



HRVATSKA  
OBRTNIČKA  
KOMORA

Broj : 16-1250-3151-80-2016  
Zagreb, 8. lipnja 2016.

Područne obrtničke komore  
Udruženja obrtnika  
- n/p tajnika  
- n/p ugostitelja  
- dostavljeno e-mailom

**Predmet : Informacija o primjeni Pravilnika o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani (NN 114/04) i Vodiča za informiranje potrošača o nepretpakiranoj hrani**

Poštovani,

ukoliko nemate ovu informaciju do sada, skrećemo Vam pozornost na primjenu Pravilnika o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani, njegovu važnost u odnosu na prava potrošača i obaveze subjekata u poslovanju sa hranom, te buduće kontrole primjene u praksi.

Pravilnik je stupio na snagu krajem 2014. godine, a pojedine odredbe su na snazi od travnja 2015. Značajno je da u svom svakodnevnom poslovanju primijenite odredbe Pravilnika.

Ministarstvo poljoprivrede nastavno na Pravilnik, izradilo je i objavilo **Vodič za informiranje potrošača o nepretpakiranoj hrani**.

Vodič za informiranje potrošača o nepretpakiranoj hrani izrađen je u svrhu boljeg razumijevanja i pravilne primjene odredbi Pravilnika. U Vodiču su navedeni primjeri koji opisuju načine na koji subjekti u poslovanju s hranom mogu potrošačima dati točne podatke o prisutnosti alergena u hrani te na taj način osigurati da su potrošači potpuno informirani prilikom odabira hrane koju kupuju.

Primjena Pravilnika se odnosi na nepretpakiranu hranu i to onu koja je

*a) ponuđena na prodaju krajnjem potrošaču, uključujući prodaju sredstvima komunikacije na daljinu, i*

*b) namijenjenu objektima javne prehrane i trgovini na malo, kako je definirana u posebnom propisu koji uređuje klasifikaciju prodavaonica i drugih oblika trgovine na malo, a koji hranu nude na prodaju krajnjem potrošaču.*

Prema raspoloživim informacijama sa terena, kroz direktnu komunikaciju sa nadležnim ministarstvima i inspekcijama, dio Pravilnika vezan za označavanje u dijelu trgovine je u primjeni te je u praksi zaživio u svakodnevnom poslovanju.

No segment obaveza o pružanju informacija krajnjem potrošaču o tvarima ili proizvodima koji uzrokuju alergije ili netoleranciju, nisu u potpunosti u primjeni, te stoga skrećemo pozornost na nužnost primjene istih.

Radi lakše primjene u praksi, u Vodiču ćete naći predložena rješenja primjene i konkretnog načina ispunjavanja obaveza koja proizlaze iz Pravilnika, a tiču se pružanja informacija o tvarima ili proizvodima koji uzrokuju alergije ili intolerancije.

Praktični primjeri za primjenu vrlo su „slikovito“ objašnjeni i prikazani u Vodiču i to u „Prilogu III. Praktični savjeti za pružanje informacija o alergenima“ na 39. Stranici.

**Subjekt u poslovanju s hranom obavezan je dati informaciju o prisutnosti sastojaka ili pomoćnih tvari u procesu proizvodnje koji uzrokuju alergije ili netolerancije**

Odgovornost za pružanje informacija o prisutnosti tvari ili proizvoda koji mogu izazvati alergije ili netolerancije je na subjektu u poslovanju s hranom i to za nepretpakiranu hranu koju nudi ili prodaje krajnjem potrošaču.

Radi lakšeg razumijevanja pojedinih pojmova u nastavku ističemo definicije istih, kako je i navedeno u Vodiču:

**SUBJEKT U POSLOVANJU S HRANOM** / fizička ili pravna osoba odgovorna za osiguranje ispunjavanja zahtjeva propisa o hrani unutar poduzeća za poslovanje s hranom koje ona nadzire.

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

**PRETPAKIRANA HRANA** / svaki pojedinačni proizvod koji se, kao takav, prezentira krajnjem potrošaču i objektima javne prehrane, a koji se sastoji od hrane i ambalaže u koju je hrana stavljena prije nego je ponuđena za prodaju, bilo da ambalaža u potpunosti ili samo djelomično zatvara hranu, ali u svakom slučaju, tako da sadržaj ne može biti promijenjen bez otvaranja ili promjene ambalaže. Pretpakirana hrana ne uključuje hranu pakiranu na prodajnom mjestu na zahtjev potrošača ili pretpakiranu za izravnu prodaju.

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

**Nepretpakirana hrana uključuje primjerice:**

- obroke koji se poslužuju u restoranima;
- hranu koja se prodaje u pekarnicama i slastičarnicama;
- hranu koja se dostavlja kućama;
- hranu koja se pakira, na istom mjestu na kojem se i prodaje, u minimalno zaštitno pakiranje, npr. kruh, peciva, naresci, kolači ili sendviči;
- pića (napitci) bez originalne ambalaže, primjerice pića koja se poslužuju natočena u čaše, šalice i sl.

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

Točan popis tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili intolerancije jasno je definiran Uredbom (EU) br. 1169/2011, i to u Prilogu II. Za Vašu informaciju u nastavku dostavljamo popis tih tvari:

#### TVARI ILI PROIZVODI KOJI UZROKUJU ALERGIJE ILI INTOLERANCIJE

1. Žitarice koje sadrže gluten, tj. pšenica (poput pira i pšenice khorasan), raž, ječam, zob ili njihovi sojevi dobiveni hibridizacijom te proizvodi od tih žitarica, osim:

- (a) glukoznih sirupa na bazi pšenice, uključujući dekstrozu;
- (b) maltodekstrina na bazi pšenice;
- (c) glukoznih sirupa na bazi ječma;
- (d) žitarica koje se upotrebljavaju za proizvodnju alkoholnih destilata, uključujući etilni alkohol poljoprivrednog podrijetla;

2. Rakovi i proizvodi od rakova;

3. Jaja i proizvodi od jaja;

4. Riba i riblji proizvodi, osim:

- (a) riblje želatine koja se koristi kao nosač za vitamine i karotenoide;
- (b) riblje želatine ili ribljeg mješura koji se upotrebljavaju kao sredstvo za bistrenje piva i vina;

5. Kikiriki i proizvodi od kikirikija;

6. Zrna soje i proizvodi od soje, osim:

- (a) potpuno rafiniranog sojinog ulja i masti;
- (b) prirodnih miješanih tokoferola (E306), prirodnog D-alfa tokoferola, prirodnog D-alfa tokoferol acetata i prirodnog D-alfa tokoferol sukcinata od soje;
- (c) biljnih fitosterola i fitosterol estera od sojinog ulja;
- (d) biljnog stanol estera proizvedenog od biljnih sterola dobivenih od sojinog ulja;

7. Mlijeko i mliječni proizvodi (uključujući laktozu), osim:

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

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

9. Celer i njegovi proizvodi; i njihovih proizvode ako se postupkom kojemu su podvrgnuti vjerojatno neće povećati razina koja uzrokuje alergiju za proizvod od kojega su dobiveni, a koju je procijenila Agencija.

10. Gorušica i proizvodi od gorušice;

11. Sjeme sezama i proizvodi od sjemena sezama;

12. Sumporni dioksid i sulfiti pri koncentracijama većim od 10 mg/kg ili 10 mg/L računati kao ukupni SO<sub>2</sub>, koji su u proizvodima pripremljenim za konzumaciju ili rekonstituiranim u skladu s uputama proizvođača;

13. Lupina i proizvodi od lupine;

14. Mekušci i proizvodi od mekušaca.

#### **Zaključno:**

Pozivaju se svi subjekti u poslovanju sa hranom, a prvenstveno ugostiteljski sektor da u svojem svakodnevnom poslovanju, ukoliko do sada nisu, obavezno počnu primjenjivati odredbe Pravilnika o isticanju tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili intolerancije, na način kako je predloženo u Vodiču.

Važno je naglasiti da način pružanja informacija o alergenima ili intolerantnim tvarima nije unificiran, već je dana mogućnost svakom pojedinom ugostitelju da ovisno o mogućnostima, vrsti ponude, tipu jelovnika ili cjenika i sl., sam prilagodi na koji način će

ispuniti obavezu o pružanju tih informacija.

Vodič je napisan i izrađen na vrlo pristupačan način, sa izrazito slikovitim i primjenjiv primjerima.

Za sva dodatna pitanja, nejasnoće, molimo obratite se u Odjel za organizaciju rada cehova na mail [cehovi@hok.hr](mailto:cehovi@hok.hr).

S poštovanjem,

Odjel za organizaciju rada Cehova  
šef odjela  
Ivica Štambuk, v.r.

Prilog:

- Vodič za informiranje potrošača o nepretpakiranoj hrani 1. izdanje
- Pravilnik o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani (Narodne novine, broj 144/14)

O tome obavijestiti:

1. Dragutin Ranogajec, Predsjednik HOK-a
2. Violeta Jelić, Glavna tajnica HOK-a
3. Snježana Tomić, Odjel za odnose s javnošću
4. Arhiva.