

Nove deklaracije za jasnije čitanje sadržaja

Za postizanje visoke razine zaštite zdravlja i interesa potrošača proizvođači prehrambenih proizvoda obvezni su u deklaracijama označavati alergene, nutritivne vrijednosti, aditive i druge značajke

O mogućavanje prepoznavanja i pravilne upotrebe hrane kako bi potrošači donijeli pravilnu odluku o kupnji, u skladu s njihovim prehrambenim potrebama, osnovni su razlozi zahtjevanja novih obveznih informacija o hrani na deklaraciji, kojih će se svi proizvođači morati pridržavati 13. prosinca 2016. godine. No, subjekti koji će se odlučiti za dobrovoljno navođenje nutritivne deklaracije na hrani i prije 2016. godine, u razdoblju od 13. prosinca 2014. morat će ju navoditi po novim pravilima sukladno Uredbi (EU) br. 1169/2011. — Pružanjem informacija o hrani treba se postići visoka razina zaštite zdravlja i interesa potrošača. Uredba propisuje veliči-

nu slova za informacije o hrani pa bi stoga deklaracije trebale biti čitljivije, definirano je koji podaci moraju biti u glavnom vidnom polju, a alergeni će se moći uočiti na prvi pogled u popisu sastojaka. Općenito, informacije o hrani moraju biti točne, jasne i lako razumljive potrošaču i ne smiju biti obmanjujuće glede karakteristika hrane, pripisivanjem hrani učinaka ili svojstva koje ona nema, ukazivanjem na posebne karakteristike hrane kada u stvarnosti sva slična hrana posjeduje te karakteristike i slično — objasnila je dipl. ing. prehrambene tehnologije Karmen Matković Melki.

Interes potrošača

Nove su obveze za proizvođače došle upravo u vrijeme povećanog interesa potrošača za proizvode koje konzumiraju, ali i interesa za zdravijom prehranom opće-

25 nito. — Potrošači su izrazili visoko zanimanje za podrijetlo hrane, sastav, nutritivni sastav i slične informacijama. Važna poruka za sve je: "Čitajte deklaracije". Možemo, naime, reći da je nutritivna deklaracija jedan od bitnih načina informiranja potrošača o sastavu hrane pa samim time i pomoć pri odabiru hrane. Općenito, informacije o hrani moraju biti točne, jasne i lako razumljive potrošaču te ne smiju biti obmanjujuće u vezi karakteristika hrane, pripisivanjem hrani učinaka ili svojstva koje ona nema i ukazivanjem na posebne karakteristike hrane kada u stvarnosti sva slična hrana posjeduje te karakteristike — navodi nutricionistica Karmen Matković Melki.

Uredbom su uvedeni noviteti u označavanju hrane u odnosu na trenutna pravila označavanja, a donose pet do šest najvažnijih novosti za potrošače

Isticanje alergena

Ipak, na policama trgovina još će se neko vrijeme moći naći proizvodi označeni po "starim" odredbama. — Nutritivno označavanje na hrani obvezno je tek od 13. prosinca 2016. godine. Propisana je, između ostalih obveznih podataka, i obveza navođenja imena ili naziva i adrese subjekta u poslovanju s hranom odgovornog za informacije o hrani pod čijim se imenom ili nazivom tvrtke hrana stavlja na tržište ili, ako taj subjekt nema sjedište u Uniji, uvoznik za tržište Unije — objasnili

Iz Ministarstva poljoprivrede ističu kako je nutritivno označavanje na hrani obvezno za sve subjekte tek od prosinca 2016.

navode u Ministarstvu, odnose na svježe, smrznuto i mljeveno meso. Tako, primjerice, naziv mora sadržavati ili biti popraćen podacima o fizikalnom stanju hrane ili njezinoj posebnoj obradi i, ukoliko su dane, obvezno se navode dodatne bjelančevine i njihovo porijeklo.

Karmen Matković Melki nutricionistica

FOKUS NA NEGATIVNO NIJE DOBAR PUT Pravilnim označavanjem sastojaka potrošaču se daje izbor

● Pravilno označavanje svih sastojaka u prehrambenim proizvodima malo znači onima koji nisu upoznati s time što je štetno, a što nije. Ipak, sve namirnice koje su dostupne na tržištu, sigurne su za uporabu, a na krajnjem je korisniku da odluči kojima će pri kupnji dati prednost prema osobnim prehrambenim potrebama. — Postoji puno stvari koje se danas spominju kao štetne i nepoželjne, od umjet-

nih sladila, skrivene soli, trans masti i pojačivača okusa pa sve do glutena, no fokus na negativne natpise i nepotpune informacije nije dobar put u očuvanju zdravlja — smatra nutricionistica Karmen Matković Melki te dodaje kako je izbor prirodnih namirnica uvijek siguran put. — Najbolje se povesti za zdravom logikom i vratiti se "korijenima". Dakle, najbolji izbor je neprerađena hrana pa je preporu-

ka izbjegavati unos prerađene hrane koja je često bogata natrijem, zasićenim i trans-masnim kiselinama, šećerom i sličnim sastojcima. Ukoliko hrana sadrži pojačivače okusa, isto mora biti istaknuto točno tim riječima. Riječ je u biti o funkciji tog aditiva u hrani i jasnim je označavanjem prepušteno na izbor potrošaču hoće li takav proizvod odabrati ili ne — objasnila je Karmen Matković Melki.

E-BROJEVI

Prilikom navođenja prehrambenih aditiva i enzima, obvezno je navesti njihov specifičan naziv ili E broj kao i njegovu funkciju u hrani. Tako su E-brojevi samo sistematizirani nazivi za niz različitih spojeva i skupina spojeva koje imaju različitu funkciju u tehnološkom procesu proizvodnje hrane. Okvirno, pojačivači okusa označavaju se E-brojevima od 620 do 650, a umjetna sladila, stabilizatori i zgušnjivači od 900 do 150. Više informacija dostupno je na stranici www.e-brojevi.udd.hr

ZNAČAJNE NOVOSTI Najvažnije promjene u deklaracijama na hrani

- Nova regulativa propisana je u odredbama Uredbe (EU) br. 1169/2011 koja se primjenjuje od 13. prosinca 2014. godine. Hrana stavljena na tržište do tada, koja je označena prema "starim" pravilima, može se prodavati do iscrpljenja zaliha.
- Propisana je veličina slova za informacije o hrani. Elementi obvezne nutritivne deklaracije (od 13. prosinca 2016.) su drugačije poredani: energetska vrijednost, količina masti, zasićenih masti, ugljikohidrata, šećera, bjelančevina i soli umjesto natrija.
- Informacije o hrani se moraju pružiti i prilikom prodaje na daljinu i to prije zaključenja kupovine. Sastojci hrane koji mogu izazvati alergije ili intolerancije moraju se istaknuti u popisu sastojaka vrstom pisma koja se jasno razlikuje od ostatka teksta.
- Navođenje zemlje ili mjesta podrijetla je obvezno ako bi izostavljanje tog podatka moglo dovesti potrošača u zabludu o stvarnoj zemlji ili mjestu podrijetla te ako bi informacije ili etiketa ukazivale na to da hrana potječe iz druge zemlje ili mjesta podrijetla.
- Na smrznutom mesu, mesnim pripravcima i neprerađenim proizvodima ribarstva obvezno je navođenje datuma smrzavanja, ako je proizvod smrznut nekoliko puta, datum prvog smrzavanja. Obvezno je i isticanje navoda "odmrznuto".