




# Водич за декларисање хране

Јун 2018.

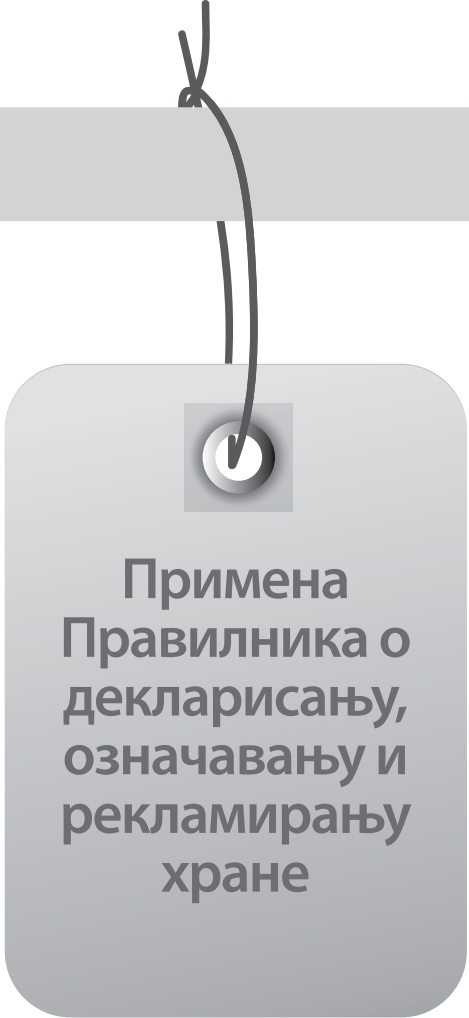


Примена  
Правилника о  
декларисању,  
означавању и  
рекламирању  
хране



# Водич за декларисање хране

Јун 2018.



Примена  
Правилника о  
декларисању,  
означавању и  
рекламирању  
хране

**©НАЛЕД 2018.**

Овај документ је припремио стручни тим Извршне канцеларије НАЛЕД-а у сарадњи са Савезом за храну и пољопривреду и Министарством пољопривреде, шумарства и водопривреде. Документ нема правну снагу и има за сврху да пружи незваничне смернице везане за примену прописа. Примери садржани у документу дати су само за илустрацију и не треба да се узимају као званична мишљења у складу са важећим законским и подзаконским прописима. Коришћење, копирање и дистрибуција садржаја овог документа дозвољена је искључиво у непрофитне сврхе и уз одговарајуће назначење имена, односно признавање ауторских права НАЛЕД-а. У изради документа коришћени су јавно доступни материјали наведени на крају публикације.

## САДРЖАЈ

<b>1</b>	<b>УВОД</b> .....	<b>11</b>
<b>2</b>	<b>ОПШТЕ ОЗНАЧАВАЊЕ</b> .....	<b>13</b>
2.1	Ко је одговоран за декларисање производа ако производ у промет ставља субјекат у пословању храном који није произвођач тог производа?.....	13
2.2	Доступност и положај обавезних информација о храни.....	14
2.2.1	У случају упаковане хране обавезне информације о храни морају да се налазе или на амбалажи или на етикети која је на њу причвршћена. Која врста етикета може да се користи у те сврхе? .....	14
2.2.2	У случају збирног паковања које се састоји од појединачних паковања које произвођачи продају трговцима на велико/мало, да ли је потребно обавезне податке у складу са члановима 8. и 9. Правилника навести на сваком појединачном паковању? .....	15
2.2.3	У случају збирног паковања које се продаје објектима јавне исхране који се састоји од појединачних паковања, где се морају појављивати обавезни подаци предвиђени члановима 8. и 9. Правилника? .....	15
2.2.4	Шта се подразумева под спољашњом амбалажом и који се обавезни подаци морају налазити на њој? .....	16
2.3	Обавезне информације о храни.....	16
2.3.1	Видно поље.....	16
2.3.2	Главно видно поље .....	17
2.3.3	Која су посебна правила за стаклене боце? .....	17
2.3.4	Која су посебна правила за амбалажу чија је највећа површина мања од 10 cm <sup>2</sup> ?.....	17
2.3.5	Како се одређује „највећа површина”, посебно у односу на лименке или боце? .....	18
2.3.6	Кад је храна понуђена на продају средствима комуникације на даљину ко је одговоран за давање и тачност информација о храни потрошачима? .....	18
2.3.7	Кад се храна ставља у промет средствима комуникације на даљину односно средствима продаје на даљину, који подаци су обавезни и у којој форми?.....	18
2.3.8	Кад је упакована храна стављена у промет средствима продаје на даљину, да ли субјект у пословању храном треба да наведе „број серије” пре саме куповине? .....	19
2.4	Списак састојака.....	19
2.4.1	Који адитиви као састојци хране се не наводе у списку састојка?.....	19
2.4.2	Како се наводе сложени састојци у списку састојака? .....	20

2.4.3	Када се наводи количина састојака или категорије састојака?.....	20
2.4.4	Када је могуће на декларацији производа користити навод „природна арома“? .....	22
2.4.5	Како се наводи количина састојка или категорије састојака, код хране која је при загревању или другој преради изгубила воду?.....	23
2.5	Посебни услови складиштења и услови употребе .....	24
2.5.1	Шта се подразумева под посебним условима складиштења или условима употребе и када се они наводе? .....	24
2.5.2	Што се тиче „упуства за употребу“, може ли субјект у пословању храном користити симбол посуде или пећнице без речи „посуда“ или „пећница“?.....	24
2.6	Земља порекла и место порекла.....	25
2.6.1	Шта се подразумева под земљом порекла?.....	25
2.6.2	Која је разлика између земље и места порекла? .....	25
2.6.3	Које врсте информација о храни могу указати на то да храна потиче из друге земље или места порекла? .....	26
2.6.4	Да ли је земља порекла истоветна земљи у којој се производ пакује или земљи / земљама из којих потичу појединачне компоненте, нпр. код смрзнутог поврћа? .....	27
<b>3</b>	<b>НАЗИВ ХРАНЕ И ПОДАЦИ КОЈИ СЕ НАВОДЕ УЗ НАЗИВ ХРАНЕ.....</b>	<b>28</b>
3.1	Употреба заменских састојака - субституената.....	28
3.2	У ком случају се наводи податак о додатим протеинима уз назив производа? .....	28
3.3	Како се на декларацији производа наводи нето маса за храну која је глазирана?.....	29
3.4	Како се наводи датум замрзавања? .....	29
3.5	На које производе од меса и полупроизводе од меса се односи обавеза навођења информација о додатој води уз назив производа? .....	30
3.6	Који су препоручени критеријуми за коришћење маркетинг термина при означавању, оглашавању и презентовању хране?.....	31
3.7	Који би били препоручени критеријуми за коришћење термина „домаће“?.....	32
3.8	Коришћење термина „без глутена“ и „веома низак садржај глутена“ .....	33
3.9	Коришћење термина „Српски квалитет“ .....	33
<b>4</b>	<b>ОБЕЛЕЖАВАЊЕ АЛЕРГЕНА .....</b>	<b>35</b>
4.1	На који начин се пружају информације о глутену?.....	36
4.2	На који начин се пружају информације о језгастом воћу?.....	37
4.3	На који начин се алергени наглашавају у списку састојка?.....	37

4.4	На који начин се наводе алергени на производима без списка састојака? .....	37
4.5	Како се наводе производи истог алергена? .....	38
4.6	У којим случајевима није потребно наводити алергене? .....	48
4.7	Може ли субјект у пословању храном пружити информације о састојцима или производима који узрокују алергије или интолеранције и који су коришћени у производњи или припреми неупаковане хране само и једноставно на захтев потрошача? .....	39
4.8	Може ли субјект у пословању храном пружити информације о састојцима или производима који узрокују алергије или интолеранције и који су коришћени у производњи или припреми неупаковане хране употребом средстава који нису етикета, укључујући и модерне технолошке алате или вербалну комуникацију? .....	39
<b>5</b>	<b>НУТРИТИВНО ДЕКЛАРИСАЊЕ .....</b>	<b>40</b>
5.1	Који подаци су обавезни да се наведу на нутритивној декларацији производа? .....	40
5.2	Како се наводе хранљиве материје за које постоје прехранбене и здравствене изјаве? .....	42
5.3	На који начин се наводе информација по порцији, односно потрошачкој јединици? .....	42
5.4	Могу ли се користити други облици изражавања енергетске вредности и хранљивих материја? .....	43
5.5	Како се наводи проценат референтног уноса (% РУ)? .....	43
5.6	Да ли садржај хранљивих материја која се наводи на декларацији односи на храну у продаји или након припреме? .....	44
5.7	Навођење нутритивне декларације .....	44
5.8	Која су дозвољена одступања за нутритивну декларацију на храни која није додатак исхрани? .....	46
5.9	Које нутритивне информације могу да се понове на паковању? .....	46
<b>6</b>	<b>РЕФЕРЕНЦЕ .....</b>	<b>48</b>
<b>7</b>	<b>ЧЛАНОВИ САВЕЗА ЗА ХРАНУ И ПОЉОПРИВРЕДУ .....</b>	<b>49</b>



## Поздравна реч

---

### **Бранислав Недимовић** **Министар пољопривреде, шумарства и водопривреде**

Декларисање, означавање и рекламирање хране је изузетно значајно и сложено питање у погледу комуникације са потрошачима и законског оквира који уређује ову област.

Крајњи циљ је да потрошач добије исправне и јасне информације, као и да информације не обмањују потрошача, посебно у погледу састава, количине, трајности, порекла, карактеристика хране, идентитета и својстава хране.

Препознајући да сама декларација на производу није једино средство преношења информација о храни потрошачима, нова правила дефинисана Правилником о декларисању, означавању и рекламирању хране проширују се и на друга средства комуникације, као што је интернет маркетинг или други савремени технолошки алати комуникације.

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде је прихватило иницијативу НАЛЕД-овог Савеза за храну и пољопривреду и узело учешће у изради овог Водича, који даје конкретне одговоре на најчешћа постављена питања и недоумице привреде, уз навођење одговарајућих примера, и указује на главне промене када је реч о новим правилима декларисања, означавања и рекламирања хране. Верујемо да ће Водич помоћи прехранбеној индустрији у испуњавању нових правила, што ће са друге стране допринети пружању јасних и недвосмислених информација потрошачима.



## Поздравна реч

---

### **Владимир Чупић** **Председник НАЛЕД-овог Савеза за храну и пољопривреду**

Чланови НАЛЕД-а окупљени у Савезу за храну и пољопривреду препознали су потребу за постојањем документа који би на једноставан и свима прихватљив начин представио правила за означавање хране која прописује Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране из 2017. године који почиње да се примењује од половине јуна 2018.

Наши чланови су на различите начине укључени у ланац хране, од примарне производње, преко прераде, дистрибуције и пласмана готових производа, па све до локалних самоуправа и представника потрошача. У свакој од ових карика препозната је важност јасног, истинитог и прецизног декларисања шта храна садржи, које су јој основне хранљиве карактеристике, да ли има алергене и на који начин ју је потребно чувати како би остала безбедна и задржала најбољи квалитет.

Сигурни смо да ће овај Водич помоћи свима: нама у привреди који имамо одговорност да на прави начин означимо храну и пиће које производимо, надлежним службама које имају задатак да контролишу примену прописа, али и потрошачима који имају право на тачне информације о храни и пићу које конзумирају.

Захваљујемо Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде на отворености за сарадњу и помоћи у тумачењу Правилника.





# I / УВОД

---

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде је донело Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране који је објављен у Службеном гласнику Републике Србије, број („Службени гласник РС“, број 19/17), дана 8. марта 2017. године (у даљем тексту: Правилник).

Овај Правилник ступа на снагу осмог дана од дана објављивања у „Службеном гласнику Републике Србије“, а примењује се од 15. јуна 2018. године. Даном почетка примене овог правилника престају да важе Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране („Службени гласник Републике Србије“, бр. 85/13 и 101/13), осим одредбе члана 47. тог правилника и Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса („Службени гласник РС“, бр. 94/15 и 104/15) у делу који се односи на садржај колагена у протеинима уситњеног меса, као и члан 30. Правилника о декларисању и означавању упакованих намирница ("Службени лист СЦГ", бр. 4/04, 12/04 и 48/04), а којим су дефинисане нутритивне изјаве.

Изменама и допунама Правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране („Службени гласник РС", број 16/18) је дефинисано да храна произведена, упакована у амбалажу и декларисана, односно означена до 15. јуна 2018. године, и која као таква се налази у магацинском простору код произвођача, а која не испуњава услове прописане овим правилником, може да се стави у промет до истека рока трајања, а најкасније до 31. децембра 2018. године.

Одредбе овог правилника примењују се на храну намењену крајњем потрошачу, као и објектима јавне исхране. У складу са Законом о безбедности хране (Службени гласник РС, број 41/09) под храном се подразумева свака супстанца или производ, прерађена, делимично прерађена или непрерађена, а намењена је за исхрану људи или се оправдано може очекивати да ће се користити за људску употребу. Храном се сматра и пиће, гума за жвакање, као и било која супстанца наменски додата храни током припреме, обраде или производње.

Према члану 30. став 1. Закона, храна која се ставља у промет на територији Републике Србије мора да буде означена, декларисана, оглашена и изложена, у складу са овим законом и другим посебним прописима.

Према члану 6. Правилника, храна која се ставља у промет на територији Републике Србије, мора

да буде декларисана тако да садржи податке утврђене у складу са одредбама овог правилника и посебним прописима којима се уређује одређена врста хране. Подаци на декларацији производа морају да буду написани на српском језику, ћирилицом или латиницом, да су разумљиви, видљиви, јасни, да се лако не бришу и не могу, на било који начин, да буду прекривени или испрекидани другим текстом или сликовним приказом.

Субјекти у пословању храном који другим субјектима у пословању храном испоручују храну која није намењена за крајње потрошаче или објекте јавне исхране морају осигурати да се тим субјектима у пословању храном пружи довољно информација како би они могли испунити обавезе у складу са одредбама Правилника и посебним прописима којима се уређује декларисање, односно означавање хране.

Правилником се уређују општи захтеви за декларисање, означавање и рекламирање хране, док се за поједине категорије хране посебним прописима уређују додатни захтеви за означавање производа, као на пример за шећер, воћне сокове, месо, мед и друго.

У контексту процеса приступања Србије Европској унији (ЕУ) и усаглашавања националног законодавства са прописима ЕУ, оцена је да је Правилник у потпуности усаглашен са одредбама Уредбе (ЕУ) 1169/2011. Оно што предстоји је даље усаглашавање са спроведбеним уредбама којима се дефинише обавезно означавање порекла за свеже, расхлађено или смрзнуто свињско, овчије и козије месо, као и месо живине што је на нивоу ЕУ регулисано Спроведеном уредбом Комисије (ЕУ) 1337/2013.

Циљ овог водича је да пружи адекватне информације свим учесницима у прехранбеном ланцу, као и надлежним телима да боље разумеју и исправно примењују одредбе Правилника. Такође, питања и одговори дати у овом документу треба да пруже потрошачима јасну информацију о томе шта треба да очекују када је декларисање и означавање хране у питању.

## 2 / ОПШТЕ ОЗНАЧАВАЊЕ

---

### **2.1 КО ЈЕ ОДГОВОРАН ЗА ДЕКЛАРИСАЊЕ ПРОИЗВОДА АКО ПРОИЗВОД У ПРОМЕТ СТАВЉА СУБЈЕКАТ У ПОСЛОВАЊУ ХРАНОМ КОЈИ НИЈЕ ПРОИЗВОЂАЧ ТОГ ПРОИЗВОДА?**

За информације о упакованој храни одговоран је, у складу са законом којим се уређује безбедност хране, субјект у пословању храном под чијим се називом, односно пословним именом храна ставља у промет, или увозник уколико тај субјект није регистрован у Републици Србији.

У складу са члановима 6, 8. и 9. Правилника, за декларисање упаковане хране одговоран је, у складу са законом којим се уређује безбедност хране, субјект у пословању храном под чијим се називом, односно пословним именом храна ставља у промет или увозник, уколико тај субјект није регистрован у Републици Србији.

При декларисању упаковане хране обавезно се, између осталог, наводи назив и адреса/седиште субјекта у пословању храном под чијим се називом, односно пословним именом храна ставља у промет, а који је регистрован у Републици Србији, најчешће на један од начина:

- 1) назив и адреса произвођача, или
- 2) назив и адреса субјекта у пословању храном који храну пакује, или
- 3) назив и адреса оног субјекта који храну ставља у промет (нпр. увозник, власник робне марке), а који је регистрован у Републици Србији.

Дакле, обавезно је навођење једног субјекта у пословању храном, који је уједно и одговоран за декларисање упаковане хране. Навођење више субјеката у пословању храном није забрањено, али у том случају мора бити јасно назначено који је од наведених субјеката одговоран за декларисање хране.

Код производа који се продаје под робном марком, када су и произвођач и онај који ставља производ на тржиште субјекти регистровани у Републици Србији, није обавезно навести назив и адресу оба субјекта у пословању храном, већ само једног од њих. Обично се наводи власник робне марке

производа, односно онај који производ ставља на тржиште, а који је уједно и одговоран за исправност, односно тачност података који се налазе на производу.

Ветеринарски контролни број објекта за делатности за које је одобрен, а односе се на обраду, дораду и прераду хране, отискују се у виду идентификационе ознаке у облику жига на појединачну амбалажу паковања хране, у складу са чл. 26. и 27. Правилника о облику и садржини жига, односно потврде о безбедности дивљачи за исхрану људи, као и о начину и поступку обележавања хране животињског порекла („Службени гласник РС”, број 44/07).

Ветеринарски контролни број објекта се мора налазити на декларацији производа и у случају када тај произвођач не ставља производе у промет, те навођење назива и адресе тог произвођача није обавезно на декларацији производа, већ то ради други субјекат у пословању храном који је уједно одговоран за декларисање производа у складу са Правилником. На пример, млеко које се ставља у промет под робном марком у власништву неког малопродајног ланца, а који није произвођач, назив и адреса произвођача млека није обавезна да се наведе на декларацији млека, али је обавезно да се наведе ветеринарски контролни број објекта у коме се производи млеко.

## **2.2 ДОСТУПНОСТ И ПОЛОЖАЈ ОБАВЕЗНИХ ИНФОРМАЦИЈА О ХРАНИ**

### **2.2.1 У случају упаковане хране обавезне информације о храни морају да се налазе или на амбалажи или на етикети која је на њу причвршћена. Која врста етикета може да се користи у те сврхе?**

У случају упаковане хране обавезне информације о храни морају да се нађу директно на амбалажи или на етикети која је на њу причвршћена. Етикета је дефинисана као било која ознака, робна марка, жиг, знак, сликовни или други описни приказ, написан, одштампан, означен или утиснут на или причвршћен за амбалажу или посуду са храном.

Етикете морају бити лако уочљиве, јасно читљиве и неизбрисиве. Обавезне информације о храни ни у ком случају не смеју бити скривене, прекривене или прекинуте другим писаним или сликовним приказима или другим материјалом. С тим у вези етикете не смеју бити лако уклоњиве јер би то угрозило расположивост или доступност обавезних информација о храни потрошачима.

Могу се користити све врсте етикета за које се сматра да задовољавају претходно наведене критеријуме. У случају двослојних/преклапајућих етикета причвршћених на амбалажи може се урадити процена од случаја до случаја како би се оценило да ли су испуњени услови о доступности и положају обавезних информација о храни. Ову процену ради произвођач, а могуће је тражити и званично мишљење надлежног министарства. Посебно треба обратити пажњу да ли се информације о храни наведене на таквим врстама етикета могу лако пронаћи.

Прелепљивање декларација етикетама се препоручује у сврху превода декларације на српски језик.

### **2.2.2 У случају збирног паковања које се састоји од појединачних паковања које произвођачи продају трговцима на велико/мало, да ли је потребно обавезне податке у складу са члановима 8. и 9. Правилника навести на сваком појединачном паковању?**

Овај навод се односи на фазу пре продаје крајњем потрошачу у којој је искључена продаја/снабдевање објекту јавне исхране. У том случају обавезне податке предвиђене члановима 8. и 9. Правилника морају се налазити на једном од следећих места:

- 1) на упакованој храни, тј. на „збирном” паковању, или
- 2) на етикети која је причвршћена на таквом паковању.

Другим речима, није потребно означавати свако појединачно паковање у случају збирног паковања. Међутим, ако трговац на велико/мало одлучи да врши продају појединачних паковања крајњем потрошачу, он мора да обезбеди да се обавезне информације предвиђене члановима 8. и 9. Правилника налазе на сваком од појединачних паковања, на основу информација које се појављују на упакованој храни или на етикети која је на њој причвршћена.

### **2.2.3 У случају збирног паковања које се продаје објектима јавне исхране који се састоји од појединачних паковања, где се морају појављивати обавезни подаци предвиђени члановима 8. и 9. Правилника?**

У случају збирног паковања које се продаје објектима јавне исхране (болнице, кантине, предшколске и школске установе) и који се састоји од појединачних паковања, обавезни подаци морају бити присутни на збирном паковању или на етикети која је на њему причвршћена.

Међутим, ако су појединачна паковања, унутар збирног паковања, намењене директној продаји крајњем потрошачу, обавезни подаци морају бити присутни и на сваком појединачном паковању.

Ако је највећа површина тих појединачних паковања која су намењена директној продаји крајњем потрошачу мања од 10 cm<sup>2</sup>, обавезни подаци који морају бити присутни на амбалажи или на етикети ограничавају се на следеће:

- 1) назив хране;
- 2) сви састојци или помоћна средства у процесу производње који могу да изазову алергије и/или интолеранције, или су добијени од састојака или производа који могу да изазову алергије и/или интолеранције, а који су употребљени у процесу производње или припреме хране и који су присутни у готовом производу, чак и у измењеном облику;
- 3) нето количину хране;
- 4) рок трајања.

С обзиром на различите облике испоруке хране крајњем потрошачу у угоститељским објектима,

треба напоменути да се чашице за порције (нпр. џемова, меда, сенфа) које се гостима у објектима јавне исхране сервирају као део оброка не сматрају продајним јединицама. У том случају информације о храни треба да се наводе на збирним паковањима, а потрошачу се на захтев може дати на увид списак састојака производа.

Угоститељски објекти су дужни да обезбеде доступност информација о алергенима крајњем потрошачу. Правилником нису прописани начин како се обезбеђује испуњеност горе наведене обавезе, већ је то остављено самим угоститељским објектима (нпр. путем менија, алерген инфо табле и слично).

## **2.2.4 Шта се подразумева под спољашњом амбалажом и који се обавезни подаци морају налазити на њој?**

У складу са Правилником, под спољашњим паковањем упаковане хране подразумева се амбалажа у којој субјект у пословању храном испоручује храну другим субјектима у пословању храном. У конкретном случају, под спољашњим паковањем упаковане хране мисли се на паковања упаковане хране која добављач испоручују, на пример, неком малопродајном објекту, односно на упаковану храну која се може налазити у, нпр. транспортним кутијама. На оваквој спољашњој амбалажи морају се наћи најмање следећи подаци:

- 1) назив под којим се храна ставља у промет;
- 2) рок трајања;
- 3) посебни услови чувања и/или употребе хране, ако утичу на својства хране и рок трајања;
- 4) назив и адреса/седиште субјекта у пословању храном под чијим се називом, односно пословним именом храна ставља у промет, а који је регистрован у Републици Србији.

Кутије/држачи/подлошке које служе за излагање упаковане хране на полицама у малопродајним објектима крајњем потрошачу се не сматрају спољашњом амбалажом у смислу овог Правилника и као такве нису предмет подручја примене Правилника. На пример, држачи за јогурт се не сматрају спољашњом амбалажом у смислу овог Правилника. Упакована храна у кутијама/држачима/подлошкама која је на тај начин изложена и која је предмет продаје крајњем потрошачу, мора бити декларисана у складу са чланом 8. Правилника.

## **2.3 ОБАВЕЗНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ О ХРАНИ**

### **2.3.1 Видно поље**

У члану 2, став 1. Правилника, дата је дефиниција видног поља: све површине амбалаже које се могу видети са једне тачке гледања.

Чланом 11. Правилника, прописано је да се код декларисања упаковане хране у истом видном пољу

морају налазити следећи подаци:

- 1) назив хране;
- 2) нето количина;
- 3) стварни садржај алкохола код пића која садрже више од 1,2% vol алкохола.

У истом видном пољу, поред наведених података, морају да се истакну и други подаци, ако је то прописано посебним прописима.

Врло често, амбалажа упакованог производа има више видних поља, те произвођач, односно субјект у пословању храном који је одговоран за декларисање хране, сам одређује најмање једно видно поље на коме се морају налазити сви подаци, у складу са чланом 11. Правилника. Дефинисано видно поље од стране произвођача, односно субјекта у пословању храном који је одговоран за декларисање хране, не мора нужно да значи да се ради о предњој страни амбалаже, већ то може да буде и бочна или задња страна амбалаже односно стране (површине) амбалаже које се могу видети са једне тачке гледања.

### **2.3.2 Главно видно поље**

Главно видно поље је видно поље амбалаже које потрошач најчешће види на први поглед приликом куповине и које му омогућава да одмах препозна производ у смислу његових особина или природе и по потреби, назив робне марке тог производа. Уколико амбалажа има неколико једнаких главних видних поља, главно видно поље је оно које одабере субјект у пословању храном.

### **2.3.3 Која су посебна правила за стаклене боце?**

Код стаклених боца намењених поновној употреби, уколико имају трајне ознаке, а не налепнице, обруч или привезак, обавезни су следећи подаци:

- 1) назив производа;
- 2) сви састојци или помоћна средства у процесу производње који могу да изазову алергије и/или интолеранције, или су добијени од састојака или производа који могу да изазову алергије и/или интолеранције, а који су употребљени у процесу производње или припреме хране и који су присутни у готовом производу, чак и у измењеном облику;
- 3) нето количина;
- 4) рок трајања;
- 5) нутритивна декларација.

### **2.3.4 Која су посебна правила за амбалажу чија је највећа површина мања од 10 cm<sup>2</sup>?**

Код хране упаковане у амбалажу чија је највећа површина мања од 10 cm<sup>2</sup>, обавезни су следећи подаци:



- 1) назив производа;
- 2) сви састојци или помоћна средства у процесу производње који могу да изазову алергије и/или интолеранције, или су добијени од састојака или производа који могу да изазову алергије и/или интолеранције, а који су употребљени у процесу производње или припреме хране и који су присутни у готовом производу, чак и у измењеном облику;
- 3) нето количина;
- 4) рок трајања;

За оваква мала паковања, навод о списку састојака мора бити обезбеђен другим средствима (нпр. лифлетима, веб страница) или морају бити доступан када потрошачи то затраже (нпр. телефоном).

### **2.3.5 Како се одређује „највећа површина”, посебно у односу на лименке или боце?**

У случају правоугаоне амбалаже или амбалаже у облику кутије одређивање „највеће површине” је једноставно, и представља једну целу страницу предметне амбалаже (висина x ширина).

Међутим, код цилиндричних облика (нпр. лименки) или амбалаже у облику боце која често има неправилне облике, одређивање највеће површине је сложеније. Прагматичан начин појашњавања концепта „највеће површине” за цилиндричну амбалажу – или амбалажу у облику боце, може бити, на пример, површина која искључује врхове, дна, обода на врху и дну лименки, рамена и вратове боца и тегли.

### **2.3.6 Кад је храна понуђена на продају средствима комуникације на даљину ко је одговоран за давање и тачност информација о храни потрошачима?**

Субјект у пословању храном је одговоран за информације о храни под чијим се именом ставља у промет. Субјект мора осигурати присутност и тачност информација о храни.

Кад је храна понуђена на продају средствима комуникације, односно продаје на даљину, за пружање обавезних информација о храни потрошачима пре саме куповине одговоран је, на пример власник веб-сајта.

### **2.3.7 Кад се храна ставља у промет средствима комуникације на даљину односно средствима продаје на даљину, који подаци су обавезни и у којој форми?**

Кад се храна ставља промет средствима комуникације на даљину односно средствима продаје на даљину, треба разликовати да ли се ради о упакованој или неупакованој храни.

**За упаковану и неупаквану храну** понуђену на продају средствима комуникације на даљину, обавезни подаци из члана 8. став 1. овог правилника, осим рока трајања, треба да буду доступни пре

закључивања куповине и наводе се у пропратном документу приликом продаје на даљину или их треба дати у неком другом јасно дефинисаном облику који субјект у пословању храном прецизно одређује. Ако се користе ти други облици, субјект у пословању храном крајњем потрошачу пружа обавезне податке без наплате додатних трошкова.

Сви обавезни подаци треба да буду доступни у тренутку испоруке.

**За неупаковану храну:** Субјект у пословању храном треба да пружи само информације о алергенима пре саме продаје тако да буду наведене у пропратном документу приликом продаје на даљину или их треба пружити у неком другом одговарајућем облику који субјект у пословању храном мора јасно да одреди, без наплате додатних трошкова крајњем кориснику и у тренутку испоруке.

### **2.3.8 Кад је упакована храна стављена у промет средствима продаје на даљину, да ли субјект у пословању храном треба да наведе „број серије” пре саме куповине?**

„Обавезне информације о храни” обухватају све информације које је потребно навести крајњем потрошачу и које су прописане одредбама Правилника као и одредбама посебних прописа. Информација о броју серије, односно лота није намењена крајњем потрошачу, већ је она углавном средство којом се осигурава следљивости и не утиче на избор хране од стране потрошача. Као таква и у контексту прагматичног приступа, не би требала постојати обавеза навођења ове информације пре саме куповине хране.

## **2.4 СПИСАК САСТОЈАКА**

### **2.4.1 Који адитиви као састојци хране се не наводе у списку састојка?**

У списку састојака није потребно наводити адитиве који су у храни присутни зато што су присутни у једном или више састојака те хране, под условом да у готовом производу немају никакву технолошку функцију и у ком случају се примењује правило за пренете адитиве. Да ли адитив врши технолошку функцију у финалном производу зависи и од састојака који садрже адитив и хране у коју се додају. На пример ако се ољуштени кромпир третира средством против оксидирања (Е 300 - аскорбинска киселина), који се касније користи за производњу инстант пиреа, субјекат у пословању храном није дужан да наведе овај адитив, јер у готовом производу нема никакву технолошку функцију. Овај изузетак се не односи на алергене наведене у Прилогу I Правилника, или њихове производе. На пример ако се сумпор диоксид користи као конзерванс у сувом грожђу, без обзира што нема никакву технолошку функцију у колачима који садрже суво грожђе мора се навести, у списку састојка колача, будући да је алерген под условом да је присутан у количини већој од 10 mg/kg.

#### 2.4.2 Како се наводе сложени састојци у списку састојака?

Сложени састојак је састојак хране која се састоји од два или више састојака, нпр. мајонез, хлеб, бисквит. 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.

Када се у списку састојака наведе назив сложеног састојка, називи његових састојака морају да се наведу према опадајућем редоследу, тако да се јасно види да су састојци тог сложеног састојка. На пример, уколико је декларисан мајонез као сложени састојак онда се наводи "мајонез (јаје, уље сунцокрета, вода, со)".

Када се наводе појединачни састојци, може доћи до понављања састојака у храни, нпр. шећер може бити састојак хране, али такође може бити присутан и у сложеном састојку производа, тада се у овом случају шећер наводи два или више пута у списку састојака.

#### 2.4.3 Када се наводи количина састојака или категорије састојака?

Количину састојака или категорију састојака **потребно** је навести у списку састојака ако се:

- **назив састојка налази у називу хране** (на пример, "купина" и "јабука" у колачу купине и јабуке; јогурт са јагодом) тада се наводи количина купине, јабуке и јагоде у наведеним примерима. Уколико се уз назив хране наводи категорија састојака, на пример „пита са поврћем“, „рибљи штапићи“, „хлеб са језграстим воћем“, „воћна пита“, у овим случајевима наводи се количина састојака која се односи на укупан садржај поврћа, рибе, језграстог воћа или воћа у храни.
- **назив састојка или категорија састојка потрошача повезује са називом хране.** Ово се пре свега односи на случајеве када је храна описана уобичајеним називима без додатних описних назива. У таквим случајевима се описни назив хране може користити као смерница за утврђивање који се састојци највероватније повезују са храном која је означена искључиво уобичајеним називом. Навођење количине састојака у том случају би се односило на главне састојке или састојке који одређују карактеристику производа, јер су то у правилу састојци које потрошач повезује са називом хране. На пример „сарма“ или „гулаш“ где је потребно је навести количину меса. Важно је напоменути да је потребно урадити процену за сваки случај посебно. На пример, није потребно навести количину јабука која је употребљена у производњи јабуковаче. Слично томе, овом се одредбом не уводи аутоматска обавеза навођења количине меса за производе као што је сува шунка, али је потребно навести проценат меса код производа као што је, на пример, „pizza шунка“ због специфичности назива производа.
- **састојак наглашава речима, сликама или графиком на декларацији**, на пример, ако се на декларацији производа налази слика купина.
- **састојак или категорија састојка сматра битним за особине хране и њено разликовање од друге хране** са којом би могла да се замени због свог назива или изгледа. Сврха ове одредбе је да се испуне захтеви потрошача за производе који се обично продају под

истим именом, али у различитим крајевима, односно државама имају битно другачији састав.

Ако је реч о **сложеним састојцима**, потребно је следити следеће:

- ако се у називу хране налази сложени састојак (нпр. кекс са кремастим надевом), требало би навести количину сложеног састојка (тј. кремастог надева);
- ако се у називу хране налази састојак сложеног састојка (нпр. кекс са кремастим надевом са лешницима), осим количине сложеног састојка требало би навести и количину тог састојка (лешника).

Међутим, количина састојка се **не мора** наводити у следећим случајевима:

### **1) Код састојака чија је оцеђена нето маса означена у складу са Прилогом 9, став 5. Правилника**

- У случају, ако се чврста храна налази у течном раствору, наводи се и оцеђена нето маса хране. Ако је храна глазирана, наведена нето маса хране не укључује глазуру.
- С тим у вези у складу са наведеним одредбама Правилника сви производи за које је потребно навести оцеђену нето масу и нето масу у складу са ставом 5. Прилога 9. изузети су од захтева за посебним навођењем количине састојака. Количина састојка или категорије састојака може се израчунати из наведене оцеђене нето масе. Пример: туна у саламури – није потребно наводити количину главног састојка, односно туне јер се она може видети из оцеђене нето масе.
- Изузетак се **не примењује** ако је за производ са мешаним састојцима наведена нето маса или оцеђена нето маса, али су један или више састојака наведени у називу или на други начин истакнути. Количина појединог састојка не може се израчунати из већ наведених количина. Пример: маслине и паприке које се налазе у сланом раствору. У том случају је потребно навести количину и за маслине и за паприке.

### **2) Код састојака који се употребљавају у малим количинама у сврху ароматизовања**

- Ставом 1. тачком 3) Прилога 8. Правилника прописано је следеће: „Навођење количине састојака или категорије састојака није потребно у случају састојака или категорија састојака који се употребљавају у малим количинама у сврху ароматизовања”
- Овај изузетак не треба сматрати да је ограничено на „ароме” дефинисане Правилником о квалитету и другим захтевима за ароме за намирнице (односно другим релевантним прописом којим се регулишу ароме у намирницама), већ се примењује на све састојке или категорије састојака који се употребљавају у малим количинама за зачињавање хране, на пример лук, зачинско биље, зачини. Дефиниција „малих количина” није дефинисана Правилником. С тим у вези потребно је посебно размотрити означавање оваквих састојака за сваки појединачни случај, на пример хлеб са аромом лука, чипс са укусом пилетине, и слично.

### **3) Код састојака попут мешавине воћа, поврћа или печурки, од којих ниједно не**

преовладава значајно с обзиром на масу и који се користе у уделима који могу бити променљиви, а користе се у мешавини као састојци хране. У том случају могу се заједно навести на списку састојака као „воће”, „поврће” или „печурке”, након чега следи навод „у променљивим уделима”, пропраћен пописом присутнога воћа, поврћа или печурака. У тим случајевима мешавина се додаје списку састојака у складу са чланом 17. став 1. Правилника на основу укупне масе присутног воћа, поврћа или печурки, на пример, супа од поврћа и печурака.

**4) Када састојци могу да варирају у количинама**, без промене карактеристика производа или разликовања од сличних производа, на пример количина брашна у тортиљама.

**5) У случајевима када су састојци природно присутни у храни** и нису додати као састојци, на пример кофеин (у кафи), витамини и минерали (у воћним соковима) и слично.

#### **2.4.4 Када је могуће на декларацији производа користити навод „природна арома“?**

Ароме се наводе на један од следећих начина:

- 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 аромама и даје храни арому на дим“.

Навођење израза „арома дима“ или „арома дима добијена из букве“ на декларацији производа се не може заменити изразом „арома“.

На декларацији ознака „природна” се може користити 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 аромама;
- 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 аромама.

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.

### 2.4.5 Како се наводи количина састојка или категорије састојака, код хране која је при загревању или другој преради изгубила воду?

Навођење количине састојака хране која је изгубила воду након производње, као што су на пример, колачи, кекси, пите, ферментисане кобасице, мора се базирати на количини састојака у фази посуде за мешање, израженој као проценат количине готовог производа.

На пример: За „кекс са маслацем”, код којих се навођење количине захтева само за маслац, количина маслаца се рачуна се на следећи начин:

Маса састојака:

Брашно: 100 g

Шећер: 40 g

Маслац: 50 g

Јаја: 10 g

Укупна маса састојака у посуду за мешање: 200 g

Укупна маса готовог производа након печења: 170 g

Количина маслаца као проценат:  $(50/170) \times 100 = 29,4 \%$  маслаца.

Како количина маслаца не прелази 100% готовог производа, у овом случају кекса, количина маслаца се мора изразити као проценат у односу на готов производ (тј. 29,4 %).

Међутим, у случају када количина састојка прелази 100 % у односу на готов производ, количина се мора навести на основу масе састојка или састојака употребљених за припрему 100 g готовог производа.

На пример: За ферментисане суве кобасице произведене од свињског меса, где се навођење количине захтева само за свињско месо, прорачун је потребно урадити на следећи начин:

	kg	%	% у односу на готов производ
свињско месо	95	73,08	112,43
свињско чврсто масно ткиво	27	20,77	31,95
нитритна со	3,2	2,46	3,79
сахароза	0,25	0,19	0,30
Na-изоаскорбат/ериторбат	0,05	0,04	0,06
млеко у праху	2,6	2,00	3,08
зачини	0,5	0,38	0,59
vlakна	1,4	1,08	1,66
Укупна количина	130	100,00	153,85
Укупна количина после калирања (готов производ)	84,5	65	100,00

Укупна маса састојака у посуду за мешање: 130 kg

Укупна маса готовог производа (после калирања): 84,5 kg

Прорачун количине свињског меса као процента:  $(95/84,5)*100 = 112,43 \%$  свињског меса.

Како прорачун количине свињског меса прелази 100 %, проценат се мора заменити масом свињског меса употребљеног за припрему 100 g ферментисане суве кобасице (нпр. навођење количине свињског меса могло би се изразити: „За производњу 100 g ферментисане суве кобасице употребљено је 112,43 g свињског меса”).

## 2.5 ПОСЕБНИ УСЛОВИ СКЛАДИШТЕЊА И УСЛОВИ УПОТРЕБЕ

### 2.5.1 Шта се подразумева под посебним условима складиштења или условима употребе и када се они наводе?

Потребно је навести посебне услове складиштења или услове употребе, где је то могуће, како би се осигурало правилно складиштење и употреба хране.

На пример:

- Ако потрошач треба да поштује одређене поступке када се паковање хране отвори – на пример, "једном отворено чувати на хладном и конзумирати у року од 3 дана".
- Ако храна није прикладна или погодна за употребу у одређеним околностима отвори – на пример, "није погодна за пржење" или "добро промућкати пре употребе".

Пиктограми и симболи, као што су пахуљице које указују на замрзнуто складиштење или означавање звезда, могу се користити само поред обавезних информација изражених речима и бројевима.

Услови за употребу морају бити наведени у случају када би храну било тешко правилно користити без њих. Било која упутства за употребу треба да буду довољно детаљна да би се омогућила одговарајућа припрема или употреба хране, односно тачно време и наведене температуре којим се обезбеђују безбедан производ за употребу. На пример, потребно је навести упутство за производ који је предвиђен само за микроталасну пећ или код ољуштених и сечених кромпира намењених за даљу термичку обраду на упутству је потребно навести време, температуру и количину предвиђену за пећницу, фритезу, односно тигањ.

### 2.5.2 Што се тиче „упутства за употребу”, може ли субјект у пословању храном користити симбол посуде или пећнице без речи „посуда” или „пећница”?

Не, то није могуће. Обавезни подаци као што су упутства за употребу морају бити наведени речима и бројкама. Употреба пиктограма или симбола само је додатан начин исказивања таквих података.

## 2.6 ЗЕМЉА ПОРЕКЛА И МЕСТО ПОРЕКЛА

### 2.6.1 Шта се подразумева под земљом порекла?

Земља порекла није дефинисана Правилником, међутим када се ради о храни из једне земље која се обрађује, дорађује у другој, приступ који се предузима за означавање хране темељи се на „на месту последње значајне промене“. Суштински, то значи да је последња земља у којој се храна знатно мења, уједно и земља порекла.

На пример, значајном променом или значајним степеном прераде подразумева се добијање производа технолошким поступцима прераде свежег меса, као што су димљење, сушење, зрење (нпр. димљена сланина, сува шунка итд.), или на пример пржење кафе.

Поступци као што су расечање, нарезивање, откоштавање, уситњавање, млевење, сецкање, чишћење, љуштење, млевење дробљењем, хлађење, замрзавање, дубоко замрзавање и одмрзавање не сматрају се значајном променом. Према овом правилу, ако се сланина дими, зри и суши у Србији, од свињског меса које долази нпр. из Данске, тада је земља порекла овог производа Република Србија. Међутим, у складу са саветима о најбољој пракси у земљама чланицама ЕУ, све више произвођача наводи и податке о пореклу увезеног меса.

### 2.6.2 Која је разлика између земље и места порекла?

Место порекла у смислу Правилника је било које место које се наводи као место из којег храна потиче и није „земља порекла“ како је утврђено законом којим се уређују општа правила и поступци који се примењују на робу која се уноси и износи из царинског подручја Републике Србије. Назив и адреса, односно седиште субјекта у пословању храном не сматра се земљом порекла или местом порекла хране. Правилником се не дефинише обавеза навођења места порекла производа.

Међутим, у циљу бољег информисања потрошача, може се наводити информација о месту порекла. Земља порекла хране односи се на порекло хране утврђене у складу са чланом 26. Правилника. Како би боље разумели разлику између земље порекла хране и места порекла навешћемо следеће примере и то за:

1) суву шунку као готов производ - производ се производи у Републици Србије од сировине из БиХ:  
 - земља порекла - РС (производ произведен у РС);  
 - место порекла меса - БиХ (у овом случају место порекла се односи на сировину од које се производ добија);  
 - за упаковану суву шунку као производ место порекла није обавезно.

2) "Алпско млеко" - производ се производи у Словенији од сировог млека из Словеније:  
 - земља порекла и место порекла је Словенија (пошто је и сировина и готов производ из Словеније, наводе се заједно);  
 - за млеко као производ намењен крајњем потрошачу место порекла није обавезно.



3) кафу - производ се пржи и меље у Р. Србији од сирове кафе из Колумбије, што се сматра битним технолошким поступцима:

- земља порекла - Р. Србија;
- место порекла - Колумбија.

### **2.6.3 Које врсте информација о храни могу указати на то да храна потиче из друге земље или места порекла?**

Одредбе члана 26. Правилника уређује категорије хране где се обавезно наводе земља порекла или земља и место порекла, као што су:

- говеђе, свињско, овчије, козије месо, као и месо живине (свеже, расхлађено или смрзнуто);
- мед;
- воће и поврће;
- јаја и производи од јаја;
- риба и производи рибарства;
- маслиново уље.

Такође одредбе Правилника уређују навођење земље порекла или земље и места порекла производа и у другим случајевима, ако би изостављање тог податка довело потрошача у заблуду у погледу земље или места порекла хране, а посебно ако би информације о храни или декларација у целини, могле указати на то да храна потиче из друге земље или места порекла. Ово укључује следеће случајеве: Права земља порекла хране увек треба да се наведе ако би на декларацији производа ознака у целини навела да храна долази или је направљена у другом месту, односно земљи порекла. Уколико назив производа или трговачки назив или робна марка или популарни назив садржи наводе о географској индикацији која се не веже за земљу порекла хране (нпр. франкфуртер, данско пециво, баварска кифла), тада је обавезно да се на производу наведе земља порекла.

Такође права земља порекла хране увек треба да се наведе у случају када се писани или илустративни материјал, укључујући карте, заставе, амблеме, избор боја (као што су боје националне заставе неке земље), референце на особе повезане са одређеним местом и референце на познате знаменитости или друге географске одреднице везују за друге земље.

Идентификационе ознаке, на пример ветеринарски број објекта, које се примењују на храну како би се задовољиле одговарајући захтеви националног и европског хигијенског законодавства сами по себи нису у функцији ознаке земље порекла, али је потребно пазити да те идентификационе ознаке, због њихове величине, истицања или положаја, не доприносе заваривајућем утиску о пореклу хране.

#### **2.6.4 Да ли је земља порекла истоветна земљи у којој се производ пакује или земљи / земљама из којих потичу појединачне компоненте, нпр. код смрзнутог поврћа?**

Члан 26. Правилника прописује навођење земље порекла или земље порекла и места порекла за воће и поврће, било да је у свежем, сушеном или смрзнутом стању.

Када се ради о једнокомпонентним производима смрзнутог поврћа (на пример смрзнути грашак), тада је земља порекла, земља у којој је производ убран или пожњевен, јер се смрзавање производа сматра недовољном обрадом или прерадом у складу са Уредбом којом се стиче порекло у складу са чланом 34. Царинског закона ("Сл. гласник РС", бр. 18/2010, 111/2012, 29/2015 и 108/2016).

Када се ради о мешавинама које се састоје од више врста поврћа, које потичу из више различитих земаља, примењује се правило да се за државу порекла производа сматра она држава у којој је обављена последња битна, економски оправдана прерада или обрада, у привредном друштву опремљеном за ту прераду или обраду и чији је резултат нови производ или која представља битну фазу производње.

Дакле, у датом примеру, земља порекла је земља у којој се врши мешање више врста поврћа у одређеним односима, које су пореклом из различитих земаља и на тај начин се добија нов производ - што се сматра последњим битним технолошким поступком, без обзира да ли је настала промена тарифног броја производа или не.

## 3 / НАЗИВ ХРАНЕ И ПОДАЦИ КОЈИ СЕ НАВОДЕ УЗ НАЗИВ ХРАНЕ

---

### **3.1 Употреба заменских састојака - субституената**

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 „x” најмање 75% од висине слова „x” назива производа и која није мања од најмање величине слова прописане чланом 10. став 4. Правилника.

На пример, овакве заменске састојке потребно је навести код: хамбургера који садржи одређени проценат текстурираних протеина соје (љуспице), аналога сира у пици, песто соса направљеног од першуна и слично.

### **3.2 У ком случају се наводи податак о додатим протеинима уз назив производа?**

У случају да се додати протеини и/или хидролизоване протеини, као што су албумин, колаген или казеин различитог животињског порекла користе у производњи било којих производа од меса, полупроизвода од меса и производа од рибе, у називу производа на декларацији треба укључити ове протеине заједно са именом животињских врста из којих су добијени. Ова информација се обавезно наводи уз назив производа, а може да се понови и на рекламном делу амбалаже.

На пример, ако је кувана (свињска) шунка направљена уз додаток говеђег колагена, назив ће бити "кувана шунка са додатком говеђег колагеном".

Овај навод укључује хидролизоване протеине као што су:

- албумин
- колаген

- казеин
- протеине млека
- протеине јаја.

Када је реч о производима од меса у које се додају протеини соје у виду сојиног изолата, концентрата, брашна, љуспица итд, у назив производа није потребно укључити навод "са додатим соја протеинима", али је обавезно споменути соју у списку састојака, као алерген.

### **3.3 Како се на декларацији производа наводи нето маса за храну која је глазирана?**

Ако је чврста храна у течном медију, уз нето масу наводи се и оцеђена нето маса. Смрзнута или дубоко смрзнута вода сматра се течним медијумом који ће за собом повући обавезу навођења на етикети информација о нето маси, као и о оцеђеној нето маси. Уз то, Правилником се предвиђа да ако је смрзнута или брзо смрзнута храна глазирана, нето маса не укључује глазуру и сматра се нето масом без глазуре.

Као последица овога, поменута нето маса глазиране хране једнака је нето маси која се мери. Узимајући у обзир наведено, као и потребу да се избегне довођење потрошача у заблуду, може се навести нето маса на следећи начин:

#### **Двоструки навод:**

- нето маса: X g и
- оцеђена маса: X g;

#### **Додатни навод:**

- Нето маса = оцеђена маса = X g;

#### **Јединствени навод:**

- оцеђена маса X g
- нето маса (без глазуре) X g

Дефиниција глазуре може се наћи у препорученом међународном кодексу за прераду и руковање брзом смрзнутом храном (Code of Practice for the Processing and Handling of Quick Frozen Foods - CAC/RCP 8-1976): глазура је заштитни слој леда који се ствара на површини замрзнутог или брзо смрзнутог производа прскањем или потапањем у воду. Као последица дефиниције глазуре, воду која се састоји од глазуре не треба сматрати саставним делом хране и последично не треба да се појављује на листи састојака.

### **3.4 Како се наводи датум замрзавања?**

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,

концентрирана, димљена, одмрзнута и сл.) и то у случајевима у којима би, изостављањем тих података, крајњи потрошач био доведен у заблуду.

Датум замрзавања или датум првог замрзавања наводи се текстом „Замрзнуто ...”, иза чега следи датум (дан, месец, година), или податак где се на амбалажи налази датум.

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

На пример, у случају мешавине смрзнутих морских плодова чији појединачни састојци имају различите датуме замрзавања, на мешавини се наводи најстарији датум смрзавања.

У случају производа, као што је пита са месом, у коме се као састојак користи замрзнуто пилеће месо, тада се на производу не наводи датум првог смрзавања тј. пилећег меса, већ рок трајања готовог производа (пите са месом).

### **3.5 На које производе од меса и полупроизводе од меса се односи обавеза навођења информација о додатој води уз назив производа?**

У случају производа од меса и полупроизвода од меса који се производе од комада меса, дела или целог трупа, са или без костију, назив хране треба да садржи навод о присутности додате воде, уколико додата вода чини више од 5% тежине готовог производа. Ова информација се обавезно наводи уз назив производа на декларацији, а може да се понови и на рекламном делу амбалаже.

Навод се односи на производе од меса где се влажним поступком саламурења саламури месо раствором соли, соли за саламурење, воде и других додатака који су прописани Правилником о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса, који су у омотачу или без, који се у току даље прераде конзервишу загревањем на температури пастеризације, кувања, стерилизације, са или без димљења, сушења и слично.

На пример: димљени свињски врат (димљена свињска буткица) са додатом водом или димљена плећка (димљени каре) са додатом водом и други слични производи. У великом броју случајева, наводи о додатој води се односи на групе производа, као што су димљени производи од меса, конзерве од меса, сланина, а у складу са Правилником о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса или другим прописом којим се регулише ова материја. Међутим треба нагласити да се ово правило аутоматски не односи на све подгрупе у оквиру ових група производа, већ се оправданост навођења овог навода на производу процењује од случаја до случаја.

Исто правило се примењује у случају рибљих производа и припремљених рибљих производа који имају изглед порције, филета или целог рибљег производа.

Производи на које се навод о присутности додате воде **не примењује** су производи код којих се вода користи у комбинацији са солима и уситњеним месом за добијање месног теста, као што су барене кобасице (виршла, паризер, мортадела). Такође, правило се не примењује ни на друге производе од меса где се у процесу производње користи вода, као код, на пример куваних кобасица

(паштете), тако и код производа код којих се вода додаје као налив (шваргла, пихтије) и других сличних производи.

Треба напоменути да је потребно утврдити да ли се на прехранбени производ односи навод о присутности додате воде, појединачно од случаја до случаја, како од стране субјеката у пословању храном, тако и од стране надлежних органа.

### **3.6 Који су препоручени критеријуми за коришћење маркетинг термина при означавању, оглашавању и презентовању хране?**

Маркетиншки термини који се користе у сврху означавања, оглашавања и презентовања хране нису дефинисани прописима, и као такви не спадају у домен обавезних информација о храни. Не постоје ни смернице на нивоу Европске Уније које би ближе дефинисале критеријуме за употребу одређених маркетинг термина.

Са тим у вези, треба имати на уму да надлежне институције у различитим земљама и да потрошачи у различитим земљама често имају различита очекивања од значења појединих маркетинг термина. На тржишту земаља чланица ЕУ најчешће су у употреби следећи маркетинг термини:

- “Fresh” (свеже)
- “Natural” (природно)
- “Pure” (чисто)
- “Traditional” (традиционално)
- “Original” (оригинално)
- “Authentic”, “Real” and “Genuine” (аутентично, стварно, изворно)

Када субјекти у пословању храном користе одговарајуће маркетинг термине као део рекламних активности, треба да имају на уму да они морају да буду у складу са релевантним прописима, пре свега да се користите на начин:

- да се не обмањује крајњи потрошач, стога храна мора бити означена и оглашена на начин који омогућује потенцијалним купцима да направе адекватан избор, на основу јасног и лако разумљивог означавања;
- адекватне информације морају бити доступне тако да доказују да је коришћење одговарајућег маркетинг термина оправдано;
- да нису потенцијално двосмислене или непрецизне за „просечног“ потрошача;
- да маркетинг термини омогућавају објективно поређење између производа, произвођача и трговаца.

Треба водити рачуна о томе када су маркетинг термини укључени у пословно име, трговачки назив или други популарни назив, из разлога што се то врло често квалификује, као информација која пружа лажну слику потрошачу и на тај начин га доводи у заблуду.

Истицање информације „Посно“ на производу, сматра се добровољном информацијом и та информација не сме да доводи потрошача у заблуду посебно у погледу састава производа. У Р. Србији не постоји пропис ни национални стандард који дефинише шта се под „посном“ храном подразумева, међутим код потрошача постоји развијена перцепција да се под „посним“ мисли на храну која не садржи састојке анималног порекла, осим рибе и производа рибарства и да се као таква може конзумирати у току поста.

### **3.7 Који би били препоручени критеријуми за коришћење термина „домаће“?**

Коришћење термина „домаће“ који се користи у сврху означавања, оглашавања и презентовања хране није дефинисан прописима, као што је то случај и код коришћења осталих маркетиншких термина и као такав не спада у домен обавезних информација о храни, већ се приликом коришћења горе наведеног термина мора водити рачуна да се користи на начин:

- да се не обмањује крајњи потрошач у погледу карактеристичних особина хране, а нарочито у погледу њене природе, идентитета, састава, земље и места порекла, као и начина производње;
- да храна мора бити означена и оглашена тако да омогућује потенцијалним купцима да направе адекватан избор, на основу јасног и лако разумљивог означавања;
- да није потенцијално двосмислен или непрецизан за „просечног“ потрошача.
- да је храна произведена од основне сировине која у овом случају потиче искључиво са територије Републике Србије, уколико није ближе прописано другим прописом. (Основна сировина је сировина која чини највећи удео прехранбеног производа и/или даје посебне карактеристике производу);
- да је храна произведена на територији Републике Србије; и/или
- да је храна направљена или припремљена по неким елементима традиционалне производње или по некој традиционалној рецептури која није претрпела значајне измене.

Горе наведена правила се не примењују у случајевима када је навод „домаће“ за поједине производе уређен посебним прописом, на пример „домаћа мармелада“ Правилником о квалитету воћних џемова, желеа, мармеладе, пекмеца и заслађеног кестен пиреа или „домаћи кулен“ Правилником о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса или другим релевантним прописима.

Када се користи термин „домаће“, препоручује се да производ треба да садржи „природне“ састојке тј. састојке за које крајњи потрошач очекује да се уобичајено користи или да су природно присутни, односно да ти састојци нису замењени другом компонентом или састојком. Сматрало би се довођењем потрошача у заблуду, ако би се на пример, у производима од паприке, основна сировина (паприка) делимично била замењена екстрактима паприке, на пример у циљу појачавања укуса и боје. Употреба састојака који су заступљени у малом проценту у готовом производу, а који нису домаћег порекла, као што су на пример: со, шећер, сирће, цимет, не сматра се довођењем потрошача у заблуду

приликом коришћења термина „домаће“.

Треба водити рачуна о засебној шеми квалитета „Српски квалитет“ (тачка 3.9) која има донекле специфичне захтеве, и разликује се од ознаке „домаће“.

### **3.8 Коришћење термина „без глутена“ и „веома низак садржај глутена“**

У складу са одредбама Правилника о здравственој исправности дијететских производа (Сл. гласник РС бр. 45/10, 27/11, 50/12, 21/15, 75/15, 7/17) навод „веома низак садржај глутена“ може се користити за храну за особе интолерантне на глутен која се састоји или садржи један или више састојака добијених из пшенице, ражи, јечма, овса или варијетета добијених њиховим укрштањем који су посебно прерађени да се смањи садржај глутена која не сме да има садржај глутена већи од 100 mg/kg у храни у облику у ком се продаје крајњем потрошачу. Ово значи да само храна која садржи састојке житарица које су биле посебно технолошки обрађене са циљем уклањања глутена могу да се означавају наводом „веома низак садржај глутена“.

Навод „без глутена“ може се користити у декларисању, рекламирању и презентацији других дијететских намирница и намирница уобичајеног састава ако садржај глутена није већи од 20 mg/kg у намирници у облику у ком се продаје крајњем потрошачу.

Правилник о здравственој исправности дијететских производа прописује на који начин (методе) се одређује садржај глутена у састојцима и готовом производу.

Квантитативно одређивање глутена у намирницама и састојцима мора да буде засновано на имунолошкој методи као што је ELISA R5 Mendez метода, или другим методама које обезбеђују најмање исту осетљивост и специфичност.

Коришћена антитела морају да реагују са фракцијама протеина житарица које су токсичне за особе са интолеранцијом на глутен и не смеју да дају укрштене реакције са другим протеинима житарица или другим компонентама намирница или састојака.

Лимит детекције не сме бити виши од 10 mg/kg глутена. Квалитативна анализа која указује на присуство глутена или лимит тестови за глутен морају бити базирани на релевантним методама (нпр. ELISA, имуноблотинг, DNK методе).

### **3.9 Коришћење термина „Српски квалитет“**

Уредбом о означавању пољопривредних и прехранбених производа националном ознаком вишег квалитета „Српски квалитет“ („Службени гласник РС”, број 90/16) прописују се услови, начин и поступак означавања пољопривредних и прехранбених производа националном ознаком вишег квалитета „Српски квалитет”, контрола усаглашености квалитета и посебних својстава производа у поступку означавања националном ознаком вишег квалитета „Српски квалитет”, изглед националне ознаке вишег квалитета „Српски квалитет”, као и начин вођења евиденције о означавању производа ознаком „Српски квалитет” и праву коришћења те ознаке.



Ознака „Српски квалитет” намењена је за означавање пољопривредних и прехранбених производа из сектора производње и прераде: млека, меса, воћа, поврћа, житарица, уљарица и меда.

Овом ознаком може да се означи само производ који је произведен од основне сировине која потиче искључиво са територије Србије и који се по неком својству (хемијским, физичким, органолептичким итд) као што су на пример: квалитет сировине, састав производа, производња прихватљива за околину, начину производње, јасно разликује од производа из исте категорије хране.

Произвођач који сматра да има производ вишег квалитета који би могао да понесе ознаку "Српски квалитет" треба за тај производ да донесе спецификацију која мора да садржи: назив производа, податке о пореклу, следљивости и квалитету основне сировине од које је производ произведен и опис до три посебна својства производа, која га издвајају у односу на прописане захтеве квалитета за ту врсту производа.

Контролу усаглашености посебних својстава пољопривредних и прехранбених производа са подацима садржаним у спецификацији обавља контролно тело које је акредитовано од Акредитационог тела Републике Србије и овлашћено од Министарства пољопривреде.

Поступак за означавање пољопривредних и прехранбених производа ознаком „Српски квалитет” покреће се захтевом који се подноси Министарству. Захтев подноси асоцијација произвођача или сам произвођач, који је члан асоцијације у писаном или електронском облику, на обрасцу који је одштампан уз Уредбу. Овде је битно истаћи да захтев не може да поднесе произвођач који није члан удружења или асоцијације произвођача производа за који се захтев подноси.

Више информација о ових шеми квалитета може се наћи на интернет презентацији Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде.

## 4 / ОБЕЛЕЖАВАЊЕ АЛЕРГЕНА

---

У Прилогу I Правилника дати су састојци који могу да изазову алергије и/или интолеранције. То 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 (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),
  - (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 (E 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 (*Amygdalus communis* L.), лешник (*Corylus avellana*), орах (*Juglans regia*), индијски орах (*Anacardium occidentale*), пекан орах (*Carya illinoiesis*), бразилски орах (*Bertholettia excelsa*), пистаћ (*Pistacia vera*), макадамиа орах и Queensland орах (*Maccadamia 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 SO<sub>2</sub>, 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.

#### 4.1 На који начин се пружају информације о глутену?

У случају житарица које садрже глутен које су наведене у Прилогу I, информација се наводи на следеће начине:

- 1) Када су састојци произведени од житарица које садрже глутен, морају бити наведени под називом који јасно упућује на одређену врсту житарица, тј. **пшеницу, раж, јечам, зоб**, на пример сирће од **јечменог** слада, **зобене** пахуљице.
- 2) Када се употребљавају наводи као што су „камут“, „khorasan“ или „дурум“, потребно је јасно упућивање на одређену врсту житарице, тј. „пшеницу“. Реч „пшеница“ може се добровољно

пропатити речју „дурум“, „пир“ или „khorasan“, на пример пшеница или пшеница (дурум) или пшеница дурум.

Реч „глутен“ може се добровољно навести уз навођење одређене врсте житарице, на пример пшенично брашно (садржи глутен) или пшенично брашно (глутен), што значи када се глутен дода као такав, као састојак, обавезно се мора навести и врста житарице из које потиче глутен, у складу са Прилогом I Правилника.

Примери: глутен (пшеница), пшенични глутен или глутен (из пшенице) декстрин (пшеница) или (пшенични глутен); декстрин (садржи пшеницу) или (садржи пшенични глутен).

#### 4.2 На који начин се пружају информације о језграстом воћу?

У случају језграстог воћа, на списку састојака мора се навести одређена врста како је наведена у тачки 8. Прилога I, тј. бадеми, лешници, ораси, индијски ораси, пекан ораси, бразилски ораси, pistaћи, макадамиа ораси или queensland ораси и њихови производи.

Када су употребљени састојци или помоћна средства у поступку производње који су добијени од језграстог воћа наведеног у Прилогу I, састојак мора бити наведен тако да јасно упућује на тачан назив језграстог воћа, пример: ароме (**бадем**).

#### 4.3 На који начин се алергени наглашавају у списку састојка?

Одредбе Правилника нуде одређену флексибилност у погледу начина којим се обезбеђује наглашавање у односу на остале информације о храни, на пример врстом слова, стилем или бојом позадине. Субјектима у пословању храном препуштено да сами одаберу одговарајући начин разликовања алергена од остатка састојака наведених у списку састојака.

Када се назив састојка састоји од неколико засебних речи (нпр. „млеко у праху“, „пшенично брашно Т 400“) треба нагласити само реч која одговара састојку/производу наведеном у Прилогу I, односно у наведеним случајевима: „**млеко**“, односно „**пшенично**“. Када назив састојка укључује назив алергена у једној речи (нпр. „Е 223 натријум-метабисулфит“), довољно је нагласити онај део назива састојка који одговара састојку/производу наведен у Прилогу I, у наведеном случају „Е 223 **НАТРИЈУМ-МЕТАБИСУЛФИТ**“ уколико је концентрација већа од 10 mg/kg или 10 mg/l изражено као SO<sub>2</sub>.

Ако сложени састојак садржи састојке наведене у Прилогу I које узрокују алергије или интолеранције, ти састојци се морају нагласити у списку састојака, на пример код сендвича са мајонезом направљен од јаја, мора се нагласити присутност „**јаја**“.

Није потребно добровољно понављати информације о алергенима изван списка састојака или употребљавати реч „садржи“ иза које се наводи назив састојка или производа из Прилога I Правилника.

#### 4.4 На који начин се наводе алергени на производима без списка састојака?

У случају хране на коју се не примењује обавеза навођења списка састојака, као у случају вина, али се

та храна употребљава као састојак у производњи или припреми друге врсте хране за коју се наводи списак састојака, обавезно је нагласити алергене у тој храни како би их разликовали од остатка састојака наведених у списку састојака. Пример за овај случај може бити дезерт који садржи вино. Код производа којим се не захтева списак састојака, обавезно је навести присутност састојака или производа у предметној храни који узрокују алергије или интолеранције укључивањем речи „садржи“ иза које се наводи назив састојка, односно производа који узрокује алергије или интолеранције. Пример: ... вино (садржи сулфите), при чему је наглашена реч „**сулфити**“, било другачијим фонтом, стилем или бојом позадине.

#### 4.5 Како се наводе производи истог алергена?

Када неколико састојака или помоћних средстава у процесу производње потиче од једног састојка наведеног у Прилогу I овог правилника, тада је потребно навести сваки састојак или помоћно средство у процесу производње.

На пример код хране која садржи прехранбене адитиве, носаче и помоћна средства у поступку производње добијене од пшенице треба да се означе на следећи начин:

- адитив од пшенице (при чему треба нагласити **пшеницу**);
- носач од пшенице (при чему треба нагласити **пшеницу**);
- помоћно средство од пшенице (при чему треба нагласити **пшеницу**) у процесу производње

#### 4.6 У којим случајевима није потребно наводити алергене?

Када се храна продаје под називом као што је „сир“ или „павлака“ који јасно упућује на један од алергена наведених у Прилогу I (млеко), за њу не треба навести списак састојака у складу са чланом 18. став I. Правилника, тада се предметни алерген не мора навести на декларацији производа.

Међутим, ако се таква храна продаје под трговачким називом / називом робне марке која сама по себи не упућује јасно на један од алергена из Прилога I, назив је потребно допунити додатним информацијама које представљају јасно упућивање на алерген.

Пример: „Gauda ” (као назив хране) потребно је допунити речима „полутврди пуномасни сир“ (као додатак називу хране, приказано у непосредној близини назива хране), при чему реч „сир“ јасно упућује на састојак из Прилога I.

Будући да се ради о различитим називима производа који се могу различито схватати, потребно је вршити процену сваког појединачног случаја.

Ако назив хране јасно упућује на један од алергена наведених у Прилогу I и на храни је наведен списак састојака, без обзира на то да ли је списак састојака обавезан или добровољан, алерген присутан у тој храни мора се нагласити на списку састојака. На пример: „сир (**млеко**, со, сирило, ...)“, наглашава се реч „млеко“.

У случају када назив хране на производу јасно упућује на састојак или производ из Прилога I, али

производ садржи и друге састојке или производе из Прилога I, ти алергени се морају навести како би се обезбедиле потпуне информације крајњем потрошачу.

#### **4.7 Може ли субјект у пословању храном пружити информације о састојцима или производима који узрокују алергије или интолеранције и који су коришћени у производњи или припреми неупаковане хране само и једноставно на захтев потрошача?**

Не. Пружање информација о алергену/интолеранцији обавезно је тамо где се састојци из Прилога I користе у производњи неупаковане хране. Те информације морају бити расположиве и лако уочљиве како би потрошач био информисан о томе да неупакована храна има састојке који могу изазвати алергије или интолеранције. С тим у вези информације о алергену/интолеранцији није могуће пружити само и једноставно на захтев потрошача.

#### **4.8 Може ли субјект у пословању храном пружити информације о састојцима или производима који узрокују алергије или интолеранције и који су коришћени у производњи или припреми неупаковане хране употребом средстава који нису етикета, укључујући и модерне технолошке алате или вербалну комуникацију?**

Информације о састојцима или производима који узрокују алергије или интолеранције и који су коришћени у производњи или припреми неупаковане хране морају бити пружене у писаном облику. Додатни вид информисања потрошача о састојцима или производима који узрокују алергије или интолеранције могуће је пружити и кроз додатне видове комуникације.

## 5 / НУТРИТИВНО ДЕКЛАРИСАЊЕ

---

### 5.1 Који подаци су обавезни да се наведу на нутритивној декларацији производа?

Субјекти у пословању храном су у обавези да на декларацији производа наведу:

- 1) енергетску вредност;
- 2) количину масти, засићених масних киселина, угљених хидрата, шећера, протеина и соли.

Према Правилнику на нутритивној декларацији, за разлику од претходног периода, више није могуће наводити натријум, уместо тога, обавезно се на декларацији производа наводи садржај соли. Ако је садржај соли искључиво последица природно присутног натријума, тада је дата могућност субјектима у пословању храном да у непосредној близини нутритивне декларације добровољно наведу изјаву „Без додате соли – садржи само природно присутан натријум из састојака“, код на пример производа од поврћа.

Количина „соли“ наведена на обавезној нутритивној декларацији израчунава се помоћу једначине:  
 $со = \text{натријум} \times 2,5$ .

Еквивалент садржаја соли увек се добија од укупног садржаја натријума у производу (нпр. натријум сахарина, натријум аскорбата и слично).

За природне минералне воде, природне изворске воде и стоне воде се не односи обавеза навођења нутритивне декларације, осим када се наводи нека изјава, на пример да садржи значајну количину јода (7.5% од нутритивне референтне вредности на 100 ml) .

Информације о енергетској вредности и хранљивим материјама се морају дати на 100 g/ml производа, где се енергетска вредност изражава у kJ/kcal, док се све остале хранљиве материје изражавају у g, на следећи начин:

Просечне хранљиве вредности	на 100 g/100 ml
Енергија	kJ/kcal
Масти	g
од којих:	
– засићене масне киселине	g
угљени хидрати	g
од којих:	
– шећери	g
Протеини	g
Со	g

Садржај обавезне нутритивне декларације може да се допуни навођењем количине једне или више хранљивих материја, на следећи начин:

Просечне хранљиве вредности	на 100 g/100 ml
Енергија	kJ/kcal
Масти	g
од којих:	
– засићене масне киселине	g
– <b>мононезасићене масне киселине</b>	g
– <b>полинезасићене масне киселине</b>	g
Угљени хидрати	g
од којих:	
– шећери	g
– <b>полиоли</b>	g
– <b>скроб</b>	g
<b>Влакна</b>	g
Протеини	g
Со	g
<b>Витамини и минерали</b>	у јединицама наведеним у Прилогу 12 део А тачка 1.

Могуће је додавати искључиво информацију о хранљивим материјама означеним болдом у табели изнад. Ако су додати, морају бити приказани по редослед како је приказано у табели, декларисање једне од додатних хранљивих материја не значи да их је неопходно све декларисати. Витамини и минерали могу бити укључени само ако су наведени у Прилогу 12 Правилника и ако су присутни у значајним количинама у складу са Прилогом 12, део А Правилника.



Витамини и минерали морају бити наведени у јединицама наведеним у Прилогу 12 и мора се навести проценат нутритивне референтне вредности (% NRV) по 100 g, односно 100 ml.

Нутритивна декларација је затворен попис енергетске вредности и хранљивих материја и не може се допунити додатним информацијама.

### **5.2 Како се наводе хранљиве материје за које постоје прехранбене и здравствене изјаве?**

Количина хранљивих материја за коју постоји прехранбена изјава прописана је чланом 30. Правилника о декларисању и означавању упакованих намирница („Службени лист СЦГ”, бр. 4/04, 12/04 и 48/04). Уколико је хранљива материја саставни део нутритивне декларације (на пример калцијум) није потребно додатно означавање у близини нутритивне декларације, на пример „висок садржај калцијумум“, већ се садржај калцијума изражава у нутритивној декларацију у делу витамина и минерала у складу са Прилогом 12. Правилника.

Уколико хранљива материја није саставни део нутритивне декларације, количина хранљиве материје мора бити означена у непосредној близини нутритивне декларације, на пример „висок садржај омега 3 масних киселина“.

Информације о транс масним киселинама и холестеролу се не могу дати ни у обавезној ни допуњеној нутритивној декларацији.

Наводи да производ не садржи транс масне киселине или холестерол могу се користити на декларацији производа, осим на нутритивној декларацији, под условом да се не крши пракса поштеност информисања у складу са чланом 4. Правилника.

### **5.3 На који начин се наводе информација по порцији, односно потрошачкој јединици?**

Количине хранљивих материја се изражавају у грамима (g) на 100 g или 100 ml, а енергетска вредност у килоџулима (kJ) и килокалоријама (kcal) на 100 g или 100 ml хране.

Енергетска вредност и количине хранљивих материја додатно се могу изразити по порцији/потрошачкој јединици хране. Порција или потрошачка јединица морају бити лако препознатљиви, квантификоване на декларацији у непосредној близини нутритивне декларације и на декларацији мора бити наведен број порција и/или број потрошачких јединица које садржи паковање.

Информације се могу приказати као порција и/или потрошачка јединица, али не уместо 100 g/ml хране. Субјекти у пословању храном су одговорни за одређивање величине порције односно потрошачких јединица.

Пример: (видети пример у табели, као и пример у тачки 5.6)

Просечне хранљиве вредности	По 100 g	По порцији* (2 кекса)	По кексу**
Енергија	2065 kJ 495 kcal	640 kJ <b>160 kcal</b>	320 kJ <b>80 kcal</b>
Масти	22 g	6,8 g	3,4 g
Од којих: засићене масне киселине	10 g	3,0 g	1,5 g
Угљени хидрати	65 g	20,0 g	10,0 g
од којих: шећери	19 g	5,8 g	2,9 g
Протеини	6,7 g	2,0 g	1,0 g
Со	1,0 g	0,4 g	0,2 g

\* Ово паковање садржи 10 порција

\*\* Ово паковање садржи 20 кекса

За неупаковану храну нутритивна декларација може бити наведена само по порцији или потрошачкој јединици.

Мања одступања у број порција и/или потрошачких јединица у производу могу бити сигнализирани коришћењем симбола  $\approx$  или  $\sim$  испред броја порција и/или потрошачких јединица.

#### 5.4 Могу ли се користити други облици изражавања енергетске вредности и хранљивих материја?

Поред облика изражавања (на 100 g/ml, по порцији, проценат нутритивне референтне вредности) и презентовања (назив хранљивог састојка, бројчана вредност), могу се користити други облици изражавања и/или презентовања употребом графичких облика или симбола, ако:

- су утемељене на поузданим и научно заснованим истраживањима потрошача и не доводе потрошача у заблуду;
- је њихов развој резултат саветовања ширег аудиторијума;
- је њихов циљ да се олакша потрошачу разумевање и допринесе важности хране која је део исхране у смислу садржаја енергије и хранљивих састојака;
- су објективни и нису дискриминишући;
- не стварају баријере при кретању роба.

Неке државе ЕУ (Велика Британија, Француска) развиле су добровољне смернице за изражавање садржаја хранљивих материја које не укључују енергетску вредност, кроз различите боје (зелена, жута, црвена) у зависности од количине појединих хранљивих материја, популарне под називом „семафор“.

#### 5.5 Како се наводи проценат референтног уноса (% РУ)?

Процент референтног уноса (% РУ) може се изразити по 100 g/ml, по порцији, по потрошачкој јединици.

Ако се даје % РУ за обавезне хранљиве материје, оне морају бити засноване на референтним уносима у Прилогу 12, Део Б.

Ако се даје % РУ за обавезне хранљиве материје, изјава: „Референтни унос за просечну одраслу особу (8 400 кЈ/2000 ккал)“, мора се навести у непосредној близини табеле.

Просечне хранљиве вредности	По 100 g	% РУ
Енергија	823 kJ 195 kcal	10 %
Масти	2,6 g	4 %
од којих: засићене масне киселине	0,3 g	2 %
Угљени хидрати	38 g	14 %
од којих: шећери	1,6 g	2 %
Протеини	4,5 g	9 %
Со	0,54 g	9 %

Референтни унос за просечну одраслу особу (8 400 кЈ/2 000 ккал)

### 5.6 Да ли садржај хранљивих материја која се наводи на декларацији односи на храну у продаји или након припреме?

У складу са чланом 33. Правилника енергетска вредност и количина хранљивих материја која се наводи на декларацији односи се на храну у продаји, међутим Правилник даје могућност да се ове вредности односе и на храну после припреме, под условом да су упутства за припрему хране довољно детаљна и да се информације односе на храну припремљену за конзумирање.

С тим у вези Правилник дозвољава да се енергетска вредност и количина хранљивих материја наведе на 100 грама дехидрисаног, односно сувог производа, али даје и могућност да се вредност изрази на 100 ml, на пример код супе под условом и да су упутства за припрему хране довољно детаљна и да се информације односе на енергетску вредност и количину хранљивих материја на 100 ml супе.

У циљу пружања потпуне информације крајњем потрошачу поред давања информација о енергетској вредности и количини хранљивих материја на 100g дехидрисаног/сувог производа, односно на 100 ml производа припремљеног за конзумирање, односно у конкретном случају супе, ове вредности могу да се наведу и по порцији. Порција мора бити лако препознатљива и квантификована (на пример: 250 ml) и наведена у непосредној близини нутритивне декларације где мора бити наведен број порција које паковање садржи (на пример: 1 порција = 250 ml, паковање је за припрему 4 порције).

### 5.7 Навођење нутритивне декларације

Одредба члана 2. тачка 15. Правилника прописује да је нутритивна декларација информација о енергетској вредности или енергетској вредности и количини једне или више хранљивих материја/

састојака, и то: масти (засићене, мононезасићене и полинезасићене масне киселине), угљених хидрата (шећери, полиоли, скроб), соли, влакана, протеина и било ког витамина или минерала у складу са одредбама Правилника. Правилник не уређује називе нутритивне таблице, односно декларације, тако да се употреба навода „Просечна хранљива вредност“, „Просечна нутритивна вредност“, или „Садржај нутритивне декларације“ који се користе сматрају услађеним са одредбама Правилника, јер ни на који начин не обмањују потрошача.

Изрази као што су „Енергија“ или „Енергетска вредност“ су прописани Правиликом, те се као такви могу користити.

Оквирне смернице за заокруживање бројних вредности у нутритивној табели:

**а) код масти, угљенохидрата, шећера, протеини (не односи се на подкатеорије):**

- са количинама  $\geq 10$  g на 100 g или ml, заокруживање се врши до најближег 1 g (без децималних места);
- са количинама  $< 10$  g и  $> 0,5$  g на 100 g или ml, заокруживање се врши до најближег 0,1 g;
- са количинама које нису уочљиве или је концентрација  $\leq 0,5$  g на 100 g или ml, може се навести „0 g“ или „ $< 0,5$  g“;

**б) код соли:**

- са количинама  $\geq 1$  g на 100 g или ml, заокруживање се врши до најближег 0,1 g;
- са количинама  $< 1$  g и  $> 0,0125$  g на 100 g или ml, заокруживање се врши до најближег 0,01 g;
- са количинама које нису уочљиве или је концентрација  $\leq 0,0125$  g на 100 g или ml, може се навести „0 g“ или „ $< 0,01$  g“.

Навођење израза засићене масне киселине/шећера треба да буде у складу са Прилогом 14. Правилника, где се на нутритивној декларацији наводи количина масти, али такође дата је могућност и навођења поткатеорије масти, као што су количине засићених масних киселина, монозасићених масних киселина, полизасићених масних киселина. Истим Прилогом је дефинисано да се користи израз „од којих“ када се наводе поткатеорије масти и угљених хидрата. У циљу прагматичног приступа спровођењу одредби Правилника коришћење израза „од тога“ или „од чега“ такође се може сматрати прихватљивим, јер ови изрази имају исто значење као и израз „од којих“.

Члан 36. Правилника уређује да се енергетска вредност и количина хранљивих материја могу приказати у табеларном, линијском или другом облику. Ако је просторно то могуће, енергетска вредност и количина хранљивих материја се приказује табеларно са бројевима. Ако просторно није могуће, односно за амбалажу чија је највећа површина до 80 cm<sup>2</sup>, навођење ових информација се може приказати и у линијском облику. Правила о најмањој величини слова у складу са Прилогом 3. Правилника примењује се и на информације садржане у нутритивној декларацији. За храну која је упакована у амбалажу чија је највећа површина мања од 25 cm<sup>2</sup>, навођење нутритивне декларације **није обавезно**, у складу са Прилогом 4. Правилника.

## 5.8 Која су дозвољена одступања за нутритивну декларацију на храни која није додатак исхрани?

Дозвољена одступања у сврху означавања хранљивих вредности битна су због тога што није увек могуће да храна садржи једнаке хранљиве вредности које су наведене на декларацији производа, због природних варирања и одступања која настају током производње и/или током складиштења производа. Без обзира на то, садржај хранљивих материје у храни не би требао да се битно разликује од наведених вредности у оној мери у којој би такве разлике могле заварати потрошача.

У складу са Смерницима за надлежна тела за проверу усклађености са законодавством ЕУ: Уредбом 1169/2011, Директивом 90/496/ЕЕЗ и Директивом 2002/46/ЕЗ издатим од стране Европске комисије, дефинисана су дозвољена одступања за храну која се не користи као додатак исхрани, укључујући мерну несигурност:

Дозвољена одступања за храну: (укључујући мерну несигурност)	
Витамини	+50 %** -35 %
Минерали	+45 % -35 %
Угљенохидрати, шећери, протеини, влакна	< 10 g на 100 g: ± 2 g 10 – 40 g на 100 g: ± 20% > 40 g на 100 g: ± 8 g
Масти	< 10 g на 100 g: ± 1,5 g 10 – 40 g на 100 g: ± 20% > 40 g на 100 g: ± 8 g
Засићене масне киселине, мононезасићене масне киселине, полинезасићене масне киселине	< 4 g на 100 g: ± 0,8 g ≥ 4 g на 100 g: ± 20 %
Натријум	< 0,5 g на 100 g: ± 0,15 g ≥ 0,5 g на 100 g: ± 20 %
Со	< 1,25 g на 100 g: ± 0,375 g ≥ 1,25 g на 100 g: ± 20 %

\*\* за витамин С у производима у течном стању могу да се прихвате више вредности од дозвољеног одступања

## 5.9 Које нутритивне информације могу да се понове на паковању?

Када означавање упаковане хране укључује обавезну нутритивну декларацију, како је дефинисано Правилником (члан 31, став 4), на декларацији у главном видном пољу се може поновити један од података:

- 1) енергетска вредност, или
- 2) енергетска вредност заједно са количинама масти, засићених масних киселина, шећера и соли.

Ови подаци се приказују у главном видном пољу (обично се ради о предњој страни амбалаже), употребом слова чија је величина дефинисана чланом 10. став 3. Правилника.

Приликом понављања нутритивна декларација мора да буде у складу са подацима, дефинисаним у Правилнику (члан 31. став 4). Додатне нутритивне информације, осим наведених у тачки 1. и 2. става 1. овог члана, нису дозвољене у оквиру нутритивне декларације наведене у главном видном пољу. Приликом понављања, подаци могу бити изражени само по порцији, при чему се подразумева се да је порција или потрошачка јединица лако препознатљива, квантификована и наведена у непосредној близини нутритивне декларације где мора бити наведен број порција паковање садржи. У сваком случају енергетска вредност мора бити додатно наведена на 100g или 100ml.

## 6 / РЕФЕРЕНЦЕ

---

У припреми овог материјала коришћени су следећи извори:

- Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers
- Questions and Answers on the application of the Regulation (EU) N° 1169/2011 on the provision of food information to consumer (European Commission)
- GUIDELINES ON NUTRITION LABELLING CAC/GL 2-1985 Adopted in 1985. Revision: 1993 and 2011. Amendment: 2003, 2006, 2009, 2010, 2012, 2013, 2015 and 2016. ANNEX adopted in 2011. Revision: 2013, 2015 and 2016
- Guidance on the Provision of Food Information to Consumers FOODDRINK EUROPE

## ЧЛАНОВИ САВЕЗА ЗА ХРАНУ И ПОЉОПРИВРЕДУ









**НАЛЕД**

Македонска 30/VII,  
11000 Београд  
+381 11 337 30 63  
naled@naled.rs  
www.naled.rs

