

Uredba (RU) 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom (uredba o označevanju)– obveza, ki prinaša kmečkim izdelkom brez dodatkov »označeno« prednost

Spremenjen, nov način označevanja živil v prodaji bo omogočalo vsem potrošnikom, tudi alergikom in preobčutljivim izbiro. Čeravno se na prvo oko vidi označevanje zahtevno in za predelovalce veliko breme, pa je hkrati tudi velik adut za kmečke izdelke. Razlog: vsi izdelki morajo imeti navedene vse sestavine, ki vstopajo v procesu predelave, vse konzervanse in aditive in tako izdelki, ki so predelani na tradicionalni način že v samem označevanju jasno povejo, da niso obremenjeni z umetnimi dodatki, barvili, aromami....

Z načinom označevanja ne smemo potrošnika zavajati

Ker je bilo v preteklosti veliko zavajanj, sedaj zakonodaja predpisuje način označevanja pri katerem je potrebno striktno izpolniti sledeče zahteve glede označevanja in označb.

1. Označbe/označevanje ne sme zavajati potrošnika niti glede vsebnosti sestavin, značilnosti živila, njegove narave, lastnosti, izvora ali porekla, sestave, količine, roka uporabnosti, načina izdelave ali proizvodnje.
2. Živilu ne smemo pripisovati učinkov ali lastnosti, ki jih živilo nima. Ravno tako ne smemo navajati, da ima živilo posebne značilnosti, če imajo take lastnosti vsa istovrstna živila (primer je bilo v preteklosti sončnično olje, ki je imelo oznako, da je brez holesterola. Holesterol pa je snov, ki jo vsebujejo le živalske celice – torej so vsa rastlinska olja brez holesterola). Še pojasnilo: istovrstna živila so vsa živila, ki so razvrščena (umeščena) v isto skupino oziroma kategorijo živil, glede na njegove lastnosti oziroma definicijo (opredelitev živila).
3. Živilu ne smemo pripisovati z označbami/oznakami zdravilne lastnosti v smislu preprečevanja, zdravljenja ali ozdravljenja bolezni ljudi, ali opozarjanje na take lastnosti.

Živila s posebnimi prehranskimi lastnostmi, zdravilnimi lastnostmi in mineralne vode opredeljuje posebni predpis.

Uredba EU 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom naj bi omogočila potrošnikom ozaveščeno izbiro – na živilu so navedene vse sestavine in hranilna vrednost ter varno uporabo živila, zato je obvezna označba alergenov, ki morajo izstopati iz besedila. **Pričetek uporabe določil glede označevanja je 13. december 2014, obvezna označba hranilne vrednosti pa prične 13. decembra 2016.** Uredba predvideva tudi posebnosti označevanja za določena živila in tudi odstopa, kar bomo podali v nadaljevanju.

Uredba EU 1169/2011 se glede opredelitve pojmov in umestitve posameznih dodatkov v živilih sklicuje na posamezne Uredbe EU, ki jih navajamo zato, da lahko preverite od kod kaj izhaja. Osnovni pojmi za »uredbo o označevanju« so:

1. Živilo, nosilec živilske dejavnosti, prodaja na drobno, končni potrošnik po Uredbi ES 178/2002;
2. nepredelani proizvodi, predelava, predelani proizvodi iz Uredba ES 52/2004;
3. Encimi po Uredbi ES 1332/2008;
4. Aditivi, pomožna tehnološka sredstva, nosilci iz Uredbe ES 1333/2008;
5. Arome, sestavine z aromatičnimi učinki iz Uredbe ES 1334/2008;
6. Meso, mehansko izkoščeno meso, mesni pripravki, ribji proizvodi, mesni proizvodi iz Uredbe ES 852/2004;
7. Oglaševanje skladno z Direktivo 2006/114/ES;

8. Država izvora živila po Uredbi EGS 2913/92.

Označevanje alergenov je potrebno tudi pri ponudbi hrane na krožniku zato vam navajamo posamezne izraze, ki so za označevanje informacij potrošnikom in porabnikom nujne.

1. **Obrati javne prehrane** so vse oblike » ponudbe hrane in zajemajo vozila s ponujeno hrano, stojnice, menze, šole, catering podjetja... vsa tiste oblike ponudbe, kjer se živila pripravijo z namenom, da ga potrošnik praktično nemudoma zaužije.
2. **Predpakirano živilo** je vsako živilo, vsaka posamezna enota živila, ki se predstavi potrošniku ali obratu javne prehrane in je sestavljeno embalaže v kateri je živilo. V embalažo se da preden se ponudi v prodajo. Embalaža lahko le delno zapira živilo, vendar na takšen način, da vsebine ni moč spremeniti, če embalaže ne odpremo.

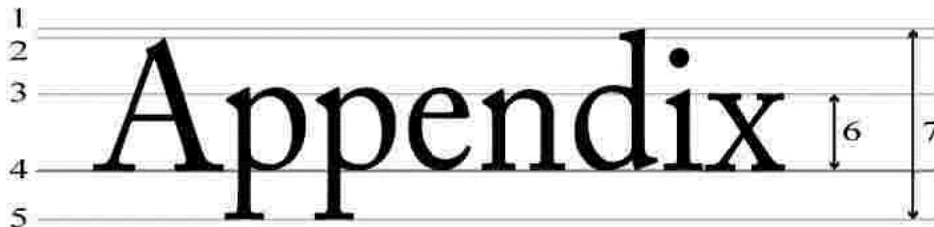
Predpakirana živila ne zajemajo živil, pakiranih na prodajnih mestih na zahtevo potrošnika, ali predpakiranih za neposredno prodajo (to je v bistvu ovojna, v katero zavijemo živilo pri prodaji, ker ga ne moremo izročiti iz roke v roko npr: zavoj klobase).

3. **Sestavina** – je vsaka snov tudi arome, aditivi, encimi in vsaka sestavina v sestavljenih sestavinah (če uporabite »margarino« morate sedaj prepisati vse sestavine iz katerih je sestavljena »margarina«)
4. **Kraj porekla** – vsak naveden kraj od koder izvira živilo, vendar to ni enako kakor država izvora živila (npr: država izvora za ananas je Kostarika, kraj porekla ananasovega kompota pa je Nemčija).
5. **Označba** je vse, kar pojasnjuje živilo: tudi žig, listek, znak, slika,...
6. **Vidno polje** na živilu je ves del embalaže, ki jo zaobjame pogled z ene točke
6. **Osrednje vidno polje** na živilu je tisto, kar kupec vidi ob nakupu na prvi pogled
7. **Osnovna sestavina** je tista sestavina ali skupek sestavin, ki predstavljajo več kot 50% živila.
8. **Datum minimalne trajnosti** je tisti zadnji datum, ki ga navedemo na živilu do katerega živilo ohrani značilne lastnosti, če je pravilno shranjeno.

Velikost črk s katerimi napišemo vse informacije je predpisana

Velikost črk je predpisana zato, da lahko tudi starejši preberejo vse informacije o živilu. Seveda je predpisana minimalna velikost. Če vam velikost pakiranja dovoljuje, pa le sežite po večjem fondu.

Običajna velikost črk mora biti v srednjem črkovnem pasu (del, ki ima številko 6) velika vsaj 1,2 mm. Pri embalaži živil, kjer je od vseh ploskev največja ploskev manjša od 80 cm² pa mora biti srednji črkovni pas velik vsaj 0,9 mm.



1 zgornja črkovna črta

2 črta verzalke

3 srednja črta

4 osnovna črta

5 spodnja črkovna črta

6 srednji črkovni pas

7 velikost črk

Obvezne informacije o živilu – kaj vse mora biti na živilu je seznam podatkov, ki so navedeni v 9. in 10 členu Uredbe EU 1169/2011 ter priloge II in III.

- 1. ime živila** (če ime nosi ključno živilo ali sestavino, potem moramo pri navedbi »Sestavine:« navesti pri tistem živilu zraven v oklepaju odstotke. Npr ime živila: Jagodna marmelada potem je pri navedbi Sestavine : jagode (60%), sladkor,...
- 2. seznam sestavin** – uporabiti moramo dobesedni izraz: Sestavine: in navesti v masnih deležih vse sestavine, ki vstopajo v proces izdelave/predelave živila. Če uporabimo sestavljeno sestavino (npr: margarino pri peki, je potrebno navesti vse sestavine, ki sestavljajo margarino). Vrstni red, mora biti od največjega masnega deleža do najmanjšega.

Izjeme – seznam sestavin NI potreben za Sveže sadje, zelenjavo, krompir (neolupljen)

Gazirano vodo

Fermentirane kise

Sir/maslo/fermentirano mleko/smetana – ki jim ni dodano nič razen: mlečne sestavine, encimi, mikrobiloške kulture, sol pri siru

Živila iz ene same sestavine:

– ko je ime enako živilu

– ime živila omogoča jasno prepoznavnost narave sestavine

V primeru, kadar navajamo v imenu živila neko sestavino od katere je odvisna potrošnikova izbira ali se navede v samem imenu živila, v tem primeru je potrebna navedba tega živila v % , kot je bila v času proizvodnje uporabljena (borovničevo marmelada (60%) – v receptu za borovničevo marmelado je 60% borovnic) in v navedbi sestavin je potrebno ta odstotek tudi navesti. Nekatere posebnosti veljajo za suha živila, ki jih uporabimo pri izdelavi živil, za te si preberite prilogo VIII.

- 1. vsaka sestavina ali pomožno tehnološko sredstvo** iz priloge II (»alergeni« vsi proizvodi, sestavine, ki povzročajo alergije ali preobčutljivost: žita, ki vsebujejo gluten:pšenica, pira, rž, ječmen, oves, ali križanciraki, jajca, ribe, ribje želatine, arašidi, soja, mleko in mlečni izdelki, oreščki:mandlji, lešniki,orehi,indijski oreščki, ameriški orehi, brazilski oreščki,pistacija, makadamija, listna zelena in iz nje proizvodi, gorčično seme, sezamovo seme, žveplov dioksid in sulfiti v koncentraciji nad 10 mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO₂ , volčji bob in mehkužci ter iz njih proizvodi.

Iz priloge III (živila pakirana v plinih, živil, ki vsebujejo sladila, dodan sladkor ali sladkor in sladilo, aspartam, visoko vsebnost kofeina, fitosteroli, glicirizinska kislina in njene soli, zamrznjeno meso/pripravki iz mesa).

- 2. neto količina živila** navedemo neto količino živila. Če gre za kompote, živila v slanci, kisu, vodni raztopini.. je potrebno navesti dve količini: neto količina...kg ali gramih – pomeni skupno količino živila v posameznem pakiranju. Sledi izraz Neto plod...kg ali gramih je dejanska masa plodu, ki je v tekočini.

Neto količine ni potrebno navesti za živila, ki se prodajajo po kosih ali neposredno pred kupcem stehtajo.

3. datum minimalne trajnosti ali datum uporabe

Zapis roka uporabnosti živila mora biti v nekodirani obliki. Kadar je rok uporabnosti živila manj kot 3 mesece, lahko navedemo datum kot dan in mesec (npr: Uporabno najmanj do 17. jan ali Uporabno najmanj do 17.01.) ali celotni Uporabno najmanj do 17. Jan. 2015 ali Uporabno najmanj do 17.01.2015.

Kadar je živilo uporabno več kot 3 mesece in največ 18 mesecev, zadostuje navedba meseca in leta (npr: Uporabno najmanj do konca jan 2016 ali Uporabno najmanj do konca 01.2016) lahko pa vseeno postavimo natančen datum Uporabno najmanj do 17. jan. 201 ali Uporabno najmanj do 17.01.2016.

Če je živilo uporabno več kot 18 mesecev, zadostuje navedba leta: Uporabno najmanj do konca 2017 (lahko pa še vedno izpišemo celotni datum: Uporabno najmanj do 17. mar. 2017 ali Uporabno najmanj do 17.03.2017).

V primeru, če v predelavi zagotavljamo sledljivost skozi natančne datume proizvodnje in označujemo živila in njihov datum minimalne trajnosti oz. datum uporabe z navedbo: dan/mesec/leto, v tem primeru ni potrebna dodatna navedba LOT-a oz. saržne številke. V tem primeru sledljivost zagotavljamo po sistemu datumov izdelave izdelkov in točnega datuma po dnevih tudi njihove uporabnosti. Na živilo napišemo dobesedno: »Uporabno najmanj do DD/MM/LL«

Izjeme - navedba datuma minimalne trajnosti ni potrebna za:

Sveže sadje, zelenjavo, krompir

Vina, likerska vina,...pijače > 10 vol.% alkohola in več

Pekovsko/slašičarsko pecivo, ki se običajno zaužije v 24-ih urah

Kis

Kuhinjska sol

Kristalni sladkor

Slašičarski izdelki skoraj samo iz aromatiziranega/obarvanega sladkorja

4. posebni pogoj shranjevanja in/ali pogoji uporabe Za datumom minimalne trajnosti oz. uporabnosti živila navedemo posebne pogoje shranjevanja – npr: če je jabolčni sok brez kakršnihkoli dodatkov in bi se na sobni temperaturi pokvaril, se navede pogoj shranjevanja npr: po odprtju hranite v hladilniku.

Posebni pogoji uporabe so tisti pogoji, ki so nujni, da jih storimo, preden živilo zaužijemo. Pečenice ne moremo surove zaužiti. Tako jo je potrebno pred zaužitjem skuhati in opeči, sicer je ne moremo pojesti. Pod datumom uporabnosti navodilo: Pred zaužitjem je potrebno skuhati (20 min rahlo vre) in zatem klobaso popeči.

5. ime/naziv nosilca živilske dejavnosti – ime in poln naslov nosilca živilske dejavnosti je potreben zato, da lahko v primeru neskladnosti ali potrebnih dodatnih informacij potrošnik/kupec ve, na koga se obrne. Tako je tudi zagotovljena popolna sledljivost živila od kod prihaja. Za dobre kmečke izdelke pa je to hkrati najboljša in najcenejša reklama.

6. država izvora ali kraj porekla navedba je obvezna za sveže, ohlajeno ali zamrznjeno meso prašičev, drobnice in perutnine.

Če bi izpustitev te navedbe zavajalo potrošnika glede prave države izvora ali kraja porekla živila, v takšnem primeru je navedba obvezna.

V primeru kmečkih izdelkov pa je lahko prednost, če predelovalec tudi izvor navede, saj s tem deklarativno sporoči kupcu, da bo užival slovensko živilo.

Člen 26. o državi izvora ali kraju porekla se bo v nekaterih odstavkih še dopolnjeval s strani EU Komisije po 13. decembru 2014, zato ga sami natančno preberite, ko označujete svoja lastna živila.

7. navodilo za uporabo - povedo, kako se živilo optimalno uporablja.

8. označitev vsebnosti alkohola v živilu – če je v živilu več kot 1,2 vol. % alkohola je potrebno navesti dejansko vsebnost alkohola v živilu. Meri se pri 20^o C. Navede se na eno decimalno natančno npr: in sicer: 1,6 vol.% pred tem pa je lahko napisano alkohol ali alk. (navedba: 1,6 vol.% - to je obvezno). Glede navedbe volumskega odstotka alkohola v živilu so dovoljena odstopanja:

- za pivo z vsebnostjo alkohola pod 5,5%, naravne pijače (KN 22060 00) iz grozdja – dopustno odstopanje ±0,5 vol.%;
- za pivo z vsebnostjo alkohola večjo od 5,5%, gazirane pijače iz grozdja, jabolčni, hruškov mošt (tudi popeneči), medica – dopustno odstopanje ± 1 vol.%;
- pijače z maceriranim sadjem ali deli rastlin – dopustno odstopanje ±1,5 vol.%;

- ostale pijače, ki vsebujejo več kot 1,2 vol. % alkohola – dopustno odstopanje ±0,3 vol.%.

v posebno skupino sodijo proizvodi z oznako KN 2204 za katere velja druga zakonodaja Unije.

9. označba hranilne vrednosti – jo je potrebno navajati šele s 13. decembrom 2016.

Živila izvzeta iz obvezne navedbe hranilne vrednosti so:

Nepredelani proizvodi – vsebujejo eno sestavino ali kategorijo sestavin;

Voda za humano prehrano tudi gezirana ali z dodatkom arome

Zelišča, dišave ali mešanice obojega;

Sol in nadomestki soli

Namizna sladila

Kavni/cikorijini ekstrakti (Direktiva 1999/4/ES)

Zeliščni/sadni poparki, čaji...

Fermentirani kisi in nadomestki kisov

Arome

Aditivi za živila

Pomožna tehnološka sredstva

Encimi za živila

Želatina

Želirne sestavine za džem

Kvas

Žvečilni gumij

Tudi živila v posodi/embalaži katere največja površina je manjša od 25cm²

Živila, tudi obrtno proizvedena živila, ki jih proizvajalec majhnih količin proizvodov dobavlja neposredno končnemu potrošniku ali lokalnim maloprodajnim podjetjem, ki dobavljajo neposredno končnemu potrošniku !!! (19. točka-Priloga V)

„SKUPINSKA EMBALAŽA“ to so predpakirana živila so označena sledeče:

Če ni za obrate javne prehrane so podatki lahko na:

- A. Predpakiranju:= na "skupinski embalaži"
- B. Na nanjo pritrjeni embalaži
- C. Na trgovinskih dokumentih – priloženi ali predčasno poslano

V tem primeru so obvezni podatki na posameznem živilu sledeči:

- ime živila
- datum minimalne trajnosti ali datum uporabe
- posebni pogoji shranjevanja in/ali pogoji uporabe
- ime/naziv nosilca živilske dejavnosti

Za prodajo posamezne pakirne enote je potrebno vse označiti na vsaki posamezni enoti.

»SKUPINSKA EMBALAŽA« to so predpakirana živila

Pri prodaji pakirne enote končnemu potrošniku. V tem primeru prodaje **posamezne pakirne enote**, je potrebno vse informacije **označiti na vsako pakirno enoto**.

Kadar je velikost največje površine posamezne pakirne enote manjša od 10 cm² so obvezne označbe LE sledeče:

- ime živila
- vsaka sestavina ali pomožna tehnološka sredstva Priloga II in III – ALERGENI !
- neto količina živila
- datum minimalne trajnosti ali datum uporabe

Ponudba hrane na krožniku npr. pri turističnih kmetijah, so informacije ravno tako zahtevana. Pri tem je več možnosti:

- Obvezne informacije o živilih na vidnem mestu:
- na jedilnikih
- na oglasni deski
- ponudba npr: gorčice v „žepku“ se ponudi kot del obroka in se ne šteje za prodajno enoto
- Obvezne informacije

Obvezne informacije (priloga II in III) o alergenih morajo biti končnemu potrošniku vedno javno na voljo.

Kako označimo

V isto vidno polje: ime živila, neto količino, % vol. alkohola

- neto količina se izrazi v: litri/centilitri/mililitri//kilogrami/grami
- Tekočine po enotah za prostornino – ml/L
- Ostale – po enoti za maso – kg

Ko boste označevali svoje izdelke oz. živila prej natančno preberite podrobnosti – Priloga IX, saj je za različna živila različno.

Sestavine in alergene

- po masnih deležih od največjega do najmanjšega
- vse alergene v besedilu poudarimo (lahko jih krepko stiskamo - poudarjena pisava, lahko je spremenjen stil pisave, da besede izstopajo od ostalega besedila lahko pa pobarvamo ozadje – tudi ročno s fluorescentnikom)
- ni potrebno, če že samo ime govori o alergenu (npr.:če je vrečka z orehi)

Količina sestavine ali kategorije sestavine je potrebna:

- če je sestavina/kategorija navedena v imenu živila ali pa jo potrošnik povezuje s tem imenom (v sestavine – vpis % tistega po čemer nosi ime – goveja salama – v sestavinah pri govejem mesu napišemo % govedine v živilu)
- če je poudarjena s sliko, grafom, označbo

- je bistvena za opredelitev živila (npr. račja pašeta – obvezna navedba deleža račjih jeter oz. mesa)
- neto in še neto plod – npr: kompot, vložena zelenjava
- ni obvezna, če se tehta ob prisotnosti kupca ali prodaja po kosih – priloga IX Predno označite svoj izdelek natančno preberite še prilogo VIII

Kako označimo - Datum minimalne trajnosti

1. „Uporabno najmanj do“ 4. dec. 2014 - ko je datum naveden na točen dan.

Lahko tudi: „Uporabno najmanj do“ datuma, odtisnjena na pokrovu.

V drugih primerih:

2. „Uporabno najmanj do konca“...

Sledi opis pogojev za shranjevanje, ki jih je potrebno upoštevati, da izdelek ohrani lastnosti do navedenega datuma.

Seznam obveznih podatkov še iz drugih zakonodaj:

1. Lot / serija – zahteva Uredbe 178/2002 o sledljivosti – mora še vedno biti označena
2. Če imate datum uporabnosti naveden s točnim datumom: dan-mesec-leto, lahko skozi to vodite natančno sledljivost (ni potrebna serijska oz. LOT št.)

Pridelovalec SAM določi rok uporabe, le ta pa je odvisen od vrste živila, postopkov predelave in sestavin. V tabelah vam predstavljamo orinetacijske, običajne roke uporabnosti živil. Seveda je pri posameznih živilih, kjer ne uporabljamo konzervansov rok nekoliko krajši, živilo pa toliko ugodnejše za organizem.

VRSTA ŽIVILA	Običajen rok uporabe	Pogoji shranjevanja
Suho sadje	6 mesecev	Zavarovano pred neposredno svetlobo in na suhem
Marmelade, džemi	12 mesecev	v temnem
Kompoti	12 mesecev	v temnem
Kandirano sadje	12 mesecev	v temi in na suhem
Sadje v alkoholu	12 mesecev	V temi
V kisu vložena zelenjava	12 mesecev	Na hladnem in v temnem prostoru. Ko odprete, je potrebno hitro porabiti, vmes pa hraniti v hladilniku.

Sadni sokovi, nektarji	12 mesecev (največ do naslednje bere ali trgatve).	Na hladnem in v temi
-------------------------------	---	-----------------------------

Pridelovalec SAM določi rok uporabe, saj je odvisen od vrste živila, postopkov predelave in sestavin.

VRSTA ŽIVILA	Običajen rok uporabe	Pogoji shranjevanja
JAJČNI IZDELKI (rezanci,...)	3 – 18 mesecev	Zavarovano pred neposredno svetlobo, na suhem in temnem
MOKA	3 – 18 mesecev	Suho in hladno (če so dodana semena – uporabnost krajši čas)
KRUH, KROFI	Priporočljivo 2 DNI	
SADNI KRUH	2 – 4 tedne	v temi in na suhem
KVAŠENI IZDELKI-POLNJENI	2 – 5 DNI	
DROBNO PECIVO	2 – 3 TEDNE	Na hladnem, če ima polnjenja ali čokoladne glazure.

	Navedeno kot: »Uporabno najmanj do...« vključno z dnevom, ki je naveden	Temperatura shranjevanja
predpakirano sveže meso v foliji	3 dni	max. 4°C
surove klobase	velja na dan izdelave	max. 6°C

surovo narezano meso (rezine-zrezki)	velja na dan izdelave	max. 6°C
kosti	2 dni	max. 6°C
surove (»sveže«) klobase (npr: pečenice)	Dan po izdelavi	max. 6°C
Mesni sir	12 dni	max. 6°C
Surovo perutninsko meso	5 dni	max. 4°C
»sveže« klobase iz hladilnice	8 – 14 dni	max. 6°C
obarjene klobase: krvavice	3 - 4 dni	max. 6°C
paštete	8 – 14 dni	max. 6°C
prekajeno meso	20 dni (2 – 4 tedne)	max. 12°C

Običajni pomeni, ki jih uporabljamo in kaj nam v praksi pomenijo?

Shranite v hladilniku: to je med 0°C und +4°C (max. +6°C) npr.: mlečni/mesni izdelki;

Na hladnem in zavarovano pred sončno svetlobo: to je med +15°C in +18°C (bučno olje, sirup);

Zavarujte pred toploto v praksi pomeni, da se je potrebno izogniti neposredni bližini toplotnih virov (stran od radiatorja, peči...)

Shranjujte na suhem v praksi pomeni, da je max. zračna vlaga 70%

Primer: hruškov sadni kruh v katerem predstavlja masni delež hrušk 35%.

Hruškov sadni kruh	ime živila
Ajda Smrekar, Pšenična pot 13, 1234 Mlinovo	Ime in poln naslov nosilca živilske dejavnosti
250 g	Neto količina
Uporabno najmanj do DD/MM/LL	Datum uporabnosti
Hranite na suhem	Pogoji shranjevanja(navodila).

LOT – 010906	Lot/sarža – nista potrebna, kadar imamo roke uporabnosti navedene z natančnim dnevom (sistem sledljivosti)
Sestavine: hruške (35%), ržena moka, pšenična moka , sladkor, rozine, orehi , fige, voda, kvas, rum, cimet, sol.	Sestavine – navesti vse sestavine, vključujoč tudi sestavljene . Navedene morajo biti v zaporednem masnem padajočem vrstnem redu, vizualno poudariti alergene.

Ker je vsako živilo posebno ima svoj recept, ga po zakonitostih uredbe označite. Preden stiskate etikete, preberite vse priloge, natančno, saj so še določene podrobnosti, ki ne veljajo za vsa živila in za vse sestavine. Lahko se obrnete tudi na svetovalca za dopolnilne dejavnosti. Skozi korektno označitev živila lahko na najbolj poceni način promovirate lastne, slovenske izdelke.

Pripravila:
Gabrijela Salobir

Uredba (EU) št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom z vsemi spremembami:

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/SL/TXT/PDF/?uri=CELEX:02011R1169-20140219&qid=1418226710999&from=SL>