

REPUBLIKA HRVATSKA
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE

VODIČ

ZA INFORMIRANJE POTROŠAČA O
NEPRETAKIRANOJ HRANI

1. izdanje



prosinac 2015.

Vodič za informiranje potrošača o nepretpakiranoj hrani

Izdavač:

Ministarstvo poljoprivrede

Uprava kvalitete hrane i fitosanitarne politike

Ulica grada Vukovara 78

10000 Zagreb

01 610 66 92

www.mps.hr

Godina izdavanja: 2015.

SADRŽAJ

1. UVOD	4
1.1. KOJA JE SVRHA VODIČA?	6
1.2. ZAKONODAVNI OKVIR	6
1.3. KOME JE VODIČ NAMIJENJEN?	7
1.4. POJMOVI.....	7
2. INFORMIRANJE POTROŠAČA O PRISUTNOSTI TVARI ILI PROIZVODA KOJI UZROKUJU ALERGIJE ILI NETOLERANCIJE	9
2.1. ALERGENI U HRANI	10
2.2. PRAVILA ZA PRUŽANJE INFORMACIJA O ALERGENIMA	12
2.2.1. <i>INFORMACIJE O ALERGENIMA ZA NEPRETPAKIRANU HRANU S POPISOM SASTOJAKA</i>	12
2.2.2. <i>INFORMACIJE O ALERGENIMA ZA NEPRETPAKIRANU HRANU BEZ POPISA SASTOJAKA</i>	14
2.3. GDJE SE MOGU NALAZITI INFORMACIJE O ALERGENIMA?.....	15
2.3.1. <i>PISANA INFORMACIJA</i>	15
2.3.2. <i>USMENA KOMUNIKACIJA</i>	16
2.4. PRUŽANJE INFORMACIJA O PRISUTNOSTI ALERGENA U NEPRETPAKIRANOJ HRANI KOJA SE PRODAJE NA DALJINU	21
2.5. OPĆE PREPORUKE ZA PRUŽANJE INFORMACIJA O ALERGENIMA	23
3. INFORMIRANJE POTROŠAČA O OSTALIM OBVEZNIH INFORMACIJAMA O NEPRETPAKIRANOJ HRANI	24
3.1. PRUŽANJE OSTALIH OBVEZNIH INFORMACIJA O NEPRETPAKIRANOJ HRANI... ..	25
3.2. GDJE SE MOGU NALAZITI OSTALE OBVEZNE INFORMACIJE O NEPRETPAKIRANOJ HRANI?.....	29
3.2.1. <i>PISANA INFORMACIJA</i>	30
3.3. PRUŽANJE OSTALIH OBVEZNIH INFORMACIJA O NEPRETPAKIRANOJ HRANI KOJA SE PRODAJE NA DALJINU	31
4. ODGOVORNOSTI ZA INFORMIRANJE POTROŠAČA O NEPRETPAKIRANOJ HRANI	33
PRILOG I. PRIMJERI SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM KOJI KRAJNJEM POTROŠAČU NUDE HRANU U NEPRETAKIRANOM OBLIKU	35
PRILOG II. TVARI ILI PROIZVODI KOJI UZROKUJU ALERGIJE ILI NETOLERANCIJE	36
PRILOG III. PRAKTIČNI SAVJETI ZA PRUŽANJE INFORMACIJA O ALERGENIMA.....	38

1. UVOD

Ljudi mogu biti alergični ili netolerantni na različite vrste hrane odnosno sastojke hrane. Dokazano je da su alergije na hranu sve češće prisutne. Većina alergijskih reakcija na hranu su blage, ali ponekad mogu biti vrlo ozbiljne, a u najgorem slučaju mogu rezultirati smrću. Stoga je važno pružiti točne informacije o svim tvarima ili proizvodima u hrani koji uzrokuju alergije ili netolerancije kako bi potrošač mogao donijeti ispravnu odluku pri kupnji hrane i prilagoditi je svojim prehranbenim potrebama.

Zahtjev za navođenjem alergena prisutnih u hrani je dana 13. prosinca 2014. godine proširen EU zakonodavstvom i na nepretpakiranu hranu.

Pri tome je državama članicama dozvoljeno regulirati to područje na razini nacionalnog zakonodavstva. U slučaju da država članica ne donese nacionalni propis o načinu navođenja alergena, isti se moraju navoditi prema pravilima utvrđenim u Uredbi (EU) br. 1169/2011 o informiranju potrošača o hrani i jednaki su za pretpakiranu i nepretpakiranu hranu. Također, članak 44. navedene Uredbe daje temelj prema kojem države članice imaju

mogućnost donošenja nacionalnih mjera za nepretpakiranu hranu o obveznom navođenju i drugih podataka iz članaka 9. i 10. Uredbe o informiranju potrošača o hrani.

Sukladno navedenom, dana 13. prosinca 2014. godine u Republici Hrvatskoj na snagu je stupio Pravilnik o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani (Narodne novine, broj 144/14), osim odredbi iz članka 7. stavka 1. točki b) i e), koje su stupile na snagu 1. travnja 2015. godine.

Navedeni Pravilnik obuhvaća zahtjeve kojima moraju udovoljiti subjekti u poslovanju s hranom, a vezano za navođenje informacija o prisutnosti sastojaka ili pomoćnih tvari u procesu proizvodnje koji uzrokuju alergije ili netolerancije te zahtjeve za navođenje ostalih obveznih informacija o nepretpakiranoj hrani. S istim datumom prestao je važiti Pravilnik o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane (Narodne novine, br. 63/11, 79/11 i 90/13) koji je do tada, između ostalog, regulirao i označavanje nepretpakirane hrane.

1.1. KOJA JE SVRHA VODIČA?

Vodič za informiranje potrošača o nepretpakiranoj hrani izrađen je u svrhu boljeg razumijevanja i pravilne primjene odredbi Pravilnika o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani u praksi.

Također, u Vodiču se navode primjeri koji opisuju načine na koje subjekti u poslovanju s hranom mogu potrošačima dati točne podatke o prisutnosti alergena u hrani te na taj način osigurati da su potrošači potpuno informirani prilikom odabira hrane koju kupuju.

1.2. ZAKONODAVNI OKVIR

- Uredba (EU) br. 1169/2011 o informiranju potrošača o hrani
- Zakon o informiranju potrošača o hrani (Narodne novine, br. 56/13 i 14/14)
- Pravilnik o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani (Narodne novine, broj 144/14)

...i ostale odredbe specifičnih propisa (EU i nacionalnih) za pojedinu kategoriju hrane koji zahtijevaju navođenje određenih informacija na nepretpakiranoj hrani te kategorije.

NAPOMENA

Svi primjeri korišteni u ovom dokumentu informativnog su karaktera i navedeni su samo kao pojašnjenje.

1.3. KOME JE VODIČ NAMJENJEN?

Od 13. prosinca 2014. godine svi subjekti u poslovanju s hranom, a koji u pripremi ili proizvodnji hrane (uključujući i pića) koriste ili rukuju s tvarima ili proizvodima koji uzrokuju alergije ili netolerancije, obvezni su potrošačima pružiti informacije o tome. Zahtjev se odnosi na pretpakiranu kao i na nepretpakiranu hranu.

Ovaj Vodič namijenjen je subjektima u poslovanju s hranom koji krajnjem potrošaču nude ili prodaju nepretpakiranu hranu, kao što su trgovina na malo i objekti javne prehrane (vidi Prilog I.) i osobama ovlaštenim za provedbu službenih kontrola.



1.4. POJMOVI

SUBJEKT U POSLOVANJU S HRANOM

- fizička ili pravna osoba odgovorna za osiguranje ispunjavanja zahtjeva propisa o hrani unutar poduzeća za poslovanje s hranom koje ona nadzire

OBJEKT JAVNE PREHRANE

- objekt (uključujući vozilo ili stalni ili pokretni štand), kao što su restorani, kantine, škole, bolnice i ugostiteljski objekti, u kojemu se, u okviru njegove djelatnosti, hrana priprema krajnjem potrošaču za izravnu konzumaciju

PRETPAKIRANA HRANA

- svaki pojedinačni proizvod koji se, kao takav, prezentira krajnjem potrošaču i objektima javne prehrane, a koji se sastoji od hrane i ambalaže u koju je hrana stavljena prije nego je ponuđena za prodaju, bilo da ambalaža u potpunosti ili samo djelomično

zatvara hranu, ali u svakom slučaju, tako da sadržaj ne može biti promijenjen bez otvaranja ili promjene ambalaže

- pretpakirana hrana ne uključuje hranu pakiranu na prodajnom mjestu na zahtjev potrošača ili pretpakiranu za izravnu prodaju

NEPRETPAKIRANA HRANA

- hrana koja se stavlja na tržište u nepretpakiranom obliku ili koja se pakira na prodajnom mjestu na zahtjev potrošača ili koja je pretpakirana za izravnu prodaju ili koja se na prodajnom mjestu nudi za neposrednu konzumaciju

Nepretpakirana hrana uključuje primjerice:

- obroke koji se poslužuju u restoranima;
- hranu koja se prodaje u pekarnicama i slastičarnicama;
- hranu koja se dostavlja kućama;
- hranu koja se pakira, na istom mjestu na kojem se i prodaje, u minimalno zaštitno pakiranje, npr. kruh, peciva, naresci, kolači ili sendviči;

- pića (napitci) bez originalne ambalaže, primjerice pića koja se poslužuju natočena u čaše, šalice i sl.

HRANA PRETPAKIRANA ZA IZRAVNU PRODAJU

- hrana koja je pretpakirana bez prisutnosti potrošača u ambalažu koja je minimalno zaštitno pakiranje, a koristi se samo iz higijenskih ili praktičnih razloga, kao što je podložak, prijanjajuća folija, mrežica i slično te je osoblje direktno dostupno za pružanje informacija potrošačima

MESNI PRIPRAVCI

- svježe meso, uključujući meso usitnjeno na komadiće, kojemu su dodani hrana, začini ili dodaci (aditivi) ili koje je bilo podvrgnuto postupcima koji ne mijenjaju unutarnju strukturu mišićnih vlakana niti uništavaju značajke svježeg mesa, primjerice, ćevapčići, pljeskavica, hamburger i sl.

2. INFORMIRANJE
POTROŠAČA O
PRISUTNOSTI TVARI ILI
PROIZVODA KOJI
UZROKUJU ALERGIJE ILI
NETOLERANCIJE

2.1. ALERGENI U HRANI

EU zakonodavstvo naglašava **14 specifičnih alergena** koji se koriste (kao sastojci ili pomoćne tvari) u proizvodnji ili pripremi hrane (uključujući i pića) i prisutni su u gotovom proizvodu čak i u promijenjenom obliku, a o čijoj prisutnosti informacije moraju biti pružene potrošaču.

Popis tih tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije nalazi se u Prilogu II. Uredbe (EU) br. 1169/2011 i u Prilogu II. ovog Vodiča. Međutim, ljudi mogu biti alergični i na drugu hranu ili sastojke, pored onih

navedenih u Prilogu II. Uredbe (EU) br. 1169/2011, primjerice na grašak, rajčicu, breskvu i sl. te je preporuka da se i u takvim slučajevima, a na zahtjev (upit) potrošača, s jednakim značajem pristupa pružanju informacija o prisutnosti istih u hrani i to na temelju podataka s kojima odgovoran subjekt raspolaže.

Isticanje prisutnosti alergena na pretpakiranoj hrani olakšano je etiketama koje uglavnom uključuju popis sastojaka. No, to može biti nešto složenije u slučaju nepretpakirane hrane, kao što su obroci koji se poslužuju u restoranima ili obroci koji se prodaju na štandovima ili dostavljaju kućama.

NAPOMENA

Obveza se odnosi na objekte javne prehrane i trgovinu na malo!

Općenito, način navođenja informacija o alergenima na nepretpakiranoj hrani jednak je načinu navođenja informacija o alergenima na pretpakiranoj hrani, dakle primjenjuju se odredbe članka 21. Uredbe (EU) br. 1169/2011 koji glasi:

.....1. Ne dovodeći u pitanje pravila donesena u skladu s člankom 44. stavkom 2., podaci iz članka 9. stavka 1. točke (c) moraju ispunjavati sljedeće zahtjeve:

(a) moraju biti navedeni u popisu sastojaka u skladu s pravilima utvrđenima u članku 18. stavku 1. s jasnom uputom na naziv tvari ili proizvoda kako su navedeni u Prilogu II.; i

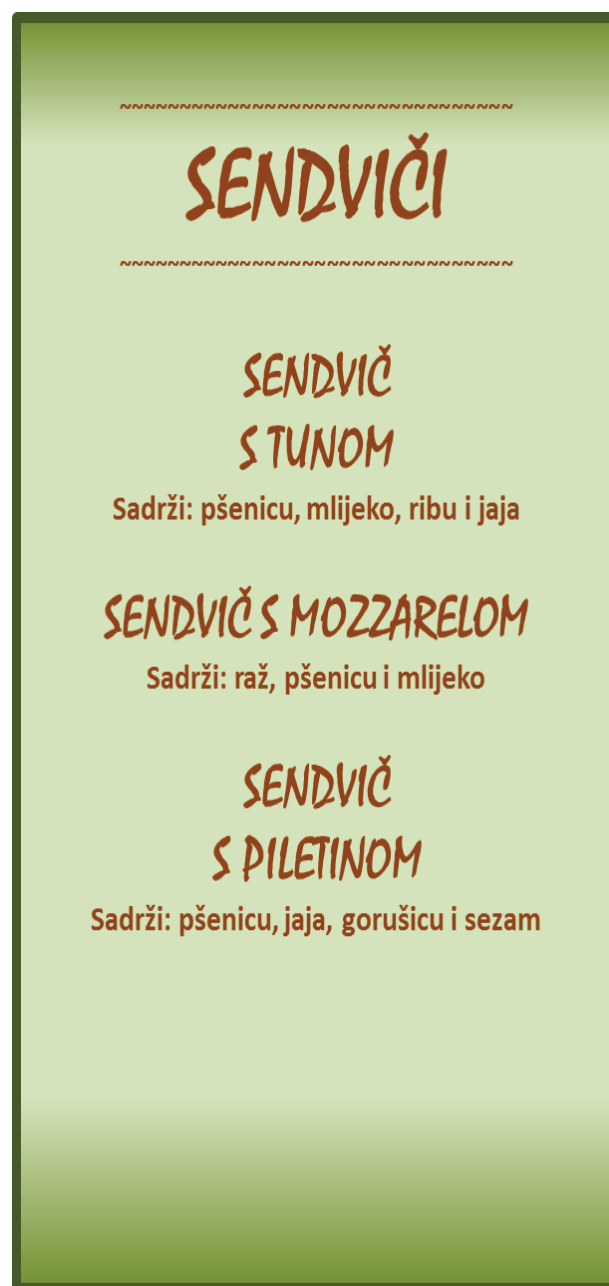
(b) naziv tvari ili proizvoda, kako su navedeni u Prilogu II., treba biti naglašen uporabom vrste pisma koja se jasno razlikuje od vrste pisma kojim je pisan ostatak popisa sastojaka, na primjer različitim slovima, stilovima ili bojama u pozadini.

Ako nema popisa sastojaka, navod podataka iz članka 9. stavka 1. točke (c) mora uključivati riječ „sadrži” iza koje se navodi naziv tvari ili proizvoda iz Priloga II.

Ako nekoliko sastojaka ili pomoćnih tvari u procesu proizvodnje hrane potječu od jedne tvari ili proizvoda iz Priloga II., to je potrebno jasno navesti za svaki sastojak ili pomoćnu tvar u postupku proizvodnje.

Podatke iz članka 9. stavka 1. točke c) nije potrebno navesti ako naziv hrane jasno upućuje na tu tvar ili proizvod

Budući da za većinu nepretpakirane hrane nije propisana obveza navođenja popisa sastojaka, informacije koje se navode moraju uključivati riječ "sadrži" nakon koje slijede nazivi specifičnih alergena, npr. sadrži pšenicu, ječam, soju i jaja.



2.2. PRAVILA ZA PRUŽANJE INFORMACIJA O ALERGENIMA

2.2.1. INFORMACIJE O ALERGENIMA ZA NEPRETPAKIRANU HRANU S POPISOM SASTOJAKA

NAPOMENA

Sukladno članku 7. stavku 1. Pravilnika o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani popis sastojaka je obvezno navesti za: konditorske proizvode, smrznute deserte, mesne pripravke, pekarske i slastičarske proizvode, kao i u slučaju ako potrošač iz naziva hrane ne može spoznati pravu prirodu hrane i ako bi naziv hrane mogao dovesti potrošača u zabludu.

Također, popis sastojaka se može navesti na dobrovoljnoj osnovi i za ostalu nepretpakiranu hranu.

Svi sastojci ili pomoćne tvari u procesu proizvodnje koji su navedeni u Prilogu II. Uredbe (EU) br. 1169/2011 ili su

dobiveni od tvari ili proizvoda iz tog Priloga, a koji uzrokuju alergije ili netolerancije i koji su upotrijebljeni u procesu proizvodnje ili pripreme hrane i koji su prisutni u gotovom proizvodu, čak i u promijenjenom obliku navode se na sljedeći način:

- u popisu sastojaka na odgovarajućem mjestu, uzimajući u obzir padajući redoslijed navođenja sastojaka s obzirom na masu koja je utvrđena u vrijeme njihove upotrebe u proizvodnji hrane *s jasnom uputom na naziv tvari ili proizvoda kako su navedeni u Prilogu II.



PRIMJERI

*s jasnom uputom na naziv tvari ili proizvoda kako su navedeni u Prilogu II.

Primjer 1:

prženi lješnjaci

Primjer 2:

pšenično brašno

Primjer 3:

gluten (pšenica)

*ili pšenični gluten ili
gluten (iz pšenice)*

- Naziv tvari ili proizvoda, kako su navedeni u Prilogu II., treba biti ****naglašen** uporabom vrste pisma koja se jasno razlikuje od vrste pisma kojim je pisan ostatak popisa sastojaka, na primjer različitim slovima, stilovima ili bojama u pozadini.



PRIMJERI

****naglašen** uporabom vrste pisma koja se jasno razlikuje od vrste pisma kojim je pisan ostatak popisa sastojaka, na primjer različitim slovima, stilovima ili bojama u pozadini

- Primjer 1: **lješnjak**
 Primjer 2: lješnjak
 Primjer 3: lješnjak
 Primjer 4: lješnjak
 Primjer 5: LJEŠNJAK

- Ako nekoliko sastojaka ili pomoćnih tvari u procesu proizvodnje hrane potječu od jedne tvari ili proizvoda iz Priloga II., to je potrebno *****jasno** navesti

za svaki sastojak ili pomoćnu tvar u postupku proizvodnje.



PRIMJERI

*****jasno** navesti za svaki sastojak ili pomoćnu tvar u postupku proizvodnje

Primjer 1:

Biskvit s mliječnim punjenjem
 Sastojci: pasterizirano **mlijeko** (29%), šećer, palmino ulje, obrano **mlijeko** u prahu (12%), **pšenično** bijelo brašno, kakao smanjene masti, dekstroza, **jaja** u prahu, kvasac, arome, kuhinjska sol, ekstrakt **ječmenog** slada

- Iste nije potrebno navesti ako naziv hrane jasno upućuje na tu tvar ili proizvod.

U slučaju dobrovoljnog navođenja popisa sastojka, informacije o alergenima moraju se pružiti na prethodno opisani način.

2.2.2. INFORMACIJE O ALERGENIMA ZA NEPREDAKIRANU HRANU BEZ POPISA SASTOJAKA

Svi sastojci ili pomoćne tvari u procesu proizvodnje koji su navedeni u Prilogu II. Uredbe (EU) br. 1169/2011 ili su dobiveni od tvari ili proizvoda iz tog Priloga, a koji uzrokuju alergije ili netolerancije i koji su upotrijebljeni u procesu proizvodnje ili pripreme hrane i koji su prisutni u gotovom proizvodu, čak i u promijenjenom obliku navode se na sljedeći način:

- Ako nema popisa sastojaka, navod tih podataka mora uključivati riječ „Sadrži” iza koje se navodi naziv tvari ili proizvoda iz Priloga II.

- Iste nije potrebno navesti ako naziv hrane jasno upućuje na tu tvar ili proizvod.



PRIMJERI

Primjer 1:

Dimljeni losos

Nije potrebno navesti:

Sadrži ribu

Međutim, neka hrana, npr. namaz od tune, može, pored alergena u nazivu proizvoda, sadržavati i niz drugih alergena, koji nisu sadržani u samom nazivu proizvoda, pa se i ti alergeni moraju navesti. Kako bi se izbjegle nejasnoće u vezi s takvom hranom, preporuka je da se navedu svi alergeni, čak i oni sadržani u nazivu proizvoda.



PRIMJERI

Primjer 1:

Pizza sa 4 vrste sira

*Sadrži: mlijeko i
pšenicu*

Primjer 2:

Salata s piletinom

*Sadrži: pšenicu, jaja,
mlijeko i sezam*



PRIMJERI

Primjer 1:

Namaz od tune

*Sadrži: ribu, gorušicu i
jaja*

2.3. GDJE SE MOGU NALAZITI INFORMACIJE O ALERGENIMA?

2.3.1. PISANA INFORMACIJA

*...Informacije o alergenima moraju biti u *pisanom obliku, **lako uočljive, ***jasno čitljive i, gdje je primjenjivo, neizbrisive, te istaknute na prodajnom mjestu ****u neposrednoj blizini hrane na koju se odnose ili *****na ambalaži ako se hrana na prodajnom mjestu drži u njoj... (čl. 8. st. 1. Pravilnika o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani)*

Informacije o alergenima moraju biti:

*U PISANOM OBLIKU

- informacije mogu biti pisane ručno ili ispisane na pisaču ili prikazane na elektroničkom uređaju

**LAKO UOČLJIVE

- informacije ne smiju biti skrivene, prekrivene ili prekinute drugim pisanim ili slikovnim prikazima, ili drugim materijalom

***JASNO ČITLJIVE

- potrebno je voditi računa o veličini i vrsti slova, razmaku između slova, razmaku između redova, širini poteza, vrsti boje, obliku pisma, odnosu širine i visine slova, površini materijala i značajnom kontrastu između tiska i pozadine
- ne dovodeći u pitanje obvezu jasno čitljivog navođenja informacija o nepretpakiranoj hrani, bitno je napomenuti da se zahtjev za veličinom slova propisan Uredbom (EU) br. 1169/2011 ne primjenjuje na nepretpakiranu hranu

****U NEPOSREDNOJ BLIZINI HRANE NA KOJU SE ODNOSI

- mogu biti na etiketama uz hranu ili općenito u blizini hrane na koju se odnose, uključujući informacije u katalozima, knjižicama, jelovnicima, tablama, pločama, elektroničkim uređajima i sl.
- ovdje je bitno naglasiti da se u tom slučaju, katalozi, knjižice, jelovnici, table, ploče, elektronički

uređaji i sl. moraju nalaziti u neposrednoj blizini hrane na koju se odnose informacije sadržane u istima, odnosno u vidokrugu potrošača, na lako uočljivom, vidljivom i lako dostupnom mjestu, primjerice na vitrini ili na stalku ili na zidu kod vitrine u kojoj je izložena hrana na koju se odnose te informacije

*****NA AMBALAŽI AKO SE HRANA NA PRODAJNOM MJESTU DRŽI U NJOJ

- u slučaju kada se hrana drži na prodajnom mjestu u kutijama, spremnicima i kašetama ili u slučaju kada je hrana pretpakirana za izravnu prodaju

2.3.2. USMENA KOMUNIKACIJA

...Informacije o alergenima mogu se pružiti i na drugačiji način, uključujući i usmenu komunikaciju, ako su ispunjeni slijedeći uvjeti:

- a) Na vidljivom mjestu se nalazi obavijest koja upućuje na mjesto na kojem su informacije dostupne ili postoji obavijest kojom se potrošači pozivaju da se za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije obrate osoblju. Navedena obavijest mora biti lako uočljiva, jasno čitljiva i, gdje je primjenjivo, neizbrisiva.*
- b) Informacije moraju biti dostupne u ispisanom ili elektroničkom obliku u objektu u kojem se hrana prodaje, kako bi na zahtjev bile lako dostupne potrošaču i nadležnim inspekcijama.*
- c) Informacije moraju biti dostupne prije nego je hrana ponuđena na prodaju bez naplate dodatnih troškova za potrošača...(čl. 8. st. 2. Pravilnika o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani).*

Ovo je slučaj kada informacije nisu na etiketi na ambalaži hrane, niti su u neposrednoj blizini hrane, odnosno nisu na etiketi uz hranu ili u katalogima, knjižicama, jelovnicima, tablama, pločama, elektroničkim uređajima i sl. koji se nalaze u

neposrednoj blizini hrane na koju se odnose informacije sadržane u istima.

...na vidljivom mjestu se nalazi obavijest koja upućuje na mjesto na kojem su informacije dostupne...

Informacije mogu biti smještene na samo jednom ili više centralnih mjesta u objektu te je u tom slučaju potrebno na jednom ili na nekoliko vidljivih i lako uočljivih mjesta (ovisno od slučaja do slučaja) postaviti obavijest koja upućuje gdje se to mjesto nalazi. Informacije na tom centralnom mjestu mogu biti ručno pisane, ispisane ili u elektroničkom obliku. Ukoliko su informacije na centralnom mjestu ručno pisane, potrebno je osigurati da iste ujedno budu dostupne u objektu i u ispisanom ili elektroničkom obliku.



PRIMJERI

Elektronički zaslon s popisom hrane i pripadajućim alergenima + obavijest na vidljivom mjestu (primjerice u jelovniku) koja upućuje na mjesto na kojem su informacije dostupne, odnosno mjesto u objektu gdje se nalazi elektronički zaslon.



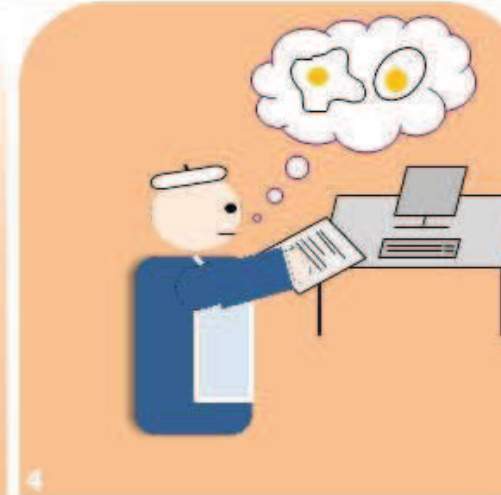
PRIMJERI

Stalak s tiskanim materijalima s popisom hrane i pripadajućim alergenima + obavijest na vidljivom mjestu (primjerice na zidu) koja upućuje na mjesto na kojem su informacije dostupne odnosno na mjesto u objektu gdje se nalazi stalak.

ILI

...na vidljivom mjestu postoji obavijest kojom se potrošači pozivaju da se za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije obrate osoblju...

Osoblje će u tom slučaju provjeriti informaciju o prisutnosti alergena u dokumentiranoj evidenciji s pregledom hrane koja se u objektu nudi odnosno prodaje s pripadajućim informacijama o prisutnosti alergena u istoj. Navedena evidencija može biti ispisana ili u elektroničkom obliku te mora biti dostupna inspekciji ili potrošaču na zahtjev.





PRIMJERI

Izjava u jelovniku:

„Naše osoblje Vam stoji na raspolaganju za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije u hrani“ (Osoblje, uvidom u dokumentiranu evidenciju s pregledom hrane koja se u objektu nudi odnosno prodaje s pripadajućim informacijama o prisutnosti alergena, daje potrošaču potrebne informacije).



PRIMJERI

Poster s izjavom:

„Za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije u hrani koju konzumirate, slobodno se obratite našem osoblju koje će Vam rado pomoći“ (Osoblje, uvidom u dokumentiranu evidenciju s pregledom hrane koja se u objektu nudi odnosno prodaje s pripadajućim informacijama o prisutnosti alergena, daje potrošaču potrebne informacije).

ZAKLJUČNO, nije propisan jedinstveni način kako pružiti potrošaču informacije o alergenima. Svaki objekt koji posluje s hranom može osmisliti vlastiti način u skladu sa svojim mogućnostima (vidi primjere u Prilogu III.).

U svakom slučaju, ukoliko se informacije o alergenima ne nalaze na etiketama na ambalaži hrane ili na etiketama uz hranu, iste se mogu nalaziti u katalogima, knjižicama, jelovnicima, tablama, pločama elektroničkim uređajima i sl. u neposrednoj blizini hrane na koju se odnose. Ovakav način pružanja informacija o alergenima može biti praktičan za trgovce, primjerice na gastro odjelima i odjelima pekarstva ili u pekarama, slastičarnicama i sl. (naravno, nije isključena mogućnost i da objekti javne prehrane koriste ovakav pristup).

Međutim, ukoliko informacije o alergenima nisu dostupne na prethodno navedeni način, odnosno nisu na etiketi na ambalaži hrane niti u neposrednoj blizini hrane na koju se odnose, treba postojati centralno mjesto (ili više njih, ako je objekt veće površine) u objektu gdje su informacije

o alergenima dostupne u pisanom obliku te obavijest na vidljivom mjestu koja upućuje gdje se nalazi to mjesto, ili, kao druga opcija, treba postojati obavijest kojom se potrošače poziva da se za informacije o alergenima obrate osoblju koje će onda uvidom u svoje dokumentirane evidencije pružiti potrošaču potrebne informacije.

Ovdje je bitno naglasiti da evidencije alergena u hrani moraju biti dostupne osobama ovlaštenim za provođenje službenih kontrola u ispisanom ili elektroničkom obliku te da u oba navedena slučaja, obavijesti koje se koriste moraju biti lako uočljive, jasno čitljive i, gdje je primjenjivo, neizbrisive.

ALERGENI	Žitarice koje sadrže gluten	Rakovi i proizvodi od rakova	Jaja i proizvodi od jaja	Riba i riblji proizvodi	Kikiriki i proizvodi	Zrna soje i proizvodi od kikirikija	Mlijeko i proizvodi od soje	Orašasto voće	Celer i njegovi proizvodi	Gorušica i proizvodi od gorušice	Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama	Sumporni dioksid/sulfiti	Lupina i proizvodi od lupine	Mekušci i proizvodi od mekušaca
Piletina u umaku						+								
Rižoto od plodova mora	+		+					+						+
Kobasice sa senfom	+ pšenica									+				
Rižoto s tartufima														
Torta od limuna	+ pšenica + zob		+			+		+ bademi						

NAZIV JELA	SADRŽI
Piletina u umaku	Mlijeko
Rižoto od plodova mora	Rakovi, riba, celer, mekušci
Kobasice sa senfom	Pšenica, gorušica
Rižoto s tartufima	-
Torta od limuna	Pšenica, zob, jaja, bademi, mlijeko

2.4. PRUŽANJE INFORMACIJA O PRISUTNOSTI ALERGENA U NEPRETPAKIRANOJ HRANI KOJA SE PRODAJE NA DALJINU

Ako se nepretpakirana hrana prodaje na daljinu putem sredstava komunikacije na daljinu kao što su internet prodaja, telefonska prodaja, prodaja putem kataloga i sl., informacije o alergenima moraju se pružiti:

- prije nego je kupnja zaključena (pisana informacija ili usmena komunikacija), bez naplate dodatnih troškova, u informativnom materijalu koji omogućava kupcima da naruče proizvod



PRIMJERI

pisana informacija

Primjer 1:

Informacije o alergenima na web stranici ili na letku ili u katalogu gdje se hrana nudi.



PRIMJERI

usmena komunikacija

Primjer 1:

Broj besplatnog telefona na web stranici ili na letku ili u katalogu s uputom da se na istom mogu dobiti informacije o alergenima.



PRIMJERI

usmena komunikacija

Primjer 2:

Poveznica na letku ili u katalogu na web stranicu gdje su informacije o alergenima dostupne s uputom da se na istoj mogu dobiti informacije o alergenima.

- i u trenutku isporuke hrane (pisana informacija ili usmena komunikacija)



PRIMJERI

pisana informacija

*Primjer 1:
Informacije o
alergenima na računu.*



PRIMJERI

pisana informacija

*Primjer 2:
Informacije o
alergenima na
obavijesti (primjerice
letak ili etiketa) uz
hranu.*

TVRTKA d.o.o.
Adresa, Grad
OIB: 12345678901, vl. Ime Prezime

Datum: 01.01.2010. Vrijeme: 07:13
Račun broj: 01/10

NAZIV	KOLIČINA	CIJENA	IZNOS
Punjene pohane palačinke	kom 1,00	42,00	42,00

UKUPNO KN: 42,00

Gotovina: 30,00

Vrsta poreza	Stopa %	Osnovica	Iznos
PDV	25,00	33,16	8,29
POT	3,00	18,67	0,56

Oznaka operatera: Blagajnik 1
Zaštitni kod izdavatelja računa:
7a564b 7a564b 7a564b 7a564b 7a564b 7a564b
JIR: 3c7ee111- 3c7ee111- 3c7ee111- 3c7ee111 3c7ee111

INFORMACIJE O ALERGENIMA:
Punjene pohane palačinke sadrže:
jaja, pšenicu, sezam, mlijeko

*** HVALA I DOBITE NAM OPET ***

www.prodaja_hrane_na_daljину.hr

PRODAJA HRANE NA DALJINU...ONLINE

1 ODABIR 2 DETALJE 3 DOSTAVAK 4 **NARUDŽBA** 5 PLAĆANJE 6 POTVRDU

VAŠA NARUDŽBA

Punjene pohane palačinke
Sadrži: jaja, pšenicu, sezam, mlijeko

ADRESA	CIJENA
Ivo Ivić Ulica 2a 10000 Zagreb	30,00 kn

SLJEDEĆI KORAK →

2.5. OPĆE PREPORUKE ZA PRUŽANJE INFORMACIJA O ALERGENIMA

- ✓ Nikad ne nagađajte.
- ✓ Ukoliko ne znate, probajte saznati.
- ✓ Recite ukoliko niste u mogućnosti pružiti točne informacije.
- ✓ Nemojte davati nepotpune ili netočne informacije.
- ✓ Ukoliko informacije nisu dostupne, razmislite možete li osigurati alternativnu hranu.
- ✓ Osigurajte da je osoblje upoznato s promjenama receptura ili korištenih sastojaka.
- ✓ Potrebno je osigurati postojanje unaprijed dogovorene prakse pružanja informacija o alergenima.
- ✓ Potrebno je poznavati sve sastojke hrane koju prodajete.
- ✓ Provjerite da li ste upoznati sa svim sastojcima hrane koju nabavljate. Vaši su Vam dobavljači dužni osigurati potrebne informacije kako bi iste mogli proslijediti potrošaču.

- ✓ Osigurajte da se informacije o prisutnosti alergena u hrani koju prodajete redovno ažuriraju.
- ✓ Ukoliko u pripremi hrane koristite polugotovu hranu, osigurajte poznavanje sastojaka iste.
- ✓ Razmotrite eventualne rizike od križne kontaminacije.
- ✓ Ukoliko postoji rizik od križne kontaminacije, koji se ne može spriječiti, potrebno je o istom obavijestiti potrošača.
- ✓ Ukoliko na hrani koju nabavljate postoje izjave poput „može sadržavati“, potrebno je o istom obavijestiti potrošača.

Subjekti u poslovanju s hranom moraju točno znati što se nalazi u hrani koju poslužuju. Stoga, nije dozvoljeno reći da ne znaju koji se alergeni nalaze u hrani koju poslužuju kao niti da sva hrana koju poslužuju može sadržavati alergene.

NAPOMENA

**NEZNANJE NIJE
OPRAVDANJE!**

3. INFORMIRANJE
POTROŠAČA O OSTALIM
OBVEZNIH
INFORMACIJAMA O
NEPRETPAKIRANOJ
HRANI

3.1. PRUŽANJE OSTALIH OBVEZNIH INFORMACIJA O NEPRETPAKIRANOJ HRANI

NAZIV HRANE

Naziv hrane mora biti propisani naziv. Ako takav naziv ne postoji, naziv hrane mora odgovarati njenom uobičajenom nazivu ili, ako takav uobičajeni naziv ne postoji ili se ne koristi, treba navesti opisni naziv hrane. Naziv hrane ne smije se zamijeniti nazivom koji je zaštićen pravima intelektualnog vlasništva, nazivom robne marke ili izmišljenim nazivom.

DODATNI NAVODI UZ NAZIV HRANE

Dodatni navodi uz naziv hrane koji su propisani Prilogom III. i Prilogom VI. Uredbe (EU) br. 1169/2011, za određenu hranu gdje je primjenjivo.

IME ILI NAZIV I ADRESA SUBJEKTA U POSLOVANJU S HRANOM ODGOVORNOG ZA INFORMACIJE O HRANI

Subjekt u poslovanju s hranom odgovoran za pružanje informacija o nepretpakiranoj hrani je onaj koji hranu nudi ili prodaje krajnjem potrošaču. Zbog pragmatičnog pristupa, nije obvezno istaknuti pored pojedine nepretpakirane hrane u objektu ime ili naziv i adresu subjekta u poslovanju s hranom odgovornog za informacije o hrani, nego se smatra dovoljnim ispunjavanje obveze o isticanju naziva subjekta na objektu u kojem isti posluje, kako je definirano posebnim propisima koji uređuju to područje.

NAPOMENA

Obveza se ne odnosi na objekte javne prehrane, a odnosi se na trgovinu na malo i slastičarnice.

ZEMLJA PODRIJETLA ILI MJESTO PODRIJETLA

Navođenje zemlje podrijetla ili mjesta podrijetla je obvezno ako bi izostavljanje tog podatka moglo dovesti potrošača u zabludu u pogledu stvarne zemlje podrijetla ili mjesta podrijetla hrane, a posebno ako bi informacije koje prate hranu ili čitava etiketa ukazivale na to da hrana potječe iz druge zemlje ili mjesta podrijetla. Primjerice, kada proizvodi nose slikovne oznake, kao što je zastava ili karta druge zemlje u kojoj taj proizvod nije proizveden ili kada, bilo u nazivu ili na drugom mjestu na ambalaži, određeni podatak upućuje na specifičnu zemlju ili mjesto podrijetla u kojem proizvod nije proizveden.

Međutim, treba voditi računa da je obveza navođenja zemlje podrijetla propisana drugim specifičnim propisima za pojedine vrste hrane, bila ona pretpakirana ili ne, primjerice za voće i povrće, ribu, goveđe meso i proizvode od goveđeg mesa.

U pogledu utvrđivanja zemlje podrijetla, Uredba (EU) br. 1169/2011 se poziva i na odredbe Uredbe (EEZ) br. 2913/92 o Carinskom zakoniku

Zajednice, prema čijim odredbama, roba podrijetlom iz jedne zemlje je roba koja je u cijelosti dobivena ili proizvedena u toj zemlji. To podrazumijeva, tamo ubrane ili požnjevene biljne proizvode, tamo okoćene i uzgojene žive životinje, proizvode dobivene od živih, tamo uzgojenih životinja, proizvode tamo dobivene lovom ili ribarstvom i sl. Također, roba čija proizvodnja uključuje više od jedne zemlje smatra se podrijetlom iz zemlje u kojoj je prošla posljednju bitnu, gospodarski opravdanu preradu ili obradu u za to opremljenoj tvrtki te koja dovodi do proizvodnje novog proizvoda ili predstavlja važnu fazu proizvodnje.

Ovdje je bitno napomenuti da se pakiranje hrane, uključujući pakiranje hrane na mjestu prodaje ne smatra gospodarski opravdanom preradom ili obradom koja dovodi do proizvodnje novog proizvoda ili predstavlja važnu fazu proizvodnje.

„Mjesto podrijetla” je mjesto koje se navodi kao mjesto iz kojeg potječe hrana, a koje nije „zemlja podrijetla”, kako je utvrđeno u skladu s člancima 23. do 26. Uredbe (EEZ) br. 2913/92.

Ime, naziv ili adresa subjekta u poslovanju s hranom odgovornog za informacije o hrani, koji se navodi na etiketi, ne smatra se zemljom podrijetla ili mjestom podrijetla hrane u smislu navedene Uredbe.

POPIS SASTOJAKA ZA KONDITORSKE PROIZVODE, SMRZNUTE DESERTE, MESNE PRIPRAVKE, PEKARSKE I SLASTIČARSKE PROIZVODE, KAO I U SLUČAJU AKO POTROŠAČ IZ NAZIVA HRANE NE MOŽE SPOZNATI PRAVU PRIRODU HRANE I AKO BI NAZIV HRANE MOGAO DOVESTI POTROŠAČA U ZABLUDU

Popis sastojaka mora biti naslovljen ili mu mora prethoditi navod koji se sastoji ili koji uključuje riječ „sastojci”. Popis sastojaka mora uključivati sve sastojke hrane navedene padajućim redoslijedom s obzirom na masu koja je utvrđena u vrijeme njihove upotrebe u proizvodnji hrane.

Sastojkom se smatra svaka tvar ili proizvod, uključujući arome, prehrambene aditive i prehrambene enzime, te bilo koji sastavni dio složenog sastojka koji se koristi u proizvodnji ili pripremi hrane i koji se

nalazi u gotovom proizvodu, čak i u izmijenjenom obliku.

»UPOTRIJEBITI DO« DATUM, SUKLADNO ČLANKU 24. I PRILOGU X. UREDBE (EU) BR. 1169/2011, ZA HRANU KOJA JE S MIKROBIOLOŠKOG STAJALIŠTA BRZO KVARLJIVA

„Upotrijebiti do“ datum se koristi za hranu koja je s mikrobiološkog stajališta brzo kvarljiva i stoga je vjerojatno da će nakon kraćeg razdoblja predstavljati izravnu opasnost za zdravlje ljudi. Nakon „upotrijebiti do“ datuma, hrana se smatra nesigurnom te se ne smije stavljati na tržište.

Ovaj datum se navodi riječima: „upotrijebiti do“ iza čega slijedi datum, ili podatak gdje se na ambalaži nalazi datum. Oznaka datuma sastavljena je od dana, mjeseca i, po mogućnosti, godine, tim redoslijedom i u nekodiranom obliku. Primjeri hrane koja se označava datumom "upotrijebiti do" uključuju, između ostalog, svježe meso, brzo kvarljive kolače, narezane mesne proizvode, svježnu ribu i sl.

DRUGE OBVEZNE INFORMACIJE I NAČINI
PRUŽANJA INFORMACIJA PROPISANI
ODREDBAMA SPECIFIČNIM ZA POVEDINE
VRSTE HRANE



PRIMJERI

Za nepretpakirane proizvode ribarstva i akvakulture, obvezni podaci, navedeni u Uredbi (EU) br. 1379/2013 o zajedničkom uređenju tržišta proizvodima ribarstva i akvakulture, osiguravaju se za maloprodaju putem komercijalnih informacija putem reklamnih panoa ili plakata.

NAPOMENA

Općenito, sve dobrovoljne informacije o nepretpakiranoj hrani moraju biti u skladu s odredbama Uredbe (EU) br. 1169/2011. Dakle, prilikom dobrovoljnog navođenja informacija o nepretpakiranoj hrani potrebno je voditi računa o detaljnijim odredbama za navođenje tih informacija, ako su iste propisane u Uredbi (EU) br. 1169/2011.

3.2. GDJE SE MOGU NALAZITI OSTALE OBVEZNE INFORMACIJE O NEPRETPAKIRANOJ HRANI?

3.2.1. PISANA INFORMACIJA

*...Informacije o ostalim obveznim informacijama o hrani moraju biti u *pisanom obliku, **lako uočljive, ***jasno čitljive i, gdje je primjenjivo, neizbrisive, te istaknute na prodajnom mjestu ****u neposrednoj blizini hrane na koju se odnose ili *****na ambalaži ako se hrana na prodajnom mjestu drži u njoj... (čl. 8. st. 1. Pravilnika o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani)*

Informacije o ostalim obveznim informacijama o nepretpakiranoj hrani moraju biti:

***U PISANOM OBLIKU**

- na način da mogu biti pisane ručno ili ispisane na pisaču ili se mogu nalaziti na elektroničkim uređajima

****LAKO UOČLJIVE**

- informacije ne smiju biti skrivene, prekrivene ili prekinute drugim pisanim ili slikovnim prikazima, ili drugim materijalom

*****JASNO ČITLJIVE**

- potrebno je voditi računa o veličini i vrsti slova, razmaku među slovima, razmaku među redovima, širini poteza, vrsti boje, obliku pisma, odnosu širine i visine slova, površini materijala i značajnom kontrastu između tiska i pozadine
- ne dovodeći u pitanje obvezu jasno čitljivog navođenja informacija o nepretpakiranoj hrani, bitno je napomenuti da se zahtjev za veličinom slova propisan Uredbom (EU) br. 1169/2011 ne primjenjuje na nepretpakiranu hranu

******U NEPOSREDNOJ BLIZINI HRANE NA KOJU SE ODNOSI**

- mogu biti na etiketama uz hranu ili općenito u blizini hrane na koju se odnose, uključujući informacije

u katalozima, knjižicama, jelovnicima, tablama, pločama, elektroničkim uređajima i sl.

- ovdje je bitno naglasiti da se u tom slučaju, katalozi, knjižice, jelovnici, table, ploče, elektronički uređaji i sl. moraju nalaziti u neposrednoj blizini hrane na koju se odnose informacije sadržane u istima, odnosno u vidokrugu potrošača na lako uočljivom, vidljivom i lako dostupnom mjestu, primjerice na vitrini ili na stalku ili na zidu kod vitrine u kojoj je izložena hrana na koju se odnose te informacije

*****NA AMBALAŽI AKO SE HRANA NA PRODAJNOM MJESTU DRŽI U NVOJ

- u slučaju kada se hrana drži na prodajnom mjestu u kutijama, spremnicima i kašetama ili u slučaju kada je hrana pretpakirana za izravnu prodaju

NAPOMENA

Ostale obvezne informacije o nepretpakiranoj hrani ne mogu se pružiti samo usmenom komunikacijom!

3.3. PRUŽANJE OSTALIH OBVEZNIH INFORMACIJA O NEPRETPAKIRANOJ HRANI KOJA SE PRODAJE NA DALJINU

Ako se nepretpakirana hrana prodaje na daljinu putem sredstava komunikacije na daljinu kao što su internet prodaja, telefonska prodaja, prodaja putem kataloga i sl., obvezne informacije o nepretpakiranoj hrani se moraju pružiti:

- prije nego je kupnja zaključena (pisana informacija ili usmena komunikacija), bez naplate dodatnih troškova, u informativnom materijalu koji



PRIMJERI

pisana informacija

Primjer 1:

Obvezne informacije o nepretpakiranoj hrani na web stranici ili na letku ili u katalogu gdje se hrana nudi.

omogućava kupcima da naruče proizvod, osim informacije o roku trajanja („upotrijebiti do“ datum)



PRIMJERI

usmena komunikacija

Primjer 1:

Poveznica na web stranicu na letku ili u katalogu gdje su obvezne informacije o nepretpakiranoj hrani dostupne s uputom da se na istoj mogu dobiti informacije o nepretpakiranoj hrani.



PRIMJERI

usmena komunikacija

Primjer 2:

Broj besplatnog telefona na web stranici ili na letku ili u katalogu na kojem su dostupne obvezne informacije o nepretpakiranoj hrani s uputom da se na istom mogu dobiti informacije o nepretpakiranoj hrani.

- u trenutku isporuke hrane (pisana informacija ili usmena komunikacija) uključujući informaciju o „upotrijebiti do“ datumu



PRIMJERI

pisana informacija

Primjer 1:

Obvezne informacije o nepretpakiranoj hrani na računu.



PRIMJERI

pisana informacija

Primjer 2:

Obvezne informacije o nepretpakiranoj hrani na obavijesti (primjerice letak ili etiketa) uz hranu.

4. ODGOVORNOSTI ZA
INFORMIRANJE
POTROŠAČA O
NEPRETAKIRANOJ
HRANI

Subjekt u poslovanju s hranom odgovoran za pružanje informacija o nepretpakiranoj hrani je onaj koji hranu nudi ili prodaje krajnjem potrošaču.

U okviru svog poslovanja, subjekti u poslovanju s hranom moraju osigurati da se obvezne informacije o nepretpakiranoj hrani, namijenjenoj krajnjem potrošaču ili objektima javne prehrane i trgovini na malo, prenesu subjektu u poslovanju s hranom koji zaprima hranu, kako bi se prema potrebi, obvezne informacije mogle pružiti krajnjem potrošaču.

SVADBENI JELOVNIK	SVADBENI JELOVNIK
ZAPEČENI ŠTRUKLI SA SIROM Sadrži: jaja, mlijeko i pšenicu	PIĆA: Prirodna mineralna voda
GOVEĐA JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA Sadrži: jaje, pšenicu i celer	Voćni sokovi
SVINJSKO PEČENJE S KRUMPIROM	Bezalkoholna osvježavajuća pića
PAŠTICADA S NJOKIMA Sadrži: jaja, pšenicu, senf	Vino, crno Sadrži: sulfite
SEZONSKA SVJEŽA SALATA	Vino, bijelo Sadrži: sulfite
VINSKI GULAŠ Sadrži: celer	Kava s mlijekom
	SVADBENA TORTA: Dubrovačka torta Sadrži: jaja, bademe, orahe, mlijeko i soju



PRILOG I. PRIMJERI SUBJEKATA U POSLOVANJU S HRANOM KOJI KRAJNJEM POTROŠAČU NUDE HRANU U NEPRETAKIRANOM OBLIKU

- hoteli
- kampovi
- ostali ugostiteljski objekti za smještaj
- restorani (npr. restoran, zalogajnica, pečenjarnica, pizzeria, slastičarnica i sl.)
- barovi (npr. kavana, caffe bar, pivnica, buffet i sl.)
- catering objekti
- ugostiteljski objekti jednostavnih usluga (npr. prodaja hrane na štandovima)
- kantine
- škole
- bolnice
- starački domovi
- slastičarnice
- pekare
- gastro odjeli
- dječji vrtići
- ustanove socijalne skrbi
- supermarketi
- tržnice
- minimarket
- klasična prodavaonica
- studentske kantine
- seljačka domaćinstva obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava
- objekti u kojima se obroci dijele ili dostavljaju besplatno, npr. na konferencijama, domjencima ili od strane dobrotvornih institucija ili organizacija
- i drugi slični subjekti u poslovanju s hranom

PRILOG II. TVARI ILI PROIZVODI KOJI UZROKUJU ALERGIJE ILI NETOLERANCIE

1. **Žitarice** koje sadrže gluten, tj. pšenica (poput pira i pšenice khorasan), raž, ječam, zob ili njihovi sojevi dobiveni hibridizacijom te proizvodi od tih žitarica, osim:
 - a) glukoernih sirupa na bazi pšenice, uključujući dekstrozu
 - b) maltodekstrina na bazi pšenice
 - c) glukoernih sirupa na bazi ječma
 - d) žitarica koje se upotrebljavaju za proizvodnju alkoholnih destilata, uključujući etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla
2. **Rakovi** i proizvodi od rakova
3. **Jaja** i proizvodi od jaja
4. **Riba** i riblji proizvodi, osim:
 - a) riblje želatine koja se koristi kao nosač za vitamine i karotenoide
 - b) riblje želatine ili ribljeg mjehura koji se koristi kao sredstvo za bistrenje piva i vina
5. **Kikiriki** i proizvodi od kikirikija
6. Zrna **soje** i proizvodi od soje, osim:
 - a) potpuno rafiniranog sojinog ulja i masti
 - b) prirodnih miješanih tokoferola (E306), prirodnog D-alfa tokoferola, prirodnog D-alfa tokoferol acetata i prirodnog D-alfa tokoferolsukcinata od soje
 - c) biljnih fitosterola i fitosterol estera od sojinog ulja
 - d) biljnog stanol estera proizvedenog od biljnih sterola dobivenih od sojinog ulja

7. **Mlijeko i mliječni proizvodi**

(uključujući laktozu), osim:

- a) sirutke koja se upotrebljava za proizvodnju alkoholnih destilata, uključujući etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla
- b) laktitola

8. **Orašasto voće**, tj. bademi

(*Amygdalus communis* L.), lješnjaci (*Corylus avellana*), orasi (*Juglans regia*), indijski oraščići (*Anacardium occidentale*), pekan orasi (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), brazilski orasi (*Bertholletia excelsa*), pistacije (*Pistacia vera*), makadamije ili kvinslandski orasi (*Macadamia ternifolia*) te njihovi proizvodi, osim orašastog voća koje se upotrebljava za proizvodnju alkoholnih destilata, uključujući etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla

9. **Celer** i njegovi proizvodi

10. **Gorušica** i proizvodi od gorušice

11. Sjeme **sezama** i proizvodi od sjemena sezama

12. **Sumporni dioksid i sulfiti** pri koncentracijama većim od 10 mg/kg ili 10 mg/L računati kao ukupni SO₂, koji su prisutni u proizvodima pripremljenim za konzumaciju ili rekonstituiranim u skladu s uputama proizvođača

13. **Lupina** i proizvodi od lupine

14. **Mekušci** i proizvodi od mekušaca

Prijevod popisa alergena (Prilog II. Uredbe (EU) br. 1169/2011) na sve službene jezike EU, dostupni su na sljedećem linku:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HR/TXT/?qid=1436462268330&uri=CELEX:32011R1169>

PRILOG III. PRAKTIČNI SAVJETI ZA PRUŽANJE INFORMACIJA O ALERGENIMA

Slijedi nekoliko praktičnih savjeta za pružanje informacija o alergenima u:

RESTORANIMA

Pisane informacije o alergenima mogu biti pružene primjerice uz svaki jelovnik u pisanom obliku ili mogu alternativno biti smještene na jednom ili nekoliko istaknutih centralnih mjesta unutar objekta u ručno pisanom, ispisanom ili elektroničkom obliku.

U tom slučaju mora postojati obavijest u jelovnicima ili na drugom pisanom materijalu na vidljivom mjestu unutar objekta, gdje su informacije o alergenima dostupne.

Kao još jedna opcija, u objektu može postojati obavijest kojom se potrošači pozivaju da se za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije obrate osoblju.

U tom slučaju, osoblje će uvidom u dokumentirane evidencije o prisutnosti alergena u hrani (ispisane ili elektroničke), potrošaču pružiti potrebne informacije.

Važno je da subjekti u poslovanju s hranom uključe informacije o alergenima za sastojke koji se nalaze u hrani u manjoj količini poput umaka i začina kao i za pića poput vina (čša vina), točenog piva ili sokova, gdje je to primjenjivo.

~~~~~

## SENDVIČI

~~~~~

**SENDVIČ
S TUNOM**

Sadrži: *1, 4, 5 i 6

SENDVIČ S MOZZARELLOM

Sadrži: *1, 2 i 6

**SENDVIČ
S PILETINOM**

Sadrži: *1, 4, 7 i 8

~~~~~

**\*INFORMACIJE O ALERGENIMA:**

1 – pšenica 2 – raž 3 – zob  
4 – jaja 5 – riba 6 – mlijeko  
7 – gorušica 8 – sezam

U slučaju kada se jela s jelovnika, poput „specijaliteta“ navode odvojeno od glavnih jela, npr. ispisano kredom na pločama ili sl., informacija o alergenima mora biti ažurirana svaki put kada se takav „specijalitet“ promjeni.

Hoteli i druge slične djelatnosti koje imaju poslugu u sobu mogu dati pisanu informaciju o alergenima na pojedinačnim jelovnicima dostupnim u sobi (uključujući i pića) ili mogu na jelovnicima ili drugim dokumentima dostupnim u sobi označiti gdje se nalazi informacija o alergenima, koja može biti centralno smještena u objektu ili mogu u jelovniku ili drugim dokumentima dostupnim u sobi naznačiti obavijest kojom se potrošači pozivaju da se za informacije o prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili netolerancije obrate osoblju.

### CATERING OBJEKTIMA

Catering objekti mogu poslovati u vlastitom objektu, u kojem mogu pružati informacije o alergenima slično kao i restorani, pisano ili usmenom komunikacijom. Za aktivnosti koje se

odvijaju izvan centralnog objekta, kao što je poslovni prostor ili privatna kuća, ugostitelji mogu pružiti informacije o alergenima pisano ili usmenom komunikacijom na tom mjestu.

Pisana informacija o alergenima za ponudu hrane poput sendviča ili keksa za sastanke i druge skupove može uključivati npr. samostojeći znak uz pladanj različitih sendviča na kojem bi se naveli pojedini alergeni u različitim vrstama sendviča.

Isti način je primjenjiv i za pojedinačne pladnjeve s kolačima i sl. Međutim, gdje se nudi mješoviti pladanj manjih grickalica poput keksa, pisana informacija o alergenima može se odnositi na hranu kao cjelinu na pladnju, a ne na pojedine vrste keksa.

Ako ugostitelj pruža uslugu za skup ili događanje i priprema i poslužuje hranu na događanju ili sastanku, obveza je ugostitelja da pruži potrošaču informacije o prisutnosti alergena pisanom informacijom ili usmenom komunikacijom kako je opisano u podnaslovu „Restorani“ ovoga Priloga.

Međutim, ako ugostitelj kupcu dostavlja pripremljenu hranu, te nije uključen u daljnju pripremu ili posluživanje hrane, isti mora kupcu dati informaciju o alergenima. Ako je kupac fizička ili pravna osoba, ali i ne registrirani subjekt u poslovanju s hranom, preporuka je da se informacija o prisutnosti alergena proslijedi osobama koji hranu konzumiraju. Ukoliko je kupac registrirani subjekt u poslovanju s hranom, isti je obvezan pružiti potrošaču informacije o prisutnosti alergena.

### TRGOVINI NA MALO

Trgovine prodaju raznu nepretpakiranu hranu kao što su pekarski proizvodi, razne salate, meso, mesni proizvodi, kuhana hrana i sl.

Pisane informacije o alergenima mogu za pojedine namirnice biti pružene na etiketi na ambalaži (ukoliko se hrana na prodajnom mjestu drži u njoj) ili u njenoj neposrednoj blizini ili na jednom ili više centralnih mjesta u objektu, ovisno o samoj veličini objekta.

U supermarketima s velikim prodajnim prostorom, preporuka je da

se pisana informacija o alergenima nalazi u neposrednoj blizini hrane koja sadrži alergene. Međutim, ako je pružena tako da je smještena centralno, trebala bi biti dostupna na jednoj ili na nekoliko lokacija, koje je potrošačima lako prepoznati putem vidljivih i lako uočljivih obavijesti u objektu.

Ovdje je potrebno voditi računa da je za nepretpakiranu hranu, za koju je propisana obveza navođenja popisa sastojaka, potrebno informacije o alergenima istaknuti prema pravilima pojašnjenim u 2. Poglavljju (točka 2.2.) ovoga vodiča. Stoga se u tom slučaju informacije o alergenima moraju nalaziti na etiketi hrane ili u neposrednoj blizini hrane na koju se odnose.

U slučaju hrane za koju nije propisana obveza navođenja popisa sastojaka, informacije o alergenima se mogu nalaziti na etiketi hrane ili u neposrednoj blizini hrane **ili** može postojati obavijest kojom se potrošači pozivaju da se za informacije o alergenima obrate osoblju koje će uvidom u dokumentirane evidencije o prisutnosti alergena u hrani (ispisane ili elektroničke), potrošaču pružiti potrebne informacije **ili** informacije o



alergenima mogu biti smještene centralno kako je gore opisano.

### BAROVIMA

Pisana informacija o alergenima, koja je već pružena na pretpakiranom piću (u bocama, limenkama itd.) mora biti pružena i za nepretpakirani oblik, koji uključuje točeno pivo, vino koje se prodaje na čaše, koktele, sokove i sl. Osim pisane informacije, informacije o alergenima za nepretpakirana pića, mogu se pružiti i usmenom komunikacijom.

Pisani navodi o alergenima za nepretpakirana pića mogu se pružiti na nekoliko načina, npr. u vinskoj karti koja sadrži informaciju o sulfitima u vinima.

| ALKOHOLNA PIĆA                           |        |         |
|------------------------------------------|--------|---------|
| LAGER PIVO<br>Sadrži: ječam              | 0,5 L  | 15,00KN |
| STOUT PIVO<br>Sadrži: ječam              | 0,5 L  | 15,00KN |
| PŠENIČNO PIVO<br>Sadrži: pšenicu i ječam | 0,5 L  | 15,00KN |
| CIDER<br>Sadrži: sulfite                 | 0,33 L | 15,00KN |
| BJELO VINO<br>Sadrži: sulfite            | 0,2 L  | 15,00KN |
| CRVENO VINO<br>Sadrži: sulfite           | 0,2 L  | 15,00KN |
| RAKWE                                    | 0,03 L | 15,00KN |
| LIKER OD JAJA<br>Sadrži: jaja i mlijeko  | 0,03 L | 15,00KN |

### SPECIJALIZIRANIM OBJEKTIMA, INSTITUCIJAMA I ORGANIZACIJAMA

Postoje iznimne situacije kada pružanje informacija o alergenima za nepretpakiranu hranu može zahtijevati poseban pristup.

1. Obveza pružanja informacija o alergenima se također odnosi i na jaslice i vrtiće. Međutim, mala djeca nisu u stanju razumjeti ili shvatiti važnost informacije o

alergenima i stoga je nužno da se ova informacija pruži roditelju ili skrbniku, posebno ako je riječ o novim ili izmijenjenim jelima s jelovnika.

Također, zdravstvene ustanove moraju biti u mogućnosti pružiti informacije o alergenima pacijentima koji konzumiraju njihove obroke. Informacije o alergenima, iznimno, ne moraju biti pružene krajnjem potrošaču ako su posebne prehrambene potrebe potrošača povezane s tvarima ili proizvodima koji uzrokuju alergije ili netolerancije zabilježene unaprijed, a ponuđena hrana/obroci prilagođeni potrošačevim potrebama (ako se radi o bolnicama, domovima za starije i nemoćne osobe, jaslicama i dječjim vrtićima, kantinama itd.).

2. Zahtjev za pružanjem informacija o alergenima za nepretpakiranu hranu odnosi se na hranu za prodaju, ali i na onu koja se pruža bez naplate. Prema tome, dobrotvorne ustanove ili druge organizacije koje pružaju hranu bez naplate (bilo u središnjicama ili dostavljaju hranu u domove ili pojedincima), moraju potrošaču pružiti informacije o alergenima.