

САСТОЈЦИ КОЈИ МОГУ ДА ИЗАЗОВУ АЛЕРГИЈЕ И/ИЛИ ИНТОЛЕРАНЦИЈЕ

Састојци који могу да изазову алергије и/или интолеранције су:

1) житарице које садрже глутен, тј. пшеница (попут пира и пшенице кхорасан), раж, јечам, овас и варијетети добијени њиховим укрштањем, као и производи од тих житарица, осим:

(1) глукозног сирупа на бази пшенице, укључујући и декстрозу⁽¹⁾,

(2) малтодекстрина на бази пшенице⁽¹⁾,

(3) глукозних сирупа на бази јечма,

(4) житарица које се користе за производњу алкохолних дестилата, укључујући етил алкохол пољопривредног порекла;

2) љускари (ракови) и производи од љускара;

3) јаја и производи од јаја;

4) риба и производи рибарства осим:

(1) рибљег желатина који се користи као носач за витамине и каротеноидне приправке,

(2) рибљег желатина или желатина из рибљег мехура (Isinglass) за бистрење пива и вина;

5) кикирики и производи од кикирикија;

6) соја и производи од соје, осим:

(1) потпуно рафинисаног сојиног уља и масти⁽¹⁾,

(2) природног екстрата богатог токоферолима (Е 306), природног D-алфа токоферола, D-алфа токоферола ацетата, D-алфа токоферолсукцината пореклом из соје,

(3) издвојеног фитостерола и фитостерола естри из уља соје,

(4) биљног станола естара произведеног из стерола уља соје;

7) млеко и производи од млека (укључујући лактозу), осим:

(1) сурутке која се користи за производњу алкохолних дестилата укључујући етил алкохол пољопривредног порекла,

(2) лактитола;

8) језграсто воће: бадем (*communis L.*), лешник (*Corylus avellana*), орах (*Juglans regia*), индијски орах (*Anacardium occidentale*), пекан орах (*Carya illinoensis*), бразилски орах (*Bertholletia excelsa*), pistaћ (*Pistacia vera*), макадамиа орах и Queensland орах (*Macadamia ternifolia*) и њихови производи, осим:

(1) језграстог воћа које се користи за производњу алкохолних дестилата укључујући етил алкохол пољопривредног порекла;

9) целер и производи од целера;

10) слачица и производи од слачице;

11) семе сусама и производи од сусама;

12) сумпор-диоксид и сулфити у концентрацијама већим од 10 mg/kg или 10 mg/l изражено као SO₂, који се израчунава за производе који су спремни за потрошњу или који су реконституисани у складу са упутством произвођача;

13) лупина и производи од лупине;

14) шкољкаши и остали мекушци и њихови производи.

(1) И њихових производа, у случају да процес којем су подвргнути неће повисити ниво који узрокује алергије за одговарајући производ од кога потичу, а који је процењен од стране EFSA-е.

ПРИЛОГ 2

ХРАНА ЧИЈА ОЗНАКА ТРЕБА ДА УКЉУЧИ ЈЕДАН ИЛИ ВИШЕ ДОДАТНИХ ПОДАТАКА

ВРСТА ИЛИ КАТЕГОРИЈА ХРАНЕ	ДОДАТНИ ПОДАЦИ – НАВОДИ
Прехрамбени производи паковани у одређеним гасовима	
1.1. Прехрамбени производи чији је рок трајања продужен уз помоћ гасова за паковање који су дефинисани прописом којим се уређује употреба прехрамбених адитива.	„паковано у заштитној атмосфери”
2. Прехрамбени производи који садрже заслађиваче	
2.1. Прехрамбени производи који садрже заслађивач или заслађиваче који су у складу са важећим прописом којим се уређује употреба прехрамбених адитива.	„са заслађивачем/заслађивачима”, овај навод треба да буде уз назив хране.

2.2. Прехрамбени производи који истовремено садрже и додати шећер или шећере и заслађивач или заслађиваче који су у складу са прописом којим се уређује употреба прехрамбених адитива.	„са шећером/шећерима и заслађивачем/заслађивачима” ова изјава се додаје називу хране.
2.3. Прехрамбени производи који садрже аспартам/аспартам-ацесулфам, у складу са прописом којим се уређује употреба прехрамбених адитива.	„садржи аспартам (извор фенилаланина)” треба да се наведе на етикети ако су аспартам/аспартам-ацесулфам со наведени у списку састојака само Е бројем. „садржи извор фенилаланина” треба да се наведе на етикети у случајевима када је аспартам/аспартам-ацесулфам со наведен у списку састојака својим специфичним називом.
2.4. Прехрамбени производи који садрже више од 10% додатих полиола са позитивне листе адитива, у складу са прописом којим се уређује употреба прехрамбених адитива.	„прекомерна употреба може да изазове лаксативни ефекат”.
3. Прехрамбени производи који садрже глициризинску киселину или њену амонијумову со	
3.1. Кондиторски производи или пића која садрже глициризинску киселину или њену амонијумову со услед додавања супстанце/супстанци као такве или сладића (слатког корена) <i>Glycyrrhiza glabra</i> , у концентрацијама од 100 mg/kg или 10 mg/l или вишим.	„садржи сладић” додаје се одмах иза списка састојака, осим ако је израз „сладић” већ укључен у списак састојака или у назив хране. У одсуству списка састојака, ова напомена се наводи после назива хране.
3.2. Кондиторски производи који садрже глициризинску киселину или њену амонијумову со услед додавања супстанце/супстанци као таквих или сладића <i>Glycyrrhiza glabra</i> , у концентрацијама од 4 g/kg или вишим.	„садржи сладић – особе са повишеним крвним притиском требало би да избегавају прекомерну употребу” додаје се одмах иза списка састојака. У одсуству списка састојака, та напомена допуњује назив хране.
3.3. Пића која садрже глициризинску киселину или њену амонијумову со услед додавања супстанце/супстанци као таквих или сладића <i>Glycyrrhiza glabra</i> у концентрацијама од 50 mg/l или вишим, или од 300 mg/l или вишим у случају пића са садржајем алкохола 1,2% vol и више ⁽¹⁾ .	„садржи сладић – особе са повишеним крвним притиском требало би да избегавају прекомерну употребу” наводи се одмах иза списка састојака. У одсуству списка састојака, та напомена допуњује назив хране.
4. Пића са високим садржајем кофеина или храна са додатком кофеина	
4.1. Пића, осим пића на бази кафе, чаја или екстракта кафе или чаја чији назив садржи израз „кафа” или „чај”, која су: – намењена употреби без промене и садрже кофеин, из било ког извора, у количини већој од 150 mg/l, или – у концентрованом или дехидрираном облику која након реконституције садрже кофеин, из било ког извора, у количини већој од 150 mg/l.	„Висок садржај кофеина. Не препоручује се деци, трудницама или дојиљама” треба да стоји у истом видном пољу као и назив пића, након чега се у складу са чланом 10. став 4. овог правилника, у загради наводи садржај кофеина изражен у mg на 100 ml.
4.2. Прехрамбени производи осим пића, у које се кофеин додаје у физиолошке сврхе.	Напомена „Садржи кофеин. Не препоручује се деци, трудницама или дојиљама” треба да стоји у истом видном пољу као и назив хране, након чега се у складу са чланом 10. став 4. овог правилника, у загради наводи садржај кофеина изражен у mg на 100 g/ml. У случају додатка хране, садржај кофеина се изражава по порцији која је на декларацији препоручена за дневну потрошњу.
5. Прехрамбени производи којима су додати фитостероли, естри фитостерола, фитостаноли или естри фитостанола	
5.1. Прехрамбени производи или састојци хране којима су додати фитостероли, естри фитостерола, фитостаноли или естри фитостанола.	1) Напомена „са додатим биљним стеролима” или „са додатим биљним станолима” у истом видном пољу као и назив хране; 2) количина додатих фитостерола, естара фитостерола, фитостанола или естара фитостанола (изражена у % или г слободног биљног стерола/биљног станолa по 100 g или 100 ml хране) наводи се у склопу списка састојака; 3) наводи се напомена да храна није намењена особама које не морају да контролишу ниво холестерола у крви; 4) наводи се напомена да особе које користе лекове за снижавање холестерола треба да употребљавају производ само уз медицински надзор; 5) наводи се лако уочљива напомена да храна није прикладна за труднице, дојиље и децу млађу од пет година; 6) наводи се препорука да се храна користи као део балансиране и разноврсне исхране, укључујући редован унос воћа и поврћа ради одржавања нивоа каротеноида;

	7) у истом видном пољу у ком се наводи напомена из тачке 3) наводи се напомена да треба избегавати употребу више од 3 g дневно додатих биљних стерола/биљних станолa; 8) наводи се дефиниција порције дате хране или састојка хране (пожељно у g или ml) са количином биљних стерола/биљних станолa које садржи свака порција.
6. Замрзнуто месо, замрзнати полупроизводи од меса и замрзнати непрерађени производи рибарства	
6.1. Замрзнуто месо, замрзнати полупроизводи од меса и замрзнати непрерађени производи рибарства.	Наводи се датум замрзавања или датум првог замрзавања у случајевима када је производ био замрзнут више пута, у складу са Прилогом 10 овог правилника.
⁽¹⁾ Концентрације се односе на производе који су спремни за употребу или реконституисани у складу са упутствима произвођача.	

ПРИЛОГ 3

ДЕФИНИЦИЈА ВИСИНЕ СЛОВА „x”

ВИСИНА СЛОВА „x”

1

2

3

4

5

Appendix

6

7

Легенда

1	Горња линија слова
2	Висина великих слова
3	Средња линија
4	Основна линија текста
5	Доња линија слова
6	Висина слова „x”
7	Величина слова

ПРИЛОГ 4

ИЗУЗЕЦИ ОД ОБАВЕЗНОГ НАВОЂЕЊА НУТРИТИВНЕ ДЕКЛАРАЦИЈЕ

Навођење нутритивне декларације није обавезно код:
1) непрерађених производа који садрже један састојак или једну категорију састојака;
2) прерађених производа који су подвргнути само једном поступку прераде и то зрењу и који садрже један састојак или једну категорију састојака;
3) воде намењене за конзумирање, укључујући воду чији су једини додати састојци угљен-диоксид и/или ароме;
4) зачинско биље, зачини или њихове мешавине;
5) соли и замене за со;
6) стоних заслађивача;
7) кафе, екстракта кафе и екстракта цикорије;
8) биљних и воћних инфуза, чаја, чаја без кофеина, инстант чаја или чаја растворљивог у води или екстракта чаја, инстант чаја или чаја растворљивог у води или екстракта чаја без кофеина, коме нису додати други састојци осим арома које не мењају хранљиву вредност чаја;
9) ферментисаног сирћета и замене за сирће, укључујући оне чији су једини додати састојци ароме;
10) арома;
11) прехрамбених адитива;
12) помоћних средстава у процесу производње;
13) прехрамбених ензима;
14) желатина;
15) средства за желирање џема;
16) квасца;
17) жвакаће гуме;
18) хране у амбалажи чија је највећа површина мања од 25 cm²;

19) хране, укључујући храну из домаће производње, коју произвођач малих количина, директно испоручује крајњем потрошачу или локалним малопродајним трговинама које директно снабдевају крајњег потрошача.

ПРИЛОГ 5

НАЗИВ ХРАНЕ И ПОДАЦИ КОЈИ СЕ НАВОДЕ
УЗ НАЗИВ ХРАНЕ

ДЕО А – ОБАВЕЗНИ ПОДАЦИ

Назив под којим се храна ставља у промет садржи или се у његовој непосредној близини налазе и подаци о њеном физичком стању или одређеном поступку прераде (нпр. у праху, дубоко замрзнута, концентрована, димљена, одмрзнута и сл.) и то у случајевима у којима би, изостављањем тих података, крајњи потрошач био доведен у заблуду.

У случају хране која је замрзнута пре продаје, а која се продаје у одмрзнутом стању, уз назив хране треба навести: „одмрзнута”.

Захтев из става 2. овог прилога не односи се на:

- 1) састојке присутне у готовом производу;
- 2) храну за коју је замрзавање део технолошког процеса у поступку производње;
- 3) храну код које одмрзавање нема негативан утицај на њену безбедност или квалитет.

За храну подвргнуту јонизујућем зрачењу, уз назив хране, наводи се ознака: „подвргнуто јонизујућем зрачењу” или ознака: „конзервисано зрачењем”.

У случају хране у којој је нека компонента или састојак, за коју крајњи потрошач очекује да се уобичајено користи или да је природно присутна у тој храни, замењена другом компонентом или састојком, на декларацији, поред навођења у списку састојака, ту компоненту или састојак, која је употребљена за делимичну или потпуну замену треба навести:

- 1) у непосредној близини назива производа;
- 2) употребом слова чија је висина слова „х” најмање 75% од висине слова „х” назива производа и која није мања од најмање величине слова прописане чланом 10. став 4. овог правилника.

У случају производа од меса, полупроизвода од меса и производа рибарства који садрже додате протеине, укључујући и хидролизоване протеине пореклом од друге животиње, уз назив хране наводи се да су присутни ти протеини као и њихово порекло.

У случају производа од меса и полупроизвода од меса у облику комада, одреска, дела или оброка меса, назив хране садржи податак о додатој води, уколико је додата у количини већој од 5% масе готовог производа.

У случају производа рибарства и припремљених производа рибарства у облику комада, одреска, дела, оброка, филета или производа рибарства у целини, назив хране садржи податак о додатој води, уколико је додата у количини већој од 5% масе готовог производа.

Производи од меса, полупроизводи од меса и производи рибарства који изгледају као да су добијени од целог комада меса или рибе, а у ствари се састоје од различитих комада спојених другим састојцима, укључујући прехранбене адитиве и ензиме или друге супстанце, означавају се наводом: „састављено и обликовано месо од комада меса” односно „састављена и обликована риба од комада рибе”.

ДЕО Б – ДОДАТНИ ЗАХТЕВИ ЗА ОЗНАЧАВАЊЕ
„УСИЋЕНОГ МЕСА”

Критеријуми састава који се проверавају на основу дневног просека производње:

	Садржај масти	Однос колаген/протеини меса ⁽¹⁾
– уситњено месо са мање масти	≤ 7%	≤ 12%
– уситњено говеђе месо	≤ 20%	≤ 15%
– уситњено месо које садржи свињско месо	≤ 30%	≤ 18%
– уситњено месо других животиња	≤ 25%	≤ 15%

⁽¹⁾ Однос колаген/протеин меса изражен је као проценат колагена у протеинима меса. Садржај колагена значи садржај хидроксипролина помножен са фактором 8.

Поред захтева, који су дефинисани прописом којим се уређују општи и посебни услови хигијене хране животињског порекла, на етикети треба да се налазе и следећи наводи:

- „проценат масти мањи од... ”,
- „однос колаген/протеини меса мањи од... ”.

ДЕО В – ДОДАТНИ ЗАХТЕВИ ЗА ОЗНАЧАВАЊЕ ЦРЕВА ЗА
КОБАСИЦЕ

Ако црево за кобасице није јестиво, то треба да се наведе.

ПРИЛОГ 6

НАВОЂЕЊЕ И ОЗНАЧАВАЊЕ САСТОЈАКА

ДЕО А – ПОСЕБНЕ ОДРЕДБЕ О НАВОЂЕЊУ САСТОЈАКА
ОПАДАЈУЋИМ РЕДОСЛЕДОМ С ОБЗИРОМ НА МАСУ

КАТЕГОРИЈА САСТОЈКА	НАЧИН НАВОЂЕЊА НА ОСНОВУ МАСЕ
Додата вода и испарљиве супстанце	Наводе се према редоследу њихове масе у готовом производу. Количина воде, додате као састојак хране, рачуна се као разлика укупне количине готовог производа и укупне количине других употребљених састојака. Та количина додате воде се не узима у обзир ако не прелази 5% од укупне масе готовог производа, осим за производе од меса, полупроизводе од меса, производе рибарства и непрерађене шкољкаше.
Састојци који се користе у концентрованом или дехидрованом облику, а који се реконституишу током процеса производње (у даљем тексту: реконституисани састојци)	Наводе се према редоследу њихове масе пре концентрисања или дехидратације.
Састојци који се употребљавају у концентрисаној или дехидрованој храни која се приликом припреме за употребу реконституише додавањем воде	Наводе се према редоследу њиховог удела у реконституисаном производу, под условом да списак састојака садржи навод: „састојци реконституисаног производа” или „састојци производа припремљеног за употребу”.
Воће, поврће или печурке када се употребљавају у мешавини као састојци хране, при чему ни једно појединачно воће, поврће или печурке битно не преовлађује (обзиром на укупну масу) и који се користе у уделитема који могу бити променљиви	У списку састојака могу да се наводе заједно као: „воће”, „поврће” или „печурке”, након чега следи: „у променљивим уделитема” или „у променљивим количинама”, после чега се наводи списак присутног воћа, поврћа или печурака, у складу са чланом 17. став 1. овог правилника, а на основу укупне масе присутног воћа, поврћа или печурки.
Мешавине зачина или зачинског биља у којима ни један појединачан зачин или зачинска биљка битно не преовлађује с обзиром на укупну масу	Састојци могу да се наведу другим редоследом под условом да списак састојака садржи навод: „у променљивим уделитема” или „у променљивим количинама”.
Састојци чији је удео у готовом производу мањи од 2%	Могу да се наведу другим редоследом, после списка осталих састојака.
Ако се састојци који су слични или међусобно заменљиви користе у производњи или у припреми хране, а да се при томе не мења састав, природа или вредност хране и ако је њихов удео у готовом производу мањи од 2%	Ти састојци у списку састојака могу да се наведу под ознаком: „садржи...и/или...”, када је најмање један од два састојка присутан у готовом производу, осим у случају адитива и састојака из Прилога I овог правилника.
Рафинисана уља биљног порекла	У списку састојака могу да се наводе заједно као: „биљно уље” иза чега се наводи одређено биљно порекло. Иза ових навода може да следи напомена „у променљивим уделитема”. Ако се наводе заједно, биљна уља се наводе у списку састојака у складу са чланом 17. став 1. овог правилника, а на основу укупне масе присутних биљних уља. Израз „потпуно хидрогенизовано” или „делимично хидрогенизовано” наводи се уз назив хидрогенизованог уља.
Рафинисане масти биљног порекла	У списку састојака могу да се наводе заједно као: „биљне масти” иза чега се наводи одређено биљно порекло; Иза ових навода може да следи напомена „у променљивим уделитема”. Ако се наводе заједно, биљне масти се наводе у списку састојака у складу са чланом 17. став 1. овог правилника, а на основу укупне масе присутних биљних масти. Израз „потпуно хидрогенизована” или „делимично хидрогенизована” наводи се уз назив хидрогенизоване масти.

ДЕО Б – НАВОЂЕЊЕ ОДРЕЂЕНИХ СASTOЈАКА НАЗИВОМ КАТЕГОРИЈЕ УМЕСТО ЊИХОВИМ СПЕЦИФИЧНИМ НАЗИВОМ

Састојци који припадају једној од следећих категорија хране и који су саставни делови друге хране, могу бити наведени називом те категорије, уместо специфичним називом, не искључујући одредбе члана 20. овог правилника.

ДЕФИНИЦИЈА КАТЕГОРИЈЕ ХРАНЕ	НАЗИВ КАТЕГОРИЈЕ
Рафинисана уља животињског порекла	„Уље”, иза чега се наводи реч „животињско” или се наводи одређено животињско порекло. Израз „потпуно хидрогенизовано” или „делимично хидрогенизовано” наводи се уз назив хидрогенизованог уља.
Рафинисане масти животињског порекла	„Маст” иза чега се наводи реч „животињска” или се наводи одређено животињско порекло. Израз „потпуно хидрогенизована” или „делимично хидрогенизована” наводи се уз назив хидрогенизоване масти.
Мешавина брашна састављена од две или више врста житарица	„Брашно” иза чега следи попис житарица од којих је брашно произведено, према опадајућем редоследу с обзиром на масу.
Скроб и модификовани скроб (физичким или ензимским методама)	„Скроб”
Све врсте риба, ако је риба састојак друге хране и под условом да назив и представљање такве хране не упућује на одређену врсту рибе	„Рибе”
Све врсте сирева, ако је сир или мешавина сирева састојак друге хране и под условом да назив и представљање такве хране не упућује на одређену врсту сира	„Сир”
Сви зачини чији удео није већи од 2% масе производа	„Зачин (и)” или „мешавина зачина”
Сво зачинско биље и делови биља, чији удео није већи од 2% масе производа	„Зачинско биље” или „мешавина зачинског биља”
Све врсте припремљене масе гума која се користе у производњи гумених база за гуме за жвакање	„Гумена база”
Све врсте уситњених, печених производа од житарица	„Презле” или „двопек” где је применљиво
Све врсте сахарозе	„Шећер”
Анхидрована декстро́за или декстро́за монохидрат	„Декстро́за”
Глукозни сируп или анхидровани глукозни сируп	„Глукозни сируп”
Све врсте млечних протеина (казеини, казеинати и протеини сурутке) и њихове мешавине	„Млечни протеини” или „млечне беланчевине”
Пресовани, екстраховани или рафинисани какао маслац	„Какао маслац”
Све врсте вина дефинисане важећим прописима о вину	„Вино”

Мишићи скелета⁽¹⁾ од појединих врста животиња сисара и птица, који су намењени исхрани људи, са природно укљученим и пријањајућим ткивом, ако укупна количина масног и везивног ткива није већа од вредности назначене у наставку и ако је месо састојак друге хране. Дозвољена количина масног и везивног ткива за састојке који се означавају називом „...месо”

Врста	Садржај масти	Везивно ткиво ⁽²⁾
– Месо сисара (осим лагморфа и свиња) и мешавина меса различитих врста у којој превладава месо сисара	25%	25%
– Месо свиња	30%	25%
– Месо птица и лагморфа	15%	10%

Ако се наведене дозвољене количине премаше, при чему су задовољени сви остали критеријуми дефиниције „меса”, тада количина „...меса” треба да се пропорционално смањи, а у списку састојака, поред израза „... месо” треба да се наведе и присуство масти и/или везивног ткива. Из ове дефиниције су искључени производи који су дефинисани изразом „механички сепарисано месо”.

„... месо” и назив(и)⁽³⁾ животињске врсте од које потиче

ДЕФИНИЦИЈА КАТЕГОРИЈЕ ХРАНЕ	НАЗИВ КАТЕГОРИЈЕ
Све врсте производа који су обухваћени дефиницијом „механички сепарисано месо”	„Механички сепарисано месо” и назив(и) ⁽³⁾ животињске врсте од које потиче
⁽¹⁾ Дијафрагма и мишићи масетера су део мишића скелета, док срце, језик, мишићи главе (осим масетера), мишићи шаке (карпуса), стопала (тарзуса) и репа то нису. ⁽²⁾ Количина везивног ткива рачуна се на основу односа између количине колагена и мишићних протеина. За количину колагена узима се количина хидроксипролина помножена фактором 8. ⁽³⁾ За означавање на енглеском језику, ова ознака може да буде замењена генеричким називом састојака за дату врсту животиња.	

ДЕО В – НАВОЂЕЊЕ ОДРЕЂЕНИХ СASTOЈАКА НАЗИВОМ КАТЕГОРИЈЕ, ИЗА КОЈЕГ СЛЕДИ ЊИХОВ СПЕЦИФИЧАН НАЗИВ ИЛИ Е БРОЈ

Прехрамбени адитиви и прехрамбени ензими, осим адитива и ензима из члана 19. став 1. тач. 2) и 3) овог правилника, који припадају једној од следећих категорија, означавају се називом категорије и специфичним називом или Е бројем, не искључујући члан 20. овог правилника.

1. Киселина
2. Регулатор киселости
3. Средство против згрудњавања
4. Средство против стварања пене
5. Антиоксиданс
6. Средство за повећање запремине
7. Боја
8. Емулгатор
9. Емулгујуће соли ⁽¹⁾
10. Учвршћивач
11. Појачивач ароме
12. Средство за третирање брашна
13. Средство за стварање пене
14. Средство за желирање
15. Средство за глазирање
16. Хумектант
17. Модификовани скроб ⁽²⁾
18. Конзерванс
19. Пропелент
20. Средство за дизање теста
21. Секвестрант
22. Стабилизатор
23. Заслађивач
24. Згушњивач

Ако састојак припада у више категорија, наводи се категорија која одговара главној функцији тог састојка у предметној храни.

ДЕО Г – НАВОЂЕЊЕ АРОМА НА ПОПISУ СASTOЈАКА

Ароме се наводе једним од следећих израза:
1) „арома(е)” или специфичним називом или описом ароме;
2) „арома(е) дима” или ознака: „арома(е) дима добијена из... (хране или категорије хране или изворних сировина – нпр. арома(е) дима добијена из букве)”, може да се користи само ако ароматична супстанца садржи ароме утврђене посебним прописом о ароматама и даје храни арому на дим.

На декларацији ознака: „природна” користи се само за арому чије се ароматичне компоненте састоје искључиво од:

- 1) природно ароматичних супстанци тј. супстанци одређеног хемијског састава које имају ароматична својства, а које су уређене посебним прописом о ароматама;
- 2) ароматичних препарата тј. производа изузев ароматичних супстанци без обзира да ли су концентровани или не и имају ароматична својства, а који су уређени посебним прописом о ароматама.

У опису ароме који указује на одређену храну или биљно или животињско порекло, ознака: „природна” користи се само ако је ароматична компонента изолована одговарајућим физичким, ензимским, микробиолошким или традиционалним поступцима за припремање хране од најмање 95% из те хране или биљне или животињске сировине.

Код хране ароматизоване кинином и/или кофеином у списку састојака иза речи: „арома” наводи се назив додатог састојка.

(1) Само код прерађених сирева и производа од прерађених сирева.
(2) Није потребно навести назив адитива или Е број

ДЕО Д – НАВОЂЕЊЕ СЛОЖЕНИХ САСТОЈАКА

Сложени састојак може да буде наведен у списку састојака под својим називом, ако је тај назив утврђен посебним прописом или је уобичајен, према његовој укупној маси, под условом да непосредно иза тога следи списак његових састојака према опадајућем редоследу.

Не искључујући члан 20. овог правилника, навођење списка састојака сложеног састојка из става 1. овог дела, није обавезно када:

1) је састав сложеног састојка дефинисан посебним прописом и ако је удео сложеног састојка у готовом производу мањи од 2% изузев адитива из члана 19. став 1. тач. 1)–5) овог правилника;

2) се сложени састојак састоји од мешавине зачина и/или зачинског биља чији је удео у готовом производу мањи од 2%, изузев адитива из члана 19. став 1. тач. 1)–5) овог правилника;

3) је сложени састојак храна за коју, у складу са посебним прописима, није потребно навођење састојака.

ДЕО Ђ – НАВОЂЕЊЕ ХЕМИЈСКОГ ИЗВОРА ВИТАМИНА И МИНЕРАЛА

Ако су витамини и минерали додати у храну, на декларацији се наводи хемијски извор витамина и минерала у складу са Прилогом 7 овог правилника.

ПРИЛОГ 7

ХЕМИЈСКИ ИЗВОРИ ВИТАМИНА И МИНЕРАЛА КОЈИ СЕ ДОДАЈУ ХРАНИ

1. Витамини

ВИТАМИН А

Ретинол

Ретинил-ацетат

Ретинил-палмитат

Бета-каротен

ВИТАМИН Д

Холекалциферол

Ергокалциферол

ВИТАМИН Е

D- α -токоферол

DL- α -токоферол

D- α -токоферилацетат

DL- α -токоферилацетат

D- α -токоферилхидрогенсукцинат

ВИТАМИН К

Филохинон (фитоменадион)

Менахинон⁽¹⁾

ВИТАМИН B₁

Тиамин-хидрохлорид

Тиамин-мононитрат

ВИТАМИН B₂

Рибофлавин

Натријум-рибофлавин-5'-фосфат

НИАЦИН

Никотинска киселина

Никотинамид

ПАНТОТЕНСКА КИСЕЛИНА

Калцијум-D-пантотенат

Натријум-D-пантотенат

Декспантенол (D-пантенол)

ВИТАМИН B₆

Пиридоксин-хидрохлорид

Пиридоксин-5'-фосфат

Пиридоксин-дипалмитат

ФОЛАТ

Птероилмоноглутаминска киселина

Калцијум-L-метилфолат

ВИТАМИН B₁₂

Цијанокобаламин

Хидроксокобаламин

БИОТИН

D-биотин

ВИТАМИН Ц

L-аскорбинска киселина

Натријум-L-аскорбат

Калцијум-L-аскорбат

Калијум-L-аскорбат

L-аскорбил-6-палмитат

2. Минерали

Калцијум-карбонат

Калцијум-хлорид

Калцијум-цитрат-малат

Калцијумове соли лимунске киселине

Калцијум-глюконат

Калцијум-глицерофосфат

Калцијум-лактат

Калцијумове соли ортофосфорне киселине

Калцијум-хидроксид

Калцијум-малат

Калцијум-оксид

Калцијум-сулфат

Магнезијум-ацетат

Магнезијум-карбонат

Магнезијум-хлорид

Магнезијумове соли лимунске киселине

Магнезијум-глюконат

Магнезијум-глицерофосфат

Магнезијумове соли ортофосфорне киселине

Магнезијум-лактат

Магнезијум-хидроксид

Магнезијум-оксид

Магнезијум-калијум-цитрат

Магнезијум-сулфат

Гвожђе (II)-бисглицинат

Гвожђе (II)-карбонат

Гвожђе (II)-цитрат

Гвожђе (III)-амонијум-цитрат

Гвожђе (II)-глюконат

Гвожђе (II)-фумарат

Гвожђе (III)-натријум-дифосфат

Гвожђе (II)-лактат

Гвожђе (II)-сулфат

Гвожђе (II)-амонијумфосфат

Гвожђе (III)-натријум EDTA

Гвожђе (III)-дифосфат [гвожђе(III)-пирофосфат]

Гвожђе (III)-сахарат

Елементарно гвожђе (карбонилно, електролитичко или редуковано водоником)

Бакар (II)-карбонат

Бакар (II)-цитрат

Бакар (II)-глюконат

Бакар (II)-сулфат

Бакар-лизин-комплекс

Натријум-јодид

Натријум-јодат

Калијум-јодид

Калијум-јодат

Цинк-ацетат

Цинк-бисглицинат

Цинк-хлорид

Цинк-цитрат

Цинк-глюконат

Цинк-лактат

Цинк-оксид

Цинк-карбонат

Цинк-сулфат

Манган (II)-карбонат

Манган (II)-хлорид

Манган (II)-цитрат

Манган (II)-глюконат

Манган (II)-глицерофосфат

Манган (II)-сулфат

Натријум-бикарбонат

(1) Јавља се углавном у облику менахинона -7 и незнатно као менахинон – 6

Натријум-карбонат
 Натријум-цитрат
 Натријум-глюконат
 Натријум-лактат
 Натријум-хидроксид
 Натријумове соли ортофосфорне киселине
 Селеном обогаћени квасац⁽²⁾
 Натријум-селенит
 Натријум-хидрогенселенит
 Натријум-селенит
 Натријум-флуорид
 Калијум-флуорид
 Калијум-бикарбонат
 Калијум-карбонат
 Калијум-хлорид
 Калијум-цитрат
 Калијум-глюконат
 Калијум-глицерофосфат
 Калијум-лактат
 Калијум-хидроксид
 Калијумове соли ортофосфорне киселине
 Хром (III)-хлорид и његов хексахидрат
 Хром (III)-сулфат и његов хексахидрат
 Амонијум-молибдат [молибден (VI)]
 Натријум-молибдат [молибден (VI)]
 Борна киселина
 Натријум борат

- (2) Селеном обогаћени квасци произведени из културе у присуности натријум-селенита као извора селена садрже, у сушеном облику стављеном на тржиште, највише 2,5 mg Se/g. Доминантна врста органског селена присутна у квасцу је селенометионин (између 60 и 85% укупног екстракованог селена у производу). Садржај других органских селенових једињења, укључујући селеноистенин, не сме прећи 10% укупног екстракованог селена. Нивои неорганског селена по праву не смеју прелазити 1% укупног екстракованог селена.

ПРИЛОГ 8

НАВОЂЕЊЕ КОЛИЧИНЕ Састојака

Навођење количине састојака или категорије састојака није потребно у случају састојака или категорија састојака:

- 1) чија је оцењена нето маса означена у складу са Прилогом 9, став 5. овог правилника;
- 2) чију количину треба означити у складу са посебним прописима;
- 3) који се употребљавају у малим количинама у сврху ароматизовања;
- 4) чије навођење у називу хране не утиче на крајњег потрошача при избору хране из разлога што варирање количине састојака не мења основне карактеристике хране или се храна по њима не разликује од сличне хране;
- 5) за које је посебним прописима већ прописана њихова тачна количина у одређеној храни, без обавезе означавања; као и код
- 6) мешавине воћа, поврћа или печурки, када ни једно воће, поврће или печурке битно не прелазе количину, према масеном уделу, под условом да у списку састојака претходи ознака: „у променљивим количинама“;
- 7) мешавина зачина или зачинског биља, када ни један зачин или зачинско биље битно не прелазе према масеном уделу, под условом да у списку састојака претходи ознака: „у променљивим количинама“.

Навођење количине састојака у складу са чланом 21. став 1. тач. 1) и 2) овог правилника није потребно у случају:

- 1) заслађивача или заслађивача и шећера, када се уз назив под којом се храна ставља у промет наводи ознака: „са заслађивачем/заслађивачима“ или ознака: „са шећером/шећерима и заслађивачем/заслађивачима“, у складу са Прилогом 2 овог правилника;
- 2) додатих витамина и минерала, ако је то већ наведено на декларацији о хранљивој вредности.

Количина састојака или категорије састојака из члана 21. овог правилника изражава се у процентима (%) и треба да одговара количини састојака или категорији састојака употребљеној у производњи или припреми хране.

Процент (%) из става 3. овог прилога, може да буде наведен у називу хране, поред назива хране или у списку састојака заједно са одговарајућим називом састојака или категорије састојака на који се односи.

Изузетно од ст. 3. и 4. овог прилога:

1) количина састојака или категорије састојака, код хране која је при загревању или другој преради изгубила воду, треба да одговара количини састојака или категорије састојака у готовом производу и да буде изражена у процентима (%). У случајевима када количина састојака или категорије састојака изражена као проценат прелази 100%, количина треба да буде изражена као маса састојака или категорије састојака која се користи за производњу 100 g готовог производа;

2) количина испарљивих састојака или категорије састојака наводи се на основу њиховог масеног удела у готовом производу;

3) количина састојака употребљених у коцентрисаном или дехидрисаном облику, а који су реконституисани током производње, може да се наведе према њиховом масеном уделу који су имали пре концентрисања или дехидрисања;

4) код хране која се ставља у промет у коцентрисаном или дехидрисаном облику, а која се пре употребе реконституише додавањем воде, количина састојака може да се наведе према њиховом масеном уделу у реконституисаној храни.

ПРИЛОГ 9

НАВОЂЕЊЕ НЕТО КОЛИЧИНЕ

Нето количину није потребно наводити код хране:

- 1) која знатно губи на запремини или маси и продаје се по комаду или мери у присуности крајњег потрошача;
 - 2) чија је количина паковања мања од 5 g или 5 ml, осим код зачина и зачинског биља;
 - 3) која се уобичајено ставља у промет по комаду, под условом да се број комада може јасно видети, пребројати споља или ако то није случај, да је број комада наведен на етикети.
- Када се у складу са захтевима посебних прописа наводи стварна, минимална или просечна количина, онда се наведена количина сматра нето количином, у смислу примене овог правилника.
- Код збирног паковања треба да буде означена нето количина појединачног паковања као и укупан број појединачних паковања која се налазе у збирном паковању. Навођење тих података није обавезно ако укупан број појединачних паковања хране може јасно да се види и преброји споља и када се најмање један навод нето количине на појединачном паковању, може јасно видети споља.
- Када се у збирном паковању налазе појединачна паковања која се не сматрају јединицама за продају, тј. не могу да се продају појединачно, тада се на декларацији наводи укупна нето количина и укупан број појединачних паковања.

Када се чврста храна налази у „течном раствору“, наводи се и количина оцењене масе. „Течни раствор“ подразумева воду, водени раствор соли, расо, водени раствор прехранбених киселина, сирће, водени раствор шећера, водени раствор других заслађених ствари, воћне сокове или сокове од поврћа у случају воћа или поврћа, а који могу да буду у смешама, замрзнути или брзо замрзнути, под условом да су додаток основним елементима припремљене масе и да због тога нису одлучујући при куповини. Ако је храна глазирана (нпр. глазирана риба) наведена нето количина хране не укључује глазуру.

ПРИЛОГ 10

НАВОЂЕЊЕ РОКА ТРАЈАЊА И ДАТУМА ЗАМРЗАВАЊА

Рок трајања означава се речима:

- 1) „најбоље употребити до...“ – када датум укључује ознаку дана;
 - 2) „најбоље употребити до краја“ – у осталим случајевима.
- После речи из става 1. овог прилога наводи се датум или податак о томе где се датум налази на амбалажи.

Поред података из ст. 1. и 2. овог прилога, по потреби се наводе и подаци о условима чувања хране, како би храна задржала своје особине током дефинисаног рока трајања хране.

Ознака датума треба да садржи дан, месец и уколико је могуће годину у некодираном хронолошком облику (хх дан, хх месец, или хххх година).

- За храну која је употребљива:
- 1) највише три месеца – довољна је ознака дана и месеца;
 - 2) више од три месеца, али не више од 18 месеци – довољна је ознака месеца и године;
 - 3) више од 18 месеци – довољна је ознака године.
- Храна може бити у промету до датума наведеног после речи: „најбоље употребити до” или после речи: „најбоље употребити до краја”.

- Навођење рока трајања није потребно код:
- 1) свежег воћа и поврћа, укључујући кромпир, који није ољуштено, нарезано или слично обрађено, осим семена са клицама или сличних производа као што су клице махунарке;
 - 2) вина, ликерских вина, пенушавих, ароматизованих вина, као и сличних производа добијених од разних врста воћа осим грожда и пића обухваћених царинским тарифним бројем 2206 00, у складу са посебним актом којим се уређују номенклатуре царинске тарифе, а која се добијају из грожда или грождане шире;
 - 3) пића која садрже 10 и више % vol алкохола;
 - 4) лекарских производа и колача који се, обзиром на састав и намене, потроше у року од 24 сата од производње;
 - 5) сирћета;
 - 6) кристал шећера;
 - 7) кондиторских производа који готово искључиво садрже ароматизовани и/или обојени шећер;
 - 10) жвакаћих гума.

Рок трајања хране која је са микробиолошког становишта брзо кварљива и која након краћег временског периода може да представља непосредну опасност за здравље људи, уместо речима: „најбоље употребити до...” датум или „најбоље употребити до краја” датум, означава се речима: „употребљиво до” након чега се наводи датум или податак о томе где се датум налази на амбалажи. „Употребљиво до” и датум наводи се на сваком појединачном паковању или порцији. Поред тих података наводе се и подаци о условима чувања хране којих се треба придржавати.

Ознака датума треба да садржи дан, месец, уз могућност навођења и године, у некодираном хронолошком облику (хх дан, хх месец, хх или хххх година).

Датум замрзавања или датум првог замрзавања хране из Прилога 2, тачка 6. овог правилника, наводи се речима: „Замрзнуто дана...”, након чега се наводи датум или податак о томе где се датум налази на амбалажи.

Ознака датума треба да садржи дан, месец, уз могућност навођења и године, у некодираном хронолошком облику (хх дан, хх месец, хх или хххх година).

ПРИЛОГ 11

САДРЖАЈ АЛКОХОЛА

Стварни садржај алкохола за пића која садрже више од 1,2% vol алкохола, наводи се бројем са највише једним децималним местом. Иза бројчаног податка о садржају алкохола следи ознака: „% vol”, а пре те ознаке може да стоји реч: „алкохол” или скраћеница: „алк.”.

Садржај алкохола мери се на температури од 20 °C. За декларисање садржаја алкохола по запремини изражене у апсолутној вредности, дозвољена су следећа позитивна и негативна одступања:

Врста пића	Позитивна или негативна одступања
1. Пиво чији садржај алкохола не прелази 5,5% vol и пића произведена од грожда, која нису газирана, обухваћена царинским тарифним бројем 2206 00, у складу са посебним актом којим се уређују номенклатуре царинске тарифе	0,5% vol
2. Пиво чији садржај алкохола прелази 5,5% vol, пенушава пића која су обухваћена царинским тарифним бројем 2206 00, у складу са посебним актом којим се уређују номенклатуре царинске тарифе, а која се добијају од грожда, остала ферментисана пића од воћа осим грожда, попут воћних вина и сл., било да су полупенушава или пенушава и пића произведена ферментацијом меда	1% vol

Врста пића	Позитивна или негативна одступања
3. Пића која садрже мацерате воћа и делова биљака	1,5% vol
4. Сва остала пића која садрже више од 1,2% vol алкохола	0,3% vol

Одступања су дозвољена без обзира на прописана одступања код аналитичких метода мерења јачине алкохола.

ПРИЛОГ 12

РЕФЕРЕНТНИ УНОСИ

ДЕО А – ДНЕВНИ РЕФЕРЕНТНИ УНОС ВИТАМИНА И МИНЕРАЛА (ОДРАСЛИ)

1. Витамини и минерали који се могу навести и њихове нутритивне референтне вредности (NRV)

Витамин А (µg)	800	Хлориди (mg)	800
Витамин D (µg)	5	Калцијум (mg)	800
Витамин E (mg)	12	Фосфор (mg)	700
Витамин K (µg)	75	Магнезијум (mg)	375
Витамин C (mg)	80	Гвожђе (mg)	14
Тиамин (mg)	1,1	Цинк (mg)	10
Рибофлавин (mg)	1,4	Бакар (mg)	1
Ниацин (mg)	16	Манган (mg)	2
Витамин B6 (mg)	1,4	Флуорид (mg)	3,5
Фолна киселина (µg)	200	Селен (µg)	55
Витамин B12 (µg)	2,5	Хром (µg)	40
Биотин (µg)	50	Молибден (µg)	50
Пантотенска киселина (mg)	6	Јод (µg)	150
Калијум (mg)	2.000		

2. Значајна количина витамина и минерала
- При одређивању значајне количине витамина и минерала, узимају се у обзир следеће вредности:
- 15% од нутритивне референтне вредности из тачке 1. овог прилога на 100 g или 100 ml у случају производа који нису пића;
 - 7,5 % од нутритивне референтне вредности из тачке 1. овог прилога на 100 ml у случају пића;
 - 15% од нутритивне референтне вредности из тачке 1. овог прилога по порцији, ако паковање садржи само једну порцију.

ДЕО Б – РЕФЕРЕНТНИ УНОС ЕНЕРГИЈЕ И ОДАБРАНИХ ХРАЊЛИВИХ Састојака осим ВИТАМИНА И МИНЕРАЛА (ОДРАСЛИ)

Енергетска вредност и хранљиви састојак	Референтни унос
Енергетска вредност	8400 kJ/2000 kcal
Укупне масти	70 g
Засићене масти	20 g
Угљени хидрати	260 g
Шећери	90 g
Протеини	50 g
Со	6 g

ПРИЛОГ 13

КОНВЕРЗИОНИ ФАКТОРИ

Енергетска вредност која се наводи, израчунава се уз помоћ следећих конверзионих фактора:

угљени хидрати (осим полиола)	17 kJ/g	4 kcal/g
полиоли	10 kJ/g	2,4 kcal/g
протеини	17 kJ/g	4 kcal/g
масти	37 kJ/g	9 kcal/g
салатрими	25 kJ/g	6 kcal/g
алкохол (етанол)	29 kJ/g	7 kcal/g
органске киселине	13 kJ/g	3 kcal/g
vlakna	8 kJ/g	2 kcal/g
еритритол	0 kJ/g	0 kcal/g

НАВОЂЕЊЕ И ПРИКАЗИВАЊЕ ХРАНЉИВИХ ВРЕДНОСТИ

Мерне јединице које се употребљавају при навођењу хранљивих вредности за енергију (килоџули (kJ) и килокалорије (kcal)) и масу (грами (g), милиграми (mg) или микрограми (μg)) и редослед приказивања података, у зависности од случаја, су следеће:

енергија	kJ/kcal
масти	g
од којих:	
– засићене масне киселине	g
– мононезасићене масне киселине	g
– полинезасићене масне киселине	g
угљени хидрати	g
од којих:	
– шећери	g
– полиоли	g
– скроб	g
vlakна	g
протеини	g
со	g
витамини и минерали	у јединицама наведеним у Прилогу 12 Део А тачка 1. овог правилника