



KORACI DO

PRAVILNOG OZNAČAVANJA MLIJEČNIH PROIZVODA KOD MALIH KOLIČINA



SAVJETODAVNA SLUŽBA





Mlijeko i mliječni proizvodi označavaju se sukladno odredbama Uredbe (EU) br. 1169/2011 o informiranju potrošača o hrani, Zakona o informiranju potrošača o hrani (NN 56/13, 14/14, 56/16), Zakona o hrani (NN 81/13, 14/14, 30/15), Zakona o poljoprivredi (30/15) i Zakona o zajedničkoj organizaciji tržišta (NN 82/13, 14/14).

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

ODGOVORNOST ZA OZNAČAVANJE

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

OBAVEZNI PODACI NA ZAPAKIRANIM PROIZVODIMA

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

- naziv hrane
- popis sastojaka (ispred popisa sastojaka mora stajati riječ »sastojci«)
- alergeni
- količina određenih sastojaka ili kategorija sastojaka
- neto količina hrane (g, kg, ml, cl, l)
- datum minimalne trajnosti ili „upotrijebiti do“ datum
- posebni uvjeti čuvanja ili upotrebe

- upute za upotrebu ili pripremu ako bez njih hrana ne bi bila pravilno upotrijebljena
- ime ili naziv i adresa subjekta u poslovanju s hranom pod čijim se imenom hrana stavlja na tržište
- zemlja ili mjesto podrijetla
- hranjive vrijednosti hrane
- dodatni zahtjevi označavanja po drugim propisima (naziv sira s obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira, minimalan udio mliječne masti u suhoj tvari, identifikacijska oznaka, LOT broj, napravljeno od sirovog mlijeka, napravljeno ili dodano ovčje i kozje mlijeko

Podaci o nazivu i neto količini hrane trebaju se na oznaci nalaziti u istom vidnom polju.

Svi obvezni podaci moraju biti navedeni slovima minimalne visine $X 1.2$ mm osim ako je najveća površina ambalaže manja od 80 cm^2 . Tada je minimalna visina $X 0.9$ mm.

NAZIV HRANE

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

POPIS SASTOJAKA

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

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



Navođenje sastojaka nije obvezno kod:

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

ALERGENI

Sastojci ili pomoćne tvari u procesu proizvodnje, koji uzrokuju alergije ili intolerancije, a koji su prisutni u gotovom proizvodu (iz dodatka II Uredbe 1169/2011). Alergene nije potrebno navesti ako naziv hrane jasno upućuje na tu tvar ili proizvod (npr. sir i jogurt jasno upućuju da se radi o mliječnim proizvodima). Za proizvode kod kojih nekim skupinama konzumenata nije jasno da u sastavu mogu sadržavati alergene, alergeni moraju biti navedeni u deklaraciji (npr. maslac).

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

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

Primjer: POLUTVRDI KUHANI SIR S ORASIMA, Sastojci: mlijeko, sol, alkoholni ocat, orasi

KOLIČINA SASTOJAKA

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

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

Navođenje količine sastojaka nije potrebno:

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

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

NETO KOLIČINA

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

DATUM MINIMALNE TRAJNOSTI

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

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



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

Može se dodati i način čuvanja, gdje je potrebno.

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

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

UPUTA ZA UPOTREBU

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

IME ILI NAZIV I ADRESA SUBJEKTA

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

ZEMLJA ILI MJESTO PODRIJETLA

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

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

Ona se navodi na sljedeći način: ZEMLJA PODRIJETLA: HRVATSKA

HRANJIVE VRIJEDNOSTI SIRA (NUTRITIVNA TABLICA)

Hranjive vrijednosti sira ili drugih mliječnih proizvoda kao i druge hrane (energetska vrijednost, količine masti, zasićenih masti, ugljikohidrata, šećera, bjelančevina i soli izraženih na 100 g ili 100 ml proizvoda) moraju isticati svi osim proizvođača malih količina koji hranu izravno isporučuje krajnjem potrošaču ili lokalnim maloprodajnim trgovinama koje izravno opskrbljuju krajnjeg potrošača sukladno iznimci u Prilogu V, točka 19., Uredbe 1169.

PROIZVOĐAČI MALIH KOLIČINA: Subjekt u poslovanju hranom koji, sukladno posebnom propisu, kojim se uređuje porez na dodanu vrijednost (PDV), nije obveznik plaćanja PDV-a smatra se proizvođačem malih količina, što dokazuje pravovaljanim dokumentom – potvrdom od porezne uprave o ukupnom primitku/prihodu za proteklu fiskalnu godinu (Naputak MP o načinu primjene izuzeća od navođenja nutritivne deklaracije na hrani, NN 97/2017).

Sukladno Zakonu o PDV-u poljoprivrednici čija je vrijednost ukupnih isporuka dobara ili usluga (prodane robe ili usluga mehanizacijom i sl. ali bez primitaka raznih potpora i poticaja) u prethodnoj godini iznosila manje od 300.000,00 kn nisu obveznici plaćanja PDV-a, pa sukladno napatku MP nisu niti obveznici navođenja hranjivih vrijednosti hrane na svojim proizvodima.

To se također odnosi i na gospodarstva koja se dobrovoljno nalaze u sustavu PDV-a ili su ušli davno prije u sustav PDV-a, a sada im je vrijednost ukupnih isporuka dobara ili usluga smanjena i u protekloj godini je bila manja od 300.000,00 kn.

OBAVEZNI PODACI KOD NEZAPAKIRANIH PROIZVODA

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



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

Pri označavanju nezapakirane hrane obvezno je navođenje sljedećih podataka:

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

Svi ostali podaci kojih nema na oznaci trebaju biti navedeni na otpremnici. Na zahtjev potrošača moraju se dati svi ostali podaci o hrani koja se prodaje.

PRODAJA NA DALJINU

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

POSEBNI ZAHTJEVI OZNAČAVANJA MLIJEKA I MLIJEČNIH PROIZVODA

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

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

Mogu sadržavati i sljedeće podatke:

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

Primjeri oznaka nezapakiranih proizvoda:

SVJEŽI KRAVLJI SIR

Proizveden od sirovog
kravljeg mlijeka

Minimalan udio mliječne
masti u suhoj tvari XX%

Proizvođač:
IVKA IVČIĆ
IVČIĆI 99, HRAŠĆE
10020 Zagreb

Upotrijebiti do: 15.05.2015.

Najbolje čuvati na
+4 do +8°C

Zemlja podrijetla:
HRVATSKA

KISELO VRHNJE

Proizveden od sirovog
kravljeg mlijeka

Proizvođač:
IVKA IVČIĆ
IVČIĆI 99, HRAŠĆE
10020 Zagreb

Upotrijebiti do: 15.05.2015.

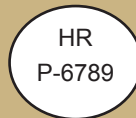
Najbolje čuvati na
+4 do +8°C

Zemlja podrijetla:
HRVATSKA

KUHANI KRAVLJI SIR

Minimalan udio mliječne
masti u suhoj tvari XX%

Proizvođač:
IVANKA IVIĆ
IVANČIĆI 99
10450 Jastrebarsko



Upotrijebiti do: 30.05.2015.

Najbolje čuvati na
+4 do +8°C

Zemlja podrijetla:
HRVATSKA

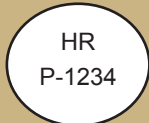
Primjeri oznaka zapakiranih proizvoda:

POLUTVRDI KUHANI SIR S VLASCEM

Minimalan udio mliječne
masti u suhoj tvari XX%

Sastojci: mlijeko, alkoholni
ocat, sol, vlasac

Proizvođač:
MARICA MARIĆ
MARIĆI 11,
10413 KRAVARSKO



Upotrijebiti do: 25.05.2016.

Najbolje čuvati na
+4 do +8°C

Neto količina: 1,5 kg

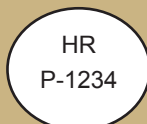
Zemlja podrijetla:
HRVATSKA

POLUTVRDI KUHANI DIMLJENI SIR SA ZAČINIMA

Minimalan udio mliječne
masti u suhoj tvari XX%

Sastojci: mlijeko, alkoholni
ocat, sol, začini u
promjenjivom obliku
(sezam, kim)

Proizvođač:
MARICA MARIĆ
MARIĆI 11,
10413 KRAVARSKO



Upotrijebiti do: 25.05.2016.
Najbolje čuvati na +4 do +8°C

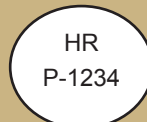
Neto količina: 1 kg

Zemlja podrijetla:
HRVATSKA

POLUTVRDI SIR

Minimalan udio mliječne
masti u suhoj tvari XX%

Proizvođač:
MARICA MARIĆ
MARIĆI 11,
10413 KRAVARSKO



Upotrijebiti do: 25.05.2016.

Najbolje čuvati na
+4 do +8°C

Neto količina: 1 kg

Zemlja podrijetla:
HRVATSKA

TVRDI OVČJI SIR

Proizveden od sirovog ovčjeg mlijeka

Minimalan udio mliječne masti u suhoj tvari XX%

PETAR PERIĆ
PERIĆI 22
31000 OSIJEK

HR
P-4321

Neto količina: 1,5 kg Najbolje upotrijebiti do kraja listopada 2016.

LOT: 101015

Najbolje čuvati na suhom i hladnom mjestu

Zemlja podrijetla: HRVATSKA

POLUTVRDI KOZJI SIR

Proizveden od sirovog kozjeg mlijeka

Minimalan udio mliječne masti u suhoj tvari XX%

PETAR PERIĆ
PERIĆI 22
31000 OSIJEK

HR
P-4321

Neto količina: 1 kg Najbolje upotrijebiti do: 31.10.2017.

Najbolje čuvati na suhom i hladnom mjestu

Zemlja podrijetla: HRVATSKA

OVČJA SKUTA

Albuminski sir od sirutke

Proizvođač:

PETAR PERIĆ
PERIĆI 22
31000 OSIJEK
Tel: 031/111-333

HR
P-4321

Neto količina: 0,5 kg Upotrijebiti do: 30.10.2015.6 Najbolje čuvati na +4 do +8°C

Zemlja podrijetla: HRVATSKA

JOGURT

Proizvođač:

IVANKA IVIĆ
IVANČIĆI 99
10450 Jastrebarsko

HR
P-6789

Upotrijebiti do: 15.05.2015.

Neto količina: 0,5 litara

Najbolje čuvati na +4 do +8°C

Zemlja podrijetla: HRVATSKA

VOĆNI JOGURT

Sastojci: kravlje mlijeko, jogurtna kultura, voćna baza 15% (saharoza; jabuka 20%; višnje 15%; voda; aditivi modificirani kukuruzni škrob i pektin; regulator kiselosti limunska kiselina; cimet 0,06%; aroma: mlijeko u tragovima; boja prirodna crvena

Proizvođač:
IVANKA IVIĆ
IVANČIĆI 99
10450 Jastrebarsko

HR
P-6789

Upotrijebiti do: 15.05.2015.

Neto količina: 0,5 litara

Najbolje čuvati na +4 do +8°C

Zemlja podrijetla: HRVATSKA

MEKI SIR U TIPU ŠKRIPAVCA

Proizveden od sirovog kravljeg mlijeka

Minimalan udio mliječne masti u suhoj tvari XX%

Proizvođač:
MIJO MIJIĆ
MIJIĆI 22
44000 SISAK

HR
P-9876

Upotrijebiti do: 15.05.2015.

Najbolje čuvati na +4 do +8°C

Neto količina: 1 kg

Zemlja podrijetla: HRVATSKA



www.savjetodavna.hr

Autori:

Anđelka Pejaković, dipl. ing. agr.

Višnja Krapljan, dipl. ing. agr.

Glavni urednik: Zdravko Tušek, dipl. ing. agr.

Grafičko oblikovanje: Ljiljana Jelaković

Zagreb, siječanj 2018.