

Uslovi za korišćenje i stavljanje na tržište prehrambenih aroma

Tradicionalni postupci pripreme hrane DIO A

USITNJAVANJE	OBLAGANJE
zagrijavanje, kuvanje, pečenje, prženje (do 240 °C pri atmosferskom pritisku) i kuvanje pod pritiskom (do 120 °C)	hlađenje
rezanje	destilacija/rektifikacija
sušenje	emulzifikacija
isparavanje	ekstrakcija, uključujući ekstrakciju rastvarčem u skladu sa propisom kojim su uređeni rastvarači za hranu
fermentacija	filtriranje
mljevenje	
parenje	maceracija
mikrobiološki procesi	miješanje
guljenje	perkolacija
stiskanje	rashlađivanje/zamrzavanje
prženje/pečenje na žaru	iscjeđivanje
namakanje	

Prisutnost nekih supstanci u novoj hrani DIO B

1. Supstance koje se ne smiju dodavati hrani (zabranjene supstance) su:

Agaricinska kiselina
 Aloin
 Kapsaicin
 1,2-benzopiron, kumarin
 Hipericin
 Beta-azaron
 1-alil-4-metoksibenzen, estragol
 Cijanovodična kiselina
 Mentofuran
 4-alil-1,2-dimetoksi-benzen, metileugenol
 Pulegon
 Kvasin
 1-alil-3,4-metilen-dioksi-benzen, safrol
 Teucrin A

2. Maksimalno dozvoljene količine određenih supstanci, koje su prirodno prisutne u aromama i sastojcima hrane sa aromatičnim svojstvima, u pojedinoj složenoj hrane (prehrambenim proizvodima), u obliku u kom se konzumira a kojoj su dodate arome i/ili sastojci hrane sa aromatičnim svojstvima:

Ime supstance	Složeni prehrambeni proizvod u kojem je prisutnost supstance ograničena	Maksimalno dozvoljena količina mg/kg
Beta-azaron	Alkoholna pića	1,0
1-alil-4-metoksibenzen, estragol (1)	Proizvodi od mlijeka	50
	Prerađeno voće, povrće (uključujući jestive gljive, gljivice, korjenje, gomolje, sjemenke leguminoza i leguminoze), orasi i sjeme	50
	Proizvodi ribarstva	50
	Bezalkoholna pića	10
Cijanovodonična kiselina	Nugat, marcipan ili njegove zamjene ili slični proizvodi	50
	Konzervirano koštunjavo voće	5
	Alkoholna pića	35
Mentofuran	Konditorski proizvodi koji sadrže metvicu/paprenu metvicu, osim mikro konditorskih proizvoda za osvježavanje daha	500
	Mikro konditorski proizvodi za osvježavanje daha	3 000
	Žvakaće gume	1 000
	Alkoholna pića koja sadrže metvicu/paprenu metvicu	200
4-alil-1,2-dimetoksi-benzen, metileugenol (1)	Proizvodi od mlijeka	20
	Prerađevine od mesa i proizvodi od mesa, uključujući živinu i divljač	15
	Riblje prerađevine i proizvodi ribarstva	10
	Supe i sosovi	60
	Gotova pikantna jela	20
	Bezalkoholna pića	1
Pulegon	Konditorski proizvodi koji sadrže metvicu/paprenu metvicu, osim mikro konditorskih proizvoda za osvježavanje daha	250
	Mikro konditorski proizvodi za osvježavanje daha	2 000
	Žvakaće gume	350
	Bezalkoholna pića koja sadrže metvicu/paprenu metvicu	20
	Alkoholna pića koja sadrže metvicu/paprenu metvicu	100
Kvasin	Bezalkoholna pića	0,5
	Pekarski proizvodi	1
	Alkoholna pića	1,5
1-alil-3,4-metilen-dioksi-benzen, safrol (1)	Mesne prerađevine i proizvodi od mesa, uključujući živinu i divljač	15
	Riblj priprave i riblji proizvodi	15

	Juhe i umaci	25
	Bezalkoholna pića	1
Teucrin A	Alkoholna pića gorkog ukusa ili biteri ⁽¹⁾	5
	Likeri ⁽²⁾ gorkog okusa	5
	Druga alkoholna pića	2
Tujon (alfa i beta)	Alkoholna pića, osim onih koja su proizvedena od vrste Artemisia	10
	Alkoholna pića proizvedena od vrste Artemisia	35
	Bezalkoholna pića proizvedena od vrste Artemisia	0,5
Kumarin	Tradicionalni i/ili sezonski pekarski proizvodi na čijoj je oznaci navedeno da sadrže cimet	50
	Žitarice za pripremu doručka, uključujući musli	20
	Fini pekarski proizvodi, osim tradicionalnih i/ili sezonskih pekarskih proizvoda na čijoj oznaci je navedeno da sadrže cimet	15
	Poslastičarski proizvodi	5
⁽¹⁾ Maksimalno dozvoljene količine se ne primjenjuju kada složena hrana ne sadrži dodatke arome, a jedini sastojci sa aromatičnim svojstvima koji su dodati su svježe, osušeno ili zamrznuto aromatično bilje i začini. ⁽¹⁾ U skladu sa propisom o alkoholnim pićima (usaglašenim sa Regulativom (EZ) broj 110/2008) ⁽²⁾ U skladu sa propisom o alkoholnim pićima (usaglašenim sa Regulativom (EZ) broj 110/2008)		

**Određene izvorne sirovina za koje su propisana ograničenja za korišćenje u proizvodnji aroma i sastojaka hrane sa aromatičnim svojstvima
DIO C**

1. Izvorne sirovine koje se ne smiju upotrebljavati za proizvodnju aroma i sastojaka hrane sa aromatičnim svojstvima

Izvorna sirovina	
Latinsko ime	Uobičajeno ime
Tetraploidni oblik <i>Acorus calamus</i> L.	Tetraploidni oblik iđirota

2. Korišćenje aroma i sastojaka hrane sa aromatičnim svojstvima koji su proizvedeni od određenih izvornih sirovina

Izvorna sirovina		Uslovi za korišćenje
Latinsko ime	Uobičajeno ime	
<i>Quassia amara</i> L. <i>Picrasma excelsa</i> (Sw)	Kvazija	Arome i sastojci hrane sa aromatičnim svojstvima koji su proizvedeni od ovih izvornih sirovina mogu se upotrebljavati samo za proizvodnju pića i pekarskih proizvoda
<i>Lariciformes officinales</i> (Vill.: Fr) Kotl. Et Pouz ili <i>Formes officinalis</i>	Bijeli agarikon	Arome i sastojci hrane sa aromatičnim svojstvima koji su proizvedeni od ovih izvornih sirovina mogu se upotrebljavati samo za proizvodnju alkoholnih pića
<i>Hypericum perforatum</i> L.	Gospina trava	
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Obični dubačac	

Proizvodnja aroma dobijenih termičkim postupkom i maksimalno dozvoljene količine za neke supstance u aromama dobijenim termičkim postupkom
DIO D

1. Proizvodnja aroma dobijenih termičkim postupkom:

- 1) temperatura proizvoda tokom obrade ne smije preći 180°C;
- 2) trajanje termičke obrade ne smije biti duže od 15 minuta pri temperaturi od 180°C, sa odgovarajućim dužim trajanjem pri nižim temperaturama, tj. vrijeme zagrijavanja se udvostručava za svako smanjenje temperature od 10°C do najviše 12 sati;
- 3) vrijednost pH tokom obrade ne smije biti veća od 8,0.

2. Maksimalno dozvoljene količine za neke supstance:

Supstanca	Maksimalno dozvoljene količine µg/kg
2-amino-3,4,8-trimetilimidazo [4,5-f] kvinoksalin (4,8-DiMeIQx)	50
2-amino-1-metil-6-fenilimidazol [4,5-b]piridin (PhIP)	50

Proizvodnja primarnih proizvoda
DIO E

1. Drvo koje se koristi za proizvodnju primarnih proizvoda ne smije biti obrađivano, bilo namjerno ili ne, hemijskim supstancama tokom šest mjeseci neposredno prije i nakon sječe, osim ako se može dokazati da supstanca korišćena u obradi tokom gorenja ne stvara potencijalno toksične supstance.
2. Subjekt poslovanja hranom dužan je da obezbijedi dokaz odgovarajućim certifikatom ili dokumentacijom da je ispunio uslove iz tačke 1 ovog dijela.
3. Uslovi za proizvodnju primarnih proizvoda dati su u tač. 5 i 6 ovog dijela, a uljna faza netopljiva u vodi koja je nusproizvod procesa ne koristi se u proizvodnji aroma dima.
4. Primarni proizvodi se mogu dalje obrađivati odgovarajućim fizičkim postupcima za proizvodnju deriviranih aroma dima.
5. Dim nastaje iz drveta iz tač. 1 i 2 ovog dijela, a bilje, začini, grančice smreke i grančice, iglice i češeri vrste *Picea* mogu se dodavati ako u njima nema ostataka namjerne ili nenamjerne hemijske obrade ili ako ispunjavaju druge propisane zahtjeve. Sirovine se podvrgavaju kontrolisanom gorenju, suvoj destilaciji ili obradi sa pregrijanom parom sa kontrolisanim dotokom kiseonika pri maksimalnoj temperaturi od 600°C.
6. Dim se kondenzuje i u skladu sa drugim propisanim uslovima, za razdvajanje faza mogu se dodavati voda i/ili rastvarači. Za izolaciju, frakcionisanje i/ili prečišćavanje mogu se primjenjivati fizički postupci kojima se dobijaju sljedeće faze:
 - 1) „primarni kondenzat dima” na osnovi vode koji prvenstveno sadrži karboksilne kiseline, karbonilne i fenolne grupe, sa maksimalnim sadržajima:
benzopirena 10 µg/kg
benzoantracena 20 µg/kg
 - 2) u vodi netopiva katranska faza visoke gustine, koja se za vrijeme razdvajanja faza taloži, i koja se kao takva ne može koristiti za proizvodnju aroma dima nego tek nakon odgovarajućeg fizičkog postupka kojim se iz katranske faze netopive u vodi dobijaju frakcije sa niskim sadržajem policikličnih aromatičnih ugljenvodonika, a koje su definisane kao „primarne katranske frakcije” sa maksimalnim sadržajima
benzopirena 10 µg/kg
benzoantracena 20 µg/kg
 - 3) „u vodi netopiva uljna faza”.
7. Ako se tokom ili nakon kondenzacije faze nisu razdvojile, nastali kondenzat dima treba da se smatra u vodi netopivom katranskom fazom visoke gustine i mora se podvrgnuti odgovarajućem fizičkom postupku kako bi se dobile primarne katranske frakcije, koje su u granicama navedenih vrijednosti.

Korišćenje derivata aroma dima
DIO F

1. Derivati aroma dima mogu se koristiti za hranu ako su proizvedeni od primarnih proizvoda koji su dati u listi ove uredbe.
2. Subjekt u poslovanju hranom koji na tržište stavlja primarne proizvode mora odgovarajućim certifikatom ili dokumentacijom dokazati da su ispunjeni uslovi iz tačke 1 ovog dijela i uslovi za proizvodnju primarnih proizvoda iz dijela E ovog priloga.
3. Primarni proizvodi se mogu dalje obrađivati odgovarajućim fizičkim postupcima za proizvodnju derivata aroma dima.
4. Za primarne proizvode ili derivate arome dima koji se stavljaju na tržište prvi put, subjekt u poslovanju hranom obezbjeđuje sljedeće informacije:

- 1) oznaku odobrenog proizvoda;
 - 2) uslove korišćenja odobrenog proizvoda;
 - 3) u slučaju derivata arome dima, količinski odnos u odnosu na primarni proizvod treba da bude izražen jasnim i lako razumljivim terminima, kako bi subjekat u poslovanju hranom mogao da upotrebljava derivat arome dima u skladu sa propisanim uslovima upotrebe.
5. U daljim fazama stavljanja na tržište primarnih proizvoda ili derivata arome dima, subjekti u poslovanju hranom moraju obezbijediti informacije iz tačke 4 ovog dijela za subjekte u poslovanju hranom koji upotrebljavaju te proizvode.
6. Subjekti u poslovanju hranom dužni su da uspostave procedure kojima se omogućava identifikacija lica od kojih i lica kojim su dati na raspolaganje proizvodi iz tačke 1 ovog dijela.
7. Na tržište se ne smije stavljati aroma dima ili hrana u ili na kojoj je prisutna aroma dima ako primarni proizvod ili njegov derivat nije odobren i ne ispunjava uslove korišćenja iz odobrenja.

OZNAČAVANJE PREHRAMBENIH AROMA

1. Označavanje prehrambenih aroma koje su namijenjene za prodaju krajnjem potrošaču

Arome koje su namijenjene krajnjem potrošaču pojedinačno ili pomiješane međusobno i/ili sa sastojcima hrane i/ili kojima su dodate ostale supstance, mogu se stavljati na tržište samo ako se na ambalaži nalazi oznaka „za hranu“ ili „ograničena upotreba u hrani“ ili detaljnije upućivanje na upotrebu za koju su namijenjene, a oznaka mora biti lako vidljiva, jasno čitljiva i neizbrisiva.

Ako se za označavanje arome u nazivu koristi izraz „prirodna“, označavanje se vrši u skladu sa tačkom 3 ovog priloga.

2. Označavanje prehrambenih aroma koje nijesu namijenjene za prodaju krajnjem potrošaču

Arome koje nijesu namijenjene za prodaju krajnjem potrošaču, mogu se stavljati na tržište samo ako su označene u skladu sa ovim prilogom.

Arome koje nijesu namijenjene krajnjem potrošaču, a prodaju se pojedinačno ili međusobno pomiješane i/ili sa sastojcima hrane i/ili sa drugim supstancama koje su im dodate, moraju na ambalaži ili kontejneru da sadrže sljedeće informacije:

1) naziv proizvoda ili riječ „aroma“, ili detaljniji naziv ili opis arome;

2) riječi: „za hranu“ ili „ograničena upotreba u hrani“ ili detaljnije upućivanje na hranu za koju je aroma namijenjena;

3) o posebnim uslovima za skladištenje i/ili upotrebu, po potrebi;

4) o oznaci serije ili lota;

5) listu prema opadajućem redoslijedu u odnosu na masu prisutnih aroma po kategorijama i naziva svih ostalih supstanci ili sirovina u proizvodu ili njihovih E-brojeva;

6) naziv i adresu proizvođača ili lica koji aromu pakuje i stavlja na tržište (ako proizvod ne pakuje proizvođač);

7) o maksimalnoj dozvoljenoj količini za svaki sastojak ili grupu sastojaka, čija količina je ograničena u hrani i/ili odgovarajuće podatke navedene jasnim i lako razumljivim izrazima koji kupcu omogućavaju usklađenost sa ovom uredbom ili drugim odgovarajućim posebnim propisima o hrani;

8) neto količinu;

9) najkraći rok trajanja ili datum isteka roka upotrebe;

10) o aromama ili ostalim supstancama i druge podatke u skladu sa propisom kojim se uređuje informisanje potrošača o hrani, po potrebi.

Informacije moraju biti lako vidljive, jasno čitljive, neizbrisive i napisane na crnogorskom jeziku.

Informacije iz tačke 2 podtač. 5 i 7 mogu se nalaziti samo u pratećim dokumentima koja se dostavljaju uz, ili prije isporuke pošiljke arome, pod uslovom da oznaka „nije za maloprodaju“ bude jasno istaknuta na vidljivom dijelu ambalaže ili kontejneru tog proizvoda.

Ukoliko se aroma dostavlja u cistjernama, sve informacije mogu se nalaziti samo u pratećim dokumentima, koji se dostavljaju pri isporuci pošiljke.

3. Označavanje aroma sa riječju prirodna

Ako se za označavanje arome pored naziva koristi riječ „prirodna“, označavanje se vrši u skladu sa ovom tačkom.

Izraz „prirodna“ može se upotrijebiti za označavanje arome ako aromatični sastojak sadrži samo aromatične preparate i/ili prirodne aromatične supstance.

Izraz „prirodna aromatična supstanca“ može se upotrijebiti samo za označavanje arome u kojima aromatični sastojak sadrži isključivo prirodne aromatične supstance.

Izraz „prirodna“ može se upotrijebiti sa upućivanjem na hranu, kategoriju hrane ili sirovinu biljnog ili životinjskog porijekla ako je aromatični sastojak dobijen isključivo ili od najmanje 95% - tnog masenog udjela te izvorne sirovine, sa oznakom „prirodna aroma hrane ili kategorije hrane ili izvorne/ih sirovina“.

Oznaka „prirodna aroma hrane ili kategorije hrane ili izvorne/ih sirovina sa drugim prirodnim aromama“, može se upotrijebiti samo ako je aromatični sastojak djelimično dobijen iz izvorne sirovine čija se aroma može lako prepoznati.

Oznaka „prirodna aroma“ može se upotrijebiti jedino ako je aromatični sastojak dobijen od različitih izvornih sirovina čije navođenje ne ukazuje na njihovu aromu ili ukus.

4. Posebni zahtjevi za označavanje prehrambenih aroma

Na označavanje prehrambenih aroma iz tač. 1, 2 i 3 ovog priloga primjenjuju se drugi propisi koji se odnose na težine i mjere ili prezentaciju, klasifikaciju, ambalažu i označavanje opasnih supstanci i preparata ili način njihovog transporta.

Arome dobijene iz genetski modificiranih organizama označavaju se kao „proizvedena iz genetski modificiranog...“. Oznaka treba da bude napisana slovima koja su najmanje iste veličine kao ona koja su korišćena za listu sastojaka.