



MINISTARSTVO
POLJOPRIVREDE

VODIČ ZA STAVLJANJE NA TRŽIŠTE DŽEMOVA, ŽELEA, MARMELADA, PEKMEZA TE ZASLAĐENOG KESTEN PIREA





MINISTARSTVO
POLJOPRIVREDE

VODIČ ZA STAVLJANJE NA TRŽIŠTE DŽEMOVA, ŽELEA, MARMELADA, PEKMEZA TE ZASLAĐENOG KESTEN PIREA

Prosinac, 2023.

Sadržaj

1. Uvod1
1.1. Koja je svrha vodiča?1
1.2. Zakonodavni okvir1
1.3. Kome je vodič namijenjen?2
1.4. Pojmovi2
2. Definicije proizvoda, dopušteni sastojci, postupci i tvari5
2.1. Džem5
2.2. Ekstra džem6
2.3. Žele7
2.4. Ekstra žele9
2.5. Marmelada i žele-marmelada	10
2.6. Zaslađeni kesten pire	11
2.7. Pekmez	11
3. Označavanje proizvoda	12
3.1. Obvezni podaci	12
3.2. Dodatni obvezni podaci	18
3.3. Ostala pravila označavanja	18
3.4. Označavanje serije ili lota	18
3.5. Navodi uz naziv hrane	18
3.6. Praksa poštenog informiranja potrošača	19
3.7. Dobrovoljne informacije.	19
Prilog I.	20
Označavanje voćnih džemova, želea, marmelada, pekmeza te zaslađenog kesten pirea	20
Primjer: ekstra džem	20

1. UVOD

1.1. KOJA JE SVRHA VODIČA?

Vodič za stavljanje na tržište džemova, želea, marmelada, pekmeza te zaslađenog kesten pirea izrađen je u svrhu boljeg razumijevanja i pravilne primjene odredbi Pravilnika o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezu te zaslađenom kesten pireu (Narodne novine, broj 84/19).

1.2. ZAKONODAVNI OKVIR

1. Zakon o poljoprivredi (Narodne novine, broj 118/18, 42/20, 127/20 - Odluka USRH, 52/21 i 152/22)
2. Pravilnik o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezu te zaslađenom kesten pireu (Narodne novine, broj 84/19) (u daljnjem tekstu: Pravilnik)

Pravilnikom je preuzeta sljedeća Direktiva:

Direktiva Vijeća (EU) 2001/113/EZ od 20. prosinca 2001. o voćnim džemovima, želeima, marmeladama i zaslađenom kesten pireu namijenjenim za konzumaciju (SL L 10, 12. 1. 2002.).

3. Uredba (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (SL L 304, 22.11.2011.) (u daljnjem tekstu: Uredba (EU) br. 1169/2011)
4. Provedbena uredba komisije (EU) 2018/775 od 28. svibnja 2018. o utvrđivanju pravila za primjenu članka 26. stavka 3. Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća o informiranju potrošača o hrani u pogledu pravila o navođenja zemlje podrijetla ili mjesta podrijetla glavnog sastojka hrane (SL L 131, 29.5.2018)
5. Naputak o načinu primjene izuzeća od navođenja nutritivne deklaracije na hrani (Narodne novine, broj 79/17)
6. Pravilnik o oznakama ili znakovima koji određuju seriju ili lot kojem hrana pripada (Narodne novine, broj 26/13)
7. Uredba (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane te utvrđivanju postupaka u područjima sigurnosti hrane (SL L 031, 28.01.2002.)
8. Uredba (EZ) br. 1924/2006 Europskog parlamenta i Vijeća od 20. prosinca 2006. o prehranbenim i zdravstvenim tvrdnjama koje se navode na hrani (SL L 404, 30.12.2006.)
9. Uredba (EZ) br. 1332/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehranbenim enzimima i o izmjeni Direktive Vijeća 83/417/EEZ, Uredbe Vijeća (EZ) 1493/1999, Direktive 2000/13/EZ, Direktive Vijeća 2001/112/EZ i Uredbe (EZ) br. 258/97 (SL L 354/7, 31.12.2008.)

10. Uredba (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima (SL L 354/16, 16.12.2008.)
11. Uredba (EZ) br. 1334/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o aromama i nekim sastojcima hrane s osobinama aroma za upotrebu u i na hrani, te o izmjeni Uredbe Vijeća (EEZ) br. 1601/91, uredbi (EZ) br. 2232/96 i (EZ) br. 110/2008 te Direktive 2000/13/EZ (SL L 354/34, 16.12.2008.)
12. Pravilnik o šećerima i metodama analiza šećera namijenjenih za konzumaciju (Narodne novine, broj 39/09 i 144/10)
13. Pravilnik o medu (Narodne novine, broj 53/15 i 47/17)
14. Zakon o vodi za ljudsku potrošnju (Narodne novine, broj 30/23)
15. Pravilnik o parametrima sukladnosti, metodama analiza i monitorinzima vode namijenjene za ljudsku potrošnju (Narodne novine, broj 64/23)
16. Zakon o materijalima i predmetima koji dolaze u neposredan dodir s hranom (Narodne novine, broj 25/13, 41/14 i 114/18)
17. Zakon o informiranju potrošača o hrani (Narodne novine, broj 56/13, 14/14, 56/16 i 32/19).

1.3. KOME JE VODIČ NAMIJENJEN?

Ovaj Vodič je namijenjen subjektima u poslovanju s hranom koji na tržište stavljaju voćne džemove, žele, marmelade, pekmeze te zaslađeni kesten pire i njima slične proizvode te osobama ovlaštenim za provedbu službenih kontrola.

1.4. POJMOVI

Pravilnik postavlja zahtjeve za naziv, definicije, sastav, senzorska svojstva, postupke proizvodnje i prerade te označavanje osam proizvoda:

- ▶ Džem
- ▶ Ekstra džem
- ▶ Žele
- ▶ Ekstra žele
- ▶ Marmelada
- ▶ Žele-marmelada
- ▶ Zaslađeni kesten pire
- ▶ Pekmez.

Svaki od ovih proizvoda mora ispunjavati i udovoljavati propisanim zahtjevima kvalitete u proizvodnji i stavljanju na tržište, a neodgovarajući proizvodi ne mogu koristiti propisani naziv. Na taj se način potrošaču jamči autentičnost proizvoda.

Svi ostali proizvodi koji nisu definirani Pravilnikom stavljaju se na tržište pod uobičajenim ili opisnim nazivom dovoljno jasnim za potrošača npr. voćni namaz.

Definicije

U smislu ovoga Vodiča pojedini pojmovi imaju sljedeće značenje:

1. Voće

- svježi, zdravi plodovi, koji nisu zahvaćeni procesom kvarenja i sadrže sve bitne sastojke; dovoljno su zreli za upotrebu nakon čišćenja, odstranjivanja oštećenih dijelova, peteljki, koštica i ostalog
- rajčica, jestivi dijelovi stabla rabarbare, mrkva, slatki krumpir, krastavci, bundeve, dinje, lubenice i
- jestivi korijen biljke đumbir u svježem ili konzerviranom stanju, može biti sušen ili konzerviran u sirupu.

2. Voćna pulpa – jestivi dijelovi cijelih plodova voća, po potrebi bez kore, sjemenki, koštica i sličnog, koji mogu biti narezani, sječeni ili prešani, ali ne pasirani u kašu.

3. Voćna kaša – jestivi dijelovi cijelih plodova voća, po potrebi bez kore, sjemenki, koštica i sličnog koji su prerađeni u kašu pasiranjem ili sličnim postupkom.

4. Vodeni ekstrakt voća – proizvod koji, uzevši u obzir gubitke do kojih dolazi prilikom pravilne prerade, sadrži sve u vodi topljive sastojke voća.

5. Šećeri (dozvoljeni):

- šećeri, definirani Pravilnikom o šećerima i metodama analiza šećera namijenjenih za konzumaciju (Narodne novine, broj 39/09 i 144/10)
- fruktozni sirup
- šećeri, ekstrahirani iz voća i
- smeđi šećer.

Obrada

1. Sastojci iz točke 1., 2., 3. i 4. mogu se obrađivati:

- zagrijavanjem, hlađenjem ili zamrzavanjem
- liofilizacijom (sušenjem nakon zamrzavanja u vakuumu)
- koncentriranjem, do stupnja koji je tehnički moguć i
- konzerviranjem sa sumpornim dioksidom (E 220) ili njegovim solima (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 i E 227) kao pomoćnog sredstva u preradi osim kod sirovina za proizvodnju »ekstra« proizvoda, pod uvjetom da nije prekoračena najveća dozvoljena količina sumpornog dioksida propisana Uredbom (EZ) br. 1333/2008.

2. Marelice i šljive za proizvodnju džemova mogu se sušiti i drugim postupcima sušenja, osim liofilizacijom.

3. Kore citrusa mogu se čuvati u salamuri.



2. DEFINICIJE PROIZVODA, DOPUŠTENI SASTOJCI, POSTUPCI I TVARI

2.1. DŽEM

Definicija

“Džem” je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije koji sadrži voćnu pulpu i/ili voćnu kašu jedne ili više vrsta voća, šećer i vodu. Džem od citrusa može se proizvoditi od cijelih plodova, narezanih na komadiće i/ili rezance.

Minimalni zahtjevi količine voća

Količina voćne pulpe i/ili voćne kaše upotrijebljena za proizvodnju 1000 g konačnog proizvoda, ne smije biti manja od:

- ▶ 350 g kao opće pravilo
- ▶ 250 g za crveni ribiz, jarebiku, pasji trn, crni ribiz, šipak i dunju
- ▶ 150 g za đumbir
- ▶ 160 g za oraščičevu/kajušku jabuku
- ▶ 60 g za marakaju.

Primjer:

Džem od marelice i đumbira proizveden mješavinom od 75 % marelice i 25 % đumbira - ukupni sadržaj voća ne smije biti manji od 300 g na 1000 g gotovog proizvoda.

Voćna vrsta	Minimalni zahtjevi količine voća	Prilagođen minimum
Marelica	350 g	$350 \cdot 75 \% = 262,5 \text{ g}$
Đumbir	150 g	$150 \cdot 25 \% = 37,5 \text{ g}$

Ukupni minimum mase voća: 300 g

Sadržaj šećera

Džem mora sadržavati najmanje 60 % topljive suhe tvari, određene refraktometrom, uz neke iznimke. Sadržaj suhe tvari može se smanjiti u slučaju da se šećer djelomično ili u cijelosti zamjeni sa sladilom ili u slučaju da se poveća udio voća, a smanji udio šećera ukoliko se poštuju odredbe Uredbe (EZ) br. 1924/2006 Europskog parlamenta i Vijeća od 20. prosinca 2006. o prehranbenim i zdravstvenim tvrdnjama koje se navode na hrani.

Džem, koji ima smanjen sadržaj šećera i sadrži najmanje 55 % topljive suhe tvari može se označavati kao “džem”.

Dozvoljeni dodani sastojci:

Džemu je dozvoljeno dodavati sljedeće sastojke:

- med, definiran Pravilnikom o medu (Narodne novine, broj 53/15 i 47/17), kao djelomična ili potpuna zamjena za šećer;
- voćni sok;
- voćni sok citrusa u proizvode proizvedene od drugih vrsta voća;
- sokove crvenog voća: u džem proizveden od šipka, jagode, maline, ogrozda, crvenog ribiza, šljive i rabarbare;
- sok od cikle: u džem proizveden od jagode, maline, ogrozda, crvenog ribiza, šljive;
- jestiva ulja i masti kao sredstva protiv pjenjenja;
- tekući pektin;
- koru citrusa;
- listove biljke *Pelargonium odoratissimum*: u džem proizveden od dunje;
- jaka alkoholna pića, vina i likerska vina, orašasto voće, aromatično bilje, začine, vaniliju i ekstrakt vanilije;
- vanillin.

2.2. EKSTRA DŽEM

Definicija

“Ekstra džem” je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije koji sadrži nekoncentriranu voćnu pulpu jedne ili više vrsta voća, šećer i vodu. Ekstra džem od šipka te ekstra džem od malina, kupina, crnog i crvenog ribiza te borovnica bez sjemenki može biti proizveden u cijelosti ili djelomično od nekoncentrirane voćne kaše. Ekstra džem od citrusa može se proizvoditi od cijelih plodova, narezanih na komadiće i/ili rezance.

U proizvodnji ekstra džema **nije dozvoljeno miješanje** sljedećih vrsta voća s drugim voćem: jabuke, kruške, šljive, dinje, lubenice, grožđe, bundeva, krastavci i rajčice.

Minimalni zahtjevi količine voća

Količina voćne pulpe upotrijebljena za proizvodnju 1000 g konačnog proizvoda, ne smije biti manja od:

- ▶ 450 g kao opće pravilo
- ▶ 350 g za crveni ribiz, jarebiku, pasji trn, crni ribiz, šipak i dunju
- ▶ 250 g za đumbir
- ▶ 230 g za oraščičevu/kajušku jabuku
- ▶ 80 g za marakuju.

Primjer:

Ekstra džem od marelice i đumbira proizveden mješavinom od 75 % marelice i 25 % od đumbira - ukupni sadržaj voća ne smije biti manji od 400 g na 1000 g gotovog proizvoda.

Voćna vrsta	Minimalni zahtjevi količine voća	Prilagođen minimum
Marelica	450 g	$450 \cdot 75 \% = 337,5 \text{ g}$
Đumbir	250 g	$250 \cdot 25 \% = 62,5 \text{ g}$

Ukupni minimum mase voća: 400 g

Sadržaj šećera

Ekstra džem mora sadržavati najmanje 60 % topljive suhe tvari, određene refraktometrom, osim za one proizvode kod kojih su šećeri u cijelosti ili djelomično zamijenjena zaslađivačima. Ekstra džem, koji ima smanjen sadržaj šećera i sadrži najmanje 55 % topljive suhe tvari može se označavati kao "ekstra džem".

Dozvoljeni dodani sastojci

Ekstra džemu je dozvoljeno dodavati sljedeće sastojke:

- med, definiran Pravilnikom o medu (Narodne novine, broj 53/15 i 47/17) kao djelomična ili potpuna zamjena za šećer;
- voćni sok citrusa u proizvode proizvedene od drugih vrsta voća;
- sokove crvenog voća: u ekstra džem proizveden od šipka, jagode, maline, ogrozda, crvenog ribiza, šljive i rabarbare;
- jestiva ulja i masti kao sredstva protiv pjenjenja;
- tekući pektin;
- koru citrusa;
- listove biljke *Pelargonium odoratissimum*: u ekstra džem proizveden od dunje;
- jaka alkoholna pića, vina i likerska vina, orašasto voće, aromatično bilje, začine, vaniliju i ekstrakt vanilije;
- vanillin.

2.3. ŽELE

Definicija

"Žele" je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije koji sadrži voćni sok i/ili vodeni ekstrakt jedne ili više vrsta voća i šećer.

Minimalni zahtjevi količine voća

Količina soka i/ili vodenih ekstrakata koja se koristi za proizvodnju 1000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od količina propisanih za proizvodnju džema, a iznosi:

- ▶ 350 g kao opće pravilo
- ▶ 250 g za crveni ribiz, jarebiku, pasji trn, crni ribizl, šipak i dunju
- ▶ 150 g za đumbir
- ▶ 160 g za oraščićevu/kajušku jabuku
- ▶ 60 g za marakuju

Te količine se izračunavaju nakon oduzimanja mase vode koja se koristi za pripremu vodenog ekstrakta.

Primjer:

Žele od marelice i đumbira proizveden mješavinom 75 % marelice i 25 % đumbira

- ukupni sadržaj voća ne smije biti manji od 300 g na 1000 g gotovog proizvoda.

Voćna vrsta	Minimalni zahtjevi količine voća	Prilagođen minimum
Marelica	350 g	$350 \cdot 75 \% = 262,5 \text{ g}$
Đumbir	150 g	$150 \cdot 25 \% = 37,5 \text{ g}$

Ukupni minimum mase voća = 300 g



Sadržaj šećera

Žele mora sadržavati 60 % topljive suhe tvari kako je određeno refraktometrom, osim za one proizvode kod kojih je šećer u cijelosti ili djelomično zamijenjen zaslađivačima. Žele, koji ima smanjen sadržaj šećera i sadrži najmanje 55 % topljive suhe tvari može se označavati kao “žele”.

Dopušteni dodatni sastojci

Sljedeći dodatni sastojci mogu se koristiti u proizvodnji želea:

- med, definiran Pravilnikom o medu (Narodne novine, broj 53/15 i 47/17) kao djelomična ili potpuna zamjena za šećer;
- voćni sok citrusa u proizvode proizvedene od drugih vrsta voća;
- sok od cikle: samo u žele proizveden od jagoda, malina, ogrozda, crvena ribiza i šljive;
- jestiva ulja i masti kao sredstva protiv pjenjenja;
- tekući pektin;
- kora od citrusa;
- listovi biljke *Pelargonium odoratissimum*: u žele proizveden od dunje;
- jaka alkoholna pića, vina i likerska vina, orašasto voće, aromatično bilje, začini, vanilija i ekstrakt vanilije i vanilin.

2.4. EKSTRA ŽELE

Definicija

“Ekstra žele” je odgovarajuća mješavina šećera i soka i/ili vodenih ekstrakata jedne ili više vrsta voća. U proizvodnji ekstra želea **nije dozvoljeno miješanje** sljedećih vrsta voća s drugim voćem: jabuke, kruške, šljive, dinje, lubenice, grožđe, bundeva, krastavci i rajčice.

Minimalni zahtjevi količine voća

Količina voćnog soka i/ili vodenih ekstrakata koja se koristi za proizvodnju 1000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od količina propisanih za proizvodnju ekstra džema, a iznosi:

- ▶ 450 g kao opće pravilo
- ▶ 350 g za crveni ribiz, jarebiku, pasji trn, crni ribiz, šipak i dunju
- ▶ 250 g za đumbir
- ▶ 230 g za oraščičevu/kajušku jabuku
- ▶ 80 g za marakaju.

Te količine se izračunavaju nakon oduzimanja mase vode koja se koristi za pripremu vodenog ekstrakta.

Primjer:

Ekstra žele od marelice i đumbira proizveden miješanjem 75 % marelice i 25 % đumbira

- ukupni sadržaj voća ne smije biti manji od 400 g po 1000 g gotovog proizvoda.

Voćna vrsta	Minimalni zahtjevi količine voća	Prilagođen minimum
Marelica	450 g	$450 \cdot 75 \% = 337,5 \text{ g}$
Đumbir	250 g	$250 \cdot 25 \% = 62,5 \text{ g}$

Ukupni minimum mase voća = 400 g

Sadržaj šećera

Ekstra žele mora sadržavati 60 % topljive suhe tvari kako je određeno refraktometrom, osim za one proizvode kod kojih je šećer u cijelosti ili djelomično zamijenjen zaslađivačima. Ekstra žele, koji ima smanjen sadržaj šećera i sadrži najmanje 55 % topljive suhe tvari može se označavati kao "ekstra žele".

Dopušteni dodatni sastojci

Sljedeći dodatni sastojci mogu se koristiti u proizvodnji ekstra želea:

- med, definiran Pravilnikom o medu (Narodne novine, broj 53/15 i 47/17) kao djelomična ili potpuna zamjena za šećer;
- voćni sok citrusa u proizvode proizvedene od drugih vrsta voća;
- jestiva ulja i masti kao sredstva protiv pjenjenja;
- tekući pektin;
- kora od citrusa;
- listovi biljke *Pelargonium odoratissimum*: u ekstra žele proizveden od dunje;
- jaka alkoholna pića, vina i likerska vina, orašasto voće, aromatično bilje, začini, vanilija i ekstrakt vanilije i vanilin.

2.5. MARMELADA I ŽELE-MARMELADA

Definicija

"Marmelada" je proizvod odgovarajuće želirane konzistencije proizveden od jedne ili više vrsta proizvoda citrusnog voća: voćne pulpe, voćne kaše, voćnog soka, vodenog ekstrakta i kore te šećera i vode.

Minimalni zahtjevi količine voća

Količina citrusnog voća koja se koristi za proizvodnju 1000 g konačnog proizvoda ne smije biti manja od 200 g od kojih je najmanje 75 g iz unutarnjeg dijela ploda (endokarpa).

Naziv „žele - marmelada“ smije se koristiti kod proizvoda koji ne sadrži netopljivu tvar, uz mogući dodatak male količine fino narezane kore.

Sadržaj šećera

Marmelada mora sadržavati 60 % topljive suhe tvari kako je određeno refraktometrom, osim za one proizvode kod kojih je šećer u cijelosti ili djelomično zamijenjen zaslađivačima. Marmelada, koji ima smanjen sadržaj šećera i sadrži najmanje 55 % topljive suhe tvari može se označavati kao "marmelada".

Dopušteni dodatni sastojci

U proizvodnji marmelade mogu se koristiti sljedeći dodatni sastojci:

- med, definiran Pravilnikom o medu (Narodne novine, broj 53/15 i 47/17) kao djelomična ili potpuna zamjena za šećer;
- eterična ulja citrusa;
- jestiva ulja i masti kao sredstva protiv pjenjenja;
- tekući pektin;
- dodatak male količine fino narezane kore citrusa u žele-marmeladu
- jaka alkoholna pića, vina i likerska vina, orašasto voće, aromatično bilje, začini, vanilija i ekstrakt vanilije i vanilin.

»Žele-marmelada«

Naziv »žele-marmelada« smije se koristiti kod proizvoda koji ne sadrži netopljivu tvar, uz mogući dodatak male količine fino narezane kore.

2.6. ZASLAĐENI KESTEN PIRE

Definicija

“Zaslađeni kesten pire” je proizvod odgovarajuće konzistencije koji sadrži najmanje 380 g kesten pirea (biljne vrste *Castanea sativa*) na 1000 g konačnog proizvoda, šećer i vodu.

2.7. PEKMEZ

Definicija

“Pekmez” je proizvod odgovarajuće ugušćene konzistencije proizveden ukuhavanjem voćne pulpe i/ili voćne kaše jedne ili više vrsta voća, sa ili bez dodatka šećera. Količina šećera koju je dozvoljeno dodati u pekmez iznosi najviše do 25 % u odnosu na ukupnu količinu voća.

Primjer:

Pekmez od šljiva tradicionalni je hrvatski proizvod i kao takav je prepoznatljiv i cijenjen ne samo kod hrvatskih potrošača, već i u svijetu upravo zahvaljujući visokom sadržaju voća.

300 g pekmeza:

- ▶ 480 g svježih ili smrznutih šljiva
- ▶ 100 g šećera



3. OZNAČAVANJE PROIZVODA

3.1. OBVEZNI PODACI

- ▶ Na proizvode obuhvaćene ovim Vodičem obvezno je navesti sljedeće podatke: Naziv hrane npr. džem.
- ▶ Popis sastojaka sukladno Uredbi (EU) br. 1169/2011 (prema padajućem redoslijedu s obzirom na masu upotrijebljenih sirovina).
- ▶ Neto količina.
- ▶ Sve sastojke ili pomoćne tvari u procesu proizvodnje koji su navedeni u Prilogu II. Uredbe (EU) br. 1169/2011 ili dobiveni od tvari ili proizvoda iz Priloga II. Uredbe (EU) br. 1169/2011 koji uzrokuju alergije ili intolerancije, a koji su upotrijebljeni u procesu proizvodnje ili pripreme hrane i koji su prisutni u gotovom proizvodu, čak i u promijenjenom obliku.
- ▶ Količinu određenih sastojaka ili kategorija sastojaka.
- ▶ Datum minimalne trajnosti.
- ▶ Posebne uvjete čuvanja i/ili upotrebe.
- ▶ Ime ili naziv i adresu subjekta u poslovanju s hranom iz članka 8. stavka 1. Uredbe (EU) br. 1169/2011.
- ▶ Zemlja podrijetla ili mjesto podrijetla sukladno članku 26. Uredbe (EU) br. 1169/2011.
- ▶ Uputa za upotrebu, kada u nedostatku takve upute ne bi bila moguća pravilna upotreba hrane.
- ▶ Nutritivna deklaracija.

Relevantne odredbe: članak 9. Uredbe (EU) br. 1169/2011.

Sljedeće informacije o označavanju također su obavezne prema posebnim pravilima označavanja:

- ▶ Naziv proizvoda se obavezno mora dopuniti nazivima upotrijebljenih voćnih vrsta (po padajućem redoslijedu s obzirom na masu upotrijebljenih sirovina), npr. džem od marelice i đumbira* Pri označavanju proizvoda mora biti naveden udio voća riječima “*proizvedeno od ... g voća na 100 g*” konačnog proizvoda.
- ▶ Pri označavanju proizvoda mora biti navedena ukupna količina šećera riječima “*ukupni šećeri... g na 100 g*”**, ukoliko isti nije naveden u okviru hranjivih vrijednosti hrane.
- ▶ Ako je ostatak sumporovog dioksida u proizvodu veći od 10 mg/kg, isti mora biti naveden u popisu sastojaka.

Naziv proizvoda, sadržaj voća i ukupni udio šećera moraju biti jasno vidljivi i nalaziti se u istom vidnom polju.

Relevantne odredbe: članak 9.-13. Pravilnika o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezu te zaslađenom kesten pireu (Narodne novine, broj 84/19).

* Navedeni broj ukupnog šećera mora predstavljati vrijednost određenu refraktometrom pri 20°C za gotov proizvod, uz dozvoljeno odstupanje od ± 3 refraktometrijska stupnja.

** Za proizvode proizvedene od tri ili više vrsta voća, nabrojane vrsta može se zamijeniti izrazom “miješano voće” ili sličnim izrazom, ili brojem vrsta voća.

DODATNA OBJAŠNJENJA

a) naziv hrane;

Naziv hrane mora biti propisani naziv:

- ▶ Džem
- ▶ Ekstra džem
- ▶ Žele
- ▶ Ekstra žele
- ▶ Marmelada
- ▶ Žele-marmelada
- ▶ Zaslađeni kesten pire
- ▶ Pekmez

Ako takav naziv ne postoji, upotrebljava se uobičajeni naziv, odnosno naziv kojega su potrošači u državi članici u kojoj se hrana prodaje prihvatili kao naziv te hrane, bez da ga treba dodatno objašnjavati ili, ako takav uobičajeni naziv ne postoji ili se ne koristi, treba navesti opisni naziv hrane, odnosno naziv kojim se opisuje hrana, prema potrebi i njezina upotreba te je dovoljno jasan da potrošači znaju njezinu stvarnu prirodu i da je razlikuju od druge hrane s kojom bi se mogla zamijeniti.

Naziv hrane se ne smije zamijeniti nazivom koji je zaštićen pravima intelektualnog vlasništva, nazivom robne marke ili izmišljenim nazivom.

Naziv hrane mora sadržavati ili biti popraćen podacima o fizikalnom stanju hrane ili njezinoj posebnoj obradi (na primjer, u prahu, ponovno smrznuta, liofilizirana, brzo smrznuta, koncentrirana, dimljena) u svim slučajevima u kojima bi izostavljanje tih informacija potrošača moglo dovesti u zabludu.

Relevantne odredbe: članak 17. i Prilog VI. Uredbe (EU) br. 1169/2011.

- ▶ npr. džem marelica ili;
- ▶ za "srodni" proizvod koji nije opisan tj. definiran Pravilnikom: Voćni namaz marelica.

b) popis sastojaka;

Sastojak je tvar ili proizvod, uključujući arome, prehrambene aditive i prehrambene enzime te bilo koji sastavni dio složenog sastojka koji se koristi u proizvodnji ili pripremi hrane i koji se nalazi u gotovom proizvodu, čak i u izmijenjenom obliku; rezidui se ne smatraju „sastojcima“.

Popis sastojaka mora biti naslovljen ili mu mora prethoditi navod koji se sastoji ili koji uključuje riječ „sastojci“. Popis sastojaka mora uključivati sve sastojke hrane navedene padajućim redoslijedom s obzirom na masu koja je utvrđena u vrijeme njihove upotrebe u proizvodnji hrane. Propisana su i izuzeća od navođenja popisa sastojaka.

Propisano je i izostavljanje sastavnih dijelova hrane u popisu sastojaka.

Relevantne odredbe: članak 18., 19. i 20. te Prilog VII. Uredbe (EU) br. 1169/2011.

- ▶ npr. Sastojci: šećer, kaša od marelica, tvar za želiranje pektin, regulator kiselosti limunska kiselina.

c) svi sastojci ili pomoćne tvari u procesu proizvodnje koji uzrokuju alergije ili intolerancije;

Sastojci ili pomoćne tvari u procesu proizvodnje koji su navedeni u Prilogu II. Uredbe (EU) br. 1169/2011 ili su dobiveni od tvari ili proizvoda iz Priloga II. Uredbe (EU) br. 1169/2011, koji uzrokuju alergije ili intolerancije, a koji su upotrijebljeni u procesu proizvodnje ili pripreme hrane i koji su prisutni u gotovom proizvodu, čak i u promijenjenom obliku.

Tvari ili proizvodi koji uzrokuju alergije ili intolerancije moraju biti navedeni u popisu sastojaka pod nazivom navedenim u Prilogu II. Uredbe (EU) br. 1169/2011. Nazivi treba biti naglašen uporabom vrste pisma koje se jasno razlikuje od vrste pisma kojim su pisani ostali sastojci, na primjer različitim slovima, stilovima ili bojama u pozadini.

Ako nema popisa sastojaka, ispred naziva tvari ili proizvoda iz Priloga II. Uredbe (EU) br. 1169/2011 potrebno je staviti riječ „sadrži”.

Relevantne odredbe: članak 21. te Prilog II. Uredbe (EU) br. 1169/2011.

- ▶ npr. Sastojci: šećer, kaša od marelica, tvar za želiranje: pektin, regulator kiselosti: limunska kiselina, konzervans: *sumporni dioksid*.

U slučaju eventualne mogućnosti nenamjerne prisutnosti tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili intolerancije, ispred njihovog naziva se uobičajeno navode riječi “može sadržavati.”

d) količinu određenih sastojaka ili kategorija sastojaka;

Označavanje količine određenog sastojka ili kategorije sastojaka upotrijebljenih u proizvodnji ili pripremi hrane obvezno je u slučajevima kada je: sastojak ili kategorija sastojaka navedena u nazivu hrane pod kojim se ta hrana prodaje ili takav naziv potrošača navodi na taj sastojak, zatim kada je sastojak ili kategorija sastojaka naglašena riječima, slikama ili crtežima te kada je sastojak ili kategorija sastojaka od osnovnog značaja za svojstvo odnosno opis hrane i njeno razlikovanje od druge hrane s kojom bi se mogla zamijeniti zbog svog naziva ili izgleda.

Navod količine sastojka ili kategorije sastojaka mora biti izražen u obliku postotka koji mora odgovarati količini sastojka ili sastojaka u trenutku uporabe.

Propisana su izuzeća za slučajeve kada navođenje količine sastojka ili kategorije sastojka nije obvezno.

U točki 1. Podtočki (a) ii. Priloga VIII. Uredbe (EU) br. 1169/2011, između ostalog, utvrđeno je da navođenje količine sastojaka nije potrebno za sastojak ili kategoriju sastojaka čiju količinu treba označiti u skladu s odredbama Unije, između ostalog i kod proizvoda obuhvaćenih Direktivom Vijeća 2001/113/EZ. Međutim, u slučaju džemova proizvedenih od dviju ili više vrsta voća koje su pojedinačno istaknute na etiketi riječima ili slikom ili pojedinačno navedene u nazivu hrane, treba navesti i količinu ili postotak tih sastojaka.

Navod količine sastojka se mora nalaziti u nazivu hrane ili neposredno pored naziva hrane, ili u popisu sastojaka uz odgovarajući naziv sastojka ili kategorije sastojaka na koje se odnosi.

Relevantne odredbe: članak 22. te Prilog VIII. Uredbe (EU) br. 1169/2011.

e) neto količinu hrane;

Neto količina hrane mora biti iskazana u jedinicama za mjerenje mase (kilogrami, grami).

Relevantne odredbe: članak 23. te Prilog IX. Uredbe (EU) br. 1169/2011.

- ▶ npr. Neto količina: 350 g.

f) datum minimalne trajnosti ili „upotrijebiti do” datum;

Hrana se označava datumom minimalne trajnosti: „*najbolje upotrijebiti do...*“ ili „*najbolje upotrijebiti do kraja...*“ iz čega slijedi datum ili informacija gdje se datum nalazi na ambalaži.

Na hrani koja je s mikrobiološkog stajališta brzo kvarljiva i stoga je vjerojatno da će nakon kraćega razdoblja predstavljati izravnu opasnost za zdravlje ljudi, datum minimalne trajnosti treba zamijeniti „upotrijebiti do” datumom.

Relevantne odredbe: članak 24. te Prilog X. Uredbe (EU) br. 1169/2011.

g) posebne uvjete čuvanja i/ili upotrebe;

U slučajevima u kojima hrana zahtjeva posebne uvjete čuvanja i/ili upotrebe pod posebnim uvjetima, te je uvjete potrebno navesti. Kako bi se osiguralo odgovarajuće čuvanje ili upotreba hrane nakon otvaranja ambalaže, prema potrebi treba navesti uvjete čuvanja i/ili rok za konzumaciju hrane.

Relevantne odredbe: članak 25. Uredbe (EU) br. 1169/2011.

- ▶ npr. Čuvati na sobnoj temperature zaštićeno od direktnog sunca.
Nakon otvaranja čuvati u hladnjaku (i konzumirati u roku od...).

h) ime ili naziv i adresu subjekta u poslovanju hranom;

Na hrani se označava subjekt u poslovanju s hranom, koji je odgovoran za informacije o hrani, a koji ima sjedište u Europskoj uniji (najčešće proizvođač, vlasnik robne marke i sl.), što je u slučaju hrane koja se uvozi iz trećih zemalja uvoznik za tržište Europske unije. Navedeni subjekt u poslovanju s hranom mora osigurati prisutnost i točnost informacija o hrani u skladu s primjenjivim propisima o informacijama o hrani i zahtjevima odgovarajućih nacionalnih propisa.

Relevantne odredbe: članak 8. stavci 1. i 2. Uredbe (EU) br. 1169/2011.

- ▶ npr. VOČKO d.o.o., Zagrebačka ul. 36, 10 000 Zagreb, Hrvatska.

i) zemlju ili mjesto podrijetla;

Navođenje zemlje podrijetla ili mjesta podrijetla nije obvezno za svu hranu pa tako niti za džemove, marmelade i njima srodne proizvode, osim u slučaju ako bi izostavljanje toga podatka moglo dovesti potrošača u zabludu u pogledu stvarne zemlje podrijetla ili mjesta podrijetla hrane, a posebno ako bi informacije koje prate hranu ili čitava etiketa ukazivale na to da hrana potječe iz druge zemlje podrijetla ili mjesta podrijetla.

Također zemlja podrijetla ili mjesto podrijetla može se navoditi na dobrovoljnoj osnovi.

Relevantne odredbe: članak 26. stavak 2. podstavak a) Uredbe (EU) br. 1169/2011.

Označavanje zemlje ili mjesta podrijetla glavnog sastojka hrane:

Ako su zemlja podrijetla ili mjesto podrijetla navedeni na hrani na bilo koji način (navod, slika simbol i sl.) bilo kao obvezni ili dobrovoljni podatak, ali se razlikuju od zemlje podrijetla ili mjesta podrijetla glavnoga sastojka hrane potrebno je navesti:

- zemlju podrijetla ili mjesto podrijetla glavnog sastojka; ili
- informaciju da se zemlja podrijetla ili mjesto podrijetla glavnoga sastojka razlikuju od zemlje podrijetla ili mjesta podrijetla hrane.



- ▶ npr. za džem od marelica koji je proizveden u Hrvatskoj, a podrijetlo korištenih marelica je iz više trećih zemalja, odnosno zemalja koje nisu članice EU ili Europskog gospodarskog prostora;

Zemlja podrijetla: Hrvatska
Zemlja podrijetla marelica: izvan EU
ili
Marelice ne potječu iz Hrvatske ili svaka slična tvrdnja za koju je vjerojatno da ima isto značenje za potrošača.

- ▶ npr. za džem od marelica koji je proizveden u Hrvatskoj, a podrijetlo korištenih marelica je iz države članice EU, konkretno npr. Italije;

Zemlja podrijetla: Hrvatska
Zemlja podrijetla marelica: EU
ili
Zemlja podrijetla marelica: Italija

Relevantne odredbe: članak 26. stavak 3. Uredbe (EU) br. 1169/2011 i članci 2. i 3. Provedbene uredbe Komisije (EU) br. 2018/775.

j) upute za upotrebu ili pripremu;

Upute za upotrebu ili pripremu kada u nedostatku takve upute ne bi bila moguća pravilna upotreba hrane, a iste moraju biti navedene na način kojim se omogućava primjerena upotreba hrane.

Relevantne odredbe: članak 27. Uredbe (EU) br. 1169/2011.

k) nutritivna deklaracija;

Obvezna nutritivna deklaracija sadrži sljedeće podatke: energetska vrijednosti te količine masti, zasićenih masti, ugljikohidrata, šećera, bjelančevina i soli. Sadržaj obvezne nutritivne deklaracije može biti nadopunjen navođenjem količine jedne ili više sljedećih hranjivih tvari: jednostruko nezasićenih masnih kiselina, višestruko nezasićenih masnih kiselina, poliola, škroba, vlakana, bilo kojeg vitamina ili minerala koji su prisutni u značajnim količinama, koje su propisane.

Mjerne jedinice koje se upotrebljavaju u nutritivnoj deklaraciji za energiju su kilodžuli (kJ) i kilokalorije (kcal), a za hranjive tvari grami (g), miligrami (mg) ili mikrogrami (µg).

Energetska vrijednost i količine hranjivih tvari izražavaju se na 100 g ili 100 ml hrane. Međutim, mogu se u nekim slučajevima izraziti i po obroku i/ili jedinici konzumacije koju potrošač može lako prepoznati, pod uvjetom da su obroci ili jedinica konzumacije kvantificirani na etiketi i da je na ambalaži naveden broj obroka ili jedinica konzumacije u neposrednoj blizini nutritivne deklaracije.

Vrijednosti navedene u nutritivnoj deklaraciji su prosječne vrijednosti koje se temelje na proizvođačevoj analizi hrane, izračunu iz poznatih ili stvarnih prosječnih vrijednosti upotrijebljenih sastojaka ili izračunu iz opće utvrđenih i prihvaćenih podataka.

Nutritivna deklaracija se prezentiraju u tabličnom obliku, a ukoliko to prostorno nije moguće, prezentiraju se u linijskom obliku.

- ▶ npr. linijski prikaz nutritivne deklaracije:

100 g proizvoda sadrži prosječno: energija 810 kJ/191 kcal, masti 0 g od kojih zasićene masne kiseline 0 g, ugljikohidrati 64 g od kojih šećeri 64 g, bjelancevine 0 g, sol 0 g.

Propisana su i izuzeća od obveze označavanja nutritivne tablice.

Relevantne odredbe: članci 28. - 35. te Prilozi XIII, XIV, XV Uredbe (EU) br. 1169/2011.

Relevantne odredbe: Prilog V. Uredbe (EU) br. 1169/2011 i Naputak o načinu primjene izuzeća od navođenja nutritivne deklaracije na hrani (Narodne novine, broj 79/17).

3.2. DODATNI OBVEZNI PODACI

Pored podataka iz točke 3.1. Vodiča utvrđeni su dodatni obvezni podaci koji se moraju označiti na određenoj vrsti ili kategoriji hrane. Primjerice, džem kojemu je šećer djelomice ili potpuno zamijenjen sladilom mora pored naziva hrane biti označen navodom "sa šećerom/šećerima i sladilom/sladilima" ili "sa sladilom/sladilima".

Pri označavanju proizvoda mora biti naveden udio voća riječima "proizvedeno od ... g voća na 100 g" konačnog proizvoda.

Relevantne odredbe: članak 10. i Prilog III. Uredbe (EU) br. 1169/2011.

3.3. OSTALA PRAVILA OZNAČAVANJA

Označavanje mora biti sukladno i drugim pravilima propisanim Uredbom (EU) br. 1169/2011 kao što su primjerice odredbe:

- članka 7. Prakse poštenog informiranja,
- članka 12. Dostupnost i položaj obveznih informacija o hrani,
- članka 13. Prezentiranje obveznih podataka,
- članka 15. Jezični zahtjevi,
- članka 14. Prodaja na daljinu,
- članka 16. Izostavljanje određenih obveznih podataka.

3.4. OZNAČAVANJE SERIJE ILI LOTA

Serijski ili lotni je obvezni podatak koji mora biti označen na pretpakiranoj (zapakiranoj) hrani pa tako i na džemovima i njima sličnim proizvodima.

Relevantne odredbe: Pravilnik o oznakama ili znakovima koji određuju seriju ili lot kojem hrana pripada (Narodne novine, broj 26/13).

3.5. NAVODI UZ NAZIV HRANE

Za proizvode proizvedene od tri ili više vrsta voća, nabrojanje vrsta voća može se zamijeniti izrazom "miješano voće" ili sličnim izrazom, ili brojem upotrijebljenih vrsta voća.

Kada se miješa više voća zajedno, minimalni udio pojedine vrste voća, mora se smanjiti proporcionalno količini pojedine vrste voća.

Relevantne odredbe: članak 6. i 9. Pravilnika o voćnim džemovima, želeima, marmeladama, pekmezu te zaslađenom kesten pireu (Narodne novine, broj 84/19).

3.6. PRAKSA POŠTENOG INFORMIRANJA POTROŠAČA

Navod “*smanjena energetska vrijednost*” može se stavljati samo ako je energetska vrijednost smanjena za najmanje 30 %, zajedno s naznakom svojstva/svojstava koje/koja utječu na to smanjenje ukupne energetske vrijednosti. Dakle, ukoliko proizvod zadovoljava sve ostale zahtjeve kvalitete Pravilnika može se stavljati na tržište pod nazivom npr. „ekstra džem“ te uz isticanje prehrambene tvrdnje da se radi o hrani smanjene energetske vrijednosti odnosno smanjenom udjelu šećera uz uvjet da su zadovoljeni propisani kriteriji iz Uredbe (EZ) br. 1924/2006.

Navod “*bez dodanog šećera*” i svaka druga tvrdnja koja ima isto značenje za potrošača može se staviti samo ako proizvod ne sadrži nikakve dodane monosaharide ni disaharide niti bilo kakvu drugu hranu koja se koristi zbog svojih svojstava zaslađivanja. U slučaju hrane koja sadrži prirodno prisutne šećere (džemovi, marmelade...) na oznaci treba uključiti i navod “*sadrži prirodno prisutne šećere*”.

Navod „*bez konzervansa*“ nije dozvoljen na proizvodima kojima su propisani dozvoljeni sastojci i tvari te postupci koji se koriste u proizvodnji te koji se ne smiju proizvoditi uz dodatak konzervansa***.

Odobreni prehrambeni aditivi i uvjeti uporabe za kategoriju džemovi, želei, marmelade i srodni proizvodi definirani su u Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima, Prilog II. Dio E.

Navodi „*bez umjetnih bojila*“ i „*bez aroma*“ nisu dozvoljeni na, proizvodima kojima je zabranjeno bojenje ili aromatiziranje.

Relevantne odredbe: Uredba (EZ) br. 1924/2006 Europskog parlamenta i Vijeća od 20. prosinca 2006. o prehrambenim i zdravstvenim tvrdnjama koje se navode na hrani, Prilog; Uredba (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima članak 3. točka 2. iv., Prilog I. točka 3. i Prilog II. Tablica 2.

3.7. DOBROVOLJNE INFORMACIJE

O korištenju navoda “*tradicionalna receptura*”, odlučuje sam subjekt u poslovanju s hranom, pri čemu isti mora voditi računa da je taj navod u skladu sa praksom poštenog informiranja potrošača o hrani koja je propisana člankom 7. Uredbe (EU) br. 1169/2011 odnosno da ne obmanjuje krajnjeg potrošača, između ostalog, glede karakteristika hrane, posebno njezine prirode, svojstava, sastava, postupka proizvodnje ili ukazivanjem na posebne karakteristike hrane kad zapravo sva slična hrana posjeduje takve karakteristike.

*** “konzervansi” su tvari koje produljuju trajnost hrane štiteći je od kvarenja uzrokovanog mikroorganizmima i/ili koji štite od razvoja patogenih mikroorganizama.

PRILOG I.

Označavanje voćnih džemova, želea, marmelada, pekmeza te zaslađenog kesten pirea

Primjer: EKSTRA DŽEM

Naziv proizvoda: Ekstra džem višnja

Sastojci: višnje, šećer, voda, tvar za želiranje pektin, regulator kiselosti limunska kiselina.

Neto količina: 320 g

Najbolje upotrijebiti do datuma otisnutog na proizvodu.

Uvjeti čuvanja: Nakon otvaranja čuvati u hladnjaku.

Proizvođač: Džemovi d.o.o. Tomislavova cesta 54, 10341 Lonjica, Hrvatska

Zemlja podrijetla: Hrvatska

*Zemlja podrijetla nije obavezni podatak, ali se može navesti dobrovoljno.

Lot broj

Proizvedeno od 45 g voća na 100 g proizvoda.

Prosječna hranjiva vrijednost u 100 ml	
Energija	714 kJ / 168 kcal
Masti	0 g
od kojih zasićene masne kiseline:	0 g
Ugljikohidrati	42 g
od kojih šećeri	42 g
Bjelančevine	0 g
Sol	0 g





VODIČ ZA ŠTAVLJANJE
NA TRŽIŠTE DŽEMOVA, ŽELEA,
MARMELADA, PEKMEZA TE
ZASLAĐENOG KESTEN PIREA

