



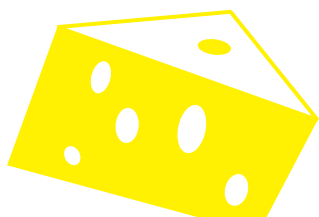
Упатство за добра практика за оператори со храна во однос на новите барања на ЕУ за означување на храната

(во најголем дел применливи од 13 декември 2014 година)

Изработено од страна на Агенција за храна и ветеринарство



Декември 2014



Содржина

Основни податоци за текстот	4
Цел на насоките	5
Вовед	5
Општи информации	6
Задолжителни информации за храна	6
Презентирање задолжителни информации за храна	7
Исклучоци во однос на задолжителните информации за храна	9
Подетални информации за задолжителните информации за храна	11
Име на храната	11
Третмани на храната	11
Заменети состојки	12
Список на состојки	14
Означување на алергените	16
Исклучоци од означувањето на алергените	19
Количество состојки	20
Нето-количество	20
Рок на употреба, период на минимален рок на траење на производ и датум на замрзнување	22
Посебни услови за складирање и услови за употреба	23
Име и адреса на операторот со храна	23
Земја на потекло	24
Упатства за употреба	25
Алкохолна јачина	25
Означување на нутритивните својства	26
Содржина:	27
Пресметка:	27
Презентирање	27
Енергетската вредност се пресметува со користење фактор на конверзија	27
Информации за храната кои се означуваат на доброволна основа	28
Други теми	29
Продажба од далечина	29
Наноматеријали	29
Збирни пакувања	29
Одговори на одредени проблематични прашања	30
Содржина на сол	30
Храна наменета за извоз во САД	31
Прашања и одговори	31
Национални мерки	40
Прилози	41
Извори користени за ова упатство за добра практика	42
СПИСОК НА КРАТЕНКИ	64

ОСНОВНИ ПОДАТОЦИ ЗА ТЕКСТОТ

Ова упатство има цел да им помогне на операторите со храна подобро да го разберат законодавството на Европската унија (ЕУ) кое се однесува на означување на храната. Информациите кои се содржани во ова упатство се претставени на различни начини:

- информации во согласност со законскиот текст, претставени во форма на кратко резиме (во фонт Times New Roman 12),
- дополнителни информации кои не се содржани во законодавството (во фонт Arial Narrow 11),
- одредени примери (со задебелени букви, поцртани и италик) кои не се содржани во легислативата,
- оддел за прашања и одговори,
- пакет од осум прилози кои се преземени од Регулативата (ЕУ) бр. 1169/2011 со цел на читателот да му обезбедат подетални информации, доколку се потребни.¹

¹ Насоки за постојните правила за означување (применливи до 13 декември 2014) се достапни од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство (видете го делот за „Извори користени за овие насоки за добра практика“ на страница 42).

ЦЕЛ НА НАСОКИТЕ

Овој документ е наменет за операторите за храна кои го снабдуваат крајниот потрошувач со храна и за угостители. Негова цел е да им даде насоки на операторите со храна за начинот на обезбедувањето информации за храна до потрошувачите на транспарентен начин и во согласност со националните законски правила кои, започнувајќи од 13 декември 2014 година, треба целосно да се усогласат со правилата кои се применуваат во Европската унија.

Треба да се нагласи дека ова упатство за добра практика служи единствено за обезбедување поддршка на операторите со храна, со цел да можат да ги применуваат новите правила за означување на храната. Операторите со храна може да го користат ова упатство на доброволна основа. Иако употребата на ова упатство не е задолжителна, барањата кои се пропишани во законските акти треба да се имплементираат од страна на сите земји-членки, како и од страна на операторите со храна во сите фази на синџирот на исхрана кои сакаат своите производи да ги извезуваат на пазарот во Европската унија, со цел да се обезбеди правилно и унифицирано информирање на потрошувачите.

ВОВЕД

На 25 октомври 2011 година, со донесувањето на Регулативата (ЕУ) бр. 1169/2011², усвоени се нови правила во однос на означувањето на храната. Овие правила се детално опишани, и најголем дел од нив ќе почнат да се применуваат од 13 декември 2014 година (со исклучок на правилата за означување на нутритивните својства, кои ќе почнат да се применуваат од 13 декември 2016 година). Република Македонија е земја со кандидатски статус за членство во Европската унија и е во процес на усвојување на европското законодавство. Поради тоа, националните оператори со храна треба да бидат

2 Службен весник на Европската унија (Сл. весник) L 304, на 22.11.2011, страница 18-63. Оваа регулатива е комбинација од двете Директиви 2000/13/ЕК и 90/496/ЕЕЗ кои ќе бидат укинати.

детално информирани за новите правила кои ќе се применуваат во Европската унија, како и за соодветните еквивалентни национални правила кои ќе се однесуваат на нив откако тие ќе бидат донесени од страна на националните законодавни тела. Исто така, од 13 декември 2014 година, операторите со храна кои сакаат да извезуваат храна во Европската унија ќе треба да се усогласат со новите барања за означување.

ОПШТИ ИНФОРМАЦИИ

Правилата се однесуваат на операторите со храна во сите фази на синцирот на исхрана и на целата храна која е наменета за крајниот потрошувач (вклучувајќи ги и угостителските објекти).

Правилата се однесуваат на информации за храна со цел да се обезбеди високо ниво заштита на здравјето и на интересите на потрошувачите.

Информациите за храна не смеат да бидат погрешни (исто така, видете страница 11).

Операторите со храна се одговорни за точноста на информациите за храната. Тие се лица одговорни за ставање на храната во промет, или увозникот, во случај кога станува збор за храна од увоз.

Регулативата (ЕУ) бр. 1169/2011 не се применува на приватни лица кои подготвуваат и обезбедуваат храна за одреден настан (како, на пример, црковни, училишни и селски саеми), освен доколку тие не ја подготвуваат храната во својство на оператори со храна.

ЗАДОЛЖИТЕЛНИ ИНФОРМАЦИИ ЗА ХРАНА

Информации за храна кои треба да бидат означени со зборови и со броеви:

- **име на храната;**
- **список на состојки;**
- **секоја состојка во храната која може да предизвика алергиска**

реакција кај луѓето;

- количество состојки;

- нето-количество храна;

- рок на употреба;

- посебни услови за складирање;

- име и адреса на операторите со храна;

- земја на потекло;

- упатство за употреба;

- јачина на алкохол по волумен (доколку содржи повеќе од 1,2% алкохол);

- означување на нутритивните својства (не е потребно пред 13 декември 2016 година; за дефиниција, видете го одделот со прашања и одговори).

ПРЕЗЕНТИРАЊЕ ЗАДОЛЖИТЕЛНИ ИНФОРМАЦИИ ЗА ХРАНА

За претходно спакувана храна:

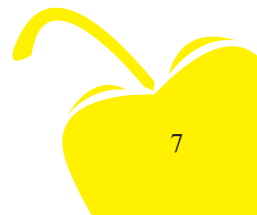
- на пакувањето или на ознаката (ознаките не треба да бидат лесно отстранливи; надлежниот орган треба поединечно да направи процена на корисноста на самолепливите ознаки);

- покрај зборовите и бројките, може да се користат и пиктограми и симболи;

- лесно видливи на јасно видливо место (задолжителните информации за храна не смеат да бидат скриени);

- неизбришливи;

- јасно читливи: големина на букви од 1,2 mm, или поголеми (или 0,9 mm или поголеми, доколку најголемата површина на амбалажата е помала од 80 cm²). При мерењето на големината на буквите од фонтоот се мери x-висината (x-height). Во табелата подолу е илустрирано како се мери x-висината (x-height) на користениот фонт.



x-ВИСИНА

x-HEIGHT



1	горна линија
2	линија за висина на големи букви
3	средна линија
4	основна линија
5	долна линија
6	x-висина
7	големина на фонт

- името, нето-количеството и алкохолната јачина се наведуваат во исто видно поле (ова не се однесува на стаклени шишиња за повторна употреба и за садови со најголема површина $< 10 \text{ cm}^2$).

Под „видно поле“ се подразбира целата површина на пакувањето која може да се чита од една точка на гледање.

За храна која не е претходно спакувана:

- задолжително треба да се наведат информации за супстанции кои предизвикуваат алергиски реакции (ова претставува задолжително барање и не е доволно да се дадат информации единствено по барање на потрошувачот; ова барање се однесува на храна која се продава во ресторани, пабови и кафулиња; информациите може да бидат означени на менито, на табли, на карти или да бидат вербално пренесени од страна на персоналот на објектот. Во последниот случај, потребно е да се објасни дека информациите може да се добијат со прашување член од персоналот преку огласна табла, мени, карта или ознаки кои треба да бидат лесно видливи за клиентите; барањето кое се однесува за обезбедување информации за алергиски реакции се применува и во случај на претходно спакувана храна наменета за директна продажба како, на пример, продавници за деликатеси, пекари, сендвич-барови, места за храна за носење, објекти за грижа на деца и здравствени објекти, центри за притвор, сервиси за

испорака и добротворни институции, каде што храната е бесплатна);

- други информации не се потребни (освен доколку надлежниот орган има пропишано национални правила – видете го делот за „Национални мерки“, четврта точка).

Пример: за храна која не е претходно спакувана не е потребно да се наведе датум на замрзнување (како, на пример, замрзнато месо, замрзнати преработки од месо или замрзнати непреработени производи од риба). Ова се однесува на земјите-членки на ЕУ. Според националните правила во Македонија, потребно е да биде наведен датумот на замрзнување.

Слика 1: Пример за означување



ИСКЛУЧОЦИ ВО ОДНОС НА ЗАДОЛЖИТЕЛНИТЕ ИНФОРМАЦИИ ЗА ХРАНА

Не е потребно да се означат сите информации во случај на:

- стаклени шишиња наменети за повторна употреба (потребно е да се означи само име, алергиска реакција, нето-количина, рок на употреба и означување на нутритивните својства);
- пакувања на кои најголемата површина им е помала од 10 cm² (само име, алергиска реакција, нето-количество, рок на употреба; списокот на состојки ќе биде доставен на друг начин, или на барање);
- за одредени видови храна, означувањето на нутритивните својства нема да биде потребно³:

- непреработени производи кои се состојат од една состојка или категорија состојки
- преработени производи доколку:
 - Единствениот чекор на обработка е зреење
 - Се состојат од една состојка или категорија состојки
- минерална вода
- билки или зачини
- сол
- трпезни засладувачи
- кафе
- чај
- ферментиран оцет
- ароми
- адитиви во храната
- помошни технолошки средства за преработка
- ензими во храна
- желатин
- соединенија за згуснување џем
- квасец
- гума за цвакање
- храна која е спакувана во амбалажа чија најголема површина е помала од 25 cm²
- храна која производителот во мали количества ја снабдува до крајниот потрошувач или до локални малопродажни објекти кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач. Ова се

³ Како што е наведено во Анекс V од Регулативата (ЕУ) бр. 1169/2011.

однесува на земјите-членки на ЕУ.

- пијалаци кои содржат повеќе од 1,2% алкохол (не е потребно да се означат списокот на состојки и нутритивните вредности).

ПОДЕТАЛНИ ИНФОРМАЦИИ ЗА ЗАДОЛЖИТЕЛНИТЕ ИНФОРМАЦИИ ЗА ХРАНА

Име на храната

Треба да се употребува правното име. Правното се однесува на името утврдено со закон.

Во случајот на некои прехранбени производи, задолжителни имиња мора да се користат за храна која исполнува одредени критериуми за состав.

Примери се кафе, чоколадо, џем и шеќер. Сите тие се правни имиња.

Доколку не постои правно име, треба да се користи вообичаеното име.

Пример на вообичаено име: мусли, шпaгeти.

Во отсуство на вообичаено име, се дава описно име (со давање информации со кои се опишува храната).

Третмани на храната

Исто така, има барања за да се наведат особеностите на сите физички процеси на кои била подложена храната, а недостигот на такви информации би довел до заблуда.

На пример: во прав, повторно замрзната, замрзната со сушење, брзо замрзната, концентрирана, пушена.

Некои други примери за дополнителни информации кои треба да бидат означени:

- храна која била замрзната и се продава во одмрзната состојба: ознаката „одмрзнато“ треба да се наведе заедно со името на храната. Ова барање не се однесува на следното:

(а) Состојките присутни во крајниот производ, т.е. состојките кои се замрзнати и одмрзнати пред да се инкорпорираат во крајниот производ;

(б) Храна за која замрзнувањето е технолошки неопходен чекор во производствениот процес;

(в) Храна за која одмрзнувањето нема негативно влијание врз безбедноста или квалитетот на храната.

- храна обработена со јонизирачко зрачење носи една од следните индикации: „озрачена“ или „обработена со јонизирачко зрачење“.
- во случај кога при производство на производи од месо, преработки од месо и производи од риба се додадени протеини и/или хидролизирани протеини од друг вид животно, од името на храната треба да биде содржано укажување за присуство на такви протеини и за нивното потекло.

Примери за такви протеини: албумин, колаген, казеин.

- Доколку е додадена вода над нивото од 5% од тежината на готовиот производ во случај на производи од месо и преработки од месо кои се во форма на изрезок, парче, дел или труп од месо, во тој случај од името на храната треба да биде вклучено укажување за присуство на додадена вода. Истите правила важат и за производи од риба и приготвени производи од риба (како, на пример, филе).
- Во случај на производи од месо, преработки од месо и производи од риба: доколку се состојат од различни делови комбинирани со други состојки (како, на пример, адитиви за храна, ензими во храна или друго), и на тој начин даваат впечаток дека се направени од цело парче месо или риба, тоа треба да биде наведено со ознаката „формирано месо“ или „формирана риба“ (во овој случај не треба да се направи забуна со реконструирано месо (reformed meat) или риба, или „сечено и обликувано“ месо или риба, кои треба да бидат означени соодветно).
- Во случај на мелено месо: врз основа на дневен просек⁴ се применуваат соодветни критериуми за составот, и означувањето треба да укажува на процентот на содржина на масти, како и соодносот на колаген/протеини од месо (според назначените проценти во зависност од видот на животното). Означувањето на меленото месо е задолжително во ЕУ од 1 јануари 2014 година, а во Македонија, во согласност со националните правила, од 2011 година.

Заменети состојки

Во случајот со храна во која одредена компонента или состојка која потрошувачите обично очекуваат да биде користена или природно

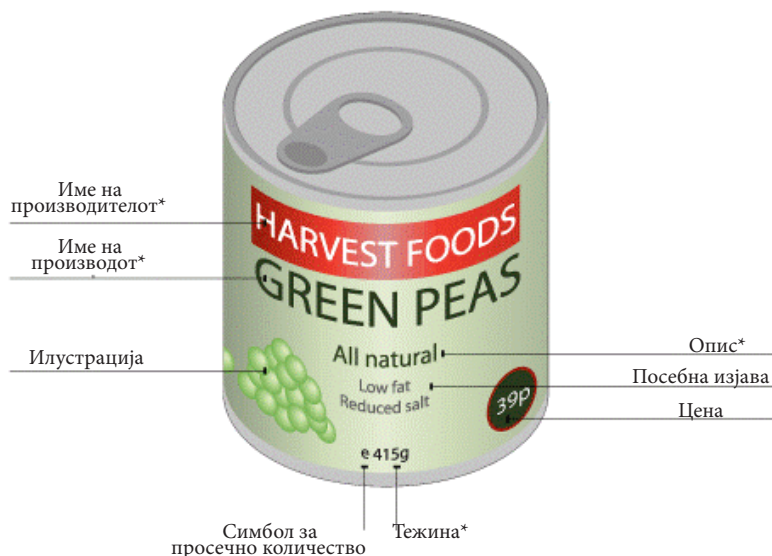
⁴ Табелата е достапна во Регулативата (ЕУ) бр. 1169/2011 (видете Прилог 4 на страница 52 од овие насоки).

присутна е заменета со различна компонента или состојка, означувањето мора да има, дополнително на списокот на состојки, јасна индикација на компонентата или состојката која е користена како делумна или целосна замена:

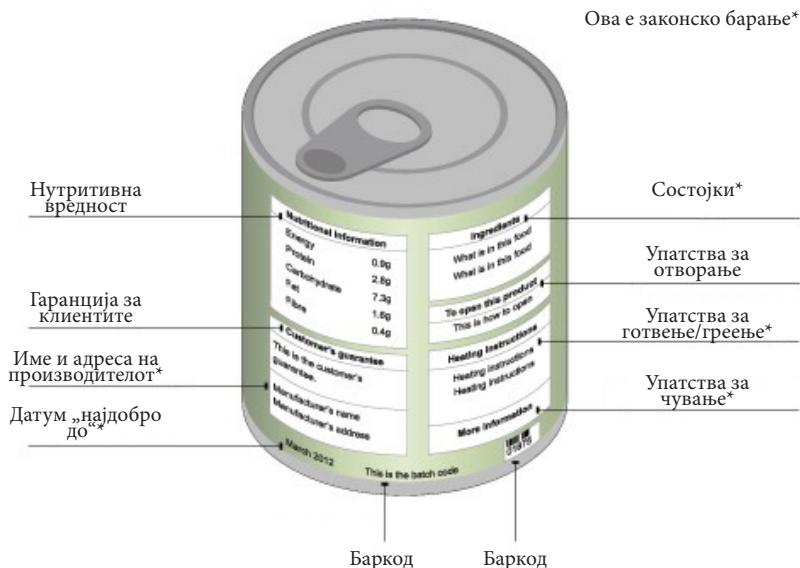
(а) во непосредна близина на името на производот и

(б) со користење големина на фонт кој има х-висина од најмалку 75% од х-висината на името на производот и која не е помала од минималната големина на фонтот наведена во легислативата.

Слика 2: а) Пример за означување на предната страна



Слика 2: б) Пример за означување на задната страна



Список на состојки

Состојките треба да се презентираат во опаѓачки редослед според тежината.

Пример: список на состојки за основа за италијански сос со маслинки: домати (85%), маслинки (7%), маслиново масло, кромид, билки (синап, целер), (...), лимонска киселина (E330).

Во Регулативата (ЕК) бр. 1169/2011 се пропишани детални информации⁵ во однос на:

- Посебните одредби за означувањето состојки по опаѓачки редослед според тежината (види Прилог 5, дел А на страница 54);
 - Означување на одредените состојки според името на категоријата наместо според специфичното име;
- Пример:** риба, сирење (види Прилог 5, дел Б на страница 55);
- Означување на одредените состојки според името на нивната

⁵ Овие правила се достапни во Регулативата (ЕУ) бр. 1169/2011 (видете го Прилог 5 на страница 54 од овие насоки).

категорија проследено со нивното специфично име или Е-број (види Прилог 5, дел В на страница 56), како и во следниот пример за означување одредени состојки според името на нивната категорија проследено со нивното специфично име или Е-број

СОСТОЈКИ

Компиров скроб, Малтодекстрин, Сол, Палминово масло, Екстракт од квасец, Шеќер, Боја: Обична карамела, Ароми, Лук во прав; Згуснувач: Гваран, Кајен пипер; Засилувачи на вкусот (Е621, Е635), Екстракт од пиперка

- Означување на аромите⁶ во списокот на состојки (види Прилог 5, дел Г на страница 58);
- Означување на сложените состојки (види Прилог 5, дел Д на страница 58);
- Список на храна за која при означувањето треба да се вклучат една или повеќе дополнителни информации (види Прилог 2 на страница 46):
 - храна при чие пакување се користат одредени гасови;
 - храна која содржи засладувачи;
 - храна која содржи глициризинова киселина или нејзината амониумова сол (позната како „ликорис“);
 - пијалаци со висока содржина кофеин или храна со додаден кофеин;
 - храна на која се додадени фитостероли, фитостеролни естери, фитостаноли или фитостанолни естери;
 - замрзнато месо, замрзнати преработки од месо (види Прилог 2, точка 6 на страница 48).

⁶ Повеќе информации во врска со ароми може да се најдат во Регулативата (ЕЗ) бр. 1334/2008.

Список на состојки не е потребен за следните видови храна:

- свежо овошје и зеленчук, вклучително и компири;
- газирана вода;
- оцет (доколку нема додадени состојки);
- сирење, путер, ферментирано млеко, крем⁷;
- храна со една состојка.

Одредени супстанции не мора да бидат вклучени во списокот на состојки. Некои примери:

- составни делови на состојката, кои привремено се одделени за време на процесот на производство и подоцна повторно се додадени, но не во количини кои го надминуваат нивниот оригинален сооднос;
- адитиви во храна и ензими во храна;

- доколку тие немаат технолошка функција или
- се присутни поради принципот на пренос бидејќи се во состав на една или повеќе состојки во храната или
- се користат како помошни средства за преработка

- вода

- доколку се користи за реконституција на состојка во концентрирана или дехидрирана форма или
- во случај на течен медиум кој вообичаено не се консумира.

Означување на алергените

Постои список на 14 супстанции кои предизвикуваат алергиски реакции или нетолеранции⁸ (видете и Прашања и одговори на страница 31). Ова барање се однесува на храна, но и на сосови, мирудии и пијалаци (како вино, сокови, коктейли и смуди (smoothies)).

Доколку таква супстанција е присутна во храната, таа треба да биде наведена во списокот на состојки на начин со кој јасно се издвојува од останатите состојки на списокот.

7 Крем претставува густиот дел од млекото кој се издигнува до врвот: делот од млекото кој содржи масти (според речникот „Вебстер“).

8 Список на супстанции кои предизвикуваат алергии и нетолеранции е достапна во Регулативата (ЕУ) бр. 1169/2011 (видете Прилог 1 на страница 44 од овие упатства).

Алергените од Анекс 2 се:

- Житни култури кои содржат глутен, имено, пченица (како што е пиреј и пченица корасан), 'рж, јачмен, овес и нивните хибридизирани видови и производи, освен:
 - а) гликозен сируп базиран на пченица, вклучително и декстроза;
 - б) малтодекстрини базирани на пченица;
 - в) гликозен сируп базиран на јачмен;
 - г) житни култури користени за правење алкохолни дестилати, вклучително и етил алкохол од земјоделско потекло.
- Ракови и нивни производи (на пример, ракчиња, јастог, морски рак и краба).
- Јајца и нивни производи.

Риби и нивни производи, освен:

- а) желатин од риба користен како носител за витамини или картеноидни препарати;
- б) желатин од риба или исинглас користен како агенс за бистрење пиво и вино.
- Кикирики и нивни производи.
- Соја и нејзини производи, освен:
 - а) целосно рафинирано масло и масти од соја;
 - б) природни мешани токоферол (Е306), природен Д-алфа токоферол, природен Д-алфа токоферол ацетат и природен Д-алфа токоферол сукцинат од соја;
 - в) растително масло од фитостероли и фитостеролни естери од соја;
 - г) растителни станолни естери произведени од стероли од зеленчуково масло од соја.
- Млеко и млечни производи (вклучително и лактоза), освен:
 - а) сурутка која се користи за правење алкохолни дестилати, вклучително и етил алкохол од растително потекло;
 - б) лактитол.
- Јаткасто овошје, имено: бадеми, лешници, ореви, индиски ореви, ореви пекан, бразилски ореви, ф'стаџи, макадамија или орев квинсленд и нивни производи, со исклучок на ореви кои се користат за правење алкохолни дестилати, вклучително и етил алкохол од растително потекло.
- Целер и негови производи.
- Синап и производи од синап.
- Сусамово семе и производи од сусамово семе.
- Сулфур диоксид и сулфити во концентрации поголеми од 10 mg/kg или 10 mg/литар во однос на целокупниот SO₂ кои треба да се калкулираат за производи готови за консумирање или реконструирани според упатствата на производителот.
- Лупин и производи од лупин.
- Мекотели и производи од мекотели.

Пример: млеко во прав (или **milchpulver** или **milchpulver** или **poudre de lait** или **latte in polvere**), при што алергената состојка е означена со задебелени букви. Следуваат примери за начинот на кој алергените може да се истакнат во списокот на состојки.

СОСТОЈКИ
Вода, Пире од домати (14%), Екстракт од зрна од <u>СОЈА</u> , <u>ПЧЕНИЧНО</u> брашно, Шеќер, Модифициран пченкарен скроб, Оцет од слад (<u>ЈАЧМЕН</u>), Сушен Кокос (Конзерванс: Натриум <u>МЕТАБИСУЛФИТ</u>), Пире од ѓумбир, Пире од лук, <u>КИКИРИКИ</u> , Кромид, <u>ЦЕЛЕР</u> , Боја: Екстракт од пиперка

СОСТОЈКИ
Вода, Пире од домати (14%), Екстракт од Соја , Пченично брашно, Шеќер, Модификуван пченкарен скроб, Оцет од слад (Јачмен), Сушен кокос (Конзерванс: Натриум Метабисулфит), Пире од ѓумбир, Пире од лук, Кикирики , Кромид, Целер , Боја: Екстракт од пиперка

Доколку не е очигледно од името на состојката, треба да постои јасно упатување на името на алергенот.

Примери: казеин треба да биде наведен како „казеин (**млеко**)“, тофу како „тофу (**соја**)“ и сусамово масло како „сусамово масло (**сусам**)“. Во случај на храна за која не е потребен список на состојки, но која содржи супстанции кои предизвикуваат алергиски реакции, мора да се наведат алергените (информациите за алергени мора да бидат карактеристични за храната, да бидат целосни и точни).

Укажувањето за алергиски реакции не е потребно во случај на храна чие име јасно упатува на соодветната супстанција.

Пример: путер од кикирики, млеко, путер, брашно од соја.

Сепак, мора да се внимава бидејќи имињата на храната може да идентификуваат

еден или повеќе алергени кои се содржат во одреден прехранбен производ, но не сите. На пример, мајонез од јајца содржи јајца, така што нема потреба одделно да се означуваат јајцата. Сепак, исто така, може да бидат содржани други алергени како што е сенф и за тоа е потребно одделно означување.

Исклучоци од означувањето на алергените

Европскиот совет за информации за храна бара да биде означено присуството на алергените во конечните прехранбени производи. Некои состојки направени од храната наведена во Анекс 2 нема да предизвикаат алергиска реакција затоа што тие се високо обработени (на пример, целосно рафинирано масло од соја или гликозни сирупи од пченица). Тоа е затоа што алергенот/протеинот е отстранет и производот е проценет од страна на Европскиот орган за безбедност на храна (ЕФСА) дека не содржи ризик од алергиска реакција за потрошувачот. Супстанциите кои произлегуваат од алергиска состојка, а кои се посебно изземени од означувањето според Анекс 2 (на пример: гликозен сируп од пченица) не треба да се означуваат.

Во случајот на вино или агенси за бистрење вино добиени од јајца и од млеко, ќе треба да се земе предвид Регулативата (ЕУ) бр. 579/2012. При одредувањето дали агенси за бистрење од јајца и од млеко сè уште се присутни во виното, тие не би требало да бидат најдени на границата на детекција ($<0,25$ mg по литар) како што е наведено во Регулативата (ЕУ) бр. 579/2012. Кога агенси за бистрење од јајца или од млеко не се откриени на овие нивоа, тие се изземаат од барањата за означување на алергените.

Означување одредени супстанции или производи кои предизвикуваат нетолеранции

Житни култури кои содржат глутен ќе бидат наведени во списокот на состојки со користење на специфичното име на житната култура, т.е. пченица (како што се пиреј и корасан), 'рж, јачмен или овес. Таму каде што се користени „пиреј“, „корасан“ и „камут“, потребно е да се даде специфична референца на пченица, на пример, „пиреј (пченица)“, или „корасан (пченица)“ и „камут (пченица)“. Доброволно вклучување глутен во списокот на состојки по задолжителното означување на житната култура која содржи глутен е можно. Сепак, според Регулативата, житната култура е таа која треба да биде нагласена, а не глутенот; на пример, „јачмен (глутен)“. Таму каде што храната доброволно е означена дека „не содржи глутен“, таа мора да ги исполнува барањата во Регулативата на Комисијата бр. 41/2009 во врска со составот и означувањето на храната

соодветна за луѓе со нетолеранција на глутен. Состојки кои се или биле добиени од житни култури кои содржат глутен мора да бидат нагласени во списокот на состојки. Со тоа јасно ќе им се укаже на луѓето кои се алергични на одредени житни култури да избегнуваат таква храна, на пример: „екстракт од јачменов слад“. Задолжителните информации за присуство на состојките од Анекс 2 кои предизвикуваат алергии мора да бидат, како што веќе е спомнато, нагласени наспроти другите состојки во списокот на состојки со различен фонет, големина, стил или боја на заднината. БОХ може да употреби изјава со совет за алергии на ознаката на производот за да се објасни како се нагласени алергените во рамките на списокот на алергии.

Пример: „Совет за алергии: за алергени, видете ги состојките со задебелени букви“ или „Совет за алергии: за алергени, вклучително и житни култури кои содржат глутен, видете ги состојките означени со сина боја“.

Дополнителни информации може да се најдат во делот со прашања и одговори на крајот од ова упатство.

Количество состојки

Количеството одредена состојка треба да се означи (изразено во проценти) во случај кога состојката⁹:

- е содржана во името на храната (или кога потрошувачот вообичаено ја поврзува со тоа име);
- е означена со зборови, слики или графички знаци;
- е од суштинско значење за карактеризација на храната и е неопходно за да се направи разлика од други производи со кои може да се дојде до забуна поради своето име или поради изгледот.

Не е потребно да се означи количината во случај на:

- мали количини состојки со цел да се подобри аромата.

Нето-количество

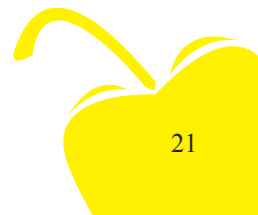
Се изразува во литри, центилитри, милилитри, килограми или грами. Означувањето нето-количество не е потребно во случај на:

⁹ Објаснето во упатството подготвено од страна на Европската комисија:

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/resources/fl02_en.pdf
(14 страници).

- храна која е предмет на значително намалување на волуменот и се продава во рефус или во присуство на купувачот;
- доколку нето-количеството е помало од 5 g или 5 ml (не е применливо за зачини и билки);
- храна која се продава на парче.

Правила за производи кои се претходно пакувани и кои содржат два или повеќе артикли со иста количина и од ист производ: се означува нето-количеството содржано во секое пакување и целокупниот број пакувања (освен доколку може јасно да се види и да се изброи однадвор).



Слика 3: Означувањето може да биде збунувачко. На сликата се прикажани повеќе видови месо што предизвикува забуна кај купувачот, бидејќи таа бара обично месо.



Рок на употреба, период на минимален рок на траење на производ и датум на замрзнување

- Рок на употреба:

Се употребуваат зборовите: „употребливо до“.

Се означува денот, месецот и, доколку е можно, годината, проследени со опис на условите за складирање.

Се означува секој претходно спакуван производ.

- Рок на минимална трајност:

Се употребуваат зборовите: „најдобро до“ или „најдобро до крајот на“.

Се означуваат денот и месецот во случај на храна која не треба да се чува повеќе од 3 месеци.

Се означуваат месецот и годината во случај на храна која

може да се чува повеќе од 3, но не подолго од 18 месеци.

Се означува годината во случај на храна која може се чува подолго од 18 месеци.

Рокот на употреба треба да се означува во случај на храна која е лесно расиплива. Храната која е ставена во промет, а чиј рок на употреба е поминат се смета за небезбедна (во согласност со член 14 став (2) и став (5) од Регулацијата (ЕК) бр. 178/2002).

Укажување на периодот на минимален рок на траење не е потребно во случај на:

- свежо овошје и зеленчук, вклучувајќи и (нелупени, несечени) компири. Оваа отстапка не се однесува на семиња за 'ртење
- вина
- пијалаци кои содржат 10% алкохол или повеќе
- пекарски или слаткарски производи кои најчесто се консумираат 24 часа по нивната изработка
- оцет
- готварска сол
- цврст шеќер
- кондиторски производи кои во најголем дел се состојат од ароматизирани и/или обоени шеќери
- гуми за цвакање

- Датум на замрзнување:

Се употребуваат зборовите: „замрзнато на“.

Се означуваат денот, месецот и годината.

Датумот на првото замрзнување треба да сезначи за месо, преработки од месо и непреработени производи од риба секогаш кога тие се складираат во замрзната состојба.

Посебни услови за складирање и услови за употреба

Пример: чување во ладилник

Име и адреса на операторот со храна

Името и адресата на операторот со храна под чие име се продава

храната (или во одредени случаи увозникот).

Земја на потекло

Потребни само за:

- Овощје и зеленчук (поради примена на друга легислатива: Регулатива (ЕЗ) бр. 1580/2007 која ги утврдува правилата за спроведување).
- Храна со заштитено географско потекло (PGI), со загарантирани традиционални карактеристики (TSG) и заштитена ознака на потекло (PDO) (поради примена на друга легислатива: Регулатива (ЕЗ) бр. 509/2006, Регулатива (ЕЗ) бр. 510/2006 и Регулатива (ЕЗ) бр. 110/2008).
- Говедско месо (поради примена на друга легислатива: Регулатива (ЕЗ) бр. 1760/2000 и Регулатива (ЕЗ) бр. 1825/2000).
- свежо, разладено или замрзнато свинско, овчо, козјо месо и месо од живина (поради друга легислатива: Регулатива (ЕУ) бр. 1337/2013 имплементирана од страна на Комисијата која ги утврдува правилата за примена на Регулативата (ЕУ) бр. 1169/2011); видете го, исто така, делот за прашања и одговори (страница 31).
- претходно спакувано увезено месо од живина (поради примена на друга легислатива: Регулатива на Советот (ЕЕЗ) бр. 1906/90).
- мед (поради примена на друга легислатива: Директива на Советот 2001/110/ЕЗ).
- риби (поради примена на друга легислатива: Регулатива на Советот (ЕЗ) бр. 104/2000 и Регулатива на Комисијата (ЕЗ) бр. 2065/2001).
- маслиново масло (поради примена на друга легислатива: Регулативата (ЕЗ) бр. 1019/2002 изменета и дополнета со Регулативата (ЕЗ) бр. 632/2008).
- вино (поради примена на друга легислатива: Регулатива (ЕЗ) бр. 1493/99).
- храна која може да ги доведе до заблуда потрошувачите (поради придружните информации кои би можеле да укажуваат на друга држава).

Пример: Кениско кафе – доколку зрната од кафе се од Кенија, но печењето е направено во Хамбург. ⇒ Земјата на потекло треба да

биде наведена како „Германија“.

Упатства за употреба

Пример: Упатство за подготовка на шолја чај.

Пример: Доколку храната треба да биде приготвена, тоа треба да биде јасно означено, особено доколку е потребна посебна техника за приготвување, како што е употребата на микробранова печка.

Алкохолна јачина

- Треба да сезначи доколку е содржано повеќе од 1,2% алкохол по волумен на алкохол.
- Наведете ја вистинската алкохолна јачина по волумен со користење слика (да нема повеќе од едно децимално место)¹⁰. Потоа се означува симболот „% вол.“ кој може да биде проследен со зборот „алкохол“ или кратенката „алк.“.
- Јасно и читливо: големина на букви од 1,2 mm (или 0,9 mm доколку најголемата површина на пакувањето е помала од 80 cm²).

Слика 4: Неодамнешна студија покажа дека некои доброволни означувања на храна се збунувачки за потрошувачите



10 Позитивни и негативни дозволени отстапувања во однос на алкохолна јачина по волумен се достапни во Регулативата (ЕУ) бр. 1169/2011 (видете Прилог 6 на страница 60 од овие насоки).

ОЗНАЧУВАЊЕ НА НУТРИТИВНИТЕ СВОЈСТВА

Лошата исхрана и недвижењето како начин на живот е причина за најголем дел од морбидитетот и морталитетот во светски рамки. Бидејќи луѓето размислуваат за храната и ја јадаат храната како целина, а не нејзините состојки, обезбедувањето информации за хранливите материи е неопходно за да се информираат потрошувачите. Означувањето на нутритивните својства за одредена храна се однесува на информациите за присутност на енергетска вредност и одредени хранливи материи во храната. Задолжителното обезбедување на нутритивните информации на пакувањата треба да помогне во активностите за исхрана како дел од политиките за јавно здравство кои би можеле да вклучат научни препораки за нутритивна едукација наменети за јавноста и да поддржуваат избор на храна врз основа на информираност. Со цел да се олесни споредбата на производи во пакувања од различна големина, задолжителното означување на нутритивните својства треба да се однесува на количини од 100 g или 100 ml и, доколку е соодветно, да се овозможи обележување за дополнителни дози. Одредени нутритивни елементи се важни за јавното здравје, како што се заситените масти, шеќери или натриум. Оттаму, во означувањето на нутритивните својства потребно е да се наведат количините хранливи елементи присутни во храната. Бидејќи една од целите на новата регулатива е да обезбеди основа за крајниот потрошувач да носи одлуки врз основа на информираност, важно е да се овозможи крајниот потрошувач да може лесно да ги разбира информациите наведени во означувањето. Следниот чекор е да се преведат препораките за нутриенти во форма на упатства за здрава исхрана за различни старосни групи кои треба да бидат прифатени од населението. Обезбедување подетални информации за нутриентите кои се присутни во храната ќе биде задолжително од 13 декември 2016 година.

Означување на нутритивните својства (не е потребно пред 13 декември 2016 година)

Задолжителни информации

Содржина:

Потребно е да се означи: енергетска вредност, масти, заситени масни киселини, јаглехидрати, шеќери, протеини и сол.

Може, но не е неопходно да се додадат информации за: мононезаситени масни киселини, полинезаситени масни киселини, полиоли, скроб, растителни влакна и витамини и минерали.

Пресметка:

Енергетската вредност се пресметува со користење фактор на конверзија¹¹.

Енергетската вредност и количеството нутриенти се однесуваат на храната како што се продава. Информациите можат да се однесуваат на храната по подготовката, доколку се означени доволно детални упатства за подготовка и информациите се однесуваат на храна подготвена за консумирање.

Пример: супа во прав.

Презентирање:

Означувањето на нутритивните својства треба да биде означено на следниот начин (според дадениот редослед, со користење на наведените единици, во форма на табела):

Енергетска вредност	kJ/kcal
Масти	G
Од кои	
- заситени	G
- мононезаситени	G
- полинезаситени	G
Јаглени хидрати	G
Од кои	
- шеќери	G
- полиоли	G
- скроб	G
Растителни влакна	G
Протеини	G
Сол	G
Витамини и минерали ¹	Единици

Енергетската вредност треба да биде означена и во kJ (килоџули) и

¹¹ Фактори на конверзија за пресметување на енергијата се достапни во Регулативата (ЕУ) бр. 1169/2011 (видете Прилог 8 на страница 41 од овие насоки).

во kcal (килокалории).

Дополнително, енергетската вредност и количината на нутриенти може да биде изразена според дозата и/или според потрошувачка единица.

Сите компоненти за задолжителното означување на нутритивните својства треба да биде во рамките на истото видно поле на пакувањето на храната.

Доколку одреден производ содржи занемарливи количини енергетска вредност или хранливи материи, тоа може да биде наведено со изразот „содржи траги на...“.

Енергетската вредност и количината хранливи материи, освен со зборови и броеви, може да биде изразена и со графички форми или симболи.

Означените вредности ќе бидат означени во вид на просечни вредности врз основа на:

- анализа на производителот на храна
- пресметка од познати или вистински вредности на состојките
- пресметка од генерално утврдени податоци

Храната која се иззема од барањето за задолжително означување на нутритивните својства е наведена во Прилог 3 (видете на страница 49).

ИНФОРМАЦИИ ЗА ХРАНАТА КОИ СЕ ОЗНАЧУВААТ НА ДОБРОВОЛНА ОСНОВА

Услови:

- да не ги доведуваат во заблуда потрошувачите;
- да не бидат двосмислени;
- да ги следат подеталните информации за задолжителните информации за храна.

ДРУГИ ТЕМИ

ПРОДАЖБА ОД ДАЛЕЧИНА

Операторот со храна (во овој случај: сопственикот на веб-страницата) е одговорен за обезбедување задолжителни информации за храната пред да се случи купувањето. Сите правила за претходно спакувана храна и храна која не е претходно спакувана се однесуваат и на храна купена преку продажба од далечина (т.е. на интернет).

Задолжителните информации за храна мора да бидат достапни за потрошувачот без дополнителни трошоци. Така што, доколку операторот со храна обезбедува информации преку телефонска линија за помош, телефонската линија треба да биде бесплатна.

НАНОМАТЕРИЈАЛИ

Дизајнираните наноматеријали треба јасно да бидат означени во списокот на состојки. Имињата на тие состојки треба да бидат надополнети со зборот „нано“ кој треба да се стави во загради.

Ова не е потребно во одредени специфични случаи (на пример, адитиви за храна и ензими во храна кои се користат како помошни средства за преработка или кои се присутни во една или повеќе состојки во согласност со принципот на пренос и кои немаат никаква технолошка функција во готовиот производ).

ЗБИРНИ ПАКУВАЊА

- кои се продаваат на трговци на големо/мало (не на крајниот потрошувач):

Задолжителните информации за храна ќе бидат означени:

- на оригиналното пакување (т.е. на збирното пакување) или
- на прикачено означување или
- на комерцијалниот документ.

Во сите горенаведени случаи, на надворешната амбалажа треба да

се означи името на храната, периодот на минималниот рок на траење или рок на употреба, посебни услови за складирање, име и адреса на операторот за храна. Секој производ кој е посебно спакуван не мора да биде означен како таков.

Доколку трговецот на големо/мало одлучи да врши продажба на крајниот потрошувач, задолжителните информации за храна треба да бидат наведени на секој индивидуално спакуван производ.

- кои се продаваат на масовните угостители.

Задолжителните информации за храна треба да бидат означени:

- на збирното пакување
- на означувањето

Доколку угостителите одлучат да ги продаваат индивидуално спакуваните производи на крајниот потрошувач, задолжителните информации за храна треба да бидат наведени на секој индивидуален производ.

Доколку најголемата површина на индивидуалниот производ е помала од 10 cm², задолжителните информации за храна се ограничуваат на: името на храната, состојките кои може да предизвикаат алергиски реакции, нето-количеството, периодот на минималниот рок на траење или датум на употреба (списокот на состојки може да биде обезбеден на друг начин или на барање на потрошувачот).

Индивидуални порции во мали садови за еднократна употреба (portion cups), на пример, за џем, мед, сенф, кои се користат во објектите за угостителство, не се сметаат за единици за продажба (задолжителните информации за храна може да бидат наведени на збирните пакувања, но задолжителни информации за алергиски реакции мора да бидат достапни за крајниот потрошувач).

ОДГОВОРИ НА ОДРЕДЕНИ ПРОБЛЕМАТИЧНИ ПРАШАЊА

Содржина на сол

Солта се пресметува со одредување на целосната количина натриум во еден производ (која природно се појавува и која произлегува од додадена сол и други адитиви), помножена со 2,5. Целиот натриум кој потекнува од која било состојка во храната (на пример: сахарин натриум, натриум аскорбат, итн.) мора да биде

вклучен во оваа пресметка.

Храна наменета за извоз во САД

Кога бизнис-операторите со храна имаат намера да извезуваат за САД, тие мора да ги почитуваат правилата на таа земја.

Слика 5: Пример за означување

Steak & Mushroom Casserole

Chunks of steak, mushrooms and carrots in a rich sauce, accompanied by mashed potato, broccoli carrot

Име на храната

Количество состојки

Ingredients: Potato, carrot, beef (17%), water, broccoli, mushrooms (10%), onion, vegetable oil, swede, modified potato starch, butter (milk), parsnip, sugar, salt, dried whole milk, tomato puree, burnt sugar syrup, yeast extract, maltodextrin, potato starch, natural flavouring, pepper, caramelised sugar powder, onion powder, beef extract powder, dried mushroom, acidifier (E330), spice extracts, dried onion, dried parsley, clove. Made in a factory that does not handle nuts. Not guaranteed free of nut trace.

Нето-количество на храна

Означување на нутритивните вредности

Упатства за употреба

501002568

Датум

Best Before: 26.12.13

„најдобро до“

Посебни услови за складирање

Frozen Food Keep Stored at -5°C

Nutritional Information

Protein	18.1g
Fat	16.2g
Of Which Saturates	(5.2g)
Carbohydrates	26g
Of Which Sugars	(7.2g)
Sodium	0.468g
Salt	1.2g
Potassium	906mg
Fibre	4.7g
kCalories	322 kCal
kJoules	1347 kJ

ПРАШАЊА И ОДГОВОРИ¹²

П: На кој јазик треба да бидат означени информациите за храната?

О: Информациите за храната треба да бидат означени на официјалниот јазик на Република Македонија, односно на македонски јазик. Дополнително, може да бидат означени на друг јазик, на доброволна основа.

П: Дали е потребно да се додаде зборот „млеко“ за сирење за кое не е потребен список на состојки (сè додека не е додадена никаква состојка освен производи од млеко, ензими во храна и култури од микроорганизми неопходни за негово производство [и сол во случај на сирење, освен свежо сирење или преработено сирење])?

12 Овие информации не може да се најдат во Регулативата, но одговорите претставуваат национална примена на правилата.

О: Не е потребно зборот „млеко“ да стои до референцата за сирење, бидејќи тоа е производ општопознат дека се произведува од млеко. Истото се однесува и за други производи, на пример: путер и крем.

П: Дали е потребно означување на нутритивните својства за алкохолни пијалаци?

О: Алкохолните пијалаци се исклучени од задолжителното означување на нутритивните својства. Информациите може да бидат означени на доброволна основа. Тоа мора да биде или целосното означување на нутритивните својства или може да биде ограничено само на енергетска вредност.

П: Дали е потребно означување на нутритивните својства за храна која не е претходно спакувана?

О: Не е потребно да се означат нутритивни информации за храна која не е претходно спакувана. Може да бидат означени на доброволна основа или во форма на целосно означување на нутритивните својства, или може да биде ограничено само на енергетска вредност или на енергетска вредност плус количина масти, заситени масти, шеќери и сол.

П: Дали пред да се стави производот во промет, неговото означување треба да се достави до Агенцијата за храна и ветеринарство?

О: Во некои случаи ќе биде потребно да се поднесе означувањето на некои производи за одобрување (здравствени изјави, нутритивни вредности). Сепак, општо земено, според сегашната европска легислатива, бизнис-операторите за храна се должни да ги знаат и да бидат усогласени со правилата за означување. Правилата може да се најдат во законските текстови. Исто така, бизнис-операторите за храна може да бараат совет од приватната сертифицирана советодавна канцеларија или од консултант. АХВ ќе извршува контроли врз основа на ризик и ќе дава предупредувања или парични казни (во зависност од сериозноста на неусогласеноста) во случаи кога не се почитуваат правилата.

П: Дали сите објекти кои произведуваат храна треба да бидат

одобрени од страна на Агенцијата за храна и ветеринарство?

О: Објектите кои произведуваат храна од животинско потекло мора да добијат одобрение. Одобрението вклучува посета на самото место и процена на општите хигиенски услови, имплементација на процедурите кои се базираат на системот НАССР¹³ и процена на резултатите од примероците земени за проверка на усогласеноста со барањата за микробиолошки критериуми. Објектите кои произведуваат храна од неживотинско потекло треба да бидат регистрирани, но исто така треба да бидат во согласност со (поблагите) барања.

П: Кои се новите елементи во Регулативата (ЕУ) бр. 1169/2011 споредено со постојните законски барања?

О: Старите елементи од претходната легислатива се задржани:

- Обврската на операторот за храна да го информира потрошувачот.
- Потрошувачите да ги добиваат сите неопходни информации за составот, производителот, начинот на складирање и подготовка, итн.
- Се однесува на храна доставена до потрошувачите или до ресторани, болници, кантини и други угостителски објекти.
- Означувањата за храна мора да бидат неизбришливи и видливи, разбирливи и читливи со некои особености кои се појавуваат во истото видно поле.
- Означувањата мора да ја содржат количината одредени состојки во проценти од крајниот производ (Декларација за квантитативен состав – QUID).
- Изработувачите и производителите може да дадат дополнителни информации за означување, доколку се точни и не го доведуваат потрошувачот до заблуда.
- Забранети се тврдења дека храната спречува, третира или лекува болест кај луѓето.

Новите елементи во Регулативата (ЕЗ) бр. 1169/2011 се:

- Истакнување алергиски реакции, на пример: кикирики или млеко, во списокот на состојки.
- Супстанциите кои предизвикуваат алергиски реакции треба да

бидат означени не само за претходно спакувана храна (како што беше случајот претходно), туку и за храна која не е претходно спакувана, вклучително и храна која се продава во некој ресторан, кафуле, хостели кои обезбедуваат појадок, угостителски караван, итн. (Достапен е список на алергени или супстанции кои предизвикуваат нетолеранција која е во согласност со списокот на ЕУ. Видете Прилог 1 на страница 44).

- Подобра читливост, т.е. минимална големина на текст или нагласено (во случај на алергени).

- Некои задолжителни изјави со информации за храна се изменети и дополнети (видете, на пример, Прилог 2 на страница 46 во врска со сол на аспартам) или нивниот опфат е проширен освен на пијалаци, и на храна (видете, на пример, Прилог 2 на страница 47 во врска со пијалаци со висока содржина кофеин).

- Промена на означувањето на содржината на содиум во содржина сол.

- Задолжително означување на потеклото на непроцесирано месо од свињи, кози, живина (Регулатива за спроведување на комисијата (ЕУ) бр. 1337/2013). Стапува во сила во ЕУ од 1 април 2015 година. Задолжително означување на сурово месо во Република Македонија е во сила од 2011 година (Правилник за начинот на означување и декларирање на месото и производите од месо од животни од видот на стока, овци, кози и свињи).

- Задолжителни нутритивни информации за процесирана храна.

- Означувањето на нутритивните својства ќе биде потребно (од 13 декември 2016 година па натаму).

П: Можете ли да дадете дефиниција за „Означување на нутритивните својства“ или „Обележување на хранливоста“?

О: Информации кои се однесуваат на:

- (а) енергетската вредност; или

- (б) енергетска вредност и само една или повеќе од следните нутриенти:

- масти (заситени масти, мононезаситени масни киселини, полинезаситени масни киселини);

- јаглехидрати (шеќери, полиоли, скроб);

- сол;
- растителни влакна;
- протеини;
- кои било од витамините или минералите присутни во значителни количини.

П: Што се подразбира под „специјално дизајниран наноматеријал“?

О: Специјално дизајниран наноматеријал значи секој намерно произведен материјал кој има една или повеќе димензии од 100 nm или помалку. Еден нанометар е 10^{-9} метар.

П: Која е дефиницијата за „масовни угостители“?

О: „Масовни угостители“ значи кој било објект (вклучително и превозно средство, или фиксиран или подвижен штанд), како што се ресторани, кантини, училишта, болници и угостителски објекти во кои, во текот на вршењето активности, храната се подготвува како производ готов за употреба од страна на крајниот потрошувач.

П: Која е дефиницијата на принципот на пренос (спомнат на страница 8 од овие упатства)?

О: Принципот на пренос е детално објаснет во член 18 од Регулатива (ЕЗ) бр. 1333/2008 за адитиви во храна.

П: Кога треба свежото, разладено и замрзнато свинско, овчо, козјо месо и месо од живина да биде обележано според наведувањето на земјата на потекло или местото на потекло?

О: Свежо, разладено и замрзнато свинско, овчо, козјо месо и месо од живина мора да биде обележано од страна на земјите-членки според наведувањето на земјата на потекло или местото на потекло почнувајќи од 1 април 2015 година. Во Република Македонија, според националните правила, веќе е потребно да се означи земјата на потекло на секое месо кое се увезува.

П: Кои индикации треба да бидат наведени во обележувањето од претходното прашање?

О: На обележувањето на месото наменето за доставување до

крајниот потрошувач или до угостителите, ќе биде наведено:

- земјата каде што било одгледано животното („одгледано во *име на земјата*“);
- земјата каде што било извршено колењето („заклано во *име на земјата*“);
- сериски код за идентификација на месото.

П: Дали бизнис-операторот со храна треба да го наведе бројот на одобрението и серискиот (лот) број на пакувањето?

О: Бројот на одобрението треба да биде наведен на сите прехранбени производи кои потекнуваат од одобрен објект. Во повеќето случаи се однесува на храна од животинско потекло (млеко, месо, риба, итн.). Бројот на одобрението е потребен за следливост, но не се бара во Регулативата (ЕУ) бр. 1169/2011, затоа што не е за информирање на потрошувачот, туку на надлежниот орган. Серискиот (лот) број исто така е наменет за следливост.

П: Дали е можно да се продаваат резерви на производ кои се произведени пред 13 декември 2014 година и не се во согласност со новите правила по 13 декември 2014 година?

О: Да, дозволено е да се продава храна пласирана на пазарот или означена пред 13 декември 2014 година сè додека не се потрошат резервите.

П: Името и адресата на бизнис-операторите со храна мора да биде дел од списокот на задолжителни особености. Кое име мора да биде наведено, на произведувачот или на супермаркетот кој ја продава храната?

О: Бизнис-операторот за храна одговорен за информации за храна е операторот на чие име или бизнис-име се продава храната. Во овој случај супермаркетот. Но, супермаркетот го обезбедува присуството и точноста на информациите за храна во согласност со применливиот законски акт за информации за храна и барањата на релевантните национални одредби. За храна од животинско потекло задолжително е да стои единствен број на одобрение на објектот каде што се произведува храна.

П: Дали е потребно означување алергени за алкохолни пијалаци?

О: Да. На пример, за вино кое содржи сулфити (за подетални информации види точка 12 од Прилог 1 од ова упатство).

П: Која е разликата помеѓу роковите „употребливо до“ и „најдобро до“?

О: „Употребливо до“ е датумот до кој храната може да биде безбедна за јадење. Не користете храна чиј датум „употребливо до“ е изминат. Датумот „употребливо до“ стои на храна која лесно се расипува, како што е свежа риба, свежо мелено месо, итн.

„Најдобро до“ е датумот до кој храната го има сè уште очекуваниот квалитет.

Храната сè уште е безбедна за консумирање по означениот датум „најдобро до“ под услов упатствата за чување да се почитуваат и пакувањето да не биде оштетено, но може да почне да го губи вкусот и текстурата.

Датумот „најдобро до“ се појавува на различни разладени, замрзнати, исушени (паста, ориз), конзервирани и други видови храна (растително масло, чоколада, итн.).

П: Дали калциум хлорид треба да биде означен кога се користи за обработка на сирење?

О: Не е потребен список на состојки за сирење. Сепак, супстанциите кои предизвикуваат алергии треба да бидат означени. Калциум хлорид не се појавува на списокот на супстанции или производи кои предизвикуваат алергии или нетолеранции. Исто така, адитивите во храна не треба да бидат вклучени во списокот на состојки доколку немаат технолошка функција или ако се користат како технолошко помагало.

П: Која е разликата помеѓу алергија и нетолеранција?

О: Во Анекс 1 може да се најде список на (14) супстанции или производи кои предизвикуваат алергии или нетолеранции. Одредени супстанции или производи може да предизвикаат алергија. Тоа е (хиперсензитивност) нарушување на имуниот систем на личноста

која јаде или пие храна која содржи алергени. Исто така, постојат алергени на супстанции од животната средина (полен, прав) или лекови и изложувањето на нив може да резултира со осип, отежнато дишење и чешање и да предизвика реакции кои се опасни по живот. Алергиските реакции се појавуваат кога имуниот систем на одредена личност реагира на супстанции во храна или во средината кои вообичаено се безопасни. Супстанцијата која може да предизвика реакција се вика алерген. Овие реакции се стекнуваат, тие се предвидливи и брзи.

Нетолеранции на храна се почести од алергии на храна. Симптомите на нетолеранции на храна се појавуваат побавно, често повеќе часови по јадење на проблематичната храна. Типични симптоми се надуеност и грчеви во stomакот. Пример е нетолеранција на лактоза, која се појавува кога нашето тело не може да ја свари лактозата. Лактозата е присутна во млеко и млечни производи како што се јогуртот и меките сирења.

П: Кои се 14-те супстанции или производи кои предизвикуваат алергии или нетолеранции?

О: Тие се наведени во Анекс 1 од овие упатства. Објаснувањето е копирано од Агенцијата за стандарди на храна (Обединетото Кралство). 1. Житарици – пченица (како што е спелта и пченица корасан /камут), 'рж, јачмен и овес често се наоѓаат во храна која содржи брашно (видови прашок за печиво, тесто, лебни трошки, леб, колачи, кускус, месни производи, тестенини, слатки, сосови, супи и пржена храна кои се опрашени со брашно).

2. Ракови – ракови, јастог, ракчиња и шкампи се ракови. Паста со ракчиња често користена во кари или салати во Тајланд и во Југоисточна Азија е состојка на која треба да се внимава.

3. Јајца – јајцата често може да се најдат во торти, некои месни производи, мајонез, мус, тестенини, пита со јајца (quiche), сосови и слатки или храна намачкана или глазирана со јајца.

4. Риба – може да се најде во некои сосови од риба, пица, ароми, сос во салата (како што е сос од кикирики), како и во масло од кикирики и брашно од кикирики.

6. Соја – често се наоѓа во кајмак од грав, зрна едамаме (недозреани

зрна од соја), паста мисо, текстурирани протеини од соја, брашно од соја или тофу. Сојата е главна состојка во ориенталната храна. Исто така, може да се најде во десерти, сладолед, месни производи, сосови и вегетаријански производи.

7. Млеко – млекото е честа состојка во путер, сирење, крем, млеко во прав и јогурт. Може, исто така, да се најде во храна која е намачкана или глазирана со млеко, како и во супи во прав и сосови.

8. Јаткасти плодови – да не се помешаат со кикирики (кои се мешунки и растат од под земја). Оваа состојка се однесува на јаткасти плодови кои растат на дрвја, како што се оревите кашу, бадеми и лешници. Може да најдете јаткасти плодови во леб, бисквити, крекери, десерти, ореви во прав (често користени во азиските кари), пржени јадења со мешање, сладолед, марципан (паста од бадем), масла од јаткасти плодови и сосови.

9. Целер – тука се вклучени стебленца, листови и семе од целер, како и коренот наречен целеријак. Можете да најдете целер во сол од целер, салати, некои месни производи, супи и коцки за супи.

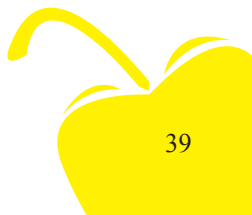
10. Сенф – во оваа категорија влегуваат течен сенф, сенф во прав и семе од синап. Оваа состојка може да се најде во леб, кари, маринади, месни производи, сосови во салата, сосови и супи.

11. Сусам – овие семиња може да се најдат во леб (на пример, попрскани на лепчиња од хамбургер), грисини, хумус, масло од сусам и таан. Тие некогаш се печат и се ставаат во салати.

12. Сулфур диоксид и сулфити – тоа е состојка која често се користи во сушено овошје како што се суво грозје, кајсии и сливи. Исто така, може да се најде во месни производи, безалкохолни пијалаци, зеленчук, како и вино и пиво. Доколку имате астма, имате поголем ризик да развиете реакција на сулфур диоксид.

13. Лупин – лупин е цвеќе, но исто така може да се најде во брашно. Брашно и семе од лупин може да се користи во некои видови леб, слатки, па дури и тестенини.

14. Мекотели – тука се вклучени школки, копнени полжави, лигни и морски полжавести школки, но исто така често се наоѓа во сос од остриги или како состојка во рибини чорби.



НАЦИОНАЛНИ МЕРКИ

Во претстојниот период може да се формулираат следните национални мерки од страна на земјите-членки и земјите-кандидати за членство:

- Дополнителни начини на презентирање на нутритивните вредности (со користење графички форми и симболи) и соодветни правила за давање известување од страна на операторите за храна за потребите на надлежните институции.

- Барање за дополнителни задолжителни информации за храна за посебни видови или категории храна (на пример: земја на потекло), доколку оправдувањето за таа мерка е дадено врз основа на најмалку едно од долунаведените:

- а) заштита на јавното здравство;

- б) заштита на потрошувачите;

- в) спречување измами;

- г) заштита на правата на индустриска и комерцијална сопственост, упатувања за потеклото, регистрирани ознаки на потекло и спречување нелојална конкуренција.

- Барање дополнителни информации за алергиски реакции на храна која е ставена во промет за крајниот потрошувач или за угостители, без претходно пакување (или во случај доколку храната е спакувана во просториите за продажба, по барање на потрошувачот или претходно спакувана за директна продажба).

- Средствата преку кои информациите за алергиски реакции се прават достапни за потрошувачите за храна која не е претходно спакувана (означување, со модерна технологија, вербална комуникација, итн.).

- Информации кои мора да бидат обезбедени за потрошувачот преку комуникација остварена од оддалеченост во врска со храна која не е претходно спакувана и е понудена за продажба.

ПРИЛОЗИ

Прилог 1 – Супстанции или производи кои предизвикуваат алергии или нетолеранции (=Прилог II од Регулацијата¹⁴).

Прилог 2 – Храна за која означувањето мора да вклучува една или повеќе дополнителни особености (=Прилог III од Регулацијата¹³).

Прилог 3 – Храна за која не се применува барањето за задолжително означување на нутритивните својства (=Прилог V од Регулацијата¹³).

Прилог 4 – Име на храната и придружните специфични особености (=Анекс VI од Регулацијата¹³).

Прилог 5 – Индикација и ознака на состојки (=Прилог VII од Регулацијата¹³).

Прилог 6 – Алкохолна јачина (=Прилог XII од Регулацијата¹³).

Прилог 7 – Референтни дози (=Прилог XIII од Регулацијата¹³).

Прилог 8 – Фактори на конверзија (=Прилог XIV од Регулацијата¹³).

ИЗВОРИ КОРИСТЕНИ ЗА ОВА УПАТСТВО ЗА ДОБРА ПРАКТИКА

- Регулатива (ЕУ) бр. 1169/2011 на Европскиот парламент и Советот од 25 октомври 2011 година за обезбедување информации за храна за потрошувачите, со измени и дополнувања на Регулативите (ЕЗ) бр. 1924/2006 и (ЕЗ) бр. 1925/2006 на Европскиот парламент и Советот, и со која се укинува Директивата на Комисијата 87/250/ЕЕЗ, Директивата на Советот 90/496/ЕЕЗ, Директивата на Комисијата 1999/10/ЕЗ, Директивата 2000/13/ЕЗ на Европскиот парламент и на Советот, Директивата на Комисијата 2002/67/ЕЗ и 2008/5/ЕЗ Регулативата на Комисијата (ЕЗ) бр. 608/2004, 45 страници.

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1395924733873&uri=CELEX:32011R1169>

- Регулатива (ЕУ) бр. 1337/2013 која ги утврдува правилата за примена на Регулативата (ЕУ) бр. 1169/2011 на Европскиот парламент и Советот во врска со наведувањето на земјата на потекло или местото на потекло на свежо, разладено и замрзнато месо од свињи, овци, кози и живина, 4 страници.

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1415955696465&uri=CELEX:32013R1337>

- Прашања и одговори за примена на Регулативата (ЕУ) бр. 1169/2011 за обезбедување информации за храна за потрошувачите (31 јануари 2013 година), 25 страници.

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/proposed_legislation_en.htm

- FNLI информативен лист, 5 страници.

<http://www.fnli.nl/var/downloads/var/mediamanager/files/uploads/Factsheet%20regels%20voor%20etikettering%20in%20de%20levensmiddelenindustrie.pdf>

- Регулативите за информации за храна 2013 година, насоки за усогласеност, ноември 2012 година, Сектор за животна средина,

храна и рурални прашања, 20 страници.

www.defra.gov.uk

- Општи насоки за имплементирање на принципот за декларацијата за квантитативен состав (QUID) – член 7 од директивата 79/112/ЕЕЗ, изменета и дополнета со директивата 97/4/ЕЗ објавена на 21 декември 1998 година (III/5260-rev5/98), 14 страници.

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/resources/fl02_en.pdf

- Насоки за означување прехранбени производи од Ленче Јовановска, Дирекција за храна, Министерство за Здравство, Скопје, 2007, 84 страници.

- Упатство за надлежните институции за контрола на усогласеноста со законодавството на ЕУ во однос на поставување отстапувања за нутритивни вредности наведени на означувањето, декември 2012 година, 15 страници.

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/nutritionlabel/guidance/tolerances_december_2012.pdf

- Преглед на промени направени на обележувањето на храна воведено со новата Регулатива за информации за храна, Надлежен орган за безбедност храна на Ирска, прво издание: јули 2012 година, 14 страници.

- Информации за алергени во храна за храна која не е претходно спакувана во Ирска. Food allergen information for non-prepacked foods in Ireland. Забелешка со упатство 28, Надлежен орган за безбедност на храна во Ирска, 10 страници.

- Нова регулатива за означување храна. Видете на: <http://www.food.gov.uk/science/allergy-intolerance/label/labelling-changes>.

- Информации за храна која е претходно спакувана. Флаер за означување. Food Information on prepacked Foods. Labelling Leaflet 2014. Надлежен орган за безбедност храна на Ирска, издание: 2014 година, 20 страници. Видете на: https://www.fsai.ie/publications/labelling_FIC/

- Информации за алергени во храна и барања за информации – ЕУ-информации за храна и потрошувачи. Техничко упатство, август 2014, 39 страници. Видете на: <http://www.food.gov.uk/sites/default/files/food-allergen-labelling-technical-guidance.pdf>

Прилог 1

СУПСТАНЦИИ ИЛИ ПРОИЗВОДИ КОИ ПРЕДИЗВИКУВААТ АЛЕРГИИ ИЛИ НЕТОЛЕРАНТНОСТ

1. Житни култури кои содржат глутен, имено: пченица, 'рж, јачмен, овес, пиреј, камут или нивни хибридни видови, нивните производи, со исклучок на:

- (а) гликозни сирупи базирани на пченица, вклучително и декстроза¹⁴;
- (б) малтодекстрини базирани на пченица¹⁴;
- (ц) гликозни сирупи базирани на јачмен;
- (д) житарици кои се користат за правење алкохолни дестилати, вклучително и етил алкохол од растително потекло.

2. Ракови и производи од ракови.

3. Јајца и производи од јајца.

4. Риби и производи од риби, со исклучок на:

- (а) желатин од риба кој се користи како носител на витамини или каротеноидни подготовки;
- (б) желатин од риба или желатин од мочен меур на риба (isinglass) кој се користи како агенс за бистрење пиво и вино.

5. Кикирики и производи од кикирики.

6. Соја и производи од соја со исклучок на:

- (а) целосно рафинирано масло од соја и масти ;
- (б) природни мешани токофероли (E306), природен Д-алфа токоферол, природен Д-алфа токоферол ацетат и природен Д-алфа токоферол сукцинат од соја;
- (ц) растително масло од фитостероли и фитостеролни естери од соја;
- (д) растителни станолни естери произведени од стероли од зеленчуково масло од соја.

7. Млеко и производи од млеко (вклучително и лактоза), со исклучок на:

- (а) сурутка која се користи за правење алкохолни дестилати, вклучително и етил алкохол од растително потекло;
- (б) лактитол.

8. Јаткасто овошје, имено: бадеми (*Amygdalus communis* L.),

лешници (*Corylus avellana*), ореви (*Juglans regia*), индиски ореви (*Anacardium occidentale*), ореви пекан (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), бразилски ореви (*Bertholletia excelsa*), ф'стац (*Pistacia vera*), макадамија или орев квинсленд (*Macadamia ternifolia*) и нивни производи, со исклучок на ореви кои се користат за правење алкохолни дестилати, вклучително и етил алкохол од растително потекло.

9. Целер и производи од целер.

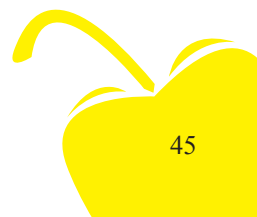
10. Синап и производи од синап.

11. Сусамово семе и производи од сусамово семе.

12. Сулфур диоксид и сулфити во концентрации поголеми од 10 mg/kg или 10 mg/литар во однос на целокупниот SO₂ кои треба да се калкулираат за производи готови за консумирање или реконструирани според упатствата на производителот.

13. Лупин и производи од лупин.

14. Мекотели и производи од мекотели.



Прилог 2

ХРАНА ЗА КОЈА ОЗНАЧУВАЊЕТО МОРА ДА ВКЛУЧУВА ЕДНА ИЛИ ПОВЕЌЕ ДОПОЛНИТЕЛНИ КАРАКТЕРИСТИКИ

ВИД ИЛИ КАТЕГОРИЈА ХРАНА	КАРАКТЕРИСТИКИ
1. Храна спакувана во одредени гасови	
1.1. Храна чија трајност е продолжена со користење гасови за пакување одобрени во согласност со Регулатива (ЕЗ) бр. 1333/20082.	„во заштитна атмосфера“
2. Храна која содржи засладувачи	
2.1. Храна која содржи засладувач или засладувачи одобрени во согласност со Регулатива (ЕЗ) бр. 1333/2008.	„со засладувач(и)“ оваа изјава треба да стои заедно со името на храната
2.2. Храна која содржи додаден шеќер или шеќери и засладувач или засладувачи одобрени во согласност со Регулативата (ЕЗ) бр. 1333/2008.	„со шеќер(и) и засладувач(и)“ оваа изјава треба да стои заедно со името на храната.
2.3. Храна која содржи аспартам/ аспартам-ацесулфамова сол одобрена во согласност со Регулативата (ЕЗ) бр. 1333/2008.	„содржи аспартам (извор на фенилаланин)“ треба да стои на означувањето во случаи кога аспартамот /аспартам-ацесулфамовата сол е означена на списокот на состојки само со референца на Е-бројот. „содржи извор на фенилаланин“ треба да стои на означувањето во случаи кога аспартамот/аспартам-ацесулфамовата сол е означена во списокот на состојки според своето специфично име.
2.4. Храна која содржи повеќе од 10% додадени полиоли одобрено во согласност со Регулатива (ЕЗ) бр. 1333/2008.	„прекумерено консумирање може да има лаксативни последици“
3. Храна која содржи глицирхинова киселина или нејзина амониумова сол	
3.1. Слатки или пијалаци кои содржат глицирхинова киселина или нејзината амониумова сол поради додавање на супстанциијата/супстанциите или растението ликорис <i>Glycyrrhiza glabra</i> во концентрација од 100 mg/kg или 10 mg/l или повеќе.	„содржи ликорис“ треба да се додаде веднаш по списокот на состојки, освен доколку терминот „ликорис“ не е веќе вклучен во списокот на состојки или во името на храната. Доколку нема список на состојки, изјавата се додава на името на храната.
3.2. Слатки кои содржат глицирхинова киселина или нејзината амониумова сол поради додавање на супстанциијата/супстанциите или растението ликорис <i>Glycyrrhiza glabra</i> во концентрации од 4 g/kg или повеќе.	„Содржи ликорис – луѓе кои страдаат од висок притисок треба да избегнуваат прекумерно консумирање“ се додава веднаш по списокот на состојки. Во отсуство на список на состојки, изјавата треба да стои заедно со името на храната.

3.3. Пијалаци кои содржат глицирзинова киселина или нејзината амониумова сол поради додавање на супстанцијата/супстанцииите или растението ликорис <i>Glycyrrhiza glabra</i> во концентрации од 50 mg/l или повеќе, или од 300 mg/l или повеќе во случај кога пијалациите содржат повеќе од 1,2% алкохол по волумен ³ .	„содржи ликорис – луѓе кои страдаат од висок притисок треба да избегнуваат прекумерно консумирање“ се додава веднаш по списокот на состојки. Во отсуство на список на состојки, изјавата треба да стои заедно со името на храната.
--	--

ВИД ИЛИ КАТЕГОРИЈА ХРАНА	
4. Пијалаци со висока содржина кофеин или храна со додаден кофеин	
4.1. Пијалаци, со исклучок на оние кои се базирани на кафе, чај или екстракт од чај или кафе, каде што во името на храната е вклучен терминот „кафе“ или „чај“, кои: - се наменети за консумирање без модификација и содржат кофеин од кој било извор во износ поголем од 150 mg/l, или, - се во концентрирана или сушена форма и по реконституцијата содржат кофеин, од кој било извор во износ поголем од 150 mg/l.	„Висока содржина кофеин. Не се препорачува за деца или за бремени жени или доилки“ во истото видно поле на името на пијалакот, проследено со референца во загради, во согласност со Член 13 став (1), Регулатива (ЕЗ) бр. 1169/2011 за содржина на кофеин изразена во mg по 100 ml.
4.2. Храна со исклучок на пијалаци во која се додава кофеин заради физиолошки цели.	„Содржи кофеин. Не се препорачува за деца или бремени жени“ во истото видно поле како името на храната, проследено со референца во загради и во согласност со член 13 став (1) од оваа Регулатива за содржина на кофеин изразена во mg по 100 g/ml. Во случај на додатоци во храна, содржината на кофеин се изразува по дози според препорачаната дневна употреба на означувањето.
5. Храна со додадени фитостероли, фитостеролни естери, фитостаноли или фитостанолни естери	

5.1. Храна или состојки на храна со додадени фитостероли, фитостеролни естери, фитостаноли или фитостанолни естери.	(1) „со додадени растителни стероли“ или „со додадени растителни станоли“ во истото видно поле во кое е означено името на храната; (2) количината на додадени фитостероли, фитостеролни естери, фитостаноли или фитостанолни естери (изразена во % или g слободни растителни стероли/растителни станоли по 100 g или 100 ml од храната) треба да се означи во списокот на состојки; (3) изјава дека храната е наменета единствено за лица кои сакаат да го намалат нивото на холестерол во крвта; (4) изјава дека пациентите кои земаат лекови за намалување на холестеролот, производот треба да го конзумираат под надзор на лекар; (5) лесно видлива изјава дека храната може да не биде соодветна за исхрана за бремени жени или доилки и деца под 5-годишна возраст; (6) совети дека храната треба да се користи како дел од балансирана и разновидна исхрана, вклучително и редовно конзумирање овошје и зеленчук за да се овозможи одржување на нивоата на каротеноиди; (7) во истото видно поле како што е побарано во горенаведената изјава од точка (3) стои изјава дека треба да се избегнува конзумирањето повеќе од 3 g/ден на додадени растителни стероли/растителни станолни; (8) дефиниција за порција од храната или хранлива состојка (препорачливо во g или ml) со количината на растителни стероли/растителни станолни кои се содржани во секоја порција.
6. Замрзнато месо, замрзнати преработки од месо и замрзнати непреработени производи од риба	
6.1. Замрзнато месо, замрзнати преработки од месо и замрзнати непреработени производи од риба.	Датумот на замрзнување или датумот на првото замрзнување во случаи кога производот е замрзнуван повеќе од еднаш, во согласност со точка (3) од Прилог X.

ХРАНА ЗА КОЈА НЕ Е ПОТРЕБНО ЗАДОЛЖИТЕЛНО
ОЗНАЧУВАЊЕ НА НУТРИТИВНИТЕ СВОЈСТВА

1. Непреработени производи кои се состојат од една состојка или категорија состојки.
2. Преработени производи кои биле предмет само на еден вид преработка, и тоа зреење, и кои се состојат од една состојка или категорија состојки.
3. Вода наменета за исхрана на луѓе, вклучително и оние каде што единствените додадени состојки се јаглерод диоксид и/или ароми.
4. Билка, зачин или нивни смеси.
5. Сол и замена за сол.
6. Трпезни засладувачи.
7. Производи опфатени со Директивата 1999/4/ЕЗ на Европскиот парламент и Советот од 22 февруари 1999 година која се однесува на екстракти од кафе и екстракти од цикорија (1), цели или мелени зрна кафе и цели или мелени зрна кафе без кофеин.
8. Билни и овошни инфузии, чај, чај без кофеин, инстант или растворлив чај или екстракт од чај без кофеин, кои не содржат други додадени состојки освен ароми кои не влијаат врз хранливата вредност на чајот.
9. Ферментиран оцет и замени за оцет, вклучително и тие каде што единствените додадени состојки се ароми.
10. Ароми.
11. Адитиви во храна.
12. Помошни средства за преработка.
13. Ензими во храна.
14. Желатин.
15. Соединенија за згуснување цем.
16. Квасец.
17. Гуми за цвакање.
18. Храна во пакување или контејнери чија најголема површина е помала од 25 cm².
19. Храна, вклучително и рачно подготвена храна која производителот ја доставува во мали количини производи до крајниот потрошувач или до локалните малопродажни објекти кои директно го снабдуваат крајниот потрошувач.

ИМЕ НА ХРАНАТА И КАРАКТЕРИСТИЧНИ ПРИДРУЖНИ ИНФОРМАЦИИ

ДЕЛ А – ЗАДОЛЖИТЕЛНИ ИНФОРМАЦИИ КОИ ГО ПРИДРУЖУВААТ ИМЕТО НА ХРАНАТА

1. Името на храната треба да вклучува или да биде придружено со информации во однос на физичката состојба на храната или посебниот третман на кој била подложена (на пример: во прав, повторно замрзната, сушена со замрзнување, брзо замрзната, концентрирана, чадена) во сите случаи кога изоставањето на таквите информации може да го доведе потрошувачот до заблуда.
2. Во случај на храна која е замрзната пред да се стави во промет и која се продава одмрзната, името на храната треба да биде придружено со ознаката „одмрзнато“.
Ова барање не се применува во случај на:
 - (а) состојки присутни во крајниот производ;
 - (б) храна за која замрзнувањето претставува неопходен технолошки чекор од процесот на производство;
 - (в) храна за која одмрзнувањето нема несакани последици во однос на безбедноста и квалитетот на храната.Оваа точка се применува без да биде во спротивност со точка 1.
3. За храна обработена со јонизирачко зрачење треба да се означат следново:
„зрачено“ или „обработено со јонизирачко зрачење“, и други ознаки во согласност со Директива 1999/2/EЗ на Европскиот парламент и на Советот од 22 февруари 1999 година за приближување на законодавството на земјите-членки кое се однесува на храна и состојки на храна кои се обработени со јонизирачко зрачење (1).
4. Во случај кога одредена компонента или состојка за која потрошувачите очекуваат да биде употребена или да биде природно присутна во храната е заменета со друга компонента или состојка, во означувањето треба, дополнително на списокот

на состојки, да биде наведено јасно укажување на компонентата или состојката која се користи за делумна или целосна замена:

(а) во непосредна близина на името на производот; и

(б) со користење големина на фонт која има х-висина од најмалку 75% од х-висината на името на производот и која не е помала од минималната големина на фонтот пропишана во член 13 став (2) од оваа Регулатива.

5. Во случај на производи од месо, преработки од месо и производи од риба кои содржат додадени протеини, вклучително и хидролизирани протеини од различно животинско потекло, од името на храната треба да се наведе присуството на тие протеини и нивното потекло.

6. Во случај на производи од месо и преработки од месо кои имаат изглед на изрезок, парче, дел или труп од месо, името на храната треба да содржи упатување за присуство на додадена вода доколку додадената вода сочинува повеќе од 5% од тежината на готовиот производ. Истите правила се применуваат и во случај на производи од риба и подготвени производи од риба кои имаат изглед на изрезок, парче, дел, порција, филе или на цел производ од риба.

7. Производи од месо, преработки од месо и производи од риба кои може да остават впечаток како да се направени од цело парче месо или риба, но всушност се состојат од различни делови комбинирани заедно со други состојки, вклучително и адитиви во храна и ензими во храна или други, ќе ја носат следната индикација:

На бугарски: „формовано месо“ и „формована риба“;

На шпански: „combinado de piezas de carne“ и „combinado de piezas de pescado“;

На чешки: „ze spojovaných kousků masa“ и „ze spojovaných kousků rybího masa“;

На дански: „Sammensat af stykker af kød“ и „Sammensat af stykker af fisk“;

На германски: „aus Fleischstücken zusammengefügt“ и „aus Fischstücken zusammengefügt“;

На естонски: „liidetud liha“ и „liidetud kala“;

На грчки: „морφοποιημένο κρέας“ и „морφοποιημένο ψάρι“;
 На англиски: „formed meat“ и „formed fish“;
 На француски: „viande reconstituée“ и „poisson reconstitué“;
 На ирски: „píosai feola ceangailte“ и „píosai éisc ceangailte“;
 На италијански: „carne ricomposta“ и „pesce ricomposto“;
 На латвиски: „formēta gaļa“ и „formēta zivs“;
 На литвански: „sudarytas (-a) iš mėsos gabalų“ и „sudarytas (-a) iš žuvies gabalų“;
 На унгарски: „darabokból újraformázott hús“ и „darabokból újraformázott hal“;
 На малтешки: „laħam rikostitwit“ и „ħut rikostitwit“;
 На холандски: „samengesteld uit stukjes vlees“ и „samengesteld uit stukjes vis“;
 На полски: „z połączonych kawałków mięsa“ и „z połączonych kawałków ryby“;
 На португалски: „carne reconstituída“ и „peixe reconstituído“;
 На романски: „carne formată“ и „carne de pește formată“;
 На словачки: „spájané alebo formované mäso“ и „spájané alebo formované ryby“;
 На словенски: „sestavljeno, iz koščkov oblikovano meso“ и „sestavljene, iz koščkov oblikovane ribe“;
 На фински: „paloista yhdistetty liha“ и „paloista yhdistetty kala“;
 На шведски: „sammanfogade bitar av kött“ и „sammanfogade bitar av fisk“.¹⁵

ДЕЛ Б – ПОСЕБНИ БАРАЊА ВО ВРСКА СО ОЗНАЧУВАЊЕТО НА „МЕЛЕНО МЕСО“

1. Критериуми за состав проверени врз основа на дневен просек:

	Содржина на масти	Сооднос на колаген/протеини од месо ⁴
- немасно мелено месо	< 7%	< 15%
- мелено чисто говедско месо	< 20%	< 15%

¹⁵ Хрватскиот недостасува затоа што Хрватска не беше членка на ЕУ кога беше објавена оваа Регулатива во 2011 година. Денес одделна верзија на Регулативата е објавена на хрватски јазик.

- мелено месо кое содржи свинско месо	≤ 30%	≤ 18%
- мелено месо од други видови	≤ 25%	≤ 15%

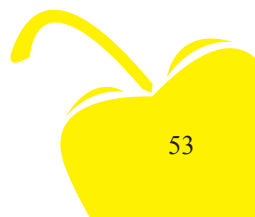
2. Дополнително на барањата пропишани во Глава IV од Дел V од Прилог III на Регулативата (ЕЗ) бр. 853/2004, означувањето треба да ги содржи следните изрази:

- „процент на содржина на масти под...“,
- „сооднос на колаген/протеини на месо под...“

3. Земјите-членки може да дозволат ставање во промет мелено месо кое не ги исполнува критериумите наведени во точка 1 од овој дел, единствено доколку тоа содржи национална ознака која не може да ја помешаат потрошувачите со ознаките пропишани во Член 5 став (1) од Регулативата (ЕС) бр. 853/2004.

ДЕЛ В – ПОСЕБНИ БАРАЊА ВО ОДНОС НА ОЗНАЧУВАЊЕТО НА ОБВИВКИ ЗА КОЛБАСИ

Доколку обвивката на колбасот не е за јадење, мора да се укаже на тоа.



Прилог 5

ИНДИКАЦИЈА И ОЗНАКА НА СОСТОЈКИ

ДЕЛ А – ПОСЕБНИ ОДРЕДБИ ВО ОДНОС НА УКАЖУВАЊЕТО НА СОСТОЈКИТЕ ПО ОПАЃАЧКИ РЕДОСЛЕД СПОРЕД ТЕЖИНАТА

Категорија на состојката	Одредба која се однесува на укажување на тежината
1. Додадена вода и испарливи производи	Треба да се наведат според нивната тежина во готовиот производ. Количината на додадената вода како состојка во храна се пресметува со одземање на целиосниот износ на другите состојки од целиосниот износ на готовиот производ. Овој износ не е потребно да се земе предвид доколку не надминува 5% од тежината на готовиот производ. Оваа отстапка не се однесува на месо, преработки од месо, непреработени производи од месо и непреработени бивалвни мекотели.
2. Состојки кои се користат во концентрирана или дехидрирана форма и се реконструирани за време на производството	Може да се наведат по редослед според тежина како што биле евидентирани пред нивната концентрација или дехидрација.
3. Состојки кои се користат во концентрирана или дехидрирана храна, кои се наменети за реконституција со додавање вода	Може да се наведат според редослед на сооднос во реконструираниот производ доколку списокот на состојки е придружен со израз како, на пример, „состојки на реконструираниот производ“ или „состојки на производот кој е подготвен за употреба“.
4. Овошје, зеленчук или печурки, од кои ниедно не преовладува во однос на тежина и кои се користат во соодноси кои може да варираат, употребени во мешавина како состојки на храна	Може да се групираат во списокот на состојки со ознаката „овошје“, „зеленчук“ или „печурки“ проследено со фразата „во променливи соодноси“, непосредно проследено со список на овошјето, зеленчукот или печурките кои се присутни. Во такви случаи, мешавината се вклучува во списокот на состојки во согласност со член 18 став (1) врз основа на вкупната тежина на овошјето, зеленчукот или печурките кои се присутни.
5. Мешавини од зачини или билки, каде што ниедна од нив не доминира во пропорција според тежина	Може да бидат наведени во различен редослед доколку списокот на состојки е проследен со израз како што е „во променливи пропорции“.
6. Состојки кои сочинуваат помалку од 2% од готовиот производ	Може да бидат наведени во различен редослед по другите состојки.
7. Состојки кои се слични или меѓусебно заменливи, кои може да се употребат во производството или подготвката на храна без да се менува нејзиниот состав, природа или вредност, и доколку тие сочинуваат помалку од 2% од готовиот производ	Можат да бидат наведени во списокот на состојки со реченицата „содржи... и/или...“, каде што најмалку една од не повеќе од две состојки е присутна во готовиот производ. Оваа одредба не се применува за адитиви во храна или состојки наведени во Дел В од овој Прилог, и за супстанции или производи наведени во Прилог 2 кои предизвикуваат алергии или нетолеранции.

8. Рафинирано масло од растително потекло	Може да се групираат заедно во списокот на состојки со ознаката „растителни масла“ веднаш проследено со список на индикации за специфичното растително потекло и може да биде проследено со фразата „во променливи пропорции“. Доколку се групирани заедно, растителните масла се вклучуваат во списокот на состојки во согласност со член 18 став (1) врз основа на целосната тежина на растителните масла кои се присутни. Изразот „целосно хидрогенирани“ или „делумно хидрогенирани“, соодветно, мора да ја придружува индикацијата за хидрогенирано масло.
9. Рафинирани масти од растително потекло	Може да се групираат заедно во списокот на состојки со ознаката „растителни масти“ проследени веднаш со список на индикации на специфичното растително потекло и може да бидат проследени со фразата „во променливи соодноси“. Доколку се групирани заедно, зеленчуковите масти се вклучуваат во списокот на состојки во согласност со член 18 став (1) врз основа на вкупната тежина на растителните масти кои се присутни. Изразот „целосно хидрогениран“ или „делумно хидрогениран“, соодветно, мора да ја придружува ознаката за хидрогенирани масти.

ДЕЛ Б – ОЗНАКА ЗА ОДРЕДЕНИ СОСТОЈКИ СПОРЕД ИМЕТО НА КАТЕГОРИЈАТА НАМЕСТО СПЕЦИФИЧНОТО ИМЕ

Без да биде во спротивност со член 21, состојките кои припаѓаат на една од долунаведените категории храна и се конституенти на друга храна може да се означуваат според името на категоријата наместо специфичното име.

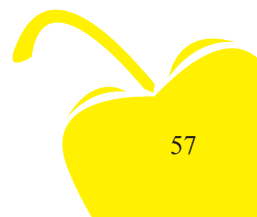
Дефиниција на категоријата храна	Ознака
1. Рафинирани масла од животинско потекло	„Масло“, заедно со придавката „животинско“ или со индикацијата на специфичното животинско потекло. Изразот „целосно хидрогениран“ или „делумно хидрогениран“, соодветно, мора да ја придружува индикацијата за хидрогенирано масло.
2. Рафинирани масти од животинско потекло	„Маст“, заедно со придавката „животинско“ или со индикацијата за специфичното животинско потекло. Изразот „целосно хидрогениран“ или „делумно хидрогениран“, соодветно, мора да ја придружува индикацијата за хидрогенирана маст.
3. Мешавини од брашно добиено од две или повеќе видови житни култури	„Брашно“, проследено со список на житни култури од кои е добиено во опаѓачки редослед според тежина
4. Скробови и скробови модифицирани со физички средства, или со ензими	„Скроб“

5. Сите видови риби каде што рибата е состојка во друга храна и доколку името и презентирањето таква храна не се однесува на специфичен вид риба	„Риби“
6. Сите видови сирење каде што сирењето или мешавината сирења сочинуваат состојка на друга храна и доколку името и презентирањето таква храна не се однесува на специфичниот вид сирење	„Сирење“
7. Сите зачини кои не надминуваат 2% од тежината на храната	„Зачин(и)“ или „мешани зачини“
8. Сите билки или делови од билки кои не надминуваат 2% од тежината на храната	„Билка(и)“ или „мешани билки“
9. Сите видови препарати од гума кои се употребуваат во изработка на база на гума за гума за цваќање	„База на гума“
10. Сите видови печени житни производи во форма на презли	„Презли“ или „двопек“, соодветно
11. Сите видови сахароза	„Шеќер“
12. Анхидрирана декстроza или декстроza монохидрат	„Декстроza“
13. Гликозен сируп и анхидриран гликозен сируп	„Гликозен сируп“
14. Сите видови млечни протеини (казеини, казеинати и протеини од сурутка) и нивни мешавини	„Млечни протеини“
15. Пресуван, екстрахиран или рафиниран путер од какао	„Путер од какао“
16. Сите видови вино опфатени со Прилог XIб на Регулативата (ЕЗ) бр. 1234/2007 ¹	„Вино“

ДЕЛ В – ОЗНАКА ЗА ОДРЕДЕНИ СОСТОЈКИ СПОРЕД ИМЕТО НА НИВНАТА КАТЕГОРИЈА ПРОСЛЕДЕНА СО СПЕЦИФИЧНОТО ИМЕ ИЛИ Е-БРОЈ

Без да биде во спротивност на член 21, адитивите во храна и ензимите во храна, освен оние кои се споменати во точка (б) од член 20 кои припаѓаат на една од категориите наведени во овој дел, мора да бидат означени со името на категоријата, проследено со нивното специфично име, или доколку е соодветно, Е-бројот. Доколку одредена состојка припаѓа на повеќе од една категорија, се наведува категоријата која е соодветна на основната функција во случајот на храната која е во прашање.

Киселина
Регулятор на киселост
Агенс против згрутчување
Агенс против пенење
Антиоксидант
Агенс за зголемување волумен
Боја
Емулгатор
Емулгаторни соли¹
Агенс за зацврстување
Засилувач на арома/вкус
Средство за обработка на брашно
Агенс за пенење
Агенс за желатинирање
Агенс за глазирање
Хигроскопски агенс
Модифициран скроб²
Конзерванс
Пропелент/Погонски гас
Агенс за нараснување
Секвестрант
Стабилизатор
Засладувач
Згуснувач



¹ Само за преработени сирења и производи базирани на преработени сирења.

² Не е потребно да се наведе специфичното име или Е-број.

ДЕЛ Г – ОЗНАКА ЗА АРОМИ ВО СПИСОКОТ НА СОСТОЈКИ

1. Аромите се означуваат или со термините:

- „арома(и)“ или со посспецифично име или опис на аромата доколку ароматичната компонента содржи ароми како што е дефинирано во точките (б), (в), (г), (д), (ѓ), (е) и (ж) од член 3 став (2) од Регулативата (ЕЗ) бр. 1334/2008;

- „димна арома(и)“, или „димна (димни) арома(и)“ произведена од храна или категорија храна или извор(и)“ (на пример: „димна арома произведена од бука“), доколку ароматичната компонента содржи ароми, како што е дефинирано во точка (ѓ) од член 3 став (2) од Регулативата (ЕЗ) бр. 1334/2008 и додава димна арома на храната.

2. Терминот „природен“ за опишување ароми се употребува во согласност со член 16 од Регулативата (ЕЗ) бр. 1334/2008.

3. Кинин и/или кофеин кој се користи како арома во производството или подготовката на храна се наведува со името во списокот на состојки веднаш по терминот „арома(и)“.

ДЕЛ Д – ОЗНАКА ЗА СЛОЖЕНИ СОСТОЈКИ

1. Сложената состојка може да биде вклучена во списокот на состојки со својата сопствена ознака доколку тоа е утврдено во законот или доколку тоа е вообичаена практика во однос на нејзината целосна тежина, и веднаш да биде проследена со список на нејзините состојки.

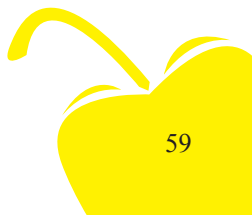
2. Без да биде во спротивност со член 21, списокот на состојки за сложените состојки не е задолжителен:

(а) каде што составот на сложената состојка е дефиниран во постојните одредби на Унијата и сè додека сложената состојка сочинува помалку од 2% од готовиот производ; сепак, оваа одредба не се однесува на адитиви во храна според точките

од (а) до (д) од член 20;

(б) за сложени состојки кои се состојат од мешавини на зачини и/или билки кои сочинуваат помалку од 2% од готовиот производ, со исклучок на адитиви во храна според точките (а) до (г) од член 20; или

(в) каде што сложената состојка е храна за која не се бара список на состојки според одредбите на Унијата.



АЛКОХОЛНА ЈАЧИНА

Реалната алкохолна јачина по волумен на пијалаци кои содржат повеќе од 1,2% по волумен на алкохол се означува со број со не повеќе од едно децимално место. Потоа следува симболот „% вол.“ и пред него може да стои зборот „алкохол“ или кратенката „алк.“.

Алкохолната јачина се одредува на 20°C.

Позитивни и негативни дозволени толеранции во однос на ознаката за алкохолната јачина по волумен кои се изразени во апсолутни вредности се наведуваат на следната табела. Тие ќе се применуваат без да бидат во спротивност со толеранциите кои произлегуваат од методот на анализа употребен за одредување на алкохолната јачина.

Опис на пијалакот	Позитивна или негативна толеранција
1. Пива од CN код 2203 00 со алкохолна јачина која не надминува 5,5% вол.; Негазирани пијалаци кои се опфатени од CN код 2206 00 добиени од грозје	0,5% вол.
2. Пива со алкохолна јачина која надминува 5,5% вол.; газирани пијалаци кои се опфатени од CN код 2206 00 добиени од грозје, јаболковина, крушовица, овошни вина и слично, добиени од овошје со исклучок на грозје, без разлика дали се полупенливи или пенливи; медовина	1% вол.
3. Пијалаци кои содржат мацерирано овошје или делови од растенија	1,5% вол.
4. Кои било други пијалаци кои содржат повеќе од 1,2% алкохол по волумен	0,3% вол.

РЕФЕРЕНТНИ ДОЗИ

ДЕЛ А – ДНЕВНИ РЕФЕРЕНТНИ ДОЗИ ВИТАМИНИ И МИНЕРАЛИ (ВОЗРАСНИ ЛИЦА)

1. Витамини и минерали кои може да се наведат и нивните референтни хранливи вредности (NRVs).

Витамин А (µg)	800	Хлорид (mg)	800
Витамин Д (µg)	5	Калциум (mg)	800
Витамин Е (mg)	12	Фосфор (mg)	700
Витамин К (µg)	75	Магнезиум (mg)	375
Витамин Ц (mg)	80	Железо (mg)	14
Тиамин (mg)	1,1	Цинк (mg)	10
Рибофлавин (mg)	1,4	Бакар (mg)	1
Ниацин (mg)	16	Манган (mg)	2
Витамин Б6 (mg)	1,4	Флуорид (mg)	3,5
Фолна киселина (µg)	200	Селен (µg)	55
Витамин Б12 (µg)	2,5	Хром (µg)	40
Биотин (µg)	50	Молибден (µg)	50
Пантотенова киселина (mg)	6	Јод (µg)	150
Калиум (mg)	2 000		

2. Значителна количина витамини и минерали

По правило, следните вредности треба да се земат предвид кога се одлучува за тоа што претставува значителна количина:

- 15% од референтните хранливи вредности од точка 1 дадени во 100 g или 100 ml кај производи, освен пијалаци,
- 7,5% од референтните хранливи вредности од точка 1 дадени во 100 ml кај пијалаци, или,
- 15% од референтните хранливи вредности од точка 1 по порција доколку пакувањето содржи само една порција.

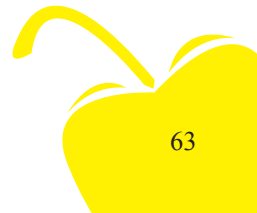
ДЕЛ Б – РЕФЕРЕНТНИ ДОЗИ НА ЕНЕРГИЈА И ОДБРАНИ НУТРИЕНТИ ОСВЕН ВИТАМИНИ И МИНЕРАЛИ (ВОЗРАСНИ ЛИЦА)

Енергија или нутриент	Референтни дози
Енергија	8.400 kJ/2.000 kcal
Вкупни масти	70 g
Заситени масни киселини	20 g
Јаглени хидрати	260 g
Шеќери	90 g
Протеини	50 g
Сол	6 g

ФАКТОРИ НА КОНВЕРЗИЈА

ФАКТОРИ НА КОНВЕРЗИЈА ЗА ПРЕСМЕТУВАЊЕ ЕНЕРГИЈА
Енергетската вредност која се изразува се пресметува според следните фактори на конверзија:

- Јаглени хидрати (освен полиоли)	17 kJ/g – 4 kcal/g
- полиоли	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
- протеини	17 kJ/g – 4 kcal/g
- масти	37 kJ/g – 9 kcal/g
- салатрим	25 kJ/g – 6 kcal/g
- алкохол (етанол)	29 kJ/g – 7 kcal/g
- органска киселина	13 kJ/g – 3 kcal/g
- влакна	8 kJ/g – 2 kcal/g
- еритритол	0 kJ/g – 0 kcal/g



СПИСОК НА КРАТЕНКИ

АХВ – Агенција за храна и ветеринарство

БОХ – Бизнис-оператор со храна

ЕЗ – Европска заедница

ЕЕЗ – Европска економска заедница

ЕК – Европска комисија

ЕУ – Европска унија

НАССР – Анализа на опасности и критични контролни точки

П – Прашање

О – Одговор