

izv. prof. dr. sc. Đurđica Ačkar

## Deklariranje aditiva u hrani

■ O definiciji i vrstama aditiva govorili smo u prošlom broju časopisa "Meso". Svježe, neprerađene namirnice ne sadrže aditive, a što je stupanj prerade veći, veći je broj i sadržaj aditiva u proizvodu. Zakon o zaštiti potrošača (NN 41/2014, 110/2015) nalaže da "proizvodi koji se na području Republike Hrvatske nude potrošačima moraju na ambalaži, privjesnici, naljepnici ili na samom proizvodu sadržavati najmanje:

"1. osnovna obilježja proizvoda u mjeri koja je potrebna da bi potrošač donio odluku o kupnji - naziv proizvoda, tip i model proizvoda, naziv pod kojim se proizvod prodaje, sastav proizvoda, svojstva i tehnička obilježja proizvoda

2. naziv i sjedište proizvođača ili uvoznika koji ima sjedište na području Europske unije." Kada govorimo o hrani, ti podaci navode se na deklaraciji proizvoda, što je pobliže regulirano Pravilnikom o općem deklariranju ili označavanju hrane (NN 114/2004).

Prema ovom pravilniku, "deklaracija zapakirane hrane mora sadržavati sljedeće podatke:

1. naziv hrane pod kojim se hrana prodaje (u daljnjem tekstu: naziv hrane);
2. popis sastojaka;
3. količinu određenih sastojaka ili kategoriju sastojaka;
4. neto količinu (količinu punjenja) za zapakiranu hranu;

5. rok valjanosti (rok upotrebe);
6. uvjete čuvanja i uporabe, gdje je to potrebno, odnosno ako mogu utjecati na trajnost hrane;
7. naziv i adresu proizvođača ili onoga koji hranu pakira i/ili stavlja na tržište,
8. za uvozne proizvode pored naziva i adrese proizvođača i naziv i adresu sjedišta uvoznika, zemlju podrijetla,
9. pojedinosti o mjestu podrijetla ako bi propust takva navođenja mogao krivo navoditi potrošača o pravom podrijetlu,
10. uputu za uporabu gdje je to potrebno radi pravilnog korištenja,
11. stvarnu jakost alkohola po volumenu, za pića koja sadrže više od 1,2 vol % alkohola."

Ukoliko je propisano posebnim propisima, "deklaracija hrane

mora sadržavati i druge podatke i pojedinosti koje se odnose na tu hranu."

■ Nadalje, deklaracija na prehrambenom proizvodu ne smije obmanjivati potrošača, posebno kada su u pitanju priroda i svojstva hrane, njeno podrijetlo, identitet, način proizvodnje ili prerade, sastav, količina, trajnost i sl. Isto tako, ne smije pripisivati hrani svojstva i učinke koje ona nema, niti potrošača dovoditi u zabludu da ima posebna svojstva u odnosu na istovrsnu hranu koja ima takva svojstva.

■ Prema Pravilniku o općem deklariranju ili označavanju hrane (NN 114/2004), aditivi se smatraju sastojcima hrane i moraju se navesti na deklaraciji proizvoda. Izuzetak su aditivi koji su u proizvod dospjeli tzv. "carry-over-om", sa nekim od sastojaka proizvoda, ali samo "pod uvjetom da u hrani nemaju nikakav tehnološki učinak" i aditivi koji se koriste kao pomoćne tvari u proizvodnji.

■ S obzirom na to da se sastojci na deklaraciji proizvoda navode prema padajućem udjelu, aditivi se uvijek nalaze na kraju popisa sastojaka. Na deklaraciji se mora navesti kategorija aditiva ili osnovna funkcija u proizvodu te naziv aditiva ili njegov E broj. Kako smo već pisali u prethodnom članku, E broj je svojevrсна šifra koja olakšava



navođenje aditiva na deklaraciji, pri čemu bojila imaju raspon brojeva 100 – 181, konzervansi 200 – 285 i 1105, antioksidansi 300 – 340, zgušnjivači i emulgatori 322, 400 – 499 i 1400 – 1451, tvari za sprječavanje zgrudnjavanja 550 – 572, pojačivači okusa 600 – 650, tvari za poliranje 900 – 910, tvari za zaslađivanje 420, 421, 950 – 970, dok regulatori kiselosti imaju različite brojeve.

■ Npr. kao konzervans u mesu koristi se natrijev nitrit koji se deklarira: "konzervans: natrijev nitrit" ili "konzervans: E250". U oba slučaja radi se o identičnom sastojku, samo je on na drugačiji način označen. Iako se u javnosti zahvaljujući brojnim medijskim prikazima E brojevi predstavljaju kao "štetni" sastojci hrane, a hrana koja ih sadrži se stavlja na listu proizvoda koji se nikako ne trebaju konzumirati, to nije istina. Pojedini aditivi mogu imati štetne posljedice ako se u proizvodnji koriste na nepravilan način ili u organizam unose u prevelikim količinama, ali primjenom aditiva u proizvodnji hrane u skladu s dobrom proizvođačkom praksom i odredbama Pravilnika o prehrambenim aditivima (NN 62/2010), osigurava se da unos aditiva od strane potrošača nikada ne prelazi te koncentracije.

■ Pravilnik o općem deklariranju ili označavanju hrane (NN 114/2004) brine se i o zaštiti populacije posebno osjetljivih ljudi, koji su alergični ili intolerantni na neke od sastojaka hrane. Kao i kod drugih sastojaka hrane, aditivi na koje potrošači mogu biti pre-

osjetljivi ili alergični, moraju se navesti punim nazivom i biti posebno istaknuti na deklaraciji (podebljanim slovima). U Pravilniku o izmjenama i dopunama Pravilnika o općem deklariranju ili označavanju hrane (NN 34/2005) naveden je popis sastojaka koji mogu izazvati alergiju (imunološki odgovor organizma na neku tvar) ili intoleranciju (nepodnošnje hrane zbog prirodnih ili stečenih nedostataka u enzimatskom i imunološkom sustavu nužnom za probavu hrane). Među njima su, između ostalih, i neke sirovine iz kojih se mogu dobiti aditivi: žitarice koje sadrže gluten (pšenica, raž, ječam, zob, pir, kamut ili njihovi hibridi) i proizvodi od istih, jaja i proizvodi od jaja, soja i proizvodi od soje, mlijeko i proizvodi od mlijeka (uključujući i laktozu) te sumporni dioksid i sulfiti u koncentraciji većoj od 10 mg/kg ili 10 mg/l izraženi kao SO<sub>2</sub>. Ukoliko se kao aditiv koristi škrob ili modificirani škrob, potrebno navesti i njegov izvor, zbog mogućnosti sadržavanja tragova glutena kod nekih biljnih izvora (npr. pšenica). Arome moraju biti posebno naznačene tako što se ispred njihovog popisa stavlja: "arome."

■ Stoga, ako ste alergični ili preosjetljivi na neke od aditiva, posebno čitajte svaku deklaraciju. Ako nemate problema s preosjetljivošću, dok umjereno konzumirate visoko prerađene namirnice, ne morate se bojati unosa aditiva u svoj organizam, ali svakako nastojte ograničiti unos visoko prerađenih namirnica.



**Industrial Auctions BV**

Stručnjaci za internetske aukcije za industriju hrane i pića

Strojevi za internetske aukcije za kompletnu prehrambenu industriju u ime tvrtke Windsor Food Machinery Ltd u Ashfordu, Ujedinjeno Kraljevstvo

Zatvaranje aukcije: 24. srpnja 2018



Strojevi za internetske aukcije za preradu mesa prijašnjoj lokaciji Vleeswarenbedrijf Scheemda u Scheemda, Nizozemska

Zatvaranje aukcije: 21. kolovoza 2018



Stroj za vašu tvrtku u 5 koraka

- 1 Posjetite web stranicu
- 2 Registrirajte se besplatno
- 3 Pronađite i pošaljite ponudu
- 4 Osvojite
- 5 Platite i preuzmite



[www.Industrial-Auctions.com](http://www.Industrial-Auctions.com)