



Označavanje pekarskih proizvoda

Darko Marečić, dipl. iur.

U RiPup-u broj 11/2016 pisali smo općenito o načinu označavanja svake pretpakirane i nepretpakirane hrane koja je stavljena na tržište Republike Hrvatske. Dana 17. rujna 2016. godine stupio je na snagu novi Pravilnik o žitaricama i proizvodima od žitarica kojim se propisuju opći standardi kvalitete, pored ostalog i za pekarske proizvode te fine pekarske i srodne proizvode. U ovom broju pišemo na koji se način kruh i drugi pekarski proizvodi koji se stavljaju na tržište, moraju razvrstavati i označavati prema odredbama novog pravilnika, više u nastavku ovog članka.

1. Opći standardi kvalitete za pekarske proizvode

1.1. Propisivanje općih standarda kvalitete za pekarske proizvode

Opći standardi kvalitete i dodatni zahtjevi označavanja pekarskih proizvoda propisani su odredbama Pravilnika o žitaricama i proizvodima od žitarica (Nar. nov., br. 81/2016 - dalje u tekstu: Pravilnik, novi Pravilnik) koji je stupio na snagu 17.9.2016. godine, osim odredbe čl. 25.st.2. ovog Pravilnika, kojom se propisuje najveći udio soli u pečenom kruhu i pecivu gotovom za konzumaciju, čija se primjena odgađa do 1.2.2018. godine. Stupanjem na snagu ovog Pravilnika, prestali su važiti Pravilnik o žitaricama, mlinskim i pekarskih proizvodima, tjestenini, tijestu i proizvodima od tijela (Nar. nov., br. 78/05, 135/09, 86/10 i 72/11) i Pravilnik o keksima i keksima srodnim proizvodima (Nar. nov., br. 73/05, 69/08 i 141/13). Odredbom čl. 43.st.2. novog Pravilnika, propisano je da se proizvodi koji su do stupanja na snagu ovog Pravilnika (do 17.9.2016.) stavljeni na tržište ili označeni prema prethodno važećim pravilnicima, mogu prodavati do iscrpljenja zaliha.

Novim Pravilnikom propisuju se opći standardi kvalitete za žitarice namijenjene krajnjem potrošaču za neposrednu konzumaciju,¹ kao i proizvode od žitarica (u koje spadaju i pekarski proizvodi)² koji se

stavljaju na tržište, a odnose se na: nazive, definicije i opće zahtjeve kojima ti proizvodi moraju udovoljavati, vrstu i količinu sastojaka te drugih tvari koji se koriste u proizvodnji i preradi te dodatne zahtjeve označavanja. U odnosu na prethodne pravilnike, novim se Pravilnikom više ne propisuju tehnološki postupci u proizvodnji i preradi (osim u odnosu na vrstu i količinu sastojaka i drugih tvari koje se koriste u proizvodnji i preradi), obveza donošenja proizvođačkih specifikacija za proizvode za koje Pravilnikom nisu propisani zahtjevi kakvoće, niti se propisuju zahtjevi kakvoće žitarica koje se otkupljuju za daljnju proizvodnju kao niti uvjeti kakvoće za rižu.



ističemo...

Odredbe novog Pravilnika ne primjenjuju se na proizvode koji su zakonito proizvedeni i/ili stavljeni na tržište u drugoj državi članici EU ili Turskoj, ili su zakonito proizvedeni u državi koja pripada Europskom udruženju slobodne trgovine, a koja je potpisnica Sporazuma o Europskom gospodarskom prostoru.³

sukladno Uredbi (EU) (br.1169/2011). Pekarski proizvodi su: kruh, pecivo i drugi pekarski proizvodi (štrukli, burek, savijače ili štrudle, grisini, mlinci, mlinci s jajima, krafne, krušne mrvice i krušne kokice). Tjestenina se stavlja na tržište pod nazivima: tjestenina od durum pšenice, tjestenina od durum pšenice i krušne pšenice, tjestenina od krušne pšenice i durum pšenice i tjestenina od krušne pšenice. Tijesto se stavlja na tržište pod nazivom: lisnato tijesto, kvasno (dizano) lisnato tijesto, kvasno (dizano) tijesto, prhko tijesto, vučeno tijesto, krumpirovo tijesto i ostale vrste tijesta. Proizvodi od tijesta su: brzo smrznuti proizvodi od tijesta, svježi proizvodi od tijesta, gotovi proizvodi od tijesta spremni za konzumaciju i polupečeni (djelomično pečeni) proizvodi od tijesta. Fini pekarski i srodni proizvodi su: keks, kreker, trajno slano pecivo, čajno pecivo, vafel list, vafel proizvod, medenjak, kolač, paprenjak, makronen, biskvit i piškota.

³ Island, Lihtenštajn i Norveška

¹ Žitarice su biljne vrste iz porodice trava u koje se ubraja: pšenica (uključujući krupnik/pir i khorasan), raž, ječam, zob, kukuruz, riža, proso, sirak, pšenoraz (tritikale) i heljda iz porodice dvornika.

² U proizvode od žitarica ubrajaju se: mlinski proizvodi, gotovi proizvodi od žitarica, mješavine za pekarske proizvode, pekarski proizvodi, tjestenina, tijesto i proizvodi od tijesta i fini pekarski i srodni proizvodi. Mlinski proizvodi su: prekrupa, kupica i brašno, a mogu biti od pšenice, raži, kukuruza, heljde i ostalih žitarica. Gotovi proizvodi od žitarica su: žitne pahuljice, muesli proizvodi, ekstrudirani i/ili ekspanzirani proizvodi od žitarica, instant žitarice i instant mlinski proizvodi. Mješavine za pekarske proizvode (prema prethodno važećem Pravilniku gotove smjese i koncentрати) stavlja se na tržište pod nazivom



1.2. Što su pekarski proizvodi i kako se razvrstavanju

Pekarski proizvodi su proizvodi koji se proizvode odgovarajućim tehnološkim postupkom od mlinskih proizvoda (prekrupe, krupice i brašna),⁴ uz dodatak drugih sastojaka kao što su voda, pekarski kvasac ili druge tvari za vrenje, sol te ostali sastojci, a namijenjeni su za direktnu (izravnu) potrošnju, ili potrošnju nakon pripreme (toplinske obrade) ili dorade (tzv. polupečeni pekarski proizvodi).⁵

Pekarski proizvodi razvrstavaju u skupine, a pojedine skupine u vrste ovisno o masi, vrsti upotrijebljenih sastojaka i postupku proizvodnje te stavljaju na tržište pod propisanim nazivima.



ističemo...

Pekarski proizvodi se, prema masi, vrsti upotrijebljenih sastojaka i postupku proizvodnje, razvrstavaju u skupine: kruh, pecivo i drugi pekarski proizvodi.

Kruh je pekarski proizvod proizveden miješanjem, oblikovanjem, vrenjem (fermentacijom) i pečenjem tijesta umiješanog iz sastojka koji se dodaju tom pekarskom proizvodu (voda, pekarski kvasac ili druge tvari za vrenje i ostali sastojci⁶).



ističemo...

Od 1.2.2018. godine, udio soli u pečenom kruhu gotovom za konzumaciju ne smije biti veći od 1,4%.

Pecivo je pekarski proizvode proizveden po postupku proizvodnje kruha pri čemu neto količina pojedinačnog gotovog proizvode ne smije prelaziti 250 g. Na razvrstavanje, standarde kvalitete i nazive peciva glede osnovnih sastojaka, drugih sastojaka i proizvodnog procesa odgovarajuće se primjenjuju odredbe Pravilnika kojima se propisuje razvrstavanje, standardi kvalitete i nazivi kruha.

Drugi pekarski proizvodi su: štrukli, savijače ili štrudle, grisini, mlinci, mlinci s jajima, krafne, krušne mrvice i krušne kokice te proizvodi od tijesta (brzo smrznuti proizvodi od tijesta, svježi proizvodi od tijesta, gotovi proizvodi od tijesta spremni za konzumaciju i polupe-

čeni odnosno djelomično pečeni proizvodi od tijesta) i fini pekarski i srodni proizvodi (keks, kreker, trajno slano pecivo, čajno pecivo, vafel list, vafel proizvod, medenjak, kolač, paprenjak, makronen, biskvit i piškota).

1.3. Razvrstavanje kruha (i peciva) i nazivi pod kojima se stavljaju na tržište



ističemo...

Ovisno o vrsti upotrijebljenih sastojaka i načinu izrade kruh se razvrstava i stavlja na tržište pod nazivom: pšenični kruh, raženi kruh, kukuruzni kruh, krupnikov/pirov kruh, miješani kruh i posebne vrste kruha.

Pšenični kruh se proizvodi i stavlja na tržište pod slijedećim nazivima: *pšenični bijeli kruh* (proizvodi se od pšeničnog brašna s količinom pepela do najviše 0,60% tj. pšeničnog bijelog brašna tip 400 ili tip 550); *pšenični polubijeli kruh* (proizvodi se od pšeničnog brašna s količinom pepela od 0,65% do 0,90%, tj. pšeničnog polubijelog brašna tip 700 ili tip 850); *pšenični crni kruh* (proizvodi se od pšeničnog brašna s količinom pepela većom od 1,05% do 1,65%, tj. pšeničnog crnog brašna tip 1100 ili tip 1600) i *pšenični kruh od cjelovitog zrna* (proizvodi se od pšeničnog brašna od cjelovitog zrna ili integralnog pšeničnog brašna s količinom pepela do 2%) Pšenični kruh mora sadržavati najmanje 90% pšeničnih mlinskih proizvoda (pšeničnog brašna, pšenične krupice ili pšenične krupice) računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda. Pšenični kruh od cjelovitog zrna mora sadržavati najmanje 80% pšeničnih mlinskih proizvoda od cjelovitog zrna (pšeničnog brašna ili pšenične prekrupe od cjelovitog zrna) računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda.

Raženi kruh se proizvodi i stavlja na tržište pod slijedećim nazivima: *raženi kruh* (proizvodi se od raženog brašna ili drugih raženih mlinskih proizvoda tj. ražene prekrupe ili ražene krupice, mlinskih proizvoda drugih žitarica i ostalih sastojaka) i *raženi kruh od cjelovitog zrna* (proizvodi se od raženog brašna od cjelovitog zrna ili ražene krupice od cjelovitog zrna, mlinskih proizvoda drugih žitarica i ostalih sastojaka). Raženi kruh mora sadržavati najmanje 70% raženog brašna ili drugih raženih mlinskih proizvoda različitih tipova (raženog brašna, ražene krupice ili ražene prekrupe) računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda. Raženi kruh od cjelovitog zrna mora sadržavati najmanje 70% raženog brašna ili drugih raženih mlinskih proizvoda od cjelovitog zrna (raženog brašna ili ražene prekrupe od cjelovitog zrna) računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda.

Kukuruzni kruh mora sadržavati najmanje 60% kukuruznog brašna ili drugih kukuruznih mlinskih proizvoda (kukuruznog brašna, kukuruzne krupice, kukuruzne prekrupe) računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda. Kukuruzni kruh od cjelovitog zrna mora sadržavati najmanje 60% kukuruznih mlinskih proizvoda od cjelovitog zrna (kukuruznog brašna od cjelovitog kukuruznog zrna) računajući na ukupnu količinu mlinskih proizvoda.

Krupnikov kruh od cjelovitog zrna, mora sadržavati najmanje 70% mlinskih proizvoda od krupnika/pira od cjelovitog zrna računajući na ukupnu količinu mlinskih proizvoda.

Miješani kruh se proizvodi od različitih mješavina pšeničnog, raženog, kukuruznog, ječmenog, heljedinog, zobnog, prosenog ili krupnikovog/pirovog brašna ili drugih mlinskih proizvoda i drugih sastojaka. Miješani kruh se razvrstava i stavlja na tržište pod slijedećim nazivima pri čemu mora ispunjavati uvjete kako slijedi: *pšenični miješani kruh* (mora sadržavati više od 51% pšeničnog brašna ili dru-

4 Mlinski proizvodi se dobivaju od očišćenih, oljuštenih i pripremljenih žitarica, postupcima usitnjavanja, odnosno mljevenja i njihovog razvrstavanja. U mlinske proizvode spadaju prekrupe, krupica i brašno od odgovarajuće vrste žitarica od koje su proizvedeni (pšenice, raži, kukuruza, heljde i dr.) Mlinski proizvodi od pšenice razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivima: pšenična krupica tip 400, pšenično bijelo brašno tip 400, pšenično bijelo brašno tip 550, pšenično polubijelo brašno tip 700, pšenično polubijelo brašno tip 850, pšenično crno brašno tip 1100, pšenično crno brašno tip 1600, pšenična prekrupa, pšenično brašno od cjelovitog zrna (integralno pšenično brašno), pšenična prekrupa od cjelovitog zrna (integralna pšenična prekrupa), krupica od durum pšenice i brašno od durum pšenice. Mlinski proizvodi od raži razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivima: raženo brašno tip 750, raženo brašno tip 950, raženo brašno tip 1250, ražena krupica, ražena prekrupa, raženo brašno od cjelovitog zrna (integralno raženo brašno) i ražena prekrupa od cjelovitog zrna (integralna ražena prekrupa). Mlinski proizvodi od kukuruza razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivima: kukuruzno brašno, kukuruzna krupica, kukuruzna prekrupa i kukuruzno brašno od cjelovitog zrna (integralno kukuruzno brašno). Mlinski proizvodi od heljde razvrstavaju se i stavljaju na tržište pod nazivima: heljдино brašno, heljдина krupica i heljдина prekrupa, a mogu se proizvoditi i stavljati na tržište i od cjelovitog zrna. Kada su pšenično i raženo brašno sastavni dio druge hrane, izuzev kruha i peciva, u popisu sastojaka mogu biti navedeni bez brojčane oznake tipa.

5 Polupečeni pekarski proizvod je proizvod obrađen toplinom od stupnja koji osigurava zadržavanje oblika, strukture i elastičnosti izgleda krajnjeg proizvoda.

6 Primjerice, smjese za pekarske proizvode, pod kojima se smatraju proizvodi dobiveni od mlinskih proizvoda i dodatnih sastojaka, koje se razvrstavaju i stavljaju na tržište kao gotove smjese i koncentri.



gih pšeničnih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda); *raženi miješani kruh* (mora sadržavati više od 30 % raženog brašna ili drugih raženih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda); *kukuruzni miješani kruh* (mora sadržavati više od 30% kukuruznog brašna ili drugih kukuruznih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda);⁷ *ječmeni miješani kruh* (mora sadržavati više od 15% ječmenog brašna ili drugih ječmenih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda); *heljdin miješani kruh* (mora sadržavati više od 15% heljdinog brašna ili drugih heljdinih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda); *zobeni miješani kruh* (mora sadržavati više od 15% zobenog brašna ili drugih zobenih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda); *proseni miješani kruh* (mora sadržavati više od 15% prošenog brašna ili drugih prošenih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda); *krupnikov/pirov miješani kruh* (mora sadržavati više od 30% krupnikovog/pirovog brašna ili drugih pirovih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda); *miješani kruh d cjelovitog zrna* (mora sadržavati više od 50% brašna ili drugih mlinskih proizvoda od cjelovitog zrna računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda).⁸

Posebne vrste kruha su proizvodi karakterističnih svojstava koja potječu od dodanih sastojaka ili su rezultat primjene posebnih tehnoloških postupaka, a prema vrsti upotrijebljenih sastojaka, kruh posebnih vrsta se razvrstava i stavlja na tržište pod slijedećim nazivima, pri čemu mora ispunjavati uvjete kako slijedi: *mliječni kruh* (najmanje 50% potrebne količine vode mora biti zamijenjeno mlijekom ili količinom mlijeka u prahu koja odgovara ekvivalentu mlijeka u tekućem obliku); *kruh sa sirutkom* (najmanje 15% potrebne količine vode mora biti zamijenjeno sirutkom ili količinom sirutke u prahu koja odgovara ekvivalentu sirutke u tekućem obliku); *kruh sa sirom* (mora sadržavati najmanje 10% svježeg sira računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda); *kruh s..... /naziv fermentiranog mliječnog proizvoda/* (mora sadržavati najmanje 10% fermentiranog mliječnog proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda); *kruh s .../naziv dodane masti ili ulja/* (mora sadržavati najmanje 5% masti ili ulja iz naziva kruha računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda, a naziva se prema vrsti upotrijebljene masti ili ulja); *kruh s jajima* (mora sadržavati najmanje 124 g melanža od jaja sa 75% vode ili 31 g jaja u prahu računato na kg mlinskih proizvoda); *kruh s krumpirom* (mora sadržavati najmanje 4% krumpirovog brašna ili krumpirovih pahuljica ili 10% kuhanog očišćenog krumpira računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda); *kruh s /naziv proizvoda od mesa/* (mora sadržavati najmanje 10% navedenog proizvoda od mesa računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda); *kruh s pšeničnim posijama* (mora sadržavati najmanje 7% pšeničnih posija računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda); *kruh s pšeničnim klicama* (mora sadržavati najmanje 5% pšeničnih klica ili odgovarajuću količinu suhih pšeničnih klica, računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda); *kruh sa suhim voćem* (mora sadržavati najmanje 5% suhog voća računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda); *kruh sa začinicima* (mora sadržavati začine u količinama koje kruhu daju osobit okus/aromu); *kruh sa sjemenkama* (mora sadržavati najmanje 5% sjemenki računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda); *kruh s povrćem* (mora sadržavati najmanje 2% suhog povrća računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda); *kruh sa znom /naziv žitarica ili uljarice/* (mora sadržavati najmanje 5% zrna žitarica ili uljarica raču-

nato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda); *kruh produljene svježine* (mora imati rok trajanja najmanje 5 dana); *tost* (kruh produljene svježine, narezan i pretpakiran te namijenjen pečenju tj tostiranju); i *dvopek ili prepečenac* (rezani, dodatno pečeni kruh posebnih senzorskih osobina s količinom vode do 7%).

1.4. Razvrstavanje drugih pekarskih proizvoda i nazivi pod kojima se stavljaju na tržište

Prema vrsti upotrijebljenih sastojaka i načina proizvodnje, drugi pekarski proizvodi razvrstavaju se i stavljaju pod nazivom: *štrukli* (pekarski proizvod dobiven od vučenog ili tankog tijesta, punjeni slaninim ili slatkim nadjevom i oblikovan u jastučice); *savijače ili štrudle* (pekarski proizvodi od lisnatog ili vučenog tj tankog tijesta, nadjevni slatkim ili slanim nadjevom, a mora sadržavati najmanje 20% nadjeva računato na ukupnu masu svih sastojaka upotrijebljenih u proizvodnji); *burek* (pekarski proizvod od vučenog tijesta s dodatkom najmanje 20% mljevenog mesa, sira, voća ili povrća računato na masu svih sastojaka upotrijebljenih u proizvodnji); *grisini* (pekarski proizvodi od kvasnog tijesta oblikovani kao štapići, pereci, vjenčići i sl., a mogu se posipati solju, začinicima, sjemenkama, šećerom i sl., a mogu sadržavati najviše 10% vode); *mlinci* (beskvasni pekarski proizvodi od tijesta, oblikovani u tanke tjestene ploče i pečeni); *mlinci s jajima* (moraju sadržavati najmanje 20 g jaja u prahu ili 80 g melanža od jaja sa 75% vode računato na 1 kg brašna); *krafne* (proizvodi od kvasnog tijesta dobivenog miješanjem pšeničnog brašna, jaja i drugih sastojaka, prženi u biljnoj ili svinjskoj masti, a mogu se puniti voćnim ili drugim punilom, prelići glazurom, posuti šećerom ili drugim sastojcima); *krušne mrvice* (izrađuju se mljevenjem osušenog kruha ili peciva, s udjelom vlage do najviše 5%); i *krušne kockice* (izrađuju se narezivanjem pa sušenjem kruha ili peciva, s udjelom vlage do najviše 15%).

1.5. Razvrstavanje finih pekarskih i srodnih proizvoda i nazivi pod kojima se stavljaju na tržište

Fini pekarski i srodni proizvodi su proizvodi specifičnih senzorskih svojstava proizvedeni različitim tehnološkim procesima, a sastoje se od mlinskih proizvoda, šećera, masti ili ulja i drugih sastojaka kojima se ističe njihova specifičnost.

Fini pekarski i srodni proizvodi, stavljaju se na tržište pod nazivima: *keks* (proizvod dobiven pečenjem oblikovanog tijesta, a sadrži najmanje 6% masti ili ulja, računato na ukupnu masu gotovog proizvoda i sadrži najviše 5% vode); *kreker* (proizvod dobiven pečenjem tijesta, karakteristične lisnate/hrskave strukture, a sadrži najmanje 10% masti ili ulja, računato na ukupnu masu gotovog proizvoda i sadrži najviše 5% vode); *trajno slano pecivo* (hrskavi proizvod dobiven pečenjem tijesta u obliku štapića, pereca, prutića ili drugih oblika te čija se površina tijesta prije pečenja može obraditi vodenom otopinom natrijevog hidroksida); *čajno pecivo* (proizvod dobiven pečenjem oblikovanog tijesta, a sadrži najmanje 10% masti ili ulja i najviše 5% vode, računato na ukupnu masu gotovog proizvoda); *vafel list* (proizvod dobiven pečenjem tekućeg tijesta, koji, ovisno o strukturi može biti hrskav ili mekan, a po obliku ravan, reljefni, cjevasti ili drugog oblika, a ukoliko je mekan, može mora sadržavati najmanje 10% vode); *vafel proizvod* (proizvod koji se sastoji od vafel listova i punjenja, a po obliku može biti ravan, reljefni, cjevasti ili drugog oblika); *medenjak* (proizvod dobiven od mlinskih proizvoda i/ili škroba, šećera, meda, škrobnog sirupa, masti ili ulja, začina i aditiva); *kolač* (proizvod dobiven miješanjem, oblikovanjem, pečenjem

7 Prema prethodnom Pravilniku, minimalni udio kukuruznog brašna ili drugih mlinskih proizvoda od kukuruza bio je 20%.

8 Prema prethodno važećem Pravilniku, minimalni udio mlinskih proizvoda od cjelovitog zrna bio je 20%.



ili drugim odgovarajućim postupcima obrade smjese dva ili više sastojaka kao što su mlinski proizvodi, šećeri i drugi zaslađivači, masti ili ulja i druge sastojci, čime se postižu karakteristična senzorska svojstva proizvoda, a može biti punjen ili preliven voćnim, čokoladnim i drugim punilom ili preljevima); *paprenjak* (proizvod dobiven od mlinskih proizvoda, šećera, škrobnog sirupa i/ili meda, masti ili ulja, jaja, papra, začina i aditiva, sa sadržajem od najmanje 10% masti ili ulja i najviše do 5% vode, računato na ukupnu masu gotovog proizvoda); makronen (proizvod dobiven od bjelanjka jaja /uz moguću dodatak žumanjka/ i šećera, sa ili bez dodatka orašastog voća ili drugih sjemenki ili odgovarajućih sirovih masa persipana ili marcipana, a sadrži do najviše 5% vode, s tim da je pri njihovoj izradi dozvoljeno dodavanje do najviše 3% mlinskih proizvoda i/ili škroba računato na ukupnu masu gotovog proizvoda), *biskvit* (proizvod dobiven od jaja, žumanjka i/ili bjelanjka, ili odgovarajuće količine proizvoda od jaja, šećera, mlinskih proizvoda i/ili škroba i aditiva, bez ili uz dodatak masti ili ulja); i *piškota* (proizvod dobiven kao i biskvit, karakteristična oblika). Novim Pravilnik kao posebnu vrstu, pored kolača ne predviđa više i trajni kolač, kao što je to propisivao prethodno važeći Pravilnik o keksima i keksima srodnim proizvodima,⁹ već sada rok valjanosti kolača određuje proizvođač.

1.6. Razvrstavanje proizvoda od tijesta

Ovisno o načinu i stupnju obrade, proizvodi od tijesta se razvrstavaju na: brzo smrznute proizvode od tijesta, svježe proizvode od tijesta, gotove proizvode od tijesta spremne za konzumaciju i polupečene odnosno djelomično pečene proizvode od tijesta.

Proizvodi od tijesta sa slanim ili slatkim nadjevom, izuzev drugih pekarskih proizvoda (štrukli, burek, savijače ili štrudle, grisini, mlinci, krafne, krušne mrvice i krušne kockice) moraju sadržavati više od 5% nadjeva od voćne prerađevine ili najmanje 15% drugog slatkog ili slanog nadjeva računato na ukupnu masu svih sastojaka upotrijebljenih u proizvodnji.

2. Općenito o označavanju pekarskih proizvoda

Sve što je rečeno o označavanju svake hrane, odgovarajuće se primjenjuje i na označavanje kruha, peciva, drugih pekarskih proizvoda, proizvoda od tijesta i finih i srodnih proizvoda (dalje u tekstu: pekarski proizvodi), što znači, da se pretpakirani pekarski proizvodi obvezno moraju označiti podacima i na način kako je to propisano odredbama Uredbe (EU) br. 1169/2011, osim onih podataka koji se po samoj stvari ne odnose na pekarske proizvode (primjerice označavanje podatkom o alkoholnoj jakosti), a nepretpakirani, sukladno Pravilniku o informiranju potrošača o nepretpakiranoj hrani, te dodatno i podacima propisanim ovim Pravilnikom o žitaricama i proizvodima od žitarica.

Za označavanje pretpakiranog kruha i drugih pekarskih proizvoda odgovoran je i u ovom slučaju subjekt u poslovanju s tim proizvodima pod čijim se imenom ili nazivom tvrtke taj proizvod stavlja na tržište (proizvođač, pakiratelj i sl.) ili, ako on nema sjedište u EU, uvoznik za tržište EU. Za označavanje nepretpakirani kruh i druge nepretpakirane pekarske proizvode odgovoran je subjekt u poslovanju s tim proizvodima koji te proizvode nudi krajnjem potrošaču (trgovac na malo, prodavatelj).

3. Označavanje pretpakiranih pekarskih proizvoda

3.1. Kojim se podacima obvezno mora označavati pretpakirani pekarski proizvod

Pretpakirani pekarski koji se stavljaju na tržište RH obvezno se moraju se označiti podacima o: **nazivu kruha ili drugog pekarskog proizvoda; popis sastojaka ili određenih kategorija sastojaka; neto količina** (masu); **datum minimalne trajnosti** (rok trajanja) ukoliko je trajnost kruha i drugog pekarskog proizvoda, s obzirom na njihov sastav i namjenu, dulja od 24 sata od proizvodnje, ili „**upotrijebiti do**“ **datum; posebni uvjeti čuvanja i uporabe**, gdje je to potrebno, odnosno ako može utjecati na trajnost ovih proizvoda; **upute za upotrebu**, kada u nedostatku takve upute ne bi bila moguća pravilna uporaba proizvoda; **naziv i adresu subjekta u poslovanju s hranom pod čijim se imenom ili nazivom proizvod stavlja na tržište EU** (proizvođač, trgovac na veliko), ili ako taj subjekt nema sjedište na području EU, **uvoznika proizvoda za tržište EU; zemlju podrijetla ili mjesto podrijetla** ako bi izostavljanje toga podatka moglo dovesti potrošača u zabludu u pogledu stvarne zemlje ili mjesta podrijetla, posebice ako bi informacije koje prate proizvod ili čitava etiketa ukazivala na to da proizvod potječe iz druge zemlje ili mjesta podrijetla; **oznaku serije ili lota**, ako se taj podatak ne nalazi u dokumentu koji prati proizvod; te **nutritivnom deklaracijom**.



ističemo...

Podatak o nazivu kruha ili drugog pekarskog proizvoda te neto količini mora se nalaziti u istom vidnom polju odnosno u području u kojem su istovremeno vidljivi.

Pored ovih podataka kojima se obvezno mora označiti svaki pekarski proizvod koji se stavlja na tržište, isti se moraju označiti i obveznim dodatnim podacima iz Priloga III Uredbe ako je to primjenjivo.¹⁰

3.2. Posebno o pojedinim podacima kojima se obvezno označava pretpakirani pekarski proizvod

3.2.1. Naziv pekarskog proizvoda

Naziv hrane je ime pod kojim se hrana stavlja na tržište, a u odnosu na pekarske proizvode, nazivi pojedinih vrsta pekarskih proizvoda propisani su odredbama novog Pravilnika i mogu se kao takvi koristiti samo ako su ispunjeni opći zahtjevima, posebice oni koji se odnose na vrstu i količinu sastojaka te drugih tvari koji se koriste u njihovoj proizvodnji i preradi, propisani odredbama novog Pravilnika. Tako primjerice nije dopušteno pšenični kruh proizveden iz pšeničnog polubijelog ili bijelog brašna označavati kao „*Pšenični crni kruh*“ ako nije izrađen od pšeničnog crnog brašna tip 1100 ili tip 1600, ili kukuruzni kruh označavati tim nazivom ako sadrži manje od 60% kukuruznog brašna ili drugih kukuruznih mlinskih proizvoda računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda, ili kruh sa suhim voćem ne može se označavati tim nazivom ako ima manje od 5% suhog voća računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda i tome sl. Ako

¹⁰ Primjerice, za pekarske proizvode čija je trajnost produžena upotrebom plinova za pakiranje, navod: „pakirano u kontroliranoj atmosferi“ ili kojima je dodan šećer/sladilo, navod: „sa šećerom/sladilom“ ili ako pekarski proizvod aromatiziran kininom ili kofeinom navod o tome, ili datum zamrzavanja ili prvog zamrzavanja i.t.d.

⁹ Dok je za kolač bilo svojstveno (i propisano) da je to proizvod s rokom valjanosti do 30 dana, za trajni kolač je bilo svojstveno (i propisano) da je to originalno zapakiran proizvod s rokom valjanosti preko 30 dana.



za određeni pekarski proizvod naziv nije propisan, može se koristiti naziv uobičajen u RH (naziv kojeg su potrošači prihvatili kao naziv te hrane, bez da ga treba dodatno objašnjavati), ili ako takav naziv ne postoji, opisni naziv dovoljno jasan da potrošač može spoznati pravu prirodu pekarskog proizvoda. Međutim, naziv pekarskog proizvoda ne može se nadomjestiti zaštitnim znakom (žigom), nazivom marke proizvoda ili izmišljenim imenom.

Uz naziv pekarskog proizvoda može se (nije obavezno) dodati i njegovo trgovačko (komercijalno ime) ako ga je proizvođač pekarskog proizvoda odredio (npr. „Sendvič bijeli – pšenični kruh“). Međutim, nije dopušteno na tržište stavljati pekarske proizvode propisanih vrsta naziva sukladno novom Pravilniku samo s trgovačkim nazivom (npr. „Bakin kruh“, „Jaskanski kruh“, „Kukuruzna cibatta“ i sl.) već u tom slučaju treba, uz komercijalni naziv uvijek navesti i naziv propisane vrste (npr. „Bakin kruh – pšenični polubijeli kruh“, „Jaskanski kruh – kruh sa sjemenkama“, „Kukuruzna cibatta – kukuruzni miješani kruh“).

Uz naziv pekarskog proizvoda kojem je dodan sastojak u svrhu promjene boje, okusa i arome u odnosu na upotrijebljeno brašno (primjerice prženi mljeveni slad dodan raženom brašnu zbog čega je kruh izrazito tamno smeđe boje), taj dodatak treba biti naveden uz naziv kruha (npr. „Raženi mješini kruh - s dodatkom prženog mljevenog slada“)

Također, ako je to primjenjivo, uz naziv pekarskog proizvoda navode se obvezni dodatni navodi sukladno Prilogu III Uredbe. Primjerice, ako pekarski proizvod sadrži šećer ili sladilo, taj se navod mora navesti uz naziv pekarskog proizvoda, ili kod brzo smrznutog pekarskog proizvoda mora se navesti navod da se jednom odmrznuti proizvod ne može ponovno zamrzavati (npr. kod brzo smrznutog pekarskog proizvoda od tijesta s nadjevom od sira, treba biti istaknut navod „Jednom odmrznuti proizvod ne smije se više zamrzavati“)

3.2.2. Navođenje sastojaka u pekarskim proizvodima

U **popisu sastojaka** potrebno je navesti sve sastojke pekarskog proizvoda prema padajućem redoslijedu s obzirom na masu koja je utvrđena u vrijeme njihove upotrebe pri proizvodnji, a prije istih potrebno je ispisati riječ „Sastojci.“



ističemo...

Sukladno čl. 25. st.2. u svezi s čl. 44. Pravilnika, od 1. veljače 2018 godine, udio soli u pečenom kruhu gotovom za konzumaciju neće smjeti biti već od 1,4%.

Ako je jedan od sastojaka pekarskog proizvoda i pšenična krupica, pšenično bijelo brašno, pšenično polubijelo brašno, pšenično crno brašno ili raženo brašno, tada se u popisu sastojaka, takav proizvod (brašno) može navoditi bez brojčane oznake tipa, osim kod kruha i peciva, kada se u popisu sastojaka, uz naziv vrste brašna, obvezno mora navesti i brojčana oznaka tipa. Primjerice, u popisu sastojaka za fini pekarski proizvod vrste biskvit, dovoljno je u popisu sastojaka navesti „pšenično bijelo brašno“, ali kod pšeničnog bijelog kruha, ovaj se proizvod u popisu sastojaka mora navoditi kao „pšenično bijelo brašno tip 400“ ili „pšenično bijelo brašno tip 550“. Ako se radi o mješavini brašna od dvije ili više žitarica, može se označiti riječju „brašno“ iz koje slijedi popis žitarica, ili navesti naznaku svakog brašna posebno. Npr. „brašno (pšenica, kukuruz, raž)“ ili „pšenično brašno“, „kukuruzno brašno“, „raženo brašno“.

U slučaju **složenog sastojka** (sastojak sastavljen od dva ili više sastojaka) kao npr. čokoladno punjenje u krafni, složeni sastojak se može navoditi: u popisu sastojaka na mjestu koje zauzima s obzirom

na maseni udio u gotovom proizvodu - pod svojim nazivom složenog sastojka; na odgovarajućem mjestu s obzirom na masu koja mu je utvrđena pri proizvodnji - ako su njegovi sastojci naznačeni prema padajućem redoslijedu mase koje imaju u tom složenom sastojku i to u zagradi, odmah poslije naziva složenog sastojka. Tako se primjerice kod druge vrste pekarskih proizvoda „Krafne punjene čokoladom“ složeni sastojak (čokoladno punjenje), u popisu sastojka navodi na slijedeći način: „Sastojci: **pšenično brašno, mljeko, kvasac, jaja, čokoladno punjenje (šećer, kakova masa, kakaov maslac, emulgator sojin lecitin, aroma), biljno ulje, šećer, sol** ..) Proizvodi poput gotovih smjesa za pekarske i slastičarske proizvode koji su mješavina različitih vrsta brašna i aditiva ne smatraju se složenim sastojcima. Primjerice, u popisu sastojka kruha, gotova smjesa (mješavina) trgovačkog naziva „ABC“ ne navode se pod svojim trgovačkim nazivom, nego svaki sastojak mora biti naveden pojedinačno s obzirom na masu koja mu pripada po padajućem redoslijedu. Npr. za sastojak „Mješavine ABC“ navode sa svi sastojci u navedenoj mješavini („Sastojci: **pšenično polubijelo brašno, tvar za rahljenje E 500, emulgator sojin lecitin i antioksidans askorbinska kiselina**“). Sastojke složenog sastojka ne treba navoditi: kad je sastav složenog sastojka definiran posebnim propisom; ako je udio složenog sastojka u gotovom proizvodu manji od 2%; te u slučaju kada je složeni sastojak mješavina začina i/ili začinskog bilja čiji je udio u proizvodu manji od 2%. Ali, aditivi koji imaju tehnološki učinak u proizvodu, a sastavni su dio složenog sastojaka koji je u gotovom pekarskom proizvodu prisutan u količini manjoj od 2%, obvezno se navode u popisu sastojaka (primjerice u popisu sastojaka se uvijek navode bojila, jer se smatra da imaju tehnološki učinak na proizvod). Tako, u pecivu punjenom s džemom, čiji je udio manji od 2% ne navode se sastojci džema, već se kao sastojak navodi samo „džem“ uz dodatak voća od kojeg je proizveden. Isto se odnosi na začine ili mješavine začina. Primjerice, u popisu sastojaka kod bijelog pšeničnog kruha sa začинима (ako su začini dodani u količini do 2%) začini se navode kako slijedi *Sastojci: pšenično brašno, voda, začini 2%, sol, kvasac....*“. Međutim, ako se kao sastojak koristi mješavina začina ili začinskog bilje u kojem, s obzirom na masu, niti jedan pojedini začini ili začinsko bilje bitno ne prevladava, a u količini većoj od 2%, tada se posebno navodi popis ovog složenog sastojka s nazivom „začini“ ili „mješavina začina“ uz dodatak „u promjenjivim omjerima“ ili „u promjenjivim udjelima“. Npr. kod bijelog pšeničnog kruha sa začинима u popisu sastojaka začini ili mješavina začina se navode na slijedeći način: *Sastojci: pšenično brašno, voda, začini 3% (u promjenjivim omjerima: češnjak, peršin, vlasac, origano), sol, kvasac*

Količinu sastojaka i kategorije sastojaka nije potrebno navoditi za sastojak ili kategoriju sastojka koji se upotrebljavaju u manjim količinama u svrhu aromatiziranja (osim aroma), te u slučajevima kada se sastojak ili kategorija sastojka spominje isključivo u nazivu pekarskog proizvoda, a ne nigdje drugdje, primjerice u popisu sastojaka ili negdje drugdje na ambalaži (npr. „Kruh s vlascem“, „Pšenični polubijeli kruh“). Međutim, navedena iznimka ne može se primijeniti kod onih pekarskih proizvoda za koje je odredbama Pravilnika propisana samo minimalna količina određenih sastojaka koji se moraju dodati tom proizvodu, a ne i točno određena količina određenog sastojka (primjerice kruh sa sirom mora sadržavati najmanje 10% svježeg sira računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda) ili minimalna količina vrste brašna potrebne za umjes određene vrste pekarskog proizvoda (primjerice za raženi kruh je propisano da mora sadržavati najmanje 70% raženog brašna ili drugih raženih mlinskih proizvoda različitih tipova, računato na ukupnu količinu mlinskih proizvoda), tako da se u tim slučajevima u popisu sastojaka obvezno



navodi i količina dodanih sastojaka. Primjerice, u popisu sastojka za proizvodnju kruha sa sjemenkama, mora navesti količina dodanih sjemenka, s tim da količina dodanih sjemenki mora najmanje 5% računato na ukupnu količinu brašna, ili u popisu sastojaka raženog miješanog kruha, mora se navesti količina udjela raženog brašna ili raženih pahuljica, koja mora prelaziti više od 30% u odnosu na ukupnu količinu brašna potrebnog za izradu ovog pekarskog proizvoda. Isto tako, svježi i brzo smrznuti proizvodi od tijesta, gotovi proizvodi od tijesta spremni za konzumaciju i polupečeni ili djelomično pečeni proizvodi od tijesta sa slanim ili slatkim nadjevom, osim drugih vrsta pekarskih proizvoda (burek, štrukli, savijače, grisini, mlinci, krafne, krušne mrvice i kokice), moraju sadržavati više od 5% nadjeva od voćne prerađevine ili najmanje 15% drugog slatkog ili slanog nadjeva računato na ukupnu masu svih sastojaka upotrijebljenih u proizvodu, čiju količinu treba navesti u popisu sastojaka tih proizvoda.

Sastojci koji uzrokuju alergije ili intoleranciju u popisu sastojaka trebaju biti naglašen uporabom vrste pisma koje se jasno razlikuje od vrste pisma kojim je pisan ostatak sastojaka, npr. različitim slovima, stilovima ili bojama u pozadini. Ako pekarski proizvod nema popisa sastojka, tada navod o alergenu mora uključivati riječi „Sadržaj:“ (npr. „Sadržaj: **gluten i mlijeko**“). Ako alergen spominje u nazivu pekarskog proizvoda, tada ga nije potrebno posebno isticati (npr. u popisu sastojaka za raženi kruh, raž odnosno riječ „raženo“ u sastojku raženo brašno, nije potrebno posebno isticati kao alergen). U slučaju škroba i modificiranog škroba, obvezno je navesti podrijetlo, ako potječe alergene žitarice. Žitarice koje sadrže gluten navode se svojim specifičnim imenom npr. **pšenično brašno, zobene pahuljice** i u tom slučaju nije potrebno navoditi da kruh sadrži gluten kao alergen, jer je to razvidno iz navoda koji upućuje na brašno od pšenice kao žitarice. Pravilno je pisati „**pšenično brašno**“, a ne primjerice „**bijelo brašno**“, jer izraz „**pšenično**“ ukazuje na alergen. Gluten kao sastojak u pekarskom proizvodu može se navoditi na jedan od slijedećih način „**gluten (pšenica)**“ ili **pšenični gluten** ili **gluten (iz pšenice)**“. Izraz „**može sadržavati**“ i sl. izrazi, navode se u slučaju moguće prisutnosti alergena u pekarskom proizvodu, iako taj alergen nije sastojak pekarskog proizvoda (npr. „**moгуći su tragovi soje**“).

Primjer označavanja alergena:

NADJEVNO PECIVO S ORAHOM

Sastojci; **pšenično brašno**, biljna mast, voda, šećer, orasi, krušne mrvice, kukuruzni škrob, **mlijeko, jaja**, kvasac, začini, sol, biljno ulje, dekstroza, emulgator E472e, tvar za tretiranje brašna E300 i arome.

Može sadržavati tragove lješnjaka.

3.2.3. Neto količina (masa) pekarskog proizvoda

Kod pekarskih proizvoda, neto količina se izražava u mjernoj jedinici za masu, tj. kilogram (kg) ili gram (g) (primjerice: *pšenični kruh, neto količina: 1 kg, pšenično pecivo, neto količina: 200 g*). Ako se pretpakovina sastoji od više komada koje se ne prodaju pojedinačno (npr. 3 peciva u pretpakovini), može se navesti ukupna masa i broj komada, što znači da ne treba navoditi pojedinačnu masu (npr. 3 *pšenična peciva, neto količina: 600 g*).

3.2.4. Rok trajanja, uvjeti čuvanja i uputa za upotrebu pekarskog proizvoda

Na pekarskim proizvoda ističe se rok trajanja odnosno datum minimalne trajnosti do kojeg proizvođač jamči kvalitetu i zdrav-

stvenu ispravnost proizvoda, a koji se na pretpakovini navodi izrazom „*Najbolje upotrijebiti do ...*“ nakon čega slijedi oznaka datuma (dan, mjesec i godina) do kojeg se pekarski proizvod može upotrijebiti ili navođenjem podataka gdje se na ambalaži ovaj datum nalazi. Ako je pekarski proizvod s mikrobiološkog stajališta brzo kvarljiv pa je vjerojatno da će nakon kraćeg razdoblja predstavljati izravnu opasnost za zdravlje ljudi, datum minimalne trajnosti zamjenjuje se datumom „*Upotrijebiti do ...*“ nakon čega slijedi oznaka datuma (dana) do kojeg se proizvod može upotrijebiti. Datum minimalne trajnosti odnosno „*Upotrijebiti do...*“ datum navodi se primjerice za kruh i tost produljene svježine, dvopek, mlince, krušne mrvice, kolače i dr.



ističemo...

Za pekarske proizvode koji se s obzirom na njihov sastav i namjenu konzumiraju unutar 24 sata od proizvodnje, datum minimalne trajnosti se ne navodi.

Ako to zahtjeva određeni pekarski proizvod, odnosno ako to može utjecati na trajnost pekarskog proizvoda, na pretpakovini ili ambalaži pekarskog proizvoda potrebno je navesti posebne uvjete čuvanja i/ili upotrebe. Ako je to potrebno radi pravilnog korištenja pekarskog proizvoda, ili je propisno, potrebno je i navesti **uputu za upotrebu**. Uz polupečene pekarske proizvode obvezno je navođenje uputa za upotrebu ili pripremu.

3.2.5. Pojediniosti o mjestu podrijetla proizvoda

Zemlja podrijetla ili mjesto podrijetla pekarskih proizvoda u osnovi nije potrebno navoditi, osim u slučaju ako bi izostavljanje toga podatka moglo dovesti potrošača u zabludu u pogledu stvarne zemlje ili mjesta podrijetla pekarskog proizvoda, (npr. „*Krafna – Američki donut*“ – Zemlja podrijetla: Hrvatska“)

Primjeri označavanja pretpakiranih pekarskih proizvoda:

KEKSI VIKTOR

Sastojci: **pšenično** bijelo brašno, šećer, 75% biljno ulje sunco-kreta, **jaja, lješnjak 10%**, voda 5%, aroma oraha

Može sadržavati druge orašaste plodove u tragovima,

Čuvati u suhom i hladnom mjestu.

Proizvodi: WATKINS Ltd, Great Britain, London, Morley av. 15.

Stavlja na tržište RH:

ANTONIO, obrt za trgovinu pekarskih proizvoda

vl. Antonio Marečić, 10 450 JASTREBARSKO, Starčevića 7

Najbolje upotrijebiti do datuma otisnutog na pretpakovini.

Zemlja porijekla: VELIKA BRITANIJA

Neto količina: 300 g

L 123456/17

Prosječna hranjiva vrijednost	na 100 g
Energetska vrijednost/energija	1615 kJ/387 kcal
Masti	24,49 g
od kojih zasićene masne kiseline	12,07 g
Ugljikohidrati	37,39 g
od kojih šećeri	34,58 g
Bjelančevine	4,19 g
Sol	0,1 g



KUKURUZNI MJEŠANI KRUH

(kukuruzni miješani kruh produljene svježine)

Sastojci: **PŠENIČNO** bijelo brašno tip 550, 45% kukuruznog brašna (instant kukuruzno i kukuruzno brašno), voda, kvasac, kukuruzni škrob, sol, **PŠENIČNI GLUTEN**, konzervans kalijev sorbat E202, tvari protiv zgrudnjavanja E170 i E341, emulgator E472e, tvar za tretiranje brašna askorbinska kiselina.

Može sadržavati u tragovima: JAJA i PROIZVODE OD JAJA, MLIJEKO I SOJU

Čuvati na sobnoj temperaturi

Proizvodi i stavlja na tržište: NADA j.d.o.o. za proizvodnju tijesta i pekarskih proizvoda 10 450 JASTREBARSKO, Ul. A. Starčevića 7
Najbolje upotrijebiti do: 1. 12. 2016.

Neto količina: 750 g

Hranjiva vrijednost proizvoda na 100 g:

Energetska vrijednost: kJ 10650 / kcal: 250

Masti: 0,30 g

Zaštićene masne kiseline: 0,07 g

Ugljikohidrati: 55,05 g

Šećeri: 10,05 g

Bjelančevine: 6,95 g

Sol: 1,05 g

L: 12345/16

4. Označavanje nepretpakiranih pekarskih proizvoda

Nepretpakirani pekarski proizvodi obvezno se označavaju na prodajnom mjestu u neposrednoj blizini pekarskih proizvoda na koju se označavanje odnosi, ili na ambalaži ako se pekarski proizvodi drže u njoj (npr. kruh, peciva, krafni i sl.) podacima o: **nazivu pekarskog proizvoda; popisu sastojaka i količini sastojaka ili kategoriji sastojaka** ako je primjenjivo; **sastojcima** (tvarima ili proizvodima upotrijebljenim u proizvodu) **koji izazivaju alergiju ili netoleranciju na pekarske proizvode; datumu „upotrijebiti do ...“** ako je primjenjivo; **subjektu u poslovanju s pekarskih proizvodima koje iste nudi ili prodaje krajnjem potrošaču** (trgovac na malo, prodavatelj); te **obveznim dodatnim navodima iz Priloga III. i IV. Uredbe (EU) br. 1169/2011** ako je to primjenjivo.¹¹ Pored navedenih podataka, sukladno čl. 24. st.3. novog Pravilnika, nepretpakirani pekarski proizvodi moraju se označiti i **podatkom o neto količini proizvoda**. Iznimno, podaci o alergenim sastojcima ili tvarima koji izazivaju intoleranciju na pekarske proizvode, mogu se pružati i na drugi odgovarajući način (npr. istaknutom zajedničkom informacijom o alergenima u pekarskim proizvodima i sl.) uključujući i usmeno, uz uvjet da o načinu pružanja ovih informacija u prodajnom objektu vidno istakne obavijest.

Sve što je navedeno o pojedinim podacima koji se obvezatno i/ili dodatno navode na pretpakiranim proizvodima, odgovarajući se primjenjuje i na nepretpakirane pekarske proizvode. Datum minimalne trajnosti („Najbolje upotrijebiti do ...“) odnosno „Upotrijebiti do“ datum, nije potrebno isticati za pekarske proizvode koji su namijenjeni konzumaciji unutar roka od 24 sata (npr. pšenični kruh, pšenično pecivo, krafne, burek i dr.), ali ga je obvezno isticati na pekarskim proizvodima koji su namijenjeni konzumaciji nakon ovog roka (npr. za

mince, kruh produljene svježine, tost i dr.). Masa pekarskih proizvoda obvezno se izražava u jedinici mase za kilogram (kg) i/ili gram (g.)

Primjeri označavanja nepretpakiranih pekarskih proizvoda:

BIJELI KRUH

pšenični bijeli kruh

Sastojci: **pšenično** brašno tip 550, voda, kvasac, kuhinjska sol, emulgator E 472e

Proizvodi: MIRA pekarski obrt

vl. Mira Marečić,

10 450 Jastrebarsko, Lipa bb

Neto količina: 700 g

PLETENICA

posebna vrsta peciva

Sastojci: **pšenično** bijelo brašno T 550, voda, kvasac, sol, šećer, biljno ulje (suncokretovo) poboljšivač na bazi emulgatora E 472e

Proizvodi: MIMI d.o.o. za proizvodnju kolača i drugih pekarskih proizvoda, 10 450 Jastrebarsko, Starčevića bb

Neto količina: 150 g

Primjer obavijesti o mjestu i načinu dobivanja informacija o alergenima:

OBAVIJEST POTROŠAČIMA!

Za informacije o tvarima ili proizvodima koji uzrokuju alergije ili netolerancije na hranu, molimo da se obratite našem prodajnom osoblju.

5. Zaključak

Pravilno i potpuno označavanje kruha i drugih pekarskih proizvoda od iznimne je važnosti za potrošače, obzirom da je kruh osnovna životna namirnica za prehranu ljudi, te je stoga od iznimne važnosti da ti proizvodi budu proizvedeni sukladno propisanim općim zahtjevima kakvoće te propisno označeni. Naime, samo oni pekarski proizvodi koji ispunjavaju propisane zahtjeve kakvoće i označavanja smatraju se sigurnom hranom. Svrha ovog članka bila je ukazati prije svega subjektima u poslovanju s pekarskim proizvodima, ali i potrošačima, na koji se način kruh i drugi pekarski proizvodi moraju razvrstavati i označavati, a kako je to propisano odredbama novog Pravilnika. ■

¹¹ Primjerice podatkom da je pekarski proizvod pakiran u kontroliranoj atmosferi, obrađen ionizirajućim zračenjem, da sadrži šećere ili sladila, podatak o fizikalnom sanju (npr. odmrznuti pekarski proizvod) i dr.