazivom sastojka životinjske vrste u pitanju.		

DIO C – OZNAČAVANJE ODREĐENIH SASTOJAKA NAZIVOM NJIHOVE KATEGORIJE NAKON ČEGA SLIJEDI NJIHOV POSEBNI NAZIV ILI E-BROJ

Ne dovodeći u pitanje član 21. ovog pravilnika, aditivi i enzimi u hrani, drugačiji od onih navedenih u članu 20. tački b) ovog pravilnika koji pripadaju jednoj od kategorija koje su popisane u ovom dijelu moraju se označiti nazivom kategorije, nakon čega slijedi njihov specifični naziv ili, gdje je prikladno, E-broj. Ako sastojak pripada u više od jedne kategorije, naznačava se kategorija koja odgovara prvenstvenoj funkciji dotične hrane.

Kiselina	Sredstvo za pjenušanje
Regulator kiseline	Sredstvo za geliranje
Sredstvo protiv zgrušnjavanja	Sredstvo za glazuru
Sredstvo protiv pjenušanja	Sredstvo za zadržavanje vlage
Antioksidans	Modificirani škrob ⁽²⁾
Punila	Konzervans
Boja	Pogonski plin
Emulgator	Sredstvo za dizanje tijesta
Emulgatorske soli ⁽¹⁾	Sredstvo za keliranje
Sredstvo za učvršćivanje	Stabilizator
Pojačivač arome/okusa	Zaslađivač
Sredstvo za tretiranje brašna	Zgušnjivač

⁽¹⁾ Samo za prerađene sireve i proizvode na bazi prerađenih sireva

⁽²⁾ Ne zahtijeva se da bude naveden specifični naziv ili E-broj

DIO D – OZNAČAVANJE AROMA NA SPISKU SASTOJAKA

1. Arome se označavaju pojmovima:
- 'aroma(e)' ili specifičnijim nazivom ili opisom aroma ako sastav arome sadrži arome kako su definirane u posebnom propisu o aromama

- 'dimljeno aromom' ili dimljeno aromom dobivenom iz hrane ili kategorije hrane ili izvora' (npr. 'dimljeno aromom bukovine') ako dimljena aroma sadrži arome kako su definirane u posebnom propisu o aromama, te dodaje dimljenu aromu hrani.
- 2. Pojam 'prirodno' za opis aroma koristi se u skladu s posebnim propisom o aromama
- 3. Kinin i/ili kofein koji se koriste kao arome u proizvodima ili preradevinama hrane spominju se nazivom u spisku sastojaka odmah nakon oznake 'aroma(e)'.

DIO E – OZNAČAVANJE MIJEŠANIH SASTOJAKA

1. Miješani sastojak se može uvrstiti na spisak sastojaka, pod svojom oznakom pod uslovom da je to utvrđeno zakonom ili da je uobičajena praksa, u svojoj ukupnoj težini, nakon čega slijedi spisak na kojem je navedeno od čega je miješani sastojak sastavljen.
2. Ne dovodeći u pitanje član 21. ovog pravilnika, spisak sastojaka miješanog sastojka nije obavezan:
 - (a) ako je sastav miješanog sastojka definiran važećim propisima, te ako miješani sastojak tvori manje od 2% završnog proizvoda; međutim, ova odredba ne primjenjuje se na aditive u hrani, koji su predmet tač. a) i d) člana 20. ovog pravilnika;
 - (b) za mješavine začina i/ili bilja koji tvore manje od 2% završnog proizvoda, uz izuzetak aditiva u hrani koji su predmet tač. a) i d) člana 20. ovog pravilnika;
 - (c) ako se radi o mješavini hrane za koju spisak sastojaka nije obavezan po važećim propisima.

ANEKS VIII.

KOLIČINSKA OZNAKA SASTOJAKA

1. Količinska oznaka ne zahtijeva se:
 - (a) U odnosu na sastojak ili kategoriju sastojka:
 - (i) isušena neto težina koja je navedena u skladu s tačkom 5. Aneksa IX.;
 - (ii) količine koje se već moraju navesti na etiketi po važećim propisima;
 - (iii) koji se koristi u malim količinama u svrhu aromatiziranja; ili
 - (iv) koji, iako se pojavljuje u nazivu hrane, nije takav da utiče na izbor potrošača u državi u kojoj se prodaje jer varijacije u količini nisu osnovne karakteristike hrane ili je ne čini različitom od ostale slične hrane;
 - (b) Tamo gdje važeći propisi precizno propisuju količinu sastojka ili kategorije sastojka, ali ne propisuju njihovo označavanje; ili
 - (c) U slučajevima koji su navedeni u tač. 4 i 5. Dijela A Aneksa VII.
2. Tač. a) i b) člana 22. stav (1) ovog pravilnika ne primjenjuje se u slučaju:
 - (a) bilo kojeg sastojka ili kategorije sastojka koji su obuhvaćeni oznakom "zaslađivač/i" ili "sa šećerom/šećerima ili zaslađivačem/zaslađivačima" ako ta oznaka dolazi uz naziv hrane, u skladu s Aneksom III.; ili
 - (b) svaki dodan vitamin i mineral ako je ta tvar predmet deklaracije o hranjivoj vrijednosti.
3. Oznaka količine sastojka ili kategorije sastojka se:
 - (a) izražavaju kao postotak koji odgovara količini sastojka ili sastojaka u vrijeme njihove upotrebe; i
 - (b) nalazi ili pokraj naziva hrane ili spiska sastojaka u vezi sa sastojkom ili kategorijom sastojaka u pitanju.
4. Izuzetno od odredbi tačke 3.:
 - (a) kada je hrana izgubila vlažnost nakon tretmana zagrijavanja ili drugog tretmana, količina se izražava

- kao procenat koji odgovara količini korištenog sastojka/sastojaka, u odnosu na završni proizvod, osim ako ta količina ili ukupna količina svih sastojaka koja je navedena na etiketi prelazi 100%, u kojem slučaju se količina izražava na osnovu težine sastojka/sastojaka koji je korišten za pripremu 100 g završnog proizvoda;
- (b) količina hlapljivih sastojaka naznačava se na osnovu njihovog omjera težine u završnom proizvodu;
- (c) količina sastojaka koji su korišteni u koncentriranom ili dehidriranom obliku te koji su dekonzervirani tokom proizvodnje može se naznačiti na osnovu njihovog omjera težine koji je zabilježen prije njihove koncentracije ili dehidracije;
- (d) u slučaju koncentrirane ili dehidrirane hrane koja se namjerava dekonzervirati dodavanjem vode, količina sastojaka može se naznačiti na osnovu njihovog omjera težine u dekonzerviranom proizvodu.

ANEKS IX.

OZNAKA NETO KOLIČINE

1. Oznaka neto količine nije obavezna u slučaju hrane:
 - (a) koja je podložna značajnom gubitku volumena ili mase i koja se prodaje količinski ili se vaga u prisustvu potrošača;
 - (b) čija je neto količina manja od 5 g ili 5 ml; međutim, ova odredba ne primjenjuje se na začine i bilje; ili
 - (c) koja se normalno prodaje količinski, pod uslovom da se broj predmeta jasno može vidjeti i jednostavno prebrojati izvana, ili, ako to nije moguće, onda je broj predmeta jasno naznačen na etiketi.
2. Kada se oznaka određene vrste količine (nominalna količina, minimalna količina ili prosječna količina) zahtijeva propisima ili, ako takve odredbe ne postoje, ova količina smatra se neto količinom za svrhe ovog pravilnika.
3. Kada se zapakirani predmet sastoji od dvije ili više pakiranih pojedinačnih jedinica koji sadrže istu količinu jednako proizvoda, neto količina se označava oznakom neto količine svakog pojedinačnog pakiranja te ukupan broj pakiranja. Oznaka tih podataka nije obavezna gdje je ukupni broj pojedinačnih pakiranja jasno vidljiv i može se jednostavno prebrojati izvana i gdje je barem jedna oznaka neto količine koju sadrži svako pojedino pakiranje jasno vidljiva.
4. Kada se zapakirani predmet sastoji od dvije ili više pojedinačnih pakovanja koje se u pojedinačnim pakiranjima ne prodaju kranjem potrošaču, neto količina se označava oznakom ukupne neto količine i ukupnim brojem pojedinačnih pakiranja.
5. Kada se čvrsta hrana prezentira u tekućem mediju, mora se označiti neto količina ocijeđene mase. Kada je hrana glazirana, deklarirana neto težina hrane ne uključuje glazuru.

Za svrhe ove tačke, 'tekući medij' predstavlja sljedeće proizvode, kako u mješavinama, ili u zamrznutoj ili brzo zamrznutoj hrani, pod uslovom da je tekućina samo dodatak osnovnim elementima tog pripravka, te tako nije faktor koji navodi na pogrešno mišljenje: voda, vodeni rastvori soli, rasol, vodeni rastvori kiselina u hrani, sirće, vodeni rastvori šećera, vodeni rastvori ostalih zaslađivača, voćni sokovi i sokovi od povrća u slučaju voća ili povrća.

ANEKS X.

DATUM MINIMALNOG TRAJANJA, DATUM "UPOTREBLJIVO DO" I DATUM ZAMRZAVANJA

1. Datum minimalnog trajanja naznačava se kako slijedi:
 - (a) Sljedeće riječi prethode datumu:

ANEKS XI.**VRSTE MESA ZA KOJE JE OZNAKA DRŽAVE
PORIJEKLA ILI MJESTA PORIJEKLA OBAVEZNA**

Tarifna oznaka (prema kombiniranoj nomenklaturi iz 2010.)	Opis
0203	Meso svinje, svježe, ohlađeno ili zamrznuto
0204	Meso ovce ili koze, svježe, ohlađeno ili zamrznuto
Ex 207	Meso peradi, pod naslovom 0105, svježe, ohlađeno ili zamrznuto

**ANEKS XII.
ALKOHOLNA JAČINA**

Stvarna volumenska alkoholna jačina pića koja sadrže više od 1,2% volumenskog udjela alkohola naznačava se brojem s najviše jednim decimalnim mjestom. Popraćena je simbolom "% vol.", a može joj prethoditi riječ "alkohol" ili skraćenica "alc.".

Alkoholna jačina utvrđuje se na temperaturi od 20 °C.

Dozvoljene pozitivne i negativne tolerancije u odnosu na oznaku volumenske jačine alkohola koje su izražene apsolutnim vrijednostima popisane su u donjoj tabeli. Primjenjuju se ne dovodeći u pitanje tolerancije koje proizilaze iz metode analize koja se koristi za utvrđivanje alkoholne jačine.

Opis pića	Pozitivna ili negativna tolerancija
1. Piva tarifne oznake 2203 00 čija alkoholna jačina ne prelazi 5,5% vol., negazirana pića obuhvaćena tarifnom oznakom 2206 00 koja su dobivena iz grožđa	0,5 % vol
2. Piva čija alkoholna jačina ne prelazi 5,5% vol., gazirana pića koja su obuhvaćena tarifnom oznakom 2206 00 dobivena iz grožđa, jabukovače, kruškovače, voćna vina i slična dobivena iz voća osim grožđa, bilo gazirana ili polugazirana, medovača	1 % vol
3. Pića koja sadrže namočeno voće ili dijelove biljaka	1,5 % vol
4. Sva ostala pića koja sadrže više od 1,2% volumenskog udjela alkohola	0,3 % vol

**ANEKS XIII.
REFERENTNI UNOSI****DIO A – DNEVNI REFERENTNI UNOSI ZA VITAMINE I
MINERALE (ODRASLE OSOBE)**

1. Vitamini i minerali koji se mogu naznačiti i njihove referentne hranjive vrijednosti (NRV)

Vitamin A (µg) 800	Klorid (mg) 800
Vitamin D (µg) 5	Kalcij (mg) 800
Vitamin E (mg) 12	Fosfor (mg) 700
Vitamin K (µg) 75	Magnezij (mg) 375
Vitamin C (mg) 80	Željezo (mg) 14
Tiamin (mg) 1,1	Cink (mg) 10
Riboflavin (mg) 1,4	Bakar (mg) 1
Niacin (mg) 16	Mangan (mg) 2
Vitamin B6 (mg) 1,4	Fluorid (mg) 3,5
Folna kiselina (µg) 200	Selen (µg) 55
Vitamin B12 (µg) 2,5	Hrom (µg) 40
Biotin (µg) 50	Molibden (µg) 50
Pantotenska kiselina (mg) 6	Jod (µg) 150
Kalij (mg) 2000	

- 'Najbolje upotrijebiti do...' kada datum uključuje oznaku datuma,
- 'Najbolje upotrijebiti prije isteka...' u ostalim slučajevima.

- (b) Riječi navedene u tački (a) popraćene su sljedećim:
- ili samim datumom, ili
 - referencom gdje je smješten datum.

Ako postoji potreba, ovi podaci popraćeni su opisom uslova skladištenja koje treba poštivati, ako se proizvod želi održati do navedenog perioda.

- (c) Datum se sastoji od dana, mjeseca i, po mogućnosti, godine, po tom redu i na nešifriran način.

Međutim, u slučaju hrane:

- koja ne traje duže od tri mjeseca, dovoljna je oznaka datuma i mjeseca,
- koja traje duže od tri mjeseca, ali ne duže od 18 mjeseci, dovoljna je oznaka mjeseca i godine,
- koja traje duže od 18 mjeseci, dovoljna je oznaka godine.

- (d) Ako posebnim propisima nije drugačije utvrđeno, oznaka datuma minimalnog trajanja ne zahtijeva se za:

- svježe voće i povrće, uključujući krompir, koji nisu oguljeni, izrezani ili tretirani na sličan način; ova odredba ne primjenjuje se na klice sjemena i slične proizvode kao što je sjeme mahunarki,
- vina, likere, pjenušce, aromatizirana vina, i slične proizvode koji su dobiveni iz voća osim grožđa, te pića koja su obuhvaćena CN kodom 2206 00 koja su dobivena iz grožđa ili mošta,
- pića koja sadrže 10% ili više volumenskog udjela alkohola,
- pekarski proizvodi ili proizvodi od tjestenine koji, uzimajući u obzir njihovu prirodu, normalno su konzumirani u roku od 24 sata od njihove proizvodnje,
- sirće,
- kuhinjska so,
- čvrsti šećer,
- slastice koje se sastoje gotovo isključivo od aromatiziranih i/ili obojenih šećera,
- gume za žvakanje i slični proizvodi od guma

2. Datum "Upotrebljivo do" označava se kako slijedi:

- (a) Prethode mu riječi "upotrebljivo do",
- (b) Riječi navedene u tački (a) popraćene su sljedećim:
- ili samim datumom, ili
 - referencom koja sadrži datum.

Ti podaci popraćeni su opisom uslova skladištenja koji se moraju poštivati:

- (c) Datum se sastoji od dana, mjeseca i, po mogućnosti, godine tim redom i na nešifriran način,
- (d) Datum "Upotrebljivo do" naznačava se na svakoj pojedinoj pakiranoj porciji.

3. Datum zamrzavanja ili datum prvog zamrzavanja koji je naveden u tački 6. Aneksa III. naznačava se kako slijedi:

- (a) Prethode mu riječi "zamrznuto dana..."
- (b) Riječi navedene u tački (a) popraćene su sljedećim:
- ili samim datumom, ili
 - referencom gdje je datum smješten na etiketi
- (c) Datum se sastoji od dana, mjeseca i, po mogućnosti, godine tim redom i na nešifriran način.

2. Značajne količine vitamina i minerala
- Kao pravilo, pri odluci što čini značajnu količinu, uzimaju se u obzir sljedeće vrijednosti:
- 15% referentne hranjive vrijednosti naznačene u tački 1. isporučeno u 100 g ili 100 ml u slučaju proizvoda osim pića,
 - 7,5 % referentne hranjive vrijednosti naznačene u tački 1. isporučeno u 100 g ili 100 ml u slučaju pića, i
 - 15% referentne hranjive vrijednosti naznačene u tački 1. po porciji ako pakiranje sadrži samo jednu porciju

DIO B – REFERENTNI UNOSI ZA ENERGIJU I ODABRANE HRANJIVE TVARI OSIM VITAMINA I MINERALA (ODRASLE OSOBE)

Energija ili nutrijent	Referentni unos
Energija	8400 kJ/2000 Kcal
Ukupne masti	70 g
Zasićene masne kiseline	20 g
Ugljikohidrati	260 g
Šećeri	90 g
Proteini	50 g
So	6 g

ANEKS XIV. FAKTORI PRETVARANJA FAKTORI PRETVARANJA ZA RAČUNANJE ENERGIJE

Izražena energetska vrijednost računa se upotrebom sljedećih faktora pretvaranja:

- ugljikohidrati (osim poliola)	17 kJ/g – 4 kcal/g
- polioli	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
- proteini	17 kJ/g – 4 kcal/g
- masti	37 kJ/g – 9 kcal/g
- salatrim	25 kJ/g – 6 kcal/g
- alkohol (etanol)	29 kJ/g – 7 kcal/g
- organska kiselina	13 kJ/g – 3 kcal/g
- vlakna	8 kJ/g – 2 kcal/g
- eritrol	0 kJ/g – 0 kcal/g

ANEKS XV. IZRAŽAVANJE I PREZENTACIJA OZNAKE HRANJIVE VRIJEDNOSTI

Mjerne jedinice koje se koriste za označavanje hranjive vrijednosti za energetska vrijednost (kilodžuli (kJ)) i kilokalorije (kcal)) i masu (grami (g), miligrami (mg), mikrogrami µg)) te redoslijed prezentacije informacije, gdje je prikladno, su sljedeće:

Energija	kJ/kcal
Masti	g
Od kojih	
- zasićene masne kiseline	g
- mononezasićene	g
- polinezasićene	g
Ugljikohidrati	g
Od kojih	
- šećeri	g
- polioli	g
- škrob	g
Vlakna	g
Proteini	g
So	g
Vitamini i minerali	Jedinice precizirane u tački 1. Dijela A Aneksa XIII.