

КАТЕГОРИЈЕ САСТОЈАКА КОЈЕ СЕ БЕЗ СПЕЦИФИЧНОГ НАЗИВА МОГУ ОЗНАЧАВАТИ
ИМЕНОМ КАТЕГОРИЈЕ КОЈОЈ ПРИПАДАЈУ

НАЗИВ	ОЗНАКА
Рафинисана уља осим маслиновог уља	„Уље” уз - додатак придјева „биљно” или „животињско” или навођењем специфичног биљног или животињског поријекла. Ознака „хидрогенизовано” мора се навести само на хидрогенизованим уљима.
Рафинисане масти	„Маст” уз - додатак придјева „биљна” или „животињска” или навођењем специфичног биљног или животињског поријекла. Ознака „хидрогенизован” мора се навести само на хидрогенизованим мастима.
Мјешавине брашна од двије или више врста житарица	„Брашно” пропраћено листом житарица од којих је добијено, према опадајућем редослиједу заступљености
Скробови, као и скробови модификовани физикалним или ензимским методама	„Скроб”
Све врсте риба, тамо гдје риба представља састојак друге хране и под условом да назив и представљање такве хране не упућује на одређену врсту рибе	„Риба”
Све врсте сира, тамо гдје сир или мјешавина сира представља састојак друге хране и под условом да назив и представљање такве хране не упућује на одређену врсту сира	„Сир”
Све зачинско биље које не прелази 2% масе производа	„Зачинско биље” или „мјешавине зачинског биља”
Сви зачини који не прелазе 2% масе производа	„Зачини” или „мјешавине зачина”
Све врсте састојака коришћене у производњи гумених база за гуме за жвакање	„Гуми база”
Све врсте уситњених печених производа од житарица	„Мрvice”
Све врсте шећера	„Шећер”
Безводна декстроza или декстроza монохидрат	„Декстроza”
Глукозни сируп и безводни глукозни сируп	„Глукозни сируп”
Све врсте млијечних протеина (казенини, казеинати и протеини сурутке) и њихове мјешавине	„Млијечни протеини”

Пресовани експелер или рафинисани какао путер			„Какао путер”
Све ушећерено воће које не прелази 10% масе производа			„Ушећерено воће”
Мјешавине поврћа које не прелазе 10% масе производа			„Поврће”
Све врсте вина			„Вино”
Скелетни мишићи сисара и птица погодних за исхрану људи, са природно укљученим или приањајућим ткивом, гдје укупни садржај масти или везивног ткива не прелази вриједности наведене у наставку и гдје месо чини састојак другог производа; Производи који потпадају под назив „механички откоштено месо” су искључени из ове дефиниције.			„...месо и назив(и)” врста животиња од којих потиче
Максимални садржај масти и везивног ткива за састојке именоване изразом „месо”			
Врста	Маст (%)	Везивно ткиво (%)	
Сисари (осим меса зечева, свиња) и мијешано месо у којем преовлађује месо сисара	25	25	
Свињско месо	30	25	
Месо перади и зечије месо	15	10	
Садржај везивног ткива израчунава се на основу омјера између садржаја колагена и месних бјеланчевина; За садржај колагена узима се садржај хидроксипиролина помножен са осам.			
Ако се надмаше наведене максималне границе, али су задовољени сви остали критеријуми за дефиницију меса, тада се садржај „... меса” мора у складу са тим промијенити наниже и у листи састојака се мора поменути поред израза „... месо” и присуство масти или везивног ткива			

Прилог 2.

САСТОЛЦИ КОЈИ МОГУ ИЗАЗВАТИ АЛЕРГИЈЕ

Редни број	Алергени који се морају наводити
1.	Житарице које садрже глутен (пшеница, раж, јечам, зоб, дурум спелт и камут варијетети дурум пшенице...) и обиљежено међународним заштитним знаком
2.	Ракови и производи од ракова
3.	Јаја и производи од јаја
4.	Риба и производи од риба
5.	Кикирики и производи од кикирикија
6.	Соја и производи од соје
7.	Млијеко и производи од млијека (укључујући и лактозу)
8.	Коштуничаво – орашасто воће – не односи се на кокосов орах или pine nut – пињоле орашасте плодове бора
9.	Целер и производи од целера
10.	Горушица и производи од горушице
11.	Сјеме сусама и производи од сјемена сусама
12.	Сумпор диоксид и сулфити у концентрацији већој од 10 mg/kg или 10 mg/l изражени као SO ₂

ПОПИС ПРОИЗВОДА КОЈИ НИСУ АЛЕРГЕНИ, А ПОТИЧУ ОД СASTOЈАКА НАВЕДЕНИХ
У ПРИЛОГУ 2.

Ред. бр.	САСТОЛЦИ	Производи који се производе из састојака наведених у Прилогу 2, а није их потребно наводити
1.	Житарице које садрже глутен	- Глукозни сирупи на бази пшенице укључујући декстрозу, - Малтодекстрини на бази пшенице, - Глукозни сирупи на бази јечма, - Житарице које се користе за производњу дестилата или етилног алкохола пољопривредног поријекла за јака алкохолна и алкохолна пића.
2.	Јаја	- Лизозим (произведен из јаја) који се користи у вину, - Албумин (произведен из јаја) који се користи као средство за бистрење вина и јабуковаче.
3.	Производи рибарства	- Рибља желатина која се користи као носач за витамине, каротеноидне препарате, - Рибља желатина или желатина из рибљег мјехура за бистрење пива и вина.
4.	Соја	- Потпуно рафинисано сојино уље, - Природна смјеса токоферола, природни Д-алфа токоферол, Д-алфа токоферол ацетат, Д-алфа токоферол сукцинат из соје, - Издвојени фитостероли и фитостерол естери из уља соје, - Биљни станол естери произведени из стерола уља соје.
5.	Млијеко и млијечни производи (укључујући и лактозу)	- Сурутка која се користи за производњу дестилата или етилног алкохола пољопривредног поријекла за јака алкохолна и алкохолна пића, - Лактитол.
6.	Орашасти плодови	- Орашасти плодови који се користе за производњу дестилата или етилног алкохола пољопривредног поријекла за јака алкохолна и алкохолна пића.

ВИТАМИНИ И МИНЕРАЛИ КОЈИ СЕ МОГУ ДЕКЛАРИСАТИ И ЊИХОВА ПРЕПОРУЧЕНА
ДНЕВНА КОЛИЧИНА (РДА)

Ред. бр.	Назив витамина и минерала	Јединица мјере	Препоручена дневна количина (РДА)
1.	Витамин А	µg	800
2.	Витамин Д	µg	5
3.	Витамин Е	mg	10
4.	Витамин Ц	mg	60
5.	Тиамин	mg	1,4
6.	Рибофлавин	mg	1,6
7.	Ниацин	mg	18
8.	Витамин Б6	mg	2
9.	Фолацин	µg	200
10.	Витамин Б12	µg	1
11.	Биотин	mg	0,15
12.	Пантотеинска киселина	mg	6
13.	Калцијум (Са)	mg	800
14.	Фосфор (Р)	mg	800
15.	Гвожђе (Fe)	mg	14
16.	Магнезијум (Mg)	mg	300
17.	Цинк (Zn)	mg	15
18.	Јод (J)	µg	150

ОБЛИЦИ ХРАНЉИВИХ ИЗЈАВА И УСЛОВИ У КОЈИМА СЕ ОНИ МОГУ ПРИМЈЕЊИВАТИ

САСТОЈАК	ОБЛИЦИ ХРАНЉИВИХ ИЗЈАВА				
	ВЕОМА НИЗАК САДРЖАЈ	НИЗАК САДРЖАЈ	СМАЊЕН САДРЖАЈ	БЕЗ	НИЈЕ ДОДАВАН
Енергетска вриједност		Не садржи више од 40 kcal (170 kJ)/100 g за чврсте производе или не више од 40 kcal (170 kJ)/100 g за течне производе. За стоне заслађиваче ограничење је од 4 kcal (17 kJ) по порцији у односу на еквивалентан степен сласти који даје 6 g сахарозе (просјечна количина сахарозе у једној кашичици за чај).	Може се наводити само ако је енергетска вриједност, у односу на истоврсну или сродну храну уобичајеног састава, смањена најмање за 30%, уз означавање карактеристика које дају смањену енергетску вриједност.	Не више од 4 kcal (17 kJ)/100 ml. За стоне заслађиваче граница је од 0,4 kcal (1,7 kJ) по порцији у односу на еквивалентан степен сласти који даје 6 g сахарозе (просјечна количина сахарозе у једној кашичици за чај).	
Маси		Не садржи више од 3 g масти на 100 g чврстих производа или више од 1,5 g масти на 100 ml течних производа (1,8 g масти у 100 ml за дјеломично обрано млијеко).		Не садржи више од 0,5 g масти на 100 g или на 100 ml. Међутим, забрањује се изјава изражена као „X % без масти”.	
Засићене маси		Може се ставити само ако сума засићених масних киселина и трансмасних киселина у производу не прелази 1,5 g на 100 g чврстих производа или 0,75 g/100 ml течних производа и у оба случаја сума засићених масних киселина и трансмасних киселина не смије обезбиједити више од 10% енергије.		Може се стављати само ако сума засићених масних киселина и трансмасних киселина не прелази 0,1 g засићених масти на 100 g или 100 ml.	

Шећери		Не садржи више од 5 g шећера у 100 g за чврсте или 2,5 g шећера у 100 ml за течне производе.		Не садржи више од 0,5 g шећера у 100 g или 100 ml.	Није додаван ако храни или било којем састојку хране нису додавани шећери или храна која се највећим дијелом састоји од шећера. Ако је шећер природно садржан у храни, сљедећа изјава мора бити означена на декларацији „САДРЖИ ПРИРОДНО САДРЖАНЕ ШЕЋЕРЕ”.
Со/Натријум	Не садржи више од 0,04 g натријума или еквивалентну количину соли у 100 g или у 100 ml. Ова изјава се не смије користити за природне минералне воде и друге воде.	Не садржи више од 0,12 g натријума или еквивалентну количину соли у 100 g или 100 ml. За воде, осим природних минералних вода, ова вриједност не смије прелазити 2 mg натријума у 100 ml.		Не садржи више од 0,005 g натријума или еквивалентну количину соли у 100 g.	
САСТОЈАК	ВИСОК САДРЖАЈ			ИЗВОР	
Влакна	Садржи најмање 6 g влакана у 100 g или најмање 3 g влакана у 100 kcal.			Садржи најмање 3 g влакана у 100 g или најмање 1,5 g влакана у 100 kcal.	
Протеини	Може се стављати само у случају када најмање 20% енергетске вриједности у храни потиче од протеина.			Може се стављати само у случају када је најмање 12% енергетске вриједности у храни обезбијеђено из протеина.	