



Označevanje živil v praksi

dr. Petra Medved Djurašinić, GZS-ZKŽP

Veliki jesenski živilski seminar 2014
GZS, 6. november 2014, Ljubljana



Označevanje živil

- Namen zakonodaje, ki ureja področje označevanja, je omogočiti potrošnikom razumljive in ustrezne informacije o vsebini in sestavi živilskih izdelkov.
- Označba na živilu je **vir informacij** in predstavlja komunikacijo med proizvajalcem oziroma prodajalcem na eni strani in med kupcem oziroma potrošnikom na drugi strani.

Označevanje živil (2)

- Za kupca oziroma potrošnika je najpomembnejše, da označba na živilu vsebuje vse potrebne informacije o živilu, kar mu omogoči ustrezno izbiro in uporabo živila.
- Podatki na označbi morajo biti točni, nedvoumni in dobro vidni ter ne smejo zavajati potrošnika.

Pomanjkljivosti označb na trgu

- Nepopolno označeni izdelki
- Napačno označeni izdelki





4 svinjske hrenovke

„4 hrenovke iz svinjskega mesa.
Barjena klobasa“

mehansko ločena svinjina

“mehansko izkoščeno svinjsko
meso”

dimljene arome

“arome dima”

Dkysne in lahke hrenovke

pojma “lahke” se ne sme
uporabljati, ker se nanaša na
prehransko trditev, pogoji pa
zanjo niso izpolnjeni, saj bi
morala biti vsebnost določenega
hranila zmanjšana za vsaj 30% v
primerjavi s podobnim izdelkom



“brez ovoja”

Primer (2)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100g) HRANILNE VREDNOSTI (POVPREČNE VREDNOSTI ZA 100g)	
Energia / Energijska vrednost	1119 kJ - 271 kcal
Grassi / Maščobe	24,5g
di cui acidi grassi saturi	
od tega nasičene maščobne kisline	3g
Carboidrati / Ogljikovi hidrati	0,5g
di cui zuccheri / od tega sladkorji	0,5g
Proteine / Beljakovine	12,0g
Sale / Sol	2,0g

→ "kJ"

→ "nasičene maščobe"

→ "ogljikovi hidrati"

Osnovni predpisi za označevanje živil

Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil

(Ur. l. RS, št. 36/2014)

Direktiva 2000/13/ES EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA
z dne 20. marca 2000 o približevanju zakonov držav članic v
zvezi z označevanjem, predstavitvijo in oglaševanjem živil

Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil

(Ur. l. RS, št. 60/2002, 117/2002, 121/2004, 81/2007,
87/2009, 6/2014)

Direktiva Sveta 90/496/EGS z dne 24. 9. 1990 o označevanju
hranilne vrednosti živil



**Uredba (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta
z dne 25. oktobra 2011
o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom**

Uredba 1169/2011

- Po 32 letih se je poslovila in šla v pokoj Direktiva Sveta 79/112/EGS z dne 18. decembra 1978 o približevanju zakonodaje držav članic o označevanju, predstavljanju in oglaševanju živil.
- Mesto je prepustila novi Uredbi 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošniku, po 4-letnih razpravah med EK, EP in Svetom.
- Novosti, ki jih prinaša, bo potrebno prenesti v prakso v 3 letih vstopa v veljavo (2014) oz. v 5 letih (2016), kar zadeva označevanje hranilne vrednosti.

Vsebina Uredbe 1169/2011

- Poglavlje I ***Splošne določbe***
- Poglavlje II ***Splošna načela glede informacij o živilih***
- Poglavlje III ***Splošne zahteve po informacijah o živilih in odgovornost NŽD***
- Poglavlje IV ***Obvezne informacije o živilih***
- Poglavlje V ***Prostovoljno navajanje informacij o živilih***
- Poglavlje VI ***Nacionalni ukrepi***
- Poglavlje VII ***Določbe o spremembah ter izvedbene, prehodne in končne določbe***

- **Priloge I - XV**



Področje uporabe Uredbe 1169/2011

- Ta uredba se uporablja za **NŽD na vseh stopnjah verige oskrbe s hrano**, kadar njihove dejavnosti vključujejo zagotavljanje informacij o živilih potrošnikom.
- Uporablja se za vsa živila, ki so namenjena **končnemu potrošniku**, vključno z živili, ki jih dostavljajo **obrati javne prehrane** in živili za dobavo obratom javne prehrane
- Ta uredba se uporablja za **gostinske storitve**, ki jih zagotavljajo prevozna podjetja, v primeru odhoda na ozemljih DČ, za katere se uporablja Pogodba (npr. letalski promet).



Začetek veljavnosti in datum začetka uporabe

- Uporablja se **od 13. decembra 2014**, razen točke (I) člena 9(1) (**označba hranilne vrednosti**), ki se uporablja **od 13. decembra 2016**.



- Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh DČ.

Platforma za označevanje

- Pričetek delovanja **Urgence za označevanje**
 - Oktober 2013
 - Brezplačno svetovanje za člane GZS-ZKŽP
 - oznacevanje@gzs.si
 - 01 58 98 294; uradne ure 9h-15h
 - Predvideno delovanje: 3 mesece
 - Urgenca je prerasla v **Platformo** in deluje naprej



Platforma za označevanje

- Nekaj statistike (10/2013-11/2014)
 - **166** odgovorov
 - **42** podjetij
- Največ vprašanj glede:
 - porekla živila
 - vsebnosti vitaminov/mineralov
 - tabele hranilne vrednosti
 - alergenov in „Lahko vsebuje (sledi)...“
 - datuma minimalne trajnosti, serije (lota)
 - vol. % alkohola

Platforma za označevanje

- Največ vprašanj glede označevanja:
 - Mlečnih izdelkov
 - Mesnih izdelkov
 - Sadnih sokov
 - Sadnih namazov, marmelade, džema
 - Čokoladnih izdelkov
 - Izdelkov iz žit
 - Rastlinskih olj
 - ...



Obvezni podatki na označbah predpakiranih živil

- Ime živila
- Seznam sestavin
 - ALERGENI!
- Količina nekaterih sestavin
- Neto količina živila
- DMT ali datum uporabe
- Posebni pogoji shranjevanja in/ali pogoji uporabe
- Ime ali naziv podjetja in naslov NŽD
- Država porekla ali kraj izvora
- Navodila za uporabo
- Vol. % alkohola
- Št. serije/lot
- Označba hranilne vrednosti

Prehranske in
zdravstvene
trditve

Vprašanje št. 2

Slovenski navadni jogurt

Odgovor

- Poimenovanje je zavajajoče
- označbe na živilu ne smejo biti takšne, ki bi zavedle končnega potrošnika glede značilnosti živila, njegove narave, lastnosti, **izvora ali porekla, sestave, načina proizvodnje...**
- Prav tako je prepovedano navajanje, da ima živilo posebne značilnosti, če imajo takšne lastnosti vsa istovrstna živila
- »Slovenski navadni jogurt« je (pre)splošna označba, ki velja za večino jogurtov, ki jih proizvajajo slovenski proizvajalci iz slovenskega mleka

Vprašanje št. 3

Ime živila in posebni spremni podatki (odmrznjeno)

- Ali se to uporablja za običajen zamrznjen izdelek, ki se pred prodajo še speče (npr. polpečen kruh)? **NE**
- Ali se to uporablja za pečen zamrznjen izdelek, ki se pred prodajo samo odtaja (npr. pečen zamrznjen burek) in se na prodajnem mestu samo odtaja? **DA/NE**
- Ali se to uporablja za zamrznjene slaščice, ki se na prodajnem mestu prodajajo odtajane (npr. jabolčna pita, gibanica krem rezina)? **DA/NE**
- Ali se to uporablja za zamrznjene slaščice, ki se odtajajo v proizvodnji in se potem odtajane distribuirajo stranki? **DA/NE**



Vprašanje št. 3 (2)

Odgovor

- Preambula (28) - velja zlasti za mesne in ribje proizvode, saj zamrzovanje in kasnejše odmrzovanje omejuje možnosti njihove nadaljnje uporabe in lahko vpliva na njihovo varnost, okus in fizično kakovost. Kot izjemo, pri kateri zamrzovanje / odmrzovanje nima takšnih učinkov, navaja maslo.
- Ta zahteva **se ne uporablja za:**
 - (a) sestavine, prisotne v končnem proizvodu;
 - (b) živila, za katera je zamrznitev tehnološko potreben korak v proizvodnem procesu;
 - (c) živila, pri katerih odmrznitev nima negativnega učinka na njihovo varnost ali kakovost.«
- Natančnejših navodil oziroma primerov s strani Komisije zaenkrat ni, odločitev je na strani NŽD, ki pozna proizvod.
- Navedbo »odmrznjeno« je treba navajati na predpakiranih izdelkih.



Vprašanje št. 4

Skuta ali sveži sir

- V imenu izdelka (skutini ali sirovi štruklji)
- V seznamu sestavin (skutin ali sirov nadev)

Odgovor

- Če prodajno ime ni predpisano, **je ime živila njegovo običajno ime**, če pa običajnega imena ni ali se ne uporablja, se navede opisno ime živila.
- Za vse mlečne izdelke ime ni predpisano in **skuta je običajno (tradicionalno) ime, ki ga potrošniki razumejo**.
- Skuta spada med sveže sire, vendar je skuta običajno, pri potrošnikih prepoznavno ime. V Italiji je to npr. ricotta, ki je albuminski sir, kot npr. naši bovška in bohinjska skuta.
- Ker za različne vrste sirov nimamo predpisanih prodajnih imen, se lahko uporabijo običajna imena, ki jih potrošnik razume, zato imena izdelka ni treba spreminjati.

Vprašanje št. 5

Sok iz marelic, hrušk...z dodanimi vlakninami

Odgovor

- Pravilnik o sadnih sokovih in nekaterih podobnih izdelkih, namenjenih za prehrano ljudi (Ur. l. RS, št. 89/13)
- člen 15 (dovoljene sestavine) za sadne sokove: vitamini in minerali, aditivi za živila, aroma, pulpa in sadne celice, izločene med postopkom proizvodnje sadnega soka ...
- Člen navaja zaprt seznam sestavin, kar pomeni, da se lahko izdelkom dodajajo samo v tem členu naštetе sestavine
- Seznam ne vključuje vlaknin
- Sadni sok z dodanimi vlakninami mora biti poimenovan drugače, npr. sadni napitek

Vprašanje št. 6

Piščančja pašteta z mlečnimi in jajčnimi beljakovinami

Odgovor

- V primeru mesnih proizvodov, pripravkov iz mesa in ribiških proizvodov **z dodanimi beljakovinami**, tudi hidroliziranimi beljakovinami, **drugega živalskega izvora** je ime živila dopolnjeno z navedbo prisotnosti teh beljakovin in njihovega izvora.
- Jajčne beljakovine so istega izvora, torej navedba v imenu ni potrebna
- Pravilno poimenovanje je „piščančja pašteta z mlečnimi beljakovinami“



Vprašanje št. 2

- Ali je potrebno na deklaraciji navajati % posameznega olja v mešanici olj?

Odgovor

- glede na Uredbo 1169/2011 (Priloga VII) to ni potrebno
- seznam sestavin vključuje **vse** sestavine po padajočem vrstnem redu glede na maso



Vprašanje št. 3

Ali velja pri navedbi sestavin sestavljene sestavine načelo prenosa, npr. 3 % margarine v dnevno svežem izdelku – med sestavinami margarine ni navedbe konzervansa, ker ga je premalo, da bi konzerviral končni izdelek? **DA**

Odgovor

- Načelo prenosa predstavlja težavo pri označevanju
- Uredba 1169/2011 omogoča opustitev navedbe aditivov za živila in encimov za živila po sistemu načela prenosa (skladno z 18(1) (a) in (b) člena Uredbe 1333/2008) in pod pogojem, da nimajo tehnološke funkcije v izdelku
- Načelo prenosa ni avtomatizem, upravičiti ga je potrebno pri vsakem posameznem izdelku
- Primer 1: če imamo rogljiček z marmelado, ki vsebuje barvilo, mora biti to navedeno tudi v izdelku, ker ima še vedno tehnološko funkcijo v končnem izdelku.
- Primer 2: če imamo rogljiček s soljo, ki ima dodano sredstvo proti sprijemanju, le-to nima tehnološke funkcije v končnem izdelku in ga ni treba navesti.



Vprašanje št. 4

Instant čaj z okusom gozdnih sadežev

Sestavine: sladkor, dekstroza, sok iz rdečega ribeza in sok iz črnega ribeza v prahu (1,8%), zgoščeni sadni sokovi (1,8%) iz jagod, malin in borovnic, suhi ekstrakt cvetov hibiskusa (1,0%, Hibiscus L.flos.sicc.), sok šipkovih plodov v prahu (1,0%, Rosa canina L.), vitamin C, naravna aroma, sredstvo za uravnavanje kislosti (citronska kislina).

1. Ali je navajanje skupnih % pri sadnih sestavinah pravilno, glede na to, da je v imenu navedeno, da je izdelek z okusom gozdnih sadežev?
2. Če so na sliki vsi sadeži (rdeč ribez, črni ribez, jagode, maline, borovnice) – ali je za vsak sadež posebej potrebno navajati %?



Vprašanje št. 4 (2)

Odgovor

- navedba količine sestavin je potrebna, kadar je določena sestavina ali kategorija sestavin na označbi poudarjena z besedami, slikami ali grafiko
- Vse sestavine morajo biti navedene v padajočem vrstnem redu glede na maso, kakor je zabeležena v času njihove uporabe pri proizvodnji živila, vendar pa se sestavine, ki predstavljajo manj kot 2 % končnega proizvoda, lahko navedejo v drugačnem zaporedju za drugimi sestavinami
- količinska navedba ni potrebna za sestavino ali kategorijo sestavin, ki, čeprav navedena v imenu živila, ni taka, da bi vplivala na potrošnikovo izbiro v državi trženja, ker odstopanje v njeni količini ni bistveno za značilnost živila, oziroma se po njej ne razlikuje od drugih istovrstnih živil
- Torej, ustrezna je tudi navedba skupnih deležev sadnih sokov



Vprašanje št. 5

Tatarska omaka

Sestavine: majoneza (jedilno rafinirano sončnično olje (76%), voda, **jajčni rumenjaki** (6%), alkoholni kis, **gorčica**, sladkor, jedilna sol, modificiran krompirjev škrob, stabilizatorji: E415, E401, E500, kislini: mlečna kislina, citronska kislina, konzervans kalijev sorbat, aroma (vsebuje **zeleno** in **gorčico**)), kisle kumare, čebulice, kapre, peteršilj.

Ali je navajanje pravilno, ali bi morale biti sestavine navedene po padajočem vrstnem redu glede na končni izdelek?



Vprašanje št. 5 (2)

Odgovor

- Sestavljena sestavina se lahko vključi na seznam sestavin pod svojim lastnim imenom, če je to z zakonom določeno ali je **običajno**, in sicer glede na njeno skupno maso, in če takoj sledi seznam njenih sestavin.
- kadar je sestava sestavljene sestavine opredeljena v veljavnih določbah Unije in če sestavljena sestavina predstavlja **manj kot 2 %** končnega proizvoda, seznam za sestavljeno sestavino ni obvezen
- Pravilnik o kakovosti gorčice (Ur. l. RS, št. 12/03) v 5. členu določa sestavine gorčice in v tatarski omaki je **lahko** navedena le kot gorčica, če njena količina ne presega 2 % končnega proizvoda
- Ker pa je označba informacija potrošniku, se **lahko** navede sestavine tudi za gorčico (kar je običajna praksa)

Vprašanje št. 1

Kako je z deklariranjem SO₂ v koncentraciji pod 10 ppm, ali ga je potrebno navajati na označbi ali ne?

Odgovor

- Uredba (ES) št. 1333/2008 o aditivih za živila določa, da se za SO₂, ki ne presega 10 mg/kg ali 10 mg/l šteje, da ni prisoten v živilu.

Kako je z navajanjem, da je SO₂ lahko prisoten v sledovih, glede na to, da podjetje lahko proizvaja izdelke z in izdelke brez dodanega SO₂, v ločenih časovnih obdobjih?

Odgovor

- Za »Lahko vsebuje ...« velja pravilo, da mora biti upravičeno na osnovi ocene tveganja in ne sme biti nadomestilo za dobro proizvodno prakso
- SO₂ je edini alergen, pri katerem obstaja prag 10 mg/l, zato je tovrstna navedba manj upravičena in jo je potrebno utemeljiti z oceno tveganja in ne sme biti avtomatizem glede na to, da poteka proizvodnja tako izdelkov z kot tudi brez dodanega SO₂.

Vprašanje št. 2

Kako se pravilno označuje sestavino lizocim oz. E 1105 v smislu alergenih snovi?

Odgovor

- Lizocim (E 1105) je pridobljen iz jajčnega beljaka in ga je treba označiti kot alergen, poudarjeno in z jasnim sklicevanjem na ime snovi in proizvoda iz Priloge II Uredbe 1169/2011
- To pomeni, da je potrebno poleg, npr. v oklepaju, napisati tudi (jajca)

Vprašanje št. 3

Kako se navaja sir Feta med sestavinami: samo feta (krepko) ali kako drugače (feta)?

- npr. ime izdelka „Kaneloni s feto“
- Sestavine: Testo: ...špinačni nadev s feto (min 24 %) (špinača 64 %, mehki beli sir - feta 30 %, koruzni škrob, začimbna mešanica (jedilna sol, sušena zelenjava 30 % (korenje, pastinak, čebula, krompir, zelena, por, paprika, peteršilj list, česen)...

Odgovor

- Feta je blagovna znamka sira in ne pravo ime
- Pravo ime je mehki beli sir
- Ime sir je rezervirano samo za mlečne izdelke in se zato v sestavinah odebeli besedo sir

Vprašanje št. 4

Kako se pravilno označuje alergene na cenikih v gostinskih lokalih? Ali je potrebno ali ne?

Odgovor

- Uredba o izvajanju uredbe (EU) 1169/2011 (Ur. l. RS, št. 6/14) v 3(2) členu (označevanje alergenov v nepredpakiranih živilih, namenjenih končnim potrošnikom, in v obratih javne prehrane) določa, da morajo biti alergeni v živilih, ki se prodajajo v obratih javne prehrane, navedeni **najmanj na enem od mest, kjer je predstavljena ponudba jedi** (npr. jedilni list, pano, plakat, ekran)
- Splošne zahteve po informacijah o živilih in odgovornosti nosilcev živilske dejavnosti **veljajo za vsa živila, ki so namenjena za dobavo končnemu potrošniku ali obratom javne prehrane**

Vprašanje št. 5

Citat (ANG, SLO)

7. Milk and products thereof (including lactose), except:

(a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;

(b) lactitol;

7. mleko in mlečni proizvodi (ki vsebujejo laktozo), razen:

(a) sirotke, ki se uporablja za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;

(b) laktitola;

Ali je prevod pravilen? Ali gre za mlečne proizvode, ki vsebujejo laktozo ali za mlečne proizvode, vključno z laktozo?

Vprašanja in odgovori



Država porekla
ali kraj izvora

Vprašanje št. 1

Ime izdelka: INSTANT KAKAV, Poreklo: GANA

Ali je takšno navajanje napačno oz. zavajajoče?

Ali bi moralo poleg pisati, da se to poreklo nanaša na sestavino kakavov prah, da ne bi potrošniki razumeli kot da je to poreklo izdelka?

Odgovor

- Seveda bi lahko kdo pomislil, da je izdelek uvožen iz Gane
- Da bi se izognili možnim zapletom, bi bila bolj primerna navedba npr. „iz kvalitetnega ganskega kakava«

Vprašanje št. 2

Sladoled, proizveden v Sloveniji iz surovin različnega porekla:

- Država porekla:/Zemlja podrijetla/porijekla:/Država porijekla: Slovenija.
- Proizvedeno u Sloveniji. Uvezeno iz Slovenije.

Ali bi morali navesti tudi, da surovine uporabljene za izdelavo niso slovenskega porekla? NE

Odgovor

- Do 13. decembra 2014 mora EK med drugim pripraviti poročilo v zvezi z obvezno navedbo države porekla ali kraja izvora za mleko, **mleko, ki se uporablja kot sestavina v mlečnih proizvodih**, nepredelana živila, proizvode z eno samo sestavino in sestavine, ki predstavljajo več kot 50 % živila
- Tudi če bi to NŽD želel označiti, velja carinski zakonik, kjer pa je država porekla/kraj izvora definirana kot država, v kateri je bila opravljena zadnja bistvena sprememba na izdelku in katere rezultat je nov izdelek

Vprašanje št. 3

Ali bi lahko bilo ime blagovne znamke „Jamaica“ sporno z vidika zavajanja potrošnika v zvezi z izvorom izdelka?

Odgovor

- Uredba 1169/2011 zahteva obvezno navedbo države porekla, kadar bi izpustitev tega podatka lahko zavedla potrošnika glede prave države porekla/kraja izvora
- V tem primeru poimenovanje različnih izdelkov pod blagovno znamko „Jamaica“ ni zavajajoče, v kolikor je na označbi pravilno naveden proizvajalec in je jasno, da je izdelek proizveden npr. v Sloveniji

Vprašanje št. 4

Kako navajati poreklo proizvoda v primeru mesnih izdelkov, ki so narejeni iz enakih količin osnovnih surovin, ki pa so iz različnih držav (npr. klobasa narejena iz piščančjega in puranjega mesa in iz slanine)?

Odgovor

- Izvedbena uredba št. 1337/2013 o določitvi pravil za uporabo Uredbe 1169/2011 v zvezi z navedbo države porekla ali kraja izvora za sveže, ohlajeno in zamrznjeno prašičje, ovčje, kozje in perutninsko meso, ki se uporablja od 15. aprila 2015
- Poročilo EK v zvezi z obvezno navedbo države porekla ali kraja izvora za meso, uporabljeno kot sestavina, je v obravnavi, zato sedaj velja Uredba 2913/1992 o carinskem zakoniku, ki določa, da je blago po poreklu iz iste države, v kateri je bila opravljena zadnja bistvena, gospodarsko upravičena predelava ali obdelava, in katere izid je izdelava novega proizvoda ali predstavlja pomembno stopnjo proizvodnje

Vprašanje št. 5

Ali je ime „grški jogurt“ kjerkoli na kakršenkoli način zaščiteno ali omejeno za uporabo?

Odgovor

- Poimenovanje »grški jogurt« ni zaščiteno v okviru EU shem kakovosti (ZOP, ZGO, ZTP), vendar je sodišče v VB obravnavalo sodbo (tožnik podjetje FAGE, ameriškemu podjetju COBANI je prepovedalo uporabo)
- Kljub temu, da ime ni zaščiteno, naj bi ga potrošniki povezovali z državo izvora
- Govorimo o primeru, kjer DČ lahko prepove uporabo iz vidika zaščite potrošnika pred nepoštenimi praksami in zavajajočim načinom oglaševanja

Vprašanja in odgovori



Označba hranilne
vrednosti

Vprašanje št. 1

Kako je potrebno označevati hranilno vrednost na izdelkih kot so npr. kašice, ki se pripravljajo z mlekom oz. z vodo?

Odgovor

- **Hranilno vrednost** se lahko v celoti označuje skladno z novo uredbo, pri čemer je način prikaza v Prilogi XV
- Obvezna označba hranilne vrednosti vključuje EV in količine M, NM, OH, SI, B in S
- EV in količine hranil so količine, ki se nahajajo v živilu, ki se prodaja, vendar se lahko namesto tega po potrebi nanašajo na živilo, pripravljeno za neposredno uživanje, **pod pogojem, da so predložena dovolj natančna navodila za pripravo**
- Za vitamine se uporablja termin **priporočeni dnevni vnosi (PDV)**
- V primeru dodatne navedbe na porcijo, mora biti porcija količinsko opredeljena in **navedeno število porcij**

Vprašanje št. 2

Ali je predstavljeno energijsko vrednost potrebno beležiti kot kJ ali kcal ali oboje? Ali lahko v GDA sodčku pišemo okrajšavo npr. nasič. mašč. kisline ali je potrebno izpisati celotno besedilo?

Odgovor

- Poleg obvezne označbe HV je dovoljena tudi ponovitev informacij (EV ali EV+M, NM, SI, S)
- Če se EV in hranila izrazijo kot % PV v razmerju do vrednosti na 100 g/100 ml, se informaciji v neposredni bližini doda izjava »Priporočeni vnosi za povprečno odraslo osebo (8 400 kJ/2 000 kcal)
- porcija se navede v neposredni bližini označbe HV
- EV mora biti navedena v kJ in kcal (samo kcal niso dovoljene, saj je uradna enota kJ)
- Ponovitev informacij o HV je lahko predstavljena v drugačni obliki, vendar pa morajo biti hranila ustrezno poimenovana

Vprašanje št. 3

Kako se pravilno označuje količina PDV vitaminov v primeru, ko bi želel NŽD dodati manj kot 15 % PDV vitaminov na izdelek? Razlog – 15 % PDV na izdelek povzroči premočan okus po vitaminih

Ali je to mogoče? **NE**

Ali pa lahko navedemo PDV na 100 g proizvoda, pa čeprav je proizvod pakiran po 35 g?

Odgovor

- Potrebno je upoštevati 15 % PDV na porcijo, če pakiranje vsebuje eno samo porcijo
- Tudi v dokumentu EK (Q&A) je navedeno, da se vitamini in minerali **lahko označijo, če so prisotni v znatnih količinah**

Vprašanje št. 4

Ali je pri označevanju tabele hranilnih vrednosti potrebno upoštevati zaokroževanje glede števila decimalnih mest (smernice EU, dec 2012)?

Odgovor

- Smernice za pristojne organe za nadzor skladnosti z zakonodajo EU (Uredba 1169/2011) v zvezi z določitvijo dovoljenih odstopanj za HV, navedene na oznaki (december 2012), so namenjene nadzornim organom in NŽD
- Poleg dovoljenih odstopanj za označbo HV so v vsebino vključene tudi smernice za zaokroževanje pri označbah HV živil in vsebnosti, ki se lahko označijo kot »vsebuje zanemarljive količine«
- V uradnem nadzoru naj bi se uporabljale najpozneje od 13. decembra 2014, do takrat pa velja prehodno obdobje.
- Čeprav smernice nimajo uradne pravne veljave in se ne smejo obravnavati kot uradna razlaga zakonodaje, je o njihovi uporabi sklenjen dogovor med DČ in se upoštevajo v večletnih nacionalnih načrtih nadzora
- Smernice se bodo dopolnjevale/spreminjale na podlagi pridobljenih izkušenj

Vprašanje št. 5

Ali se lahko pri ponovitvi podatkov na sprednji strani (FOP) na vrhu FOP vrednosti nanašajo „Na porcijo“ pripravljenega izdelka, na dnu FOP pa „Na 100 g“ prodajnega izdelka (nepripravljenega)?

Odgovor

- EV in količine hranil iz člena 30(1) do (5) so količine, ki se nahajajo v živilu, ki se prodaja
- Informacije se po potrebi lahko nanašajo na živilo po pripravi, pod pogojem, da so predložena dovolj natančna navodila za pripravo in se informacije nanašajo na živilo, pripravljeno za neposredno uživanje
- 33. člen omogoča tudi navedbo na porcijo, vendar mora biti EV izražena tako na porcijo kot tudi na 100 g ali 100 ml
- Ker informacija potrošniku ne sme biti zavajajoča, bi bila smiselna označba na 250 ml in 100 ml pripravljenega izdelka

Vprašanja in odgovori



Prehranske in
zdravstvene trditve

Vprašanje št. 1

Jogurtov napitek s primerjalnima trditvama „- 60 % maščob“ in „- 30 % sladkorja“

S katerimi izdelki je potrebno primerjati navedeni izdelek, da je dovoljena uporaba prehranskih trditev? Ali je dovoljena primerjava z jogurtovimi napitki, ki so na trgu?

Odgovor

- primerjava s povprečno sestavo jogurtovih napitkov na trgu je dovoljena
- prehranske trditve o primerljivosti primerjajo sestavo zadevnega živila s sestavo živil iste kategorije, katerih sestava ne dovoljuje uporabe trditve, vključno z živali drugih znamk
- Trditve o primerljivosti so relativne, najenostavneje je, če ima sam proizvajalec izdelke, ki jih lahko med seboj primerja in ni odvisen od stanja na trgu, kateremu se mora prilagajati tudi z označbami na izdelkih

Vprašanje št. 2

Žvečilni gumi brez sladkorja, s sladili, z okusom mentola in evkalipta

Ali je poimenovanje v skladu z Uredbo 1169/2011 in Uredbo 1924/2006?

Odgovor

- živila, ki vsebujejo sladilo ali sladila, potrebujejo dodatno navedbo „s sladilom“ oziroma „s sladili“
- „Brez sladkorja“ je prehranska trditev (brez dodanih sladkorjev); je dopustna, če ni zavajajoča (če so v ponudbi izdelki z dodanim sladkorjem)
- informacije o živilih ne smejo biti zavajajoče, zlasti z napeljevanjem, da ima živilo posebne lastnosti, če imajo take lastnosti **vsa istovrstna živila**, zlasti s posebnim poudarkom na prisotnost ali odsotnost določenih sestavin in/ali hranil
- Ustrezno ime izdelka je zato „Žvečilni gumi z okusom mentola in evkaliptusa s sladili“

Vprašanje št. 3

Navedba omega-6 maščobnih kislin v tabeli HV in uporaba trditvev

Odgovor

- Imamo zaprt seznam hranil, ki jih lahko navedemo v tabeli HV (obvezno = energijska vrednost, količina M, NM, OH, SI, B in S + dodatno = enkrat nasičene maščobe, večkrat nasičene maščobe, polioli, škrob, prehranske vlaknine, vitamini in minerali)
- količina snovi, na katero se nanaša prehranska ali zdravstvena trditev in ki ni navedena na seznamu, navede v istem vidnem polju kot označba HV
- Prehranske trditve so npr. vezane na omega-3 maščobne kisline, enkrat nenasičene maščobe, večkrat nenasičene maščobe, nenasičene maščobe
- Vprašanje je, na osnovi katere prehranske ali zdravstvene trditve bi bila navedba omega-6 maščobne kisline (v zakonodaji možnost ne obstaja)

Vprašanje št. 4

Ali se lahko na mesnih izdelkih (npr. Piščančje prsi v ovitku, Puranja šunka) uporablja trditev "brez laktoze"?

Ali je trditev odobrena in ali ta trditev na mesnih izdelkih pomeni zavajanje potrošnika? Glede na to, da se trditev „brez laktoze“ pojavlja tudi na mlečnih izdelkih. Ali zanjo veljajo pogoji, ki so navedeni pri prehranski trditvi »brez sladkorjev« ?

Odgovor

- Laktoza spada med snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti, zato zanjo ne veljajo pogoji, ki so navedeni pri prehranski trditvi »brez sladkorjev«, pri kateri izdelek ne vsebuje več kot 0,5 g sladkorjev na 100 g ali 100 ml. Pri alergenih ni mejnih vrednosti, razen v primeru SO₂.

Vprašanje št. 4 (2)

Odgovor (nadalj.)

- EK načrtuje tudi dopolnitev zakonodaje za prostovoljno navajanje informacij o laktozi (za gluten imamo)
- EK je v začetku predlagala le navedbo „brez laktoze“ za mleko in mlečne izdelke
- navedba „brez laktoze“ je zaenkrat dopustna, če je skladna s členom 7 (Prakse poštenega informiranja)
- Informacije o živilih ne smejo biti zavajajoče glede značilnosti živila, z navedbo učinkov ali lastnosti, ki jih živilo nima **in z napeljevanjem, da ima živilo posebne lastnosti, če imajo take lastnosti vsa istovrstna živila, zlasti s posebnim poudarkom na prisotnosti ali odsotnosti določenih sestavin in/ali hranil**
- Finska npr. dopušča trditve „brez laktoze“ tudi na mesnih izdelkih, saj so na trgu številni z dodanimi mlečnimi sestavinami, a ima nacionalno zakonodajo za označevanje izdelkov brez in z zmanjšano vsebnostjo laktoze
- Brez laktoze npr. pomeni manj kot 10 mg/100 g izdelka, kar je skladno z EFSA znanstvenim mnenjem o mejnih vrednostih za laktozo v primeru laktozne intolerance

Vprašanje št. 5

Ali na sirotki lahko navedemo, da je vir beljakovin, če je vsaj 12 % energijske vrednosti živila iz naslova beljakovin?

Odgovor

- vsaka sirotka je vir beljakovin, zato je uporaba trditve sporna oziroma ni dovoljena

Vprašanja in odgovori



Dodatno

Vprašanje št. 1

Največja površina pri steklenicah oziroma plastenkah

V prvi verziji vprašanj in odgovorov na Uredbo 1169/2011 s strani EU (vprašanje 2.3.1) je bilo zapisano, da je v primeru steklenic oziroma plastenk največja površina 40 % površine plastenke oziroma steklenice, pri čemer je pri tej površini izključen vrh, dno, prirobnice na vrhu in dnu, vratovi steklenic... V verziji iz januarja 2013 je FDE celo zagovarja 1/3 te površine. Kaj naj se upošteva?

Odgovor

- „največja površina“ je pri štirioglati in škatlasti embalaži ena celotna (največja) stran embalaže (višina x širina)
- Zaradi različnega stališča DČ je odgovor EK zelo splošen in pragmatičen (industrija in DČ naj se znajdejo same)
- to je površina, ki izključuje vrh, dno, ramena in vrat steklenice (meroslovni standard je npr. za plastenke 1/3 celotne površine) in glede na navodila, kako se določa »največja površina« pri štirioglati embalaži, je ustrezno, če se v tem primeru upošteva 40 % površine brez dna, vrha, vratu steklenice

Vprašanje št. 2

Ali je pravilna navedba „neto količina“ ali „neto masa“?

Odgovor

- tehnična pravila so opredeljena v Prilogi IX
- Ker zapis ni v navednicah (»neto količina«), tovrsten dobesedni zapis ni obvezen, je pa treba obvezno na označbi navesti neto količino
- Obstaja več ustreznih zapisov (npr. neto količina, neto masa, neto...)
- neto količino je dopustno navesti samo numerično z ustrežno mersko enoto (enoto za maso ali prostornino)
- neustrezen zapis pa je neto teža

Vprašanje št. 3

Ali je pri sadnih pijačah opredeljeno kolikšen mora biti sadni delež v pijači, da je lahko na sliki prikazano sadje?

Odgovor

- Pravilnik, ki bi določal slikovni prikaz vsebine predpakiranih izdelkov, ne obstaja (pred vstopom v EU je to področje pokrival Pravilnik o kakovosti osvežilnih pijač)
- označba pomeni vsak žig, znamko, znak ali **slikovni znak** ali drug opis v pisni, tiskani, odtisnjeni, označeni, vtisnjeni ali ožigosani obliki ali pritrjen na embalažo ali posodo z živilom
- Na označbi je lahko prikazano sadje, če ga živilo vsebuje; navedba količine sestavin (sadja) je potrebna, kadar je poudarjena na označbi z besedami, slikami ali grafiko
- Prakse DČ glede prikaza sadja na sadnih pijačah so različne, odvisne tudi od sestave samega izdelka, enotnih priporočil EK še ni

Vprašanje št. 3 (2)

Odgovor (nadalj.)

- Potrebo je upoštevati člen 7 - **prakse poštenega informiranja**. Informacije na živilu ne smejo biti zavajajoče zlasti glede **značilnosti živila**, njegove narave, identitete, lastnosti, **sestave...**
- načeloma je sadje lahko prikazano na sadnih pijačah, če pijače sadje vsebujejo, med sestavinami mora biti naveden tudi delež prikazanega sadja
- V primeru, da je prisotna le aroma ali minimalen delež sadja, se pijačo poimenuje kot **pijačo z okusom ali pijačo z aromo sadja**
- Embalaža tovrstnih izdelkov ne sme vzbujati vtisa, da gre za sadni sok ali nektar, kjer je predpisan delež sadja
- Sadne pijače morajo vsebovati znaten delež sadja, ki je seveda manjši od deleža v nektarju, pri bistveno manjšem deležu sadja in uporabi arom pa to ni več sadna pijača, temveč pijača z okusom (aromo)

Vprašanje št. 4

Na označbi omake piše pekoče in je narisana paprika, v seznamu sestavin pa paprike ni navedene. Ali s tem zavajamo potrošnika?

Odgovor

- Člen 22 zahteva navedbo količine sestavine, kadar je le-ta poudarjena na označevanju z besedami, slikami ali grafiko
- Omaka, na označbi katere je narisana paprika, ki pa ni sestavina omake, je zavajajoča, saj potrošnik pričakuje, da izdelek vsebuje papriko
- Pri papriki so pogoste težave zaradi različnega poimenovanja, tudi pri prevodih. Paprike (rod *Capsicum*) so različne, po okusu so lahko blage ali zelo pekoče. Navadna paprika (*Capsicum annuum*) je lahko sladka ali pekoča, tudi čili Jalapeno spada v isti rod in vrsto, samo sorta je drugačna. Glavna razlika med sladko papriko in ostalimi, bolj pekočimi (čili, feferoni...) sortami, je v vsebnosti kapsaicina
- Če je na označbi samo navedba „začimbe“, brez **poimenske in količinske navedbe** paprike (feferonov, čilija...), to ne zadosti zahtevam Uredbe 1169/2011

Platforma za označevanje

**dr. Petra Medved Djurašinić,
samostojna svetovalka**



Gospodarska zbornica Slovenije
Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij
Dimičeva 13, 1504 Ljubljana
T: 01 5898 296
F: 01 5686 704
M: 031 593 182
E: petra.medved@gzs.si
W: www.gzs.si/zkzp

Hvala za vašo pozornost!