

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA ŽIVILSTVO

Naja ERŽEN

**OBRAVNAVA NAPAK V DEKLARACIJAH NA ZAVITKIH
NEKATERIH PIŠKOTOV IN ČIPSA**

DIPLOMSKO DELO
Univerzitetni študij

**ERRORS IN FOOD LABELS ON SOME PREPACKED BISCUITS
AND CHIPS**

GRADUATION THESIS
University studies

Ljubljana, 2010

Diplomsko delo je zaključek univerzitetnega študija živilske tehnologije. Opravljeno je bilo na Katedri za biokemijo in kemijo živil Oddelka za živilstvo Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani.

Študijska komisija Oddelka za živilstvo je za mentorico diplomskega dela imenovala doc. dr. Milico Kač, za somentorico doc. dr. Natašo Šegatin in za recenzenta doc. dr. Andreja Plestenjaka.

Mentorica: doc. dr. Milica Kač

Somentorica: doc. dr. Nataša Šegatin

Recenzent: doc. dr. Andrej Plestenjak

Komisija za oceno in zagovor:

Predsednik:

Član:

Član:

Datum zagovora:

Naloga je rezultat lastnega raziskovalnega dela.

Naja ERŽEN

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

- ŠD Dn
- DK UDK 664.682.014+664.834.014:621.798.6(043)=163.6
- KG označevanje živil/deklaracije na embalaži/označbe na embalaži/piškoti/čips/
pravilnost označb/napake na označbah/prevodi deklaracij
- AV ERŽEN, Naja
- SA KAČ, Milica (mentorica)/ŠEGATIN, Nataša (somentorica)/PLESTENJAK, Andrej
(recenzent)
- KZ SI-1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
- ZA Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo
- LI 2010
- IN OBRAVNAVA NAPAK V DEKLARACIJAH NA ZAVITKIH NEKATERIH
PIŠKOTOV IN ČIPSA
- TD Diplomsko delo (univerzitetni študij)
- OP IX, 58 str., 3 pregl., 23 sl., 34 vir
- IJ sl
- JI sl/en
- AI Deklaracija (sl. označba) je komunikacija med proizvajalcem, trgovcem in
potrošnikom. Vsebovati mora ključne informacije o izdelku in neobvezno tudi
navedbo hranilne vrednosti živila. Navajanje hranilne vrednosti živila je pomembno
predvsem zaradi osveščenosti potrošnika. Namen naloge je bil najprej ugotoviti
pravilnost in skladnost deklaracij v slovenščini za 20 reprezentativnih vzorcev
piškotov in čipsa s slovensko zakonodajo oz. s Pravilnikom o splošnem označevanju
predpakiranih živil (2004). Izbrane deklaracije smo fotografirali, pretipkali, označili
napake in jih kategorizirali. Napakam smo pripisali ustrezne popravke in predloge.
Najpomembnejše pomanjkljivosti deklaracij so: ne vsebujejo vedno vseh ključnih
informacij za potrošnika (npr. podatkov o hranilni vrednosti živila), vsebujejo tako
strokovne kot tudi slovnične in jezikovne napake, niso v celoti prevedene ali pa je
prevod neustrezen ali celo nesmiseln. Premajhna pisava ter neprimerne barvne
kombinacije embalaže in označbe poslabšajo berljivost deklaracij, tako da bi za
branje skoraj potrebovali povečevalno steklo. Berljivost je bila slabša tudi zaradi
svetlečega se materiala, šiva ali nagubanosti embalaže.

KEY WORD DOCUMENTATION

DN Dn
DC UDC 664.682.014+664.834.014:621.798.6(043)=163.6
CX food labelling/food labels on packaging/biscuits/chips/accuracy of food labels/errors in food labels/translations of food labels
AU ERŽEN, Naja
AA KAČ, Milica (supervisor)/ŠEGATIN, Nataša (co-advisor)/PLESTENJAK, Andrej (reviewer)
PP SI-1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
PB University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Department of Food Science and Technology
PY 2010
TI ERRORS IN FOOD LABELS ON SOME PREPACKED BISCUITS AND CHIPS
DT Graduation Thesis (University studies)
NO IX, 58 p, 3 tab., 23 fig., 34 ref
LA sl
AL sl/en
AB Food label is a communication means between producer, merchant and the consumer. It must contain the essential information about the product and facultatively also the nutritional value of the goods. Stating the nutritional value of the good is important to assure the awareness of the consumer. The aim of the study was to find out if the food labels in the Slovene language of 20 representatively selected biscuits and chips are first accurate and second if they comply with Slovene legislation or with Rules on the general labelling of pre-packaged foodstuffs (2004). The selected goods were photographed, the labels typed, the errors identified and classified. Corrections were suggested and some guidelines for better labelling were given. The most important errors on the food labels in the Slovene language are: they do not always contain the entire essential information for the consumer (for example the nutritional value of the goods), they are not only technically but also grammatically and even linguistically incorrect, they are not entirely translated or exhibit a very poor translation. The font in which they are printed is often too small, the inappropriate colourful combinations on the package and on the labelling worsen the reading of the food labels. Sometimes they are hardly legible, so that one would need a magnifying glass to read it properly. The reading is also worse due to shiny material, connections of the packaging or because of wrinkled packaging.

KAZALO VSEBINE

str.

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA	III
KEY WORD DOCUMENTATION.....	IV
KAZALO VSEBINE	V
KAZALO PREGLEDNIC	VII
KAZALO SLIK	VIII
OKRAJŠAVE IN SIMBOLI	IX
1 UVOD	1
1.1 SPLOŠNO O OZNAČBAH	1
1.2 NAMEN DELA	3
1.3 DELOVNA HIPOTEZA	3
2 PREGLED OBJAV	4
2.1 OPIS OBRAVNAVANIH IZDELKOV	4
2.1.1 Piškoti	4
2.1.1.1 Definicija piškotov	4
2.1.1.2 Zgodovina piškotov	4
2.1.1.3 Izdelava piškotov	5
2.1.2 Čips	5
2.1.2.1 Definicija čipsa	5
2.1.2.2 Zgodovina čipsa.....	5
2.1.2.3 Izdelava čipsa	5
2.2 EMBALAŽA	6
2.2.1 Definicija embalaže.....	6
2.2.2 Vloga embalaže	6
2.2.3 Materiali	7
2.2.4 Pakiranje posameznih vrst živil	8
2.2.5 Oznake	8
3 MATERIALI IN METODE	12
3.1 POSTOPEK DELA	12
3.2 MATERIALI	12
3.2.1 Izdelki različnih blagovnih znamk.....	12
3.2.2 Fotografiranje	13
3.2.3 Računalniška obdelava	13
3.3 POTEK RAZISKAVE.....	13
4 REZULTATI.....	14
4.1 SISTEMIZACIJA NAPAK	14
4.2 PREDSTAVITEV POSAMEZNIH OZNAČB VZORCEV IN NJIHOVIH NAPAK	14
4.3 ZBIRNA PREDSTAVITEV NAPAK IN PREDLAGANI POPRAVKI	35

5 RAZPRAVA IN SKLEPI.....	44
5.1 RAZPRAVA.....	44
5.2 SKLEPI.....	52
5.3 PREDLOGI	53
6 POVZETEK.....	54
7 VIRI	55
ZAHVALA	58

KAZALO PREGLEDNIC

str.

Preglednica 1: Seznam označb izbranih piškotov in čipsa	12
Preglednica 2: Sistemizacija in barvna legenda napak v deklaracijah	14
Preglednica 3: Opredelitev napak na deklaracijah piškotov in čipsa ter njihovi popravki in izboljšave	36

KAZALO SLIK

str.

Slika 1: Obvezne oznake na živilu (Grüner in sod., 2005).....	9
Slika 2: Neobvezne oznake in oznake, ki se nanašajo na embalažo (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).....	11
Slika 3: Shematski prikaz poteka raziskave	13
Slika 4: Označbe in napake označb za vzorec številka 01 CHOCO STICKS – GRIESSON	15
Slika 5: Označbe in napake označb za vzorec številka 02 NAPOLITANKE Kokos-Čokolada – JADRO	16
Slika 6: Označbe in napake označb za vzorec številka 03 Jaffa – KRAŠ	17
Slika 7: Označbe in napake označb za vzorec številka 04 Pepito MiniStars – LU	18
Slika 8: Označbe in napake označb za vzorec številka 05 CHOCO LEIBNIZ BANANA – Bahlsen	19
Slika 9: Označbe in napake označb za vzorec številka 06 Choco MEDENJACI – KRAŠ	20
Slika 10: Označbe in napake označb za vzorec številka 07 Krhki PIŠKOTI – SPAR	21
Slika 11: Označbe in napake označb za vzorec številka 08 WHITE CHOCOLATE & CRANBERRY COOKIES – MERBA	22
Slika 12: Označbe in napake označb za vzorec številka 09 Deliciously baked cookies – Tago	23
Slika 13: Označbe in napake označb za vzorec številka 10 Chocolate Biscuits – SPAR ..	24
Slika 14: Označbe in napake označb za vzorec številka 11 MINI FRITTS – Kelly’s	25
Slika 15: Označbe in napake označb za vzorec številka 12 TORTILLA CHIPS-natural – SPAR	26
Slika 16: Označbe in napake označb za vzorec številka 13 CHEESE FLAVOUR – POM-BÄR	27
Slika 17: Označbe in napake označb za vzorec številka 14 ORIGINAL – Pringles	28
Slika 18: Označbe in napake označb za vzorec številka 15 ROLLANDINHOS CRISPY CHEESE – Kelly’s	29
Slika 19: Označbe in napake označb za vzorec številka 16 CHIPS Classic – SPAR	30
Slika 20: Označbe in napake označb za vzorec številka 17 Čoko Smoki – Stark	31
Slika 21: Označbe in napake označb za vzorec številka 18 CRACKERS – CRICH	32
Slika 22: Označbe in napake označb za vzorec številka 19 TWIST – RECETTE DE CHAMPAGNE	33
Slika 23: Označbe in napake označb za vzorec številka 20 TORTILLA CHIPS Cool Original – POCO LOCO	34

OKRAJŠAVE IN SIMBOLI

GDA	dnevna orientacijska vrednost angl. Guideline Daily Amount
GMO	gensko spremenjen organizem angl. Genetically Modified Organism
IVZ	Inštitut za varovanje zdravja
max.	največji delež
min.	najmanjši delež

1 UVOD

1.1 SPLOŠNO O OZNAČBAH

Živilo je osnovna dobrina in potreba človeka. Povezujemo ga s pojmi kot so hrana, prehranjevanje, dobro počutje, udobje, varnost, blaginja na eni strani in seveda tveganje in nevarnost za naše zdravje na drugi strani (IVZ, 2007).

Danes se živila največkrat kupujejo v trgovinah, kjer lepo pakirana vabijo potrošnika k nakupu. Potrošnik se za informacije o sestavinah živila in vsebnosti hranljivih snovi zanaša na deklaracijo. Te informacije so odločilnega pomena za nakup določenega živila. Zato je izredno pomembno, da je informacija o sestavi živila točna in ne zavaja potrošnika (Rejc, 1996).

To področje uravnava obširna zakonodaja, ki obsega vrsto zakonov, pravilnikov in priporočil (npr.: Codex alimentarius, 1992; Directive..., 2000; Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil, 2004; Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil, 2002; Pravilnik o kakovosti pekovskih izdelkov, 2003; Pravilnik o kakovosti finih pekovskih izdelkov, 2004). Ker smo se pri nalogi omejili bolj na praktične vidike (pravilnost, razumljivost, berljivost) kot na zakonske predpise o označevanju izdelkov, smo formalni in z zakonom predpisani del problematike obravnavali le izjemoma.

Deklaracija (sl. označba) je komunikacija med proizvajalcem, trgovcem in potrošnikom. Vsebovati mora ključne informacije o izdelku.

Na embalaži izdelka oz. živila morajo biti naslednji podatki (Peterman in sod., 2007):

- ime (označuje vrsto izdelka; ime izdelka je lahko predpisano s pravilnikom ali splošno sprejeto poimenovanje),
- neto količina izdelka,
- seznam sestavin (tudi aditivi in alergeni),
- rok uporabnosti izdelka,
- navodila za shranjevanje in uporabo,
- naziv proizvajalca, uvoznika ali trgovca, ki živilo prodaja v EU,
- podatek, ali je živilo oz. njegova sestavina gensko spremenjena.

V brošuri Označevanje živil (Peterman in sod., 2007) avtorji nadalje opozarjajo, kako pomembno je, da je potrošnik seznanjen z obveznim označevanjem in z oznakami na predpakiranih živilih. Označbe na živilih namreč omogočajo izbiro, seznanjajo potrošnika z vsebino ter opozarjajo na lastnosti in posebnosti živila in na pravilno rokovanje z njim. Oznake na živilih in način označevanja so predpisani v številnih zakonih, pravilnikih in drugih podzakonskih aktih, nadzorujejo pa jih državni organi. Označevanje živil ne sme biti zavajajoče, neprimerno in pomanjkljivo, saj je pravica do obveščenosti osnovna pravica vsakega potrošnika. Vse informacije morajo biti napisane v slovenščini, na vidnem mestu, tako da jih zlahka opazimo. Biti morajo razumljive, nedvoumne in jasno čitljive. Dodatne etikete ne smejo prekrivati obveznih označb na predpakiranem živilu. Potrošnik, ki želi izkoristiti prednosti označevanja živil, se mora seznaniti z oznakami in njihovim pomenom. Tako bo lažje izbral tiste izdelke, ki so v skladu s smernicami zdravega

prehranjevanja. Informacije o živilu so namreč dobro vodilo pri preudarnem nakupovanju (Peterman in sod., 2007; Przyrembel, 2004).

V principu je deklaracija pomoč potrošniku, vendar ga ne odveže odgovornosti, da sam ugotovi, kaj je zanj in za ljudi, ki ga obkrožajo, najboljše. Vsak posameznik presoja ali so označbe sploh smiselne in ali služijo svojemu namenu (Przyrembel, 2004).

Proizvajalci na deklaraciji npr. zelo dosledno navajajo alergene, kajti želijo se izogniti težavam zaradi reakcij, ki jih le-ti lahko povzročijo pri alergikih (dosledno navajajo npr. vsebuje arašide ali celo, da lahko vsebuje sledove arašidov). Če pa dobro premislimo, alergiki ne smejo popolnoma zaupati deklaracijam, ampak odloča njihova lastna presoja. Z naštevanjem alergenov in tudi drugih, čeprav pomembnih snovi, postane deklaracija preobsežna, lahko slabše razumljiva in nečitljiva. Pogosto pa ne vsebuje ključnih informacij (dovolj natančno navedena sestava), ki so pomembne za potrošnika. Opis izdelka je tudi mnogokrat zavajajoč, ker je piarovski; bolj reklama, kot nepristranska informacija.

Prav tako vso zdravo hrano enačijo z manj kalorično, vendar manj kalorično ni nujno zdravo in najboljša izbira za potrošnika. Hkrati govorimo o varni hrani, kar npr. za alergike pomeni, da ne sme vsebovati alergenov, za kakšnega drugega bolnika pa kakšne druge sestavine. Za varno hrano skrbi država s svojimi predpisi, akti, zakoni in uredbami. Za varovalno hrano obstajajo le priporočila, ne pa tudi kontrola z zakonskimi akti.

Po spletni strani je varno živilo tisto, ki ob predvideni uporabi ne predstavlja nevarnosti za potrošnikovo zdravje. Živila, ki niso varna, po zakonu niso primerna za prodajo. Živilo ni varno, če je škodljivo za zdravje ali neustrezno za prehrano ljudi (IVZ, 2007).

Varnost živil pomeni zagotovilo, da živilo ni škodljivo za zdravje potrošnika, če je pripravljeno ali zaužito na predviden način (npr. surovo meso se pred uživanjem termično obdelava) (IVZ, 2009).

Varovalna prehrana, tudi zaščitna ali funkcionalna prehrana pa je tista, zaradi katere je človek varnejši pred sodobnimi (civilizacijskimi) boleznimi. Civilizacijske bolezni so zlasti bolezni srca in ožilja ter rak (Bitenc, 2004; Pokorn, 1996).

Poleg tega govorimo tudi o energijsko in hranilno uravnoteženi prehrani, ki daje človeku vse potrebne življenjsko pomembne hranilne snovi (vitamine, minerale, esencialne aminokisline, esencialne maščobne kisline), potrebno količino energijskih hranil (ogljikove hidrate, maščobe) in prehranskih vlaknin, v takih količinah in razmerjih, ki zadoščajo za potrebe vseh funkcij organizma. Priporočila za vnos hranilnih snovi in energije so specifična glede na spol, starost, telesno dejavnost in druga stanja (Pokorn, 1996).

Predpakirano živilo, je živilo pakirano v poljubno embalažo v odsotnosti kupca in ima količina, ki jo predpakirano živilo vsebuje, neko vnaprej določeno vrednost, ki je ni mogoče spremeniti, ne da bi embalažo poškodovali ali odprli (Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil, 2004).

Nepredpakirano živilo pomeni živilo, ki se končnemu potrošniku ponudi naprodaj brez embalaže in ni zapakirano ali se zapakira šele ob prodaji končnemu potrošniku, ter živila in sveže proizvode, ki so predpakirani na kraju in na dan prodaje za takojšnjo prodajo (Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana, 2004.).

1.2 NAMEN DELA

Obravnavali bomo deklaracije nekaterih reprezentativnih vzorcev piškotov in čipsa, ugotavljali njihovo skladnost s pravilniki v Uradnem listu Republike Slovenije (Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil, 2004; Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil, 2002; Pravilnik o kakovosti pekovskih izdelkov, 2003; Pravilnik o kakovosti finih pekovskih izdelkov, 2004) ter primernost teh zapisov za potrošnika (pravilnost, razumljivost, berljivost).

1.3 DELOVNA HIPOTEZA

Zaradi relativno pogoste neustreznosti deklaracij predpakiranih živil(nenatančnost, obilica podatkov, neberljivost) predvidevamo, da bi kritična obravnava teh za potrošnika pomembnih besedil pokazala tako njihove pomanjkljivosti, lahko pa bi tudi nakazali možnosti za izboljšanje.

2 PREGLED OBJAV

2.1 OPIS OBRAVNAVANIH IZDELKOV

2.1.1 Piškoti

2.1.1.1 Definicija piškotov

Piškot (tudi keks) je ploščato drobno pecivo različnih oblik iz nekvašenega, krhkega, medenega, biskvitnega ali piškotnega testa (Lenarčič in Novak, 2009).

V različnih jezikih so poimenovanja zanje seveda različna. V Združenih državah jih imenujejo "cookies", v Angliji in Avstraliji "biscuits", v Španiji "galletas", v Nemčiji "kels" ali "keks" in v Italiji "biscotti" ali "amaretti" (Gisslen, 2009; Stradley, 2004). V Sloveniji nekateri ločujejo med keksi in piškoti, a za to ni prave osnove. Gre namreč za poimenovanja, ki smo ju privzeli iz različnih jezikov. Ime piškoti, ki izvira iz italijanščine "biscotto", je k nam prišlo preko avstrijske nemščine "piskotte", izraz keks pa je k nam prišel iz nemščine "keks" (Lenarčič in Novak, 2009).

Keks je ploščato pecivo okrogle ali pravokotne oblike, navadno iz krhkega testa. (Slovar..., 1997).

Slani keksi in krekerji so krhko ploščato pecivo iz nevzhajane kvašenega testa (Hrovat, 2001).

Medenjak je drobno pecivo z dodatkom medu in dišav (Slovar..., 1997).

Napolitanka je pecivo iz oblatov v več plasteh, med katerimi je kremni nadev iz čokolade, sladkorja, kokosove masti, kakava v prahu, lešnikov ali sadja (Lenarčič in Novak, 2009).

Biskvitni keksi so podolgovate oblike z zaobljeno zgornjo površino, sredina je suha in porozna (Hrovat, 2001).

Vafelj je ploščato pecivo iz mase ali testa z vzorčasto površino (Hrovat, 2001).

Čajno pecivo je drobno pecivo za k čaju (Slovar..., 1997).

2.1.1.2 Zgodovina piškotov

Piškoti so se prvič pojavili pred 10.000 leti na Kitajskem (Papadopoulos, 2000). Kot luksuzno pecivo velikih in majhnih oblik, je bilo že dobro poznano v Perzijskem imperiju v 7. stoletju pred našim štetjem, od koder se je do 14. stoletja razširilo po celotni Evropi, kot rezultat muslimanske invazije v Španijo, križarskih vojn in razvoja trgovin z začimbami. Med 17. in 18. stoletjem se je pekarstvo v Evropi že dobro razvilo. V času industrijske revolucije v 19. stoletju pa se je raznolikost piškotov razširila na komercialno potrošnjo (Cookies and crackers, 1982; Stradley, 2004).

Stoletja so bili piškoti idealna hrana mornarjev in potnikov na ladjah, saj je bila njihova trajnost več mesecev ali let (Stradley, 2004).

2.1.1.3 Izdelava piškotov

Piškote izdelujejo z mešanjem moke, maščobe, sladkorja, vode in nekaterih dodatkov. Testo mora imeti take lastnosti, da se lahko strojno oblikuje, peče in hladi. Obstajajo trdi in mehki piškoti; oboji so iz krhkega testa, testo za trde piškote je trše in valjano, za mehke pa mehkejša in brizgano. Po okusu jih delijo na sladke in slane. Danes so večinoma izdelani industrijsko. Piškote industrijsko oblikujejo s posebnimi stroji – stiskalnicami za brizganje in izrez oblik (Andlovič, 1984; Gostenčnik, 2010; Hrovat, 2001; Lenarčič in Novak, 2009).

Pečenih piškotov se ne polni, lahko se jih prevleče s čokoladnim prelivom ali prelivom iz želeja in okraši z lupinastim sadjem. Ohlajene piškote se pakira v embalažo (Hrovat, 2001).

2.1.2 Čips

2.1.2.1 Definicija čipsa

Čips je na lističe narezan krompir, pečen na olju ali masti (Bender, 2006).

Poleg krompirjevega čipsa danes poznamo tudi koruzni in kruhov čips ter več vrst sadnih čipsov (npr. jabolčni, bananin čips).

2.1.2.2 Zgodovina čipsa

Krompirjev čips je prvi leta 1853 pripravil ameriško-indijanski kuhar George Crum v ameriški zvezni državi New York. Krompir je razrezal na tanke rezine in jih cvrl v vročem olju, da so postale zlato rjave barve. Potem je čips začel zmagoslavni pohod okrog sveta. Leta 1895 so bile hrustljave rezine prvič na policah živilskih trgovin v mestu Cleveland, Ohio, ZDA. Leta 1926 je Laura Scudder izdelala vrečko voščenega papirja in jo zlepila z likalnikom. S tem je čips postal prikladno živilo in obenem hiter obrok, ki ga je mogoče dolgo hraniti. Leta 1932 se je v Atlanti, ZDA, pričela industrijska proizvodnja tega slanega prigrizka in od takrat gre po poti svetovnega uspeha (Intersnack, 2008; Sahin in Sumnu, 2009).

Priljubljeni prigrizek izdelujejo po zelo zahtevnem tehnološkem postopku. Velikost krompirja, vsebnost škroba in vsebnost vode so ključnega pomena za kakovost končnega izdelka (Intersnack, 2008).

2.1.2.3 Izdelava čipsa

Pred izdelavo čipsa krompir temeljito operejo in olupijo. Sledi skrben pregled, da ostane le krompir, ki ustreza vsem zahtevam. Ta krompir razrežejo na 1,2 mm debele rezine. Nato ga je potrebno ponovno oprati v veliki količini vode. Oprane rezine najprej osušijo, nato pa ocvrejo v kontinuiranem cvrtniku, dokler ne postanejo rumenkaste in lepo hrustljave.

Značilne valovite oblike čipsa nastanejo zaradi izgube vode med cvrtjem. Vsaka rezina gre tudi skozi računalniško kontrolo: rezine, ki so preveč rjave ali imajo druge napake, s pomočjo optičnega elektronskega senzorja izločijo. Čips dobi edinstveni okus v bobnu z začimbami. Sledi tehtanje, pakiranje in priprava za dobavo (Intersnack, 2008; Sahin in Sumnu, 2009).

2.2 EMBALAŽA

2.2.1 Definicija embalaže

Pakiranje živil je zelo pomembno področje v živilski industriji. V prodaji je zelo malo nepakiranih živil, pa še tista, ki niso pakirana, v trgovinah dobijo embalažo.

Embalaža je sredstvo, kamor izdelke zavijamo, polnimo, spravljamo ali vstavljamo. Dodatno jo opredelimo z vidika različnih dejavnikov:

- **z vidika proizvodnje** – embalaža je sredstvo, v katerega dajo proizvod, da ga varuje med prevozom, skladiščenjem in uporabo,
- **z vidika zaščite in varovanja** – embalaža je sredstvo, ki tvori skupaj z izdelkom celoto in ga varuje pred zunanjimi vplivi (mehanskimi, biološkimi, kemijskimi, atmosferskimi), pred razsutjem...
- **z vidika konstrukcije** – embalaža mora biti funkcionalna, enostavna, izvirna, lepa, sodobna...
- **z vidika ekonomičnosti** – omogoča naj »zadostno pakiranje«, ki ob minimalnih stroških varuje in predstavlja proizvod (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).

Pakiranje lahko razložimo kot industrijsko in tržno tehniko za shranjevanje in zaščito izdelkov ter pospeševanje prodaje in distribucijo izdelkov ali kot zapiranje izdelkov ali zavojev v ovojne folije, vrečke, škatle, posodice, pladnje, pločevinke, tube, steklenice, zaradi enega ali več razlogov. Ti razlogi so lahko: zaščita živil, konzerviranje živil in/ali manipulacija z živili (Robertson, 2006).

2.2.2 Vloga embalaže

Glavna vloga embalaže je omogočiti potrošniku nakup in zaužitje hrane, ki ne bo škodovala njegovemu zdravju, vendar pa ima embalaža še druge funkcije:

Shranjevanje izdelkov je osnovna naloga embalaže. Embalaža mora biti takšna, da izdelek ustrezno (uspešno) shrani, ga varuje pred razsutjem in razlitjem (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).

Zaščita izdelkov je praviloma najpomembnejša naloga embalaže. Embalaža zaščiti vsebino pred zunanjimi vplivi okolja: mehanskimi (udarci, tresljaji), kemijskimi (voda, vlaga, plini, vonji), mikrobiološkimi (razvoj bakterij, kvasovk in plesni), biološkimi (insekti, glodavci) in atmosferskimi (svetloba, tlak). Ravno tako pa embalaža zaščiti okolje pred izdelkom. To je še posebej pomembno pri izdelkih, ki vsebujejo snovi, ki lahko ogrozijo okolje. Pri večini živilskih izdelkov je embalaža najpomembnejša za podaljšanje roka trajanja živila. Npr. aseptično pakirano mleko ali sokovi ostanejo aseptični toliko

časa, dokler jim embalaža zagotavlja zaščito. Poškodovana ali odprta embalaža ne ščiti več izdelka (Robertson, 2006).

Embalaža omogoča lažji **prevoz in skladiščenje izdelkov**. Oblikovana mora biti racionalno, da ne zavzema preveč prostora. Najbolje je, da je standardnih mer (mednarodni standardi), saj le tako omogoči optimalni izkoristek prostora v skladiščih in na transportnih sredstvih (Robertson, 2006).

Trženje izdelkov zahteva, da embalaža vsebuje informacije o izdelku, njegovi uporabnosti ter s svojim videzom prispeva k prodaji izdelka. Bolj je embalaža privlačna, raje kupci segajo po izdelku, ki je v njej. To je zlasti pomembno, ko kupec prvič izbira med izdelki določene vrste. Pomembna je tudi prepoznavnost izdelka, da kupec v množici enakih izdelkov takoj prepozna »pravega« (Robertson, 2006; Radonjič, 2008).

Embalaža ima tudi **tehnološko** vlogo, saj želimo, da ob pakiranju ni zapletov, da so embalažni materiali enostavni za oblikovanje in jih porabimo čim manj. **Praktičnost** je eden od pomembnih dejavnikov vsake embalaže – želimo, da je enostavna za rokovanje (zlaganje, odpiranje, zapiranje, itd.). Embalaža mora biti **ekonomična** – s čim manjšimi stroški je potrebno doseči ustrezno pakiranje. V zadnjem času pa je vse bolj pomemben **okoljski** vidik embalaže, saj želimo, da odpadna embalaža čim manj obremenjuje okolje (Radonjič, 2008).

2.2.3 Materiali

V živilski industriji uporabljamo praktično vse embalažne materiale: papir, kovine, steklo, umetne mase, les, tekstil, ravno tako pa tudi sestavljeno embalažo, ki je v zadnjih desetletjih, poleg embalaže iz umetnih mas, vse pomembnejša. Kateri embalažni material bomo izbrali za izdelavo neke embalaže, je odvisno od narave izdelka, cene izdelka in embalaže ter od želja kupcev (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).

Les je eden najstarejših embalažnih materialov, ki ga še vedno uporabljamo, čeprav ga vse bolj nadomeščajo drugi embalažni materiali (Radonjič, 2008).

Papir je tudi klasičen embalažni material, ki je še vedno največji delež embalaže, celo do 40 % vseh embalažnih materialov (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).

Kovina se v živilski industriji zelo pogosto uporablja, saj ob pravilni izvedbi deluje najbolj popolno in celovito (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).

Steklo ima za pakiranje živil veliko pozitivnih lastnosti. Je prozorno, tako da lahko kupec izdelek vidi. Ni prepustno za pline in vodo, je inertno, prenese visoke temperature. Žal pa ima steklena embalaža tudi negativne lastnosti, to pa sta predvsem lomljivost in praviloma relativno velik delež mase izdelka (Lai in sod., 1992; Radonjič, 2008).

Tekstil so praktično povsod nadomestili drugi materiali (Radonjič, 2008).

Umetne mase so industrijsko pridobljeni polimerni materiali, ki jih lahko oblikujemo v plastenke, posode, zavijalne folije in oslojevalne cevi (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).

Sestavljena embalaža ni samostojen material, ampak je narejena iz različnih embalažnih materialov, ki so s posebnimi postopki zlepljeni. Marsikje nam omogoča optimalno zaščito izdelka, ki je s samo enim embalažnim materialom ne bi mogli doseči (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).

2.2.4 Pakiranje posameznih vrst živil

Pakiranje živil je področje, ki zahteva veliko znanja o živilih, embalažnih materialih in postopkih pakiranja, napravah za pakiranje in vrstah pakiranja. Potrebno je veliko različnega znanja, da lahko uspešno izvedemo pakiranje posameznih vrst živil (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).

Izbor materiala za pakiranje je odvisen tudi od občutljivosti živila na vlago. Živila, ki vsebujejo malo vlage, so praviloma bolj občutljiva na vlago in embalaža mora biti manj prepustna za vlago. Zato so taka živila včasih pakirana v vakuumu ali pa v inertnem plinu. Za prodajo na debelo so običajno pakirana v kovinske bobne, manjša embalaža pa je iz troslojnih laminatov (PE/Al/papir) (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).

Čips, ekstrudirani prigrizki (smokiji), slane palčke itd., so pakirani v vrečke iz laminatov, ki so lahko samo iz umetnih mas, lahko pa vsebujejo tudi aluminij (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).

Kruh in pecivo ovijamo v folije iz umetnih mas. Tako ostanejo sveži več dni, saj folija preprečuje izgubo vlage in okužbo z mikroorganizmi iz zraka. Dobro pa je, da folija delno prepušča vlago, saj prevelika vlaga vzpodbuja rast plesni (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008; Manley, 1991).

2.2.5 Oznake

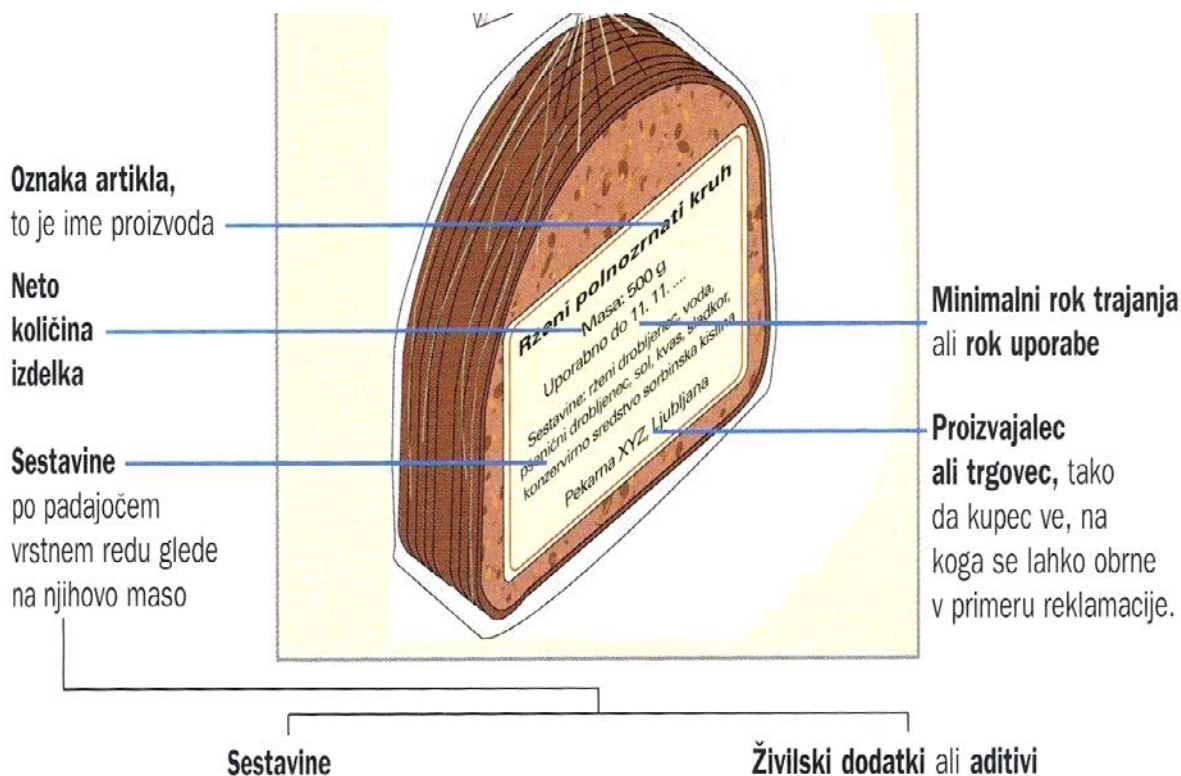
Označbe na živilu morajo biti v slovenskem jeziku, na opaznem mestu embalaže, tako da so zlahka vidne, razumljive, nedvoumne, jasno čitljive in neizbrisne ter ne smejo biti skrite, nejasne ali prekinjene z drugim besednim ali slikovnim gradivom (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).

Pri označevanju (deklariranju) predpakiranih živil je **obvezna navedba** naslednjih podatkov:

- **ime živila**, pod katerim se živilo daje v promet (prodajno ime). Vsebovati mora tudi podatek o njegovem fizikalnem stanju ali posebnem postopku obdelave (npr. dimljen, sušen, zamrznjen, ipd.), če bi izpustitev tega podatka končnega potrošnika lahko zmedla ali zavedla. Trgovsko ime, blagovna znamka ali izmišljeno ime ne morejo nadomestiti prodajnega imena živila,
- **seznam sestavin** – vključene in navedene morajo biti vse sestavine živila po padajočem vrstnem redu glede na maso, ki je bila zabeležena v času njihove uporabe pri pripravi živila,

- **nazivna količina** – neto masa (v kg, g) ali volumen (v L, cL, mL),
- **rok uporabnosti** – je datum minimalne trajnosti ali datum uporabe. Označen mora biti z besedami »porabiti do«,
- **serija** (lot) živila (podatek, s katerim se lahko zagotavlja sledljivost živila),
- **posebni pogoji shranjevanja** (hranjenja) ali pogoji uporabe,
- **ime in naslov ali firma in sedež proizvajalca** ali tistega, ki živilo pakira, ali prodajalca,
- **podatek o kraju porekla**, če bi izpustitev tega podatka lahko zavedla končnega potrošnika glede pravega porekla živila,
- **oznaka zdravstvene ustreznosti** – pri živilih živalskega izvora (veterinarska oznaka, ki vključuje tudi registrsko številko obrata),
- **pri pijačah, ki vsebujejo več kot 1,2 vol % alkohola**, dejansko vsebnost alkohola v volumskih odstotkih,
- **navodilo za uporabo**, kadar živila ne bi bilo mogoče ustrezno uporabiti brez teh navodil,
- **vsebnost alergenih substanc**,
- **označitev vsebnosti GMO** (gensko modificirane hrane),
- **način pakiranja**, če je živilo npr. pakirano v kontrolirani atmosferi,
- **oznako: obdelano z ionizirajočimi žarki** (v RS je taka obdelava dovoljena le za nekatere začimbe in zelišča).

Ime živila, neto količina, rok uporabnosti in odstotek alkohola morajo biti označeni v istem vidnem polju (Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil, 2004; Zavrtanik, 2002).



Slika 1: Obvezne oznake na živilu (Grüner in sod., 2005)

Označbe na embalaži živila lahko vsebujejo tudi neobvezne podatke: črtno (bar) kodo, hranilno vrednost, blagovno znamko, navodilo za pripravo, recept, ipd. (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).

Znak "VARUJE ZDRAVJE" podeljuje Društvo za zdravje srca in ožilja Slovenije izbranim živilom, ki ustrezajo normativom za ocenjevanje živilskih izdelkov. Oblikovan je kot stiliziran srček, obkrožen s črko Q, pod katerim je napis Varuje zdravje (slika: 2, znak 1) (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).

Varovalna živila so vsi tisti proizvodi, ki vsebujejo malo maščob (manj kot 3 %), malo nasičenih maščobnih kislin, malo holesterola ali imajo majhno vsebnost soli, sladkorja, relativno majhno energijsko vrednost ter veliko prehranskih vlaknin. V znaku mora biti obvezno označeno, zakaj je proizvod pridobil to oznako in obvezno navedena hranilna vrednost proizvoda v obliki tabele (energijska vrednost in vsebnost hranil) (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).

Pri obnovljivi embalaži iz polimerov je predpisano označevanje za ponovno predelavo. Najbolj razširjen znak je Mobiusova zanka, simbol za izdelek ali embalažo, za katero je po uporabi v smislu embalaže določeno zbiranje in procesi recikliranja. Trikotnik je mednarodni simbol, praviloma je sredi trikotnika napisana številka, spodaj pa je kratica, ki označuje vrsto materiala (slika: 2, znak 2) (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).

Znana je oznaka "zelena pika – der grüne Punkt", ki pomeni, da je embalaža izdelka vključena v sistem ravnanja z odpadno embalažo ter da se zbira, ponovno uporabi, reciklira ali drugače ustrezno predela. Zelena pika je najbolj razširjen ekološki znak v Evropi in se pojavlja na embalaži številnih izdelkov (slika: 2, znak 3) (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).

Slika smetnjaka opozarja, da je embalažo treba odvreči na primerno mesto. Z vzpostavitev sistema za ravnanje z odpadno embalažo je primerno mesto zbiralnica (slika: 2, znak 4) (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008).



Znak 1: VARUJE ZDRAVJE



Znak 2: Obnovljiva embalaža



Znak 3: Zelena pika



Znak 4: Embalažni material za recikliranje

Slika 2: Neobvezne oznake in oznake, ki se nanašajo na embalažo (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008)

3 MATERIALI IN METODE

3.1 POSTOPEK DELA

Ob vsakodnevnih praktičnih težavah z uporabo in razumevanjem deklaracij na predpakiranih živilih smo se po posvetu na Ministrstvu za kmetijstvo gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije in Zavodu za zdravstveno varstvo v Celju odločili za sistematičen pregled deklaracij na nekaterih predpakiranih izdelkih. V bolje založenem slovenskem supermarketu smo naključno izbrali, popisali in dokumentirali izdelke različnih blagovnih znamk iz oddelka sladkih in slanih prigrizkov, od tega 50 različnih vzorcev piškotov in čipsa. Izbrani izdelki (20) so predstavljeni v preglednici 1. Tekst z izbranih fotografiranih deklaracij smo pretipkali, analizirali in označili napake. Te smo kategorizirali – analizirali v smislu predlaganja izboljšav in skladnosti s pravilniki in odločbami o označbah na živilih.

3.2 MATERIALI

3.2.1 Izdelki različnih blagovnih znamk

V bolje založenem slovenskem supermarketu smo naključno izbrali in dokumentirali 50 različnih izdelkov piškotov in čipsa. Od teh 50 izdelkov smo izbrali 20 reprezentativnih vzorcev ter jih podrobno analizirali.

Preglednica 1: Seznam označb izbranih piškotov in čipsa

OZNAKA IZDELKA	VRSTA IZDELKA	ŠTEVILKA VZORCA
CHEESE FLAVOUR – POM-BÄR	ČIPS	13
CHIPS Classic – SPAR	ČIPS	16
CHOCO LEIBNIZ BANANA – Bahlsen	PIŠKOTI	05
Choco MEDENJACI – KRAŠ	PIŠKOTI	06
CHOCO STICKS – GRIESSON	PIŠKOTI	01
Chocolate Biscuits – SPAR	PIŠKOTI	10
CRACKERS – CRICH	ČIPS	18
Čoko Smoki – Stark	ČIPS	17
Deliciously baked cookies – Tago	PIŠKOTI	09
Jaffa – KRAŠ	PIŠKOTI	03
Krhki PIŠKOTI – SPAR	PIŠKOTI	07
MINI FRITTS – Kelly's	ČIPS	11
NAPOLITANKE Kokos-Čokolada – JADRO	PIŠKOTI	02
ORIGINAL – Pringles	ČIPS	14
Pepito MiniStars – LU	PIŠKOTI	04
ROLLANDINHOS CRISPY CHEESE – Kelly's	ČIPS	15
TORTILLA CHIPS Cool Original – POCO LOCO	ČIPS	20
TORTILLA CHIPS natural – SPAR	ČIPS	12
TWIST – RECETTE DE CHAMPAGNE	ČIPS	19
WHITE CHOCOLATE & CRANBERRY COOKIES – Merba	PIŠKOTI	08

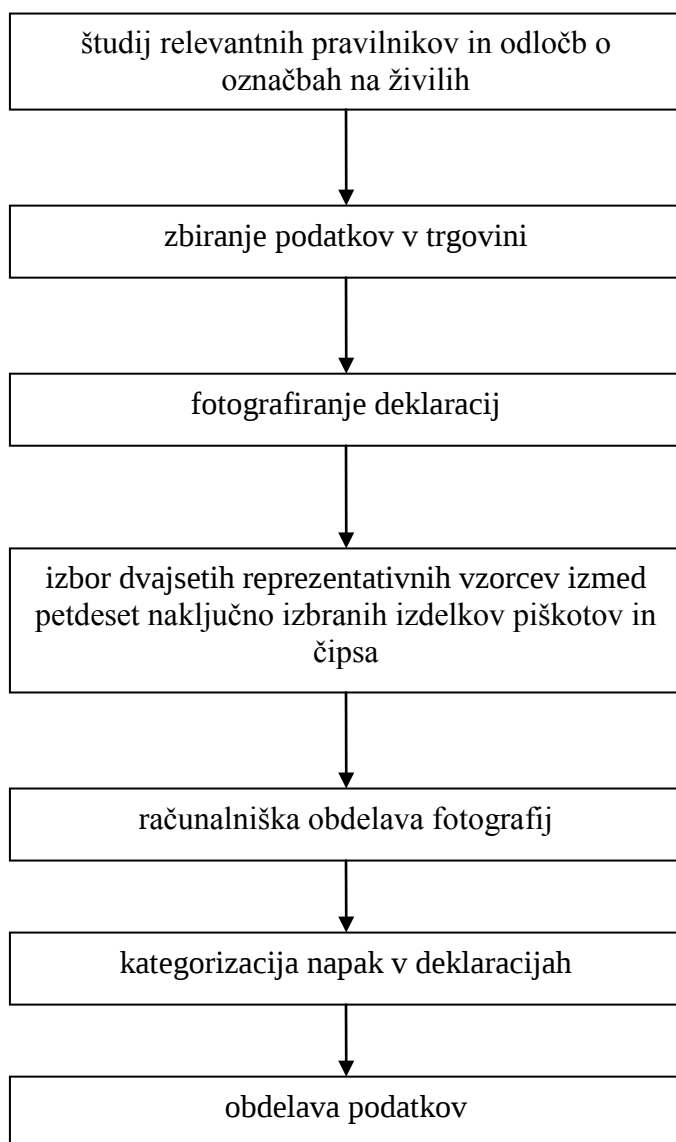
3.2.2 Fotografiranje

S fotografiranjem smo dokumentirali embalažo in deklaracijo na 50 naključno izbranih izdelkih piškotov in čipsa.

3.2.3 Računalniška obdelava

S pomočjo računalnika smo obdelali zbrane fotografije in jih preoblikovali v lažje berljivo obliko.

3.3 POTEK RAZISKAVE



Slika 3: Shematski prikaz poteka raziskave

4 REZULTATI

4.1 SISTEMIZACIJA NAPAK

Pri 20 reprezentativno izbranih vzorcih piškotov in čipsa smo na označbah ugotovili različne vrste napak: od grobih vsebinskih in strokovnih napak do jezikovnih napak. Napake na označbah smo sistemizirali in razdelili po tipih napak. Zaradi lažje obravnave smo napake označili z barvno legendo, ki je prikazana v preglednici 2.

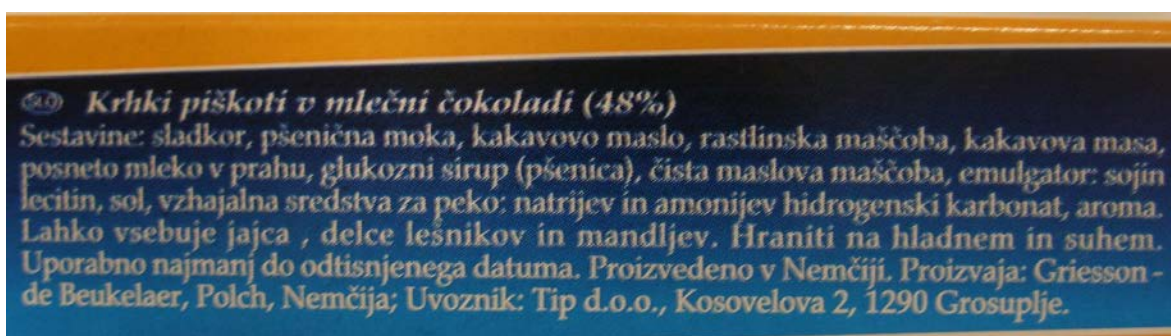
Preglednica 2: Sistemizacija in barvna legenda napak v deklaracijah

TIP NAPAKE		BARVNA LEGENDA
1 – STROKOVNE NAPAKE	1A – NAPAČNO PREVEDEN STROKOVNI IZRAZ	Barvna legenda
	1B – NOMENKLATURNE NAPAKE V KEMIJI	Barvna legenda
2 – VSEBINSKE NAPAKE IN/ALI NEJASNOSTI		Barvna legenda
3 – POMANJKLJIV ALI NAPAČEN PREVOD		Barvna legenda
4 – POMANJKLJIVA SLOVENSKA DEKLARACIJA (GLEDE NA ORIGINAL)	4A – MANJKA PODATEK	Barvna legenda
	4B – PODATEK JE NERAZUMLJIV	Barvna legenda
5 – DVOJNO NAVAJANJE PODATKOV OZ. PODVAJANJE PODATKOV		Barvna legenda
6 – SLOVNIČNE IN JEZIKOVNE NAPAKE		Barvna legenda
7 – PREDLOGI ZA IZBOLJŠAVE		Barvna legenda

4.2 PREDSTAVITEV POSAMEZNIH OZNAČB VZORCEV IN NJIHOVIH NAPAK

Na straneh 15-34 smo predstavili posamezne vzorce. Fotografiji izdelka sledi fotografija celotne deklaracije (v več jezikih). Zadnja – najbolj povečana – fotografija pa omogoča berljivost slovenskega teksta. Pod fotografijami je pretipkan slovenski tekst, kjer smo z barvno legendo (preglednica 2) označili napake. Za boljše razumevanje napak smo z barvo označili celotno besedno zvezo, v kateri je napaka, napako pa smo poudarili s krepkim tiskom.

Pri napakah se zavestno nismo ukvarjali s tem, ali trditve v deklaracijah ustrezajo kvaliteti izdelka. Omejili smo se samo na boljše in slabše podajanje informacije. Ravno tako nismo razlikovali med napakami, ki so posledica slabega prevajanja in tistimi, ki so posledica slabe originalne deklaracije. Namen naloge je predlagati za potrošnika povednejšo in uporabnejšo deklaracijo.



SLO Krhki piškoti v mlečni čokoladi (48%)

Sestavine: sladkor, pšenična moka, kakavovo maslo, rastlinska maščoba, kakavova masa, posneto mleko v prahu, glukočni sirup (pšenica), čista maslova maščoba, emulgator: sojin lecitin, sol, vzhajalna sredstva za peko: natrijev in amonijev hidrogenski karbonat, aroma. Lahko vsebuje jajca, delce lešnikov in mandljev. Hraniti na hladnem in suhem. Uporabno najmanj do odtisnjene datuma. Proizvedeno v Nemčiji. Proizvajal: Griesson-de Beukelaer, Polch, Nemčija; Uvoznik: Tip d.o.o., Kosovelova 2, 1290 Grosuplje.

Uporabno najmanj do:

50 g e

Slika 4: Označbe in napake označb za vzorec številka 01 CHOCO STICKS – GRIESSON



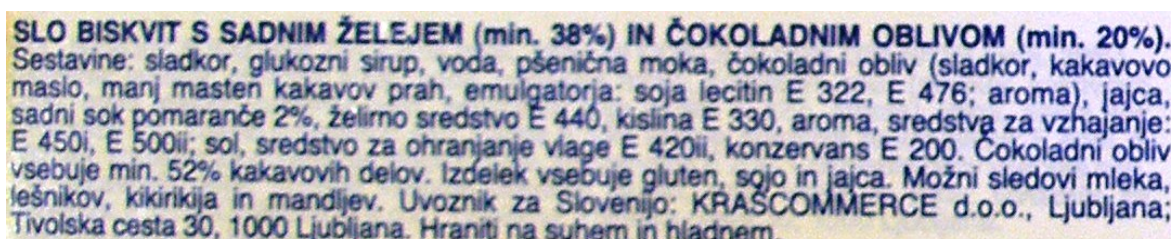
HR/BiH. Vafel proizvod. Sastojci: punjenje s kokosom 35% (hidrogenirano biljno ulje, šećer, obrano mlijeko u prahu, kokosovo brašno 7,4%, dekstroza, aroma), punjenje s čokoladom 35% [šećer, hidrogenirano biljno ulje, čokolada 6,3% (šećer, kakaova masa, kakaov maslac, emulgator: sojin lecitin, aroma vanilin), kakaov prah smanjene masti, obrano mlijeko u prahu, dekstroza, aroma], pšenično brašno, kukuruzni škrob, hidrogenirano biljno ulje, kakaov prah smanjene masti, tvar za rahljenje: E 500, sol, emulgator: sojin lecitin. Kakaovi dijelovi: 38% min. u čokoladi. Proizvod sadrži pšenični gluten, sojin lecitin, mliječnu tvar. Može sadržavati tragove lješnjaka, sojinog brašna, kikirikija. Čuvati na suhom i hladnom mjestu. Proizvođač: KAROLINA d.o.o., OSIJEK, VUKOVARSKA CESTA 209a, HRVATSKA. Uvoznik za BiH: MCI d.o.o., Varaždinska 5, 88220 Široki Brijeg, BiH. Najbolje upotrijebiti do: otisnuto na ambalaži. SLO. Vafelj izdelek. Sestavine: polnjenje s kokosom 35% (hidrogenirano rastlinsko olje, sladkor, posneto mleko v prahu, kokosova moka 7,4%, dekstroza, aroma), polnjenje z čokoladom 35% [sladkor, hidrogenirano rastlinsko olje, čokolada 6,3% (sladkor, kakovova masa, kakovovo maslo, emulgator: sojin lecitin, aroma vanilin), manjmasten kakovov prah, posneto mleko v prahu, dekstroza, aroma], pšenična moka, koruzni škrob, hidrogenirano rastlinsko olje, manjmasten kakovov prah, sredstvo za vzhajanje: E 500, jedilna sol, emulgator: sojin lecitin. Kakavovi deli: najmanj 38% v čokoladi. Izdelek vsebuje pšenični gluten, sojin lecitin, mlečno snov. Lahko vsebuje sledi lešnikov, sojino moko, arašidov. Hraniti v suhem in hladnem prostoru. Proizvajalec: KAROLINA d.o.o., OSIJEK, VUKOVARSKA CESTA 209a, HRVAŠKA. Uvoznik za Slovenijo: MAGISTRAT INTERNATIONAL d.d., Kotnikova 28, 1000 Ljubljana, Slovenija. Uporabno najmanj do: odtisnjeno na embalaži. MK. Вафел производ. Састојци: крем од кокос 35% (хидрогенирано растително масло, шеќер, обезмастено млеко во прав, кокосово брашно 7,4%, декстроза, арома), крем од чоколада 35% [шеќер, хидрогенирано растително масло, чоколада 6,3% (шеќер, какаова маса, какаово масло, емулгатор: сојин лецитин, арома ванилин), какао во прав со помалку масти, обезмастено млеко во прав, декстроза, арома], пшенично брашно, пченкарен скроб, хидрогенирано растително масло, какао во прав со помалку масти, средство за нараснување: E 500, сол, емулгатор: сојин лецитин. Чоколада содржи мин. 38% делови какао. Производот содржи пшеничен gluten, сојин лецитин, млечну материю. Може да содржи лешници.

Uvoznik za BiH: MCI d.o.o., Varaždinska 5, 88220 Široki Brijeg, BiH. Najbolje upotrijebiti do: otisnuto na ambalaži. SLO. Vafelj izdelek. Sestavine: polnjenje s kokosom 35% (hidrogenirano rastlinsko olje, sladkor, posneto mleko v prahu, kokosova moka 7,4%, dekstroza, aroma), polnjenje z čokoladom 35% [sladkor, hidrogenirano rastlinsko olje, čokolada 6,3% (sladkor, kakovova masa, kakovovo maslo, emulgator: sojin lecitin, aroma vanilin), manjmasten kakovov prah, posneto mleko v prahu, dekstroza, aroma], pšenična moka, koruzni škrob, hidrogenirano rastlinsko olje, manjmasten kakovov prah, sredstvo za vzhajanje: E 500, jedilna sol, emulgator: sojin lecitin. Kakavovi deli: najmanj 38% v čokoladi. Izdelek vsebuje pšenični gluten, sojin lecitin, mlečno snov. Lahko vsebuje sledi lešnikov, sojino moko, arašidov. Hraniti v suhem in hladnem prostoru. Proizvajalec: KAROLINA d.o.o., OSIJEK, VUKOVARSKA CESTA 209a, HRVAŠKA. Uvoznik za Slovenijo: MAGISTRAT INTERNATIONAL d.d., Kotnikova 28, 1000 Ljubljana, Slovenija. Uporabno najmanj do: odtisnjeno na embalaži. MK. Вафел производ. Састојци: крем од кокос 35% (хидрогенирано растително масло, шеќер, обезмастено

SLO. **Vafelj izdelek**. Sestavine: **polnjenje s kokosom 35%** (hidrogenirano rastlinsko olje, sladkor, posneto mleko v prahu, kokosova moka **7,4%**, **dekstroza**, aroma), **polnjenje z čokoladom 35%** [sladkor, hidrogenirano rastlinsko olje, čokolada **6,3%** (sladkor, kakovova masa, kakovovo maslo, emulgator: sojin lecitin, aroma vanilin), **manjmasten kakovov prah**, posneto mleko v prahu, **dekstroza**, aroma], pšenična moka, koruzni škrob, hidrogenirano rastlinsko olje, **manjmasten kakovov prah**, sredstvo za vzhajanje: E 500, jedilna sol, emulgator: sojin lecitin. Kakavovi deli: najmanj **38%** v čokoladi. Izdelek vsebuje pšenični gluten, sojin lecitin, **mlečno snov**. **Lahko vsebuje sledi lešnikov, sojino moko, arašidov**. Hraniti v suhem in hladnem prostoru. Proizvajalec: KAROLINA d.o.o., OSIJEK, VUKOVARSKA CESTA 209a, HRVAŠKA. Uvoznik za Slovenijo: MAGISTRAT INTERNATIONAL d.d., Kotnikova 28, 1000 Ljubljana, Slovenija. Uporabno najmanj do: odtisnjeno na embalaži.

Neto količina: e **200g**

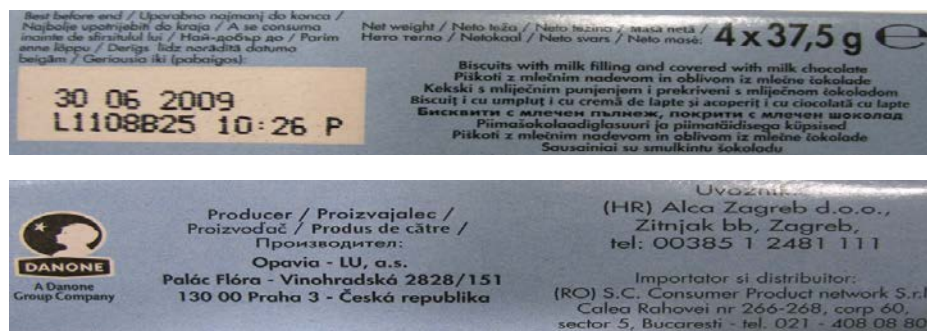
Slika 5: Označbe in napake označb za vzorec številka 02 NAPOLITANKE Kokos-Čokolada – JADRO



SLO BISKVIT S SADNIM ŽELEJEM (min. 38%) IN ČOKOLADNIM OBLIVOM (min. 20%). Sestavine: sladkor, glukočni sirup, voda, pšenična moka, čokoladni oblivi (sladkor, kakavovo maslo, manj masten kakavov prah, emulgatorja: soja lecitin E 322, E 476; aroma), jajca, sadni sok pomaranče 2%, želirno sredstvo E 440, kislina E 330, aroma, sredstva za vzhajanje: E 450i, E 500ii; sol, sredstvo za ohranjanje vlage E 420ii, konzervansi E 200. Čokoladni oblivi vsebuje min. 52% kakavovih delov. Izdelek vsebuje gluten, sojo in jajca. Možni sledovi mleka, lešnikov, kikirikija in mandljev. Uvoznik za Slovenijo: KRAŠCOMMERCE d.o.o., Ljubljana; Tivolska cesta 30, 1000 Ljubljana. Hraniti na suhem in hladnem.

Uporabno najmanj do:
Neto količina **125g**

Slika 6: Oznache in napake označb za vzorec številka 03 Jaffa – KRAŠ



(SLO) Piškoti z mlečnim nadevom in oblivo iz mlečne čokolade - Sestavine: pšenična moka, mlečna čokolada 23% [kakavova masa in maslo, sladkor, sirotka v prahu, posneto mleko v prahu, sirup glukoze, mlečno maslo, laktoza, emulgator: soja lecitin], mlečni nadev 15,5% [sladkor, rastlinsko olje, polnomastno mleko v prahu, aroma: vanilin, emulgator: soja lecitin, sredstvo za uravnavanje kislosti: citronska kislina], rastlinska maščoba, sladkor, glukozi sirup sredstva za vzhajanje: E550, E503; aroma: vanilin, emulgator: soja lecitin, sredstvo za uravnavanje kislosti: citronska kislina. (HR/BH) Kekski s mlečnim punjenjem i prekriveni s mlečnom čokoladom - Sastojci: pšenično brašno, mlečna čokolada 23,0% [kakavova masa i kokosno maslo, sladkor, sirotka u prahu, posneto mleko u prahu, sirup glukoze, mlečno maslo, laktoza, emulgator: soja lecitin], mlečni nadjev 15,5% [sladkor, rastlinsko ulje, polnomasno mleko u prahu, aroma: vanilin, emulgator: soja lecitin, sredstvo za uravnavanje kislosti: citronska kislina], rastlinsko maslo, sladkor, glukozi sirup sredstva za vzhajanje: E550, E503; aroma: vanilin, emulgator: soja lecitin, sredstvo za uravnavanje kislosti: citronska kislina. (RO) Biscuiti cu lapte si crema de lapte acoperiti cu ciocolata de lapte - Ingrediente: Faina de porumb, oua, zahar, unt de cacao, zahar, pudra de zahar, lapte praf degrevat, sirup glukoza, unt de lapte, lactoză, emulgator: lecitină de soia; Crema de lapte 15,5% [zahar, ulei vegetal, lapte praf integral, arome: vanilie, emulgator: lecitină de soia, agent de conservare: acid citric], sirop de zahar, unt de cacao, zahar, pudra de zahar, lapte praf degrevat, sirup glukoza, unt de lapte, lactoză, emulgator: lecitină de soia; Sare de lapte, aroma: vanilie, emulgator: lecitină de soia, agent de conservare: acid citric. (SLO) Piškoti z mlečnim nadevom in oblivo iz mlečne čokolade - Sestavine: pšenična moka, mlečna čokolada 23% [kakavova masa in maslo, sladkor, sirotka v prahu, posneto mleko v prahu, sirup glukoze, mlečno maslo, laktoza, emulgator: soja lecitin], mlečni nadev 15,5% [sladkor, rastlinsko olje, polnomastno mleko v prahu, aroma: vanilin, emulgator: soja lecitin, sredstvo za uravnavanje kislosti: citronska kislina], rastlinska maščoba, sladkor, glukozi sirup sredstva za vzhajanje: E550, E503; aroma: vanilin, emulgator: soja lecitin, sredstvo za uravnavanje kislosti: citronska kislina. (HR/BH) Kekski s mlečnim punjenjem i prekriveni s mlečnom čokoladom - Sastojci: pšenično brašno, mlečna čokolada 23,0% [kakavova masa i kokosno maslo, sladkor, sirotka u prahu, posneto mleko u prahu, sirup glukoze, mlečno maslo, laktoza, emulgator: soja lecitin], mlečni nadjev 15,5% [sladkor, rastlinsko ulje, polnomasno mleko u prahu, aroma: vanilin, emulgator: soja lecitin, sredstvo za uravnavanje kislosti: citronska kislina], rastlinsko maslo, sladkor, glukozi sirup sredstva za vzhajanje: E550, E503; aroma: vanilin, emulgator: soja lecitin, sredstvo za uravnavanje kislosti: citronska kislina. (RO) Biscuiti cu lapte si crema de lapte acoperiti cu ciocolata de lapte - Ingrediente: Faina de porumb, oua, zahar, unt de cacao, zahar, pudra de zahar, lapte praf degrevat, sirup glukoza, unt de lapte, lactoză, emulgator: lecitină de soia; Crema de lapte 15,5% [zahar, ulei vegetal, lapte praf integral, arome: vanilie, emulgator: lecitină de soia, agent de conservare: acid citric], sirop de zahar, unt de cacao, zahar, pudra de zahar, lapte praf degrevat, sirup glukoza, unt de lapte, lactoză, emulgator: lecitină de soia; Sare de lapte, aroma: vanilie, emulgator: lecitină de soia, agent de conservare: acid citric.

Store in a cool dry place / Hranite na hladnem in suhem prostoru / Čuvati na hladnom i suhom mjestu / A se pstrá la loc uscat i rece / Да се съхранява на хладно и сухо място / Hoida jahedas ja kuivas kohas / Uzglabot saosu u vesu vietu / Laikyti sausioje vesioje vietuje: 18°-20° C	
Average nutrition value per 100 g - 37,5 g / Povprečna hranilna vrednost na 100 g - 37,5 g / Prosečna hranljiva vrijednost na 100 g - 37,5 g / Valoare nutritivă medie pe 100 g - 37,5 g / Хранителна информация (средно съдържание на хранителни вещества на 100g 37,5g) / Toitumissalane teave 100 g - 37,5 g kohta / Видiја užtvěrbta uz 100 g - 37,5 g produkta / Maistīnē vērtē (vidutīnē) 100 g - 37,5 g	
Energy / Energijiska vrednost / Energetska vrijednost / Valoare energetică / Энергійна стойност / Energy / Energetička vērtība / Energetinė vertė	100 g 2080 kJ / 497 kcal
Protein / Beljakovine / Bijelčevine / Proteine / Бельчџини / Valgud / Proteīni / Baltymų	6,1 g
Carbohydrate / Ogļjikovi hidrati / Ugljikohidrati / Hidrokarbonat i / Вуглехидрати / Süsivesikud / Ogljikohidrati / Angliavandenių	63,8 g
Fat / Maščobe / Masti / Grāšme / Mažnini / Rozvad / Tauki / Riebalų	24,1 g
	37,5 g 806 kJ / 192 kcal
	2,4 g
	24,2 g
	9,6 g

hondling: eggs, hazelnuts. (SLO) Piškoti z mlečnim nadevom in oblivo iz mlečne čokolade - Sestavine: pšenična moka, mlečna čokolada 23% [kakavova masa in maslo, sladkor, sirotka v prahu, posneto mleko v prahu, sirup glukoze, mlečno maslo, laktoza, emulgator: soja lecitin], mlečni nadev 15,5% [sladkor, rastlinsko olje, polnomastno mleko v prahu, aroma: vanilin, emulgator: soja lecitin, sredstvo za uravnavanje kislosti: citronska kislina], rastlinska maščoba, sladkor, glukozi sirup sredstva za vzhajanje: E550, E503; aroma: vanilin, emulgator: soja lecitin, sredstvo za uravnavanje kislosti: citronska kislina. (HR/BH) Kekski s mlečnim punjenjem i prekriveni s mlečnom čokoladom - Sastojci: pšenično brašno, mlečna čokolada 23,0% [kakavova masa i kokosno maslo, sladkor, sirotka u prahu, posneto mleko u prahu, sirup glukoze, mlečno maslo, laktoza, emulgator: soja lecitin], mlečni nadjev 15,5% [sladkor, rastlinsko ulje, polnomasno mleko u prahu, aroma: vanilin, emulgator: soja lecitin, sredstvo za uravnavanje kislosti: citronska kislina], rastlinsko maslo, sladkor, glukozi sirup sredstva za vzhajanje: E550, E503; aroma: vanilin, emulgator: soja lecitin, sredstvo za uravnavanje kislosti: citronska kislina. (RO) Biscuiti cu lapte si crema de lapte acoperiti cu ciocolata de lapte - Ingrediente: Faina de porumb, oua, zahar, unt de cacao, zahar, pudra de zahar, lapte praf degrevat, sirup glukoza, unt de lapte, lactoză, emulgator: lecitină de soia; Crema de lapte 15,5% [zahar, ulei vegetal, lapte praf integral, arome: vanilie, emulgator: lecitină de soia, agent de conservare: acid citric], sirop de zahar, unt de cacao, zahar, pudra de zahar, lapte praf degrevat, sirup glukoza, unt de lapte, lactoză, emulgator: lecitină de soia; Sare de lapte, aroma: vanilie, emulgator: lecitină de soia, agent de conservare: acid citric.

(SLO) Piškoti z mlečnim nadevom in oblivo iz mlečne čokolade – Sestavine: pšenična moka, mlečna čokolada 23% [kakavova masa in maslo, sladkor, sirotka v prahu, posneto mleko v prahu, sirup glukoze, mlečno maslo, laktoza, emulgator: soja lecitin]; mlečni nadev 15,5% [sladkor, rastlinsko olje, polnomastno mleko v prahu, aroma: vanilin, emulgator: soja lecitin, sredstvo za uravnavanje kislosti: citronska kislina]; rastlinska maščoba; sladkor; glukozi sirup sredstva za vzhajanje: E550, E503; aroma: vanilin, emulgator: soja lecitin, sredstvo za uravnavanje kislosti: citronska kislina. Vsebuje: pšenico, sojo, mleko. Prišlo v stik z: jajci, lešniki.

Uporabno najmanj do konca

Neto teža: 4 x 37,5 g e

Piškoti z mlečnim nadevom in oblivo iz mlečne čokolade

Hranite na hladnem in suhem prostoru: 18°-20°C

Povprečna hranilna vrednost na 100 g – 37,5 g

Energijiska vrednost/

Beljakovine

Ogļjikovi hidrati

Maščobe

100 g	37,5 g
2080 kJ / 497 kcal	806 kJ / 192 kcal
6,1 g	2,4 g
63,8 g	24,2 g
24,1 g	9,6 g

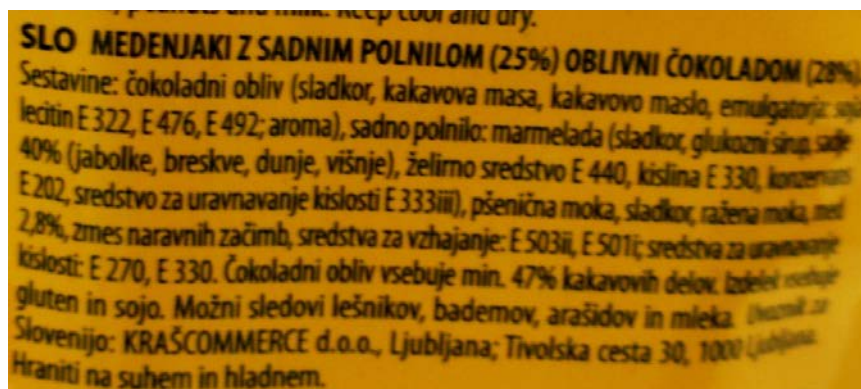
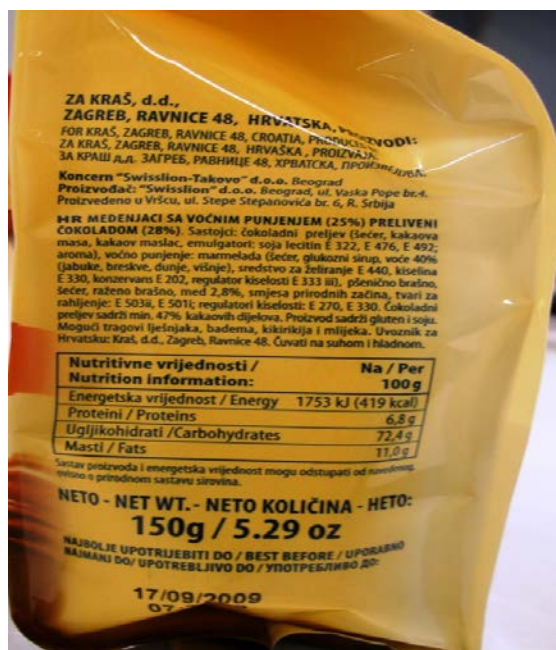
Slika 7: Oznacbe in napake označb za vzorec številka 04 Pepito MiniStars – LU



SLO Čajno pecivo z banano in mlečno čokolado (48 %) z okusom banane. Sestavine: pšenična moka, sladkor, kakavovo maslo, kakavova masa, rastlinska maščoba, posneto mleko v prahu, glukozni sirup (pšenični), sirotka v prahu, maslo, maslena maščoba, banana v prahu 1,8 %, izdelki iz sirotke, mlečni sladkor, emulgator: soja lecitin, jedilna sol, sredstvo za vzhajanje: natrijev-hidrogenkarbonat in dinatrijevdfosfat, aroma, suh jajčni rumenjak, sredstvo za uravnavanje kislosti: citronska kislina, naravna kokosova aroma, pšenični škrob. Proizvedeno v Nemčiji. Hraniti na hladnem in suhem. Izdelek je uporaben najmanj do datuma označenega na strani embalaže.

125g e

Slika 8: Označbe in napake označb za vzorec številka 05 CHOCO LEIBNIZ BANANA – Bahlsen



SLO MEDENJACI Z SADNIM POLNILOM (25%) OBLIVNI ČOKOLADOM (28%).
Sestavine: čokoladni oblivi (sladkor, kakavova masa, kakavovo maslo, emulgatorja: soja lecitin E 322, E 476, E 492; aroma), sadno polnilo: marmelada (sladkor, glukozni sirup, sadje 40% (jabolke, breskve, dunje, višnje), želirno sredstvo E 440, kislina E 330, konzervansi E 202, sredstvo za uravnavanje kislosti E 333iii), pšenična moka, sladkor, ražena moka, med 2,8%, zmes naravnih začimb, sredstva za vzhajanje: E 503ii, E 501i; sredstva za uravnavanje kislosti: E 270, E 330. Čokoladni oblivi vsebuje min. 47% kakavovih delov. Izdelek vsebuje gluten in sojo. Možni sledovi lešnikov, bademov, arašidov in mleka. Uvoznik za Slovenijo: KRAŠCOMMERCE d.o.o., Ljubljana; Tivolska cesta 30, 1000 Ljubljana. Hraniti na suhem hladnem.

Uporabno najmanj do:
Neto količina: 150g

Slika 9: Oznache in napake označb za vzorec številka 06 Choco MEDENJACI – KRAŠ



SLO

Čajno pecivo

Sestavine: pšenična moka, sladkor, rastlinska maščoba, med, sredstva za vzhajanje (E 500ii, E 503ii), jedilna sol, laktoza, mlečne beljakovine, arome. Hranite v suhem prostoru. Proizvedeno v Sloveniji.

Uporabno najmanj do:

Neto teža: 1000 g e

Slika 10: Označbe in napake označb za vzorec številka 07 Krhki PIŠKOTI – SPAR



SLO Keksi z belo čokolado in brusnicami. Sestavine: sladkor, pšenična moka, rastlinsko olje, rozine, 8% brusnic, dekstroza, sredstvo za vzhajanje: E450, E500, sol, arome, glukozni sirup, E330, cimet, antioksidant: E300, emulgator: soja lecithin. Vsebuje: 20% bele čokolade in 8% brusnic. Alergeni: gluten (pšenični, ovseni), soja, mleko. Lahko vsebuje delčke oreščkov. Hraniti na suhem in hladnem. Uporabno najmanj do ...

200g e

Slika 11: Označbe in napake označb za vzorec številka 08 **WHITE CHOCOLATE & CRANBERRY COOKIES – MERBA**



Mehki biskvit polnjen s sadnim želejem in prelit s čokolado
Sestavine: pšenična moka, sladkor, rastlinsko okoladnega preliwa 25%. Hraniti na temperaturi maslo, emulgator E 471), glukozni sirup, kondenzirani jabolčni sok, krompirjev škrob, jajca, mleko v prahu, želirno sredstvo pektin, regulator kislosti citronska kislina, sredstvo za vzhajanje E 500(ii), E503(ii), sol, naravni barvili (160a) in E100, naravni identična aroma pomaranče. Količina žele polnila 35%, količina čokoladnega preliwa 25%. Hraniti na temperaturi od 16-25°C in pri maksimalni vlažnosti 75%. Uvoznik: Petlja d.o.o. Ob Dravi 3a, 2250 Ptuj, Slovenija. Uporabno najmanj do: 05.06.2009
Neto količina: 800g

SI Proizvedeno na Poljskem.

SI Lahko vsebuje delčke arašidov, lešnikov in sezama.

SI Hraniti na temperaturi od 16-25°C in pri maksimalni vlažnosti 75%.

Slika 12: Označbe in napake označb za vzorec številka 09 Deliciously baked cookies – Tago



SLO Masleni keksi z mlečno čokolado (63%)

• Sestavine: sladkor, pšenična moka, kakavovo maslo, kakavova masa, posneto mleko v prahu, maslo (3,7%), sladka sirotka v prahu, maslene maščobe, glukozni sirup (pšenica), laktoza, emulgatorji: lecitini (sojin lecitin); kuhinjska sol, sredstvi za vzhajanje: natrijev hidroge-karbonat in dinatrijev difosfat; polno mleko v prahu, aroma, kislina: citronska kislina, rumenjak v prahu. Lahko vsebuje majhne količine orešchkov in arašidov. Hraniti na suhem in hladnem. Uporabno najmanj do: datuma odtisnjenega na strani embalaže. (M) Keks s maslacom prefliven

Povprečna hranilna vrednost	na 100g	na porcijo (28g):	GDA*
Energijska vrednost	2117 kJ/506 kcal	593 kJ/141 kcal	2000 kcal
Beljakovine	7,6 g	2,1 g	50 g
Ogljikovi hidrati	60,0 g	17 g	270 g
od teh sladkorji	38,0 g	11,0 g	90 g
Maščoba	26,0 g	7,3 g	70 g
od te nasičene maščobne kisline	16,0 g	4,6 g	20 g
Prehranske vlaknine	2,5 g	0,7 g	25 g
Natrij	0,25 g	0,07 g	2,4 g

*priporočen dnevni vnos za povprečno odraslo osebo

125g e

Uporabno najmanj do

Slika 13: Označbe in napake označb za vzorec številka 10 Chocolate Biscuits – SPAR



SLO Ocvrte **krompirseve palčke** s papriko:

Sestavine: krompir, rastlinsko olje, sol, arome, pšenična moka, **topljeni sir v prahu**, paprika, ojačevalec arome: mononatrijev glutaminat. Pakirano v zaščiteni atmosferi. Hraniti v suhem prostoru in zaščiteno pred sončno svetlobo. Neto količina: odtisnjena na embalaži.

uporabno najmanj do: datuma označenega na embalaži

e80g

Slika 14: Označbe in napake označb za vzorec številka 11 **MINI FRITTS – Kelly's**



SLO KORUZNİ ČİPS natural

Sestavine: koruzna moka 77%, rastlinsko olje, jedilna sol. Shranjevanje: hraniti v suhem in hladnem prostoru. Lahko vsebuje sledi glutena.

Hranilna vrednost	na 100g
Energetska vrednost:	2067 kJ / 493 kcal
Beljakovine:	6,7g
Ogljikovi hidrati:	67g
Maščoba	22g

Uporabno najmanj do:

300g e

Slika 15: Označbe in napake označb za vzorec številka 12 TORTILLA CHIPS-natural – SPAR



(SI) POM-BÄR, KROMPIRJEV FLIPS – Z OKUSOM SIRA

Sestavine: krompir v prahu (**30%**), rastlinsko olje, škrob, modificiran škrob, kuhinjska sol, aroma, sir v prahu (**0,7%**), sladkor, izvleček kvasa, sladka sirotka v prahu, emulgator: sojin lecitin; začimbe, mlečne beljakovine, ojačevalci arome: mononatrijev glutaminat, dinatrijev inozinat in dinatrijev gvanilat; maltodekstrin, **mlečni sladkor**. **Lahko vsebuje sledi arašidov**. Hranite v suhem in hladnem prostoru, zaščitenem pred sončno svetlobo.

podatki o povprečni hranilni vrednosti	v 100 g	porcija (25g) vsebuje		
energetska vrednost	207kJ /495 kcal	518kJ 124 kcal	Calories	124 kcal 6%
beljakovine	3,8 g	1 g		
ogljikovi hidrati	57 g	14 g		
od tega sladkorji	3 g	0,8 g	Sugars	0,8 g 1%
maščobe	28 g	7 g	Fat	7 g 10%
od tega nasičene maščobne kisline	13 g	3,3 g	Saturates	3,3 g 16%
vlaknine	2 g	0,5 g		
natrij	1 g	0,3 g	Sodium	0,3 g 10%
% priporočenih dnevnih potreb odraslih oseb (2000 kcal)				

Slika 16: Označbe in napake označb za vzorec številka 13 **CHEESE FLAVOUR – POM-BÄR**



	25 g portion	100 g
Energijska vrednost / Energy / Valeur énergétique / Ενέργεια / Energija / Energetična vrednost / Valoare energetică / Енергетическая ценность:	562 kJ/133 kcal	2248 kJ/536 kcal
Beljakovine / Proteins / Protéines / Протеины / Beljakovine / Proteine / Белин:	1.0 g	4.1 g
Ugljikohidrati / Carbohydrates / Glucides / Υδατάνθρακες / Ugljikohidrati / Carbohidrati / Вуглеводи:	12 g	48 g
Sladkor / Sugar / Sucre / Ζάχαρη / Sladkor / Zucchero / Сахар:	0.47 g	1.9 g
Masti / Fat / Gras / Λιπίδια / Masti / Tłuszcze / Grăsime / Yağ / Жиры:	9.0 g	36 g
Slanina / Salt / Sel / Αλάτι / Slanina / Sól / Sód / Sodium / Натрий:	2.8 g	11.2 g
Fibra / Fiber / Fibre / Ίνες / Fibra / Fibras / Волокно / Лиф:	0.8 g	3.2 g
Sód / Sodium / Натрий:	0.13 g	0.52 g

PRINGLES

Slastni snack – Pringles original

Sestavine: Dehidriran krompir, rastlinsko olje, rastlinske maščobe, koruzna moka, škrob, modificiran škrob, emulgator (E471), jedilna sol, riževa moka in dekstroza.

Netto: 170g; polnjeno v zaščitni atmosferi

Uporabno najmanj do konca datuma označenega na dnu embalaže.

Proizvajalec: P&G Belgija, Temeleaan55, b-1853

Strombeek-Bever Belgija

Uvoznik: Orbico d.o.o., Verovškova 72, Ljubljana

750200

Slika 17: Označbe in napake označb za vzorec številka 14 **ORIGINAL – Pringles**



SLO **Kuruzni prigrizek z okusom sira:** Sestavine: koruzna moka, rastlinsko olje, arome, sol, laktoza, sladkor, ojačevalci okusa: mononatrijev glutaminat, dinatrijev gvanilat, dinatrijev inozinat; maltodekstrin, mlečne beljakovine, barvilo: oranžno rumena S. **Hraniti v suhem.** Zaščititi pred soncem. Neto količina: odtisnjena na embalaži.

e 125 g

Uporabno najmanj do:

Slika 18: Oznacbe in napake oznacb za vzorec številka 15 ROLLADINHOS CRISPY CHEESE – Kelly's



SLO Krompirjev čips-slani

Sestavine: krompir, rastlinska maščoba, nejodirana sol

Hraniti v suhem in temnem prostoru. Prodaja: SPAR SLOVENIJA, d.o.o., Letališka 26, SI-1000 Ljubljana

Neto količina: e 300 g

Uporabno najmanj do:

100 g vsebuje povprečno:	Energijska vrednost:	2220 kJ	530 kcal
	Beljakovine:	4,5 g	
	Ogljikovi hidrati:	52 g	
	od tega sladkorji:	2,4 g	
	Maščobe:	33,2 g	
	od tega nasičene maščobne kisline:	16,6 g	
	Vlaknine:	4,2 g	
	Natrij:	0,7 g	

Slika 19: Označbe in napake označb za vzorec številka 16 CHIPS Classic – SPAR

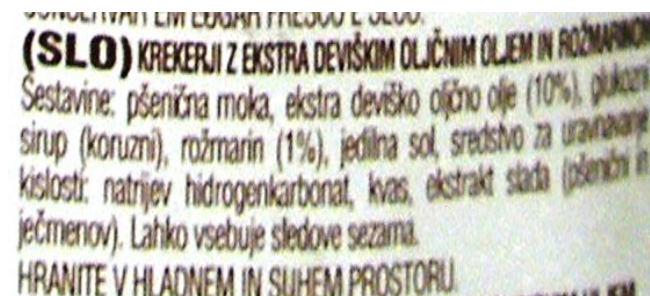


SI **Flips prelit z mlečno čokolado (77%)** Sestavine: sladkor, koruzni zдроб, mleko v prahu, kakovovo maslo, kakavova masa, posneto mleko v prahu, stabilizator (E 414), sredstvo za glaziranje (E 904), **kakavov prah z reducirano vsebino maščobe**, pšenični zдроб, emulgator (sojin lecitin), etilvanilin. Čokoladna masa vsebuje: min **27%** skupne suhe snovi kakavovih delov, min **25%** skupne suhe mlečne snovi, min **6%** mlečne maščobe. Izdelek lahko vsebuje **kikiriki** in oreške v sledovih. Uvoznika za Slovenijo: DROGA KOLINSKA d.d., Kolinska 1, Ljubljana; SELENA d.o.o., Gasparijeva 10, Ljubljana.

Uporabno najmanj do:

Neto: 40 g

Slika 20: Označbe in napake označb za vzorec številka 17 Čoko Smoki – Stark



(SLO) KREKERJI Z EKSTRA DEVIŠKIM OLJČNIM OLJEM IN ROŽMARINOM
Sestavine: pšenična moka, ekstra deviško oljčno olje (10%), glukozni sirup (koruzni), rožmarin (1%), jedilna sol, sredstvo za uravnavanje kislosti: natrijev hidrogenkarbonat, kvas, ekstrakt slada (pšenični in ječmenov). Lahko vsebuje sledove sezama.
HRANITE V HLADNEM IN SUHEM PROSTORU.

Neto količina: 250 g e
Uporabno najmanj do:

Slika 21: Označbe in napake označb za vzorec številka 18 CRACKERS – CRICH



PALČKE Z MASLOM

Neto:100 g

Sestavine: pšenična moka, maslo (18%), posneti mlečni prah z rastlinsko mastjo, sol, naravni kvas, slad, sladkor.

Hraniti na suhem prostoru.

Proizvaja: CORNU S A, Fontain, Francija

Distributer: TIP d.o.o. Kosovelova 2, Grosuplje

Uporabno najmanj do odtisnjene datuma

Slika 22: Označbe in napake označb za vzorec številka 19 **TWIST – RECETTE DE CHAMPAGNE**



SI Koruzni čips z okusom smetane in čebule
Sestavine: koruzna moka (71 %), rastlinsko olje, sol, glukoza, ojačevalci okusa: **E621-E635**, posneto mleko v prahu, maltodekstrin, sušena čebula, sirotka v prahu, sušen česen, arome, smetana, paradižnik v prahu, **ekstrakt masla**.
Hraniti v suhem in hladnem prostoru. Uvoznik: STORCK d.o.o., Brdnikova ulica 44, SI-1000 Ljubljana,
Tel.: 01 244 37 50, Fax: 01 244 37 70
Izdelano v Belgiji.
Proizvajalec: SNACK FOOD POCO LOCO N.V.,
Trakelweg 78, 8800 Roeselare, Belgija

Uporabno najmanj do:

200g e

Slika 23: Označbe in napake označb za vzorec številka 20 TORTILLA CHIPS Cool Original – POCO LOCO

4.3 ZBIRNA PREDSTAVITEV NAPAK IN PREDLAGANI POPRAVKI

Preglednica 3 shematično prikazuje vzorce, napake in predlagane popravke za obravnavanih 20 izdelkov. Pri popravkih smo bili pogosto v zadregi, zaradi slabega direktnega prevoda originalne deklaracije, ki je bila v najslabšem primeru prekrita še s slovensko etiketo, kar je praktično onemogočalo smiseln direkten popravek. Več kot enkrat je bilo očitno, da prevodov ne pripravljajo strokovnjaki, niti prevajalci, ki so specializirani za določeno področje. Očitno smo dregnili v rak rano označevanja živil, ki pa je samo majhen del širše problematike poenotenja slovenskih pravilnikov s pravilniki in zakonodajo evropske unije.

Vsebinsko bi preglednica 3 potrebovala še peti stolpec, ne samo popravke/predloge, ampak tudi smiselno deklaracijo. Tu bi se lahko zgledovali pri neoporečnih deklaracijah nekaterih slovenskih proizvodov (primer: vzorec številka 07: Krhki PIŠKOTI – SPAR), pri katerih je jasno, da jih pišejo strokovnjaki s področja živilske tehnologije, ki se lahko posvetujejo z odgovorno osebo proizvodnje in ustrezno poznajo pravilnike.

Popravljanje slabe deklaracije, ki je nastala z nestrokovnim in polovičarskim prevajanjem originalne deklaracije, praviloma ne vodi do optimalnega rezultata. Za slovenskega potrošnika je lahko moteče že to, da so istosmiselni podatki predstavljeni z različnimi strokovnimi izrazi. Vsi vemo, kaj je smetana in kaj je maslo, pri mlečni maščobi pa smo že v dvomih. Izraz polno mleko je v slovenski pravilnik prišel z dobesednim prevodom besede Vollmilch in nadomestil slovenskemu potrošniku izraza: polnovredno mleko oz. neposneto mleko.

Generalno bi morala slovenska deklaracija nastajati tako, da bi ustrezen strokovnjak v pripravljen vzorčni model vnašal podatke iz originalnih deklaracij, ne pa minimalistično prenašal originalni tekst v slovenščino. To pa seveda ni prevajanje za prevajalca, ampak strokovno delo za živilskega tehnologa.

Preglednica 3: Opredelevitev napak na deklaracijah piškotov in čipsa ter njihovi popravki in izboljšave

Št.	IME	TIP NAPAKE	TEKST	Popravek/predlog
01	CHOCO STICKS – GRIESSON	2, 6 2 2 1A, 6 1B 3, 6 4A	(48%) glukozni sirup (pšenica) čista maslova maščoba vzhajalna sredstva za peko amonijev hidrogenski karbonat Lahko vsebuje jajca, delce lešnikov in mandljev. Tabela s hranilnimi vrednostmi je napisana v nemščini.	(delež čokolade 48 %) glukozni sirup (iz pšenice) Brez posvetovanja s tehnologom popravek ni mogoč. sredstva za vzhajanje amonijev hidrogenkarbonat Lahko vsebuje sledove lešnikov, mandljev, jajc. Tabela s hranilnimi vrednostmi mora biti prevedena v slovenščino.
02	NAPOLITANKE Kokos-Čokolada – JADRO	7 6 2, 6 2, 6 7 3, 6 2, 6 2, 6 6 7 6 6 2 7 6, 7 6	Vafelj izdelek. polnjenje s kokosom 35% 7,4% dekstroza polnjenje z čokoladom 35% 6,3% manj masten kakavov prah dekstroza manj masten kakavov prah 38% mlečno snov Lahko vsebuje sledi... lešnikov, sojino moko, arašidov 200g	Vafelj. kokosov nadev [delež nadeva 35 %] [delež moke 7,4 %] glukoza čokoladen nadev (delež nadeva 35 %) [delež čokolade 6,3 %] manj masten kakavov prah glukoza manj masten kakavov prah 38 % Brez posvetovanja s tehnologom popravek ni mogoč. Lahko vsebuje sledove... lešnikov, arašidov, sojine moke 200 g

se nadaljuje...

Nadaljevanje preglednice 3: Opredelevanje napak na deklaracijah piškotov in čipsa ter njihovi popravki in izboljšave

Št.	IME	TIP NAPAKE	TEKST	Popravek/predlog
03	Jaffa – KRAŠ	2, 6 2, 6 2 1A, 5 2, 6 6 7 6 7 7 6 4A	(min. 38%) (min. 20%) voda soja lecitin E 322 2% sredstva za vzhajanje: – , – sredstvo za ohranjanje vlage 52% Možni sledovi mleka, ... kikirikija 125g Tabela s hranilnimi vrednostmi je napisana v hrvaščini.	(min. delež železa 38 %) (min. delež obliva 20 %) Brez posvetovanja s tehnologom popravek ni mogoč. sojin lecitin ali E 322/lecitin iz soje (delež soka 2 %) sredstvi za vzhajanje: – , – sredstvo za uravnavanje vlage 52 % Lahko vsebuje sledove mleka, ... araidov 125 g Tabela s hranilnimi vrednostmi mora biti prevedena v slovenščino.
04	Pepito MiniStars – LU	2, 6 1A 2 1A 2, 6 1A 1A 6 6 6 6 1B, 6 7 6,7 2 6	23% sirup glukoze mlečno maslo soja lecitin 15,5% polnomastno mleko v prahu soja lecitin ; ; glukozni sirup sredstva za vzhajanje sredstva za vzhajanje: – , – E550, E503 Prišlo v stik z: jajci, lešniki. Hranite na hladnem in suhem prostoru: 18°-20°C Neto teža:	(delež čokolade 23 %) glukozni sirup maslo sojin lecitin /lecitin iz soje (delež nadeva 15,5 %) polno mleko v prahu sojin lecitin /lecitin iz soje ; ; glukozni sirup, sredstva za vzhajanje sredstvi za vzhajanje: – , – E 550, E 503 Lahko vsebuje jajca, lešnike. Hraniti v hladnem in suhem prostoru: 18-20 °C Neto količina : Nepravilna raba presledka. V deklaraciji se pojavi 19x. se nadaljuje...

Nadaljevanje preglednice 3: Opredelevanje napak na deklaracijah piškotov in čipsa ter njihovi popravki in izboljšave

ŠT.	IME	TIP NAPAKE	TEKST	Popravek/predlog
05	CHOCO LEIBNIZ BANANA – Bahlsen	2, 6 7 2 2, 6 7 1A 6 1B 1B 7 6 4A	(48 %) glukozni sirup (pšenični) maslena maščoba 1,8% mlečni sladkor soja lecitin sredstvo za vzhajanje: – – natrijev-hidrogenkarbonat dinatrijevdifosfat na strani embalaže 125g Zagotovilo, da ni dodanih barvil oz. konzervansov, je napisano v angleščini.	(delež čokolade 48 %) glukozni sirup (iz pšenice) mlečna maščoba (delež banane v prahu 1,8 %) laktaza sojin lecitin/lecitin iz soje sredstvi za vzhajanje: – – natrijev hidrogenkarbonat dinatrijev difosfat na embalaži 125 g Zagotovilo, da ni dodanih barvil oz. konzervansov mora biti prevedeno v slovenščino.
06	Choco MEDENJACI – KRAŠ	6 2, 6 3 2, 6 6 1A, 5 2, 6 6 3 3 2, 6 6 6 7 3 6 6 4A	MEDENJAKI Z SADNIM POLNILOM (25%) OBLIVNI ČOKOLADOM (28%) emulgatorja: – – – – soja lecitin E 322 40% jabolke dunje ražena moka 2,8% sredstva za vzhajanje: – – sredstva za uravnavanje kislosti: – – Možni sledovi lešnikov,... bademov 150g 47% Tabela s hranilnimi vrednostmi je napisana v hrvaščini.	MEDENJAKI S SADNIM POLNILOM (delež sadnega polnila 25 %) OBLITI S ČOKOLADO (delež čokolade 28 %) emulgatorji: – – – – sojin lecitin ali E 322/lecitin iz soje [delež sadja 40 %] jabolka kutine ržena moka (delež medu 2,8 %) sredstvi za vzhajanje: – – – – sredstvi za uravnavanje kislosti: – – – – Lahko vsebuje sledove lešnikov,... mandljev 150 g 47 % Tabela s hranilnimi vrednostmi mora biti prevedena v slovenščino.

se nadaljuje...

Nadaljevanje preglednice 3: Opredelevanje napak na deklaracijah piškotov in čipsa ter njihovi popravki in izboljšave

ŠT.	IME	TIP NAPAKE	TEKST	Popravek/predlog
07	Krčki PIŠKOTI – SPAR	6 2 7	sredstva za vzhajanje (–, –) Neto teža:	sredstvi za vzhajanje (–, –) Neto količina: Dodati opozorilo o alergeni, ki jih vsebuje.
08	WHITE CHOCOLATE & CRANBERRY COOKIES – Merba	7 6 1B, 6 1A, 1B, 4A, 6 1B, 6 1A, 3 1A, 6 3 4A	dekstroza sredstvo za vzhajanje: –, – E450, E500 E330 E300 soja lecitin guten Lahko vsebuje delčke oreščkov. Uporabno najmanj do ...	glukoza sredstvi za vzhajanje: –, – E 450, E 500 kislina: E 330 E 300 sojin lecitin/lecitin iz soje gluten Lahko vsebuje sledove oreščkov. Uporabno najmanj do datuma označenega na sprednji strani. Nepravilna raba presledka. V deklaraciji se pojavi 4×. Nepravilna raba presledka. V deklaraciji se pojavi 6×. Brez posvetovanja s tehnologom popravek ni mogoč.
09	Deliciousy baked cookies – Tago	6 2 1A, 3, 6 1A, 3 6 1B, 6 1B, 2, 6 1A, 2	rastlinsko okoladnega preliva 25%. Hraniti na temperaturi masla, emulgator E 471) glukozni sirup regulator kislosti citronsko kislina sredstvo za vzhajanje (–, –) E503ii naravni barvili (160a) in E100 16-25 oC	glukozni sirup sredstvo za uravnavanje kislosti: citronsko kislina sredstvi za vzhajanje (–, –) E 503ii naravni barvili E 160a in E 100 16-25 °C

se nadaljuje...

Nadaljevanje preglednice 3: Opredelevanje napak na deklaracijah piškotov in čipsa ter njihovi popravki in izboljšave

Št.	IME	TIP NAPAKE	TEKST	Popravek/predlog
10	Chocolate Biscuits – SPAR	2, 6 2, 6 2 2 6 5 7 7 6	(63%) (3,7%) maslene maščobe glukočni sirup (pšenica) emulgatorji: – lecitini (sojin lecitin) Lahko vsebuje majhne količine... na stranici embalaže	(delež čokolade 63 %) (delež masla 3,7 %) mlečna maščoba glukočni sirup (iz pšenice) emulgatorji: – sojin lecitin/lecitin iz soje Lahko vsebuje sledove... na embalaži Nepravilna raba presledka. V deklaraciji se pojavi 3× Krompirjeve palčke
11	MINI FRITTS – Kelly's	3, 6 6 2 6 4A	krompirjeve palčke : topljeni sir v prahu e80g Tabela s hranilnimi vrednostmi je napisana v nemščini.	Brez posvetovanja s tehnologom popravek ni mogoč. e 80 g Tabela s hranilnimi vrednostmi mora biti prevedena v slovenščino.
12	TORTILLA CHIPS natural – SPAR	2 2, 6 7 1A, 2, 6 6	KORUZI ČIPS 77% Lahko vsebuje sledi glutena. Energetska vrednost	KORUZI ČIPS (delež moke 77 %) Lahko vsebuje sledove glutena. Energijska vrednost Nepravilna raba presledka. V deklaraciji se pojavi 9× se nadaljuje...

Nadaljevanje preglednice 3: Opredelevanje napak na deklaracijah piškotov in čipsa ter njihovi popravki in izboljšave

Št.	IME	TIP NAPAKE	TEKST	Popravek/predlog
13	CHEESE FLAVOUR – POM-BÄR	2, 6 2, 6 7 7 1A, 2, 6 1A 4A, 4B 4A, 4B 4A, 4B 4A, 4B 4A, 4B 6 6 6 4A	(30%) (0,7%) mlečni sladkor Lahko vsebuje sledi arašidov. energetska vrednost vlaknine Calories 124 kcal 6% Sugars 0,8 g 1% Fat 7 g 10% Saturates 3,3 g 16% Sodium 0,3 g 10% od tega sladkorji od tega nasičene maščobne kisline Zagotovilo, da ni dodanih barvil oz. konzervansov je napisano v angleščini.	(delež krompirja v prahu 30 %) (delež sira v prahu 0,7 %) laktoza Lahko vsebuje sledove arašidov. energijska vrednost prehranske vlaknine Kalorije 124 kcal 6 % Sladkorji 0,8 g 1 % Maščobe 7 g 10 % Nasičene 3,3 g 16 % Natrij 0,3 g 10 % od teh sladkorji od teh nasičene maščobne kisline Nepravilna raba presledka. V deklaraciji se pojavi 8×. Zagotovilo, da ni dodanih barvil oz. konzervansov mora biti prevedeno v slovenščino.
14	ORIGINAL – Pringles	2, 3, 6 1B, 6 4A 7 2, 3, 6, 7 6 4B	Slastni snack – Pingles original (E471) Tabela s hranilnimi vrednostmi je napisana v angleščini. dekstroza Netto: 170g Belgija, Temselaan55 750200	Slastni prigrizek – Pingles original (E 471) Tabela s hranilnimi vrednostmi mora biti prevedena v slovenščino. glukoza Neto: e 170 g/Neto količina: 170 g Belgija, Temselaan 55 Brez posvetovanja s tehnologom popravek ni mogoč. Koruzni prigrizek z okusom sira
15	ROLLANDINHOS CRISPY CHEESE – Kelly's	6 6 6 4A	Kuruzni prigrizek z okusom sira . Hraniti v suhem. Tabela s hranilnimi vrednostmi je v nemščini.	Hraniti na suhem. Tabela s hranilnimi vrednostmi mora biti prevedena v slovenščino. se nadaljuje...

Nadaljevanje preglednice 3: Opredelitev napak na deklaracijah piškotov in čipsa ter njihovi popravki in izboljšave

ŠT.	IME	TIP NAPAKE	TEKST	Popravek/predlog
16	CHIPS Classic – SPAR	2, 6 6 6 1A 4A	Krompirjev čips – slani od tega sladkorji od tega nasičene maščobne kisline Vlaknine Zagotovilo, da ni dodanih barvil, konzervansov, ojačevalcev okusa, arom je napisano v nemščini.	Slan krompirjev čips od teh sladkorji od teh nasičene maščobne kisline Prehranske vlaknine Zagotovilo, da ni dodanih barvil oz. konzervansov, ojačevalcev okusa, arom mora biti prevedeno v slovenščino.
17	Čoko Smoki – Stark	7 2, 6 2 6 7 4A 4A 6, 7	Flips prelit z mlečno čokolado (77%) kakavov prah z reducirano vsebino maščobe kikiriki Podatki o pogojih shranjevanja so v srbsčini. Tabela s hranilnimi vrednostmi je napisana v srbsčini. Neto: 40g	Smoki prelit z mlečno čokolado (delež čokolade 77 %) Brez posvetovanja s tehnologom popravek ni mogoč. Nepravilna raba presledka. V deklaraciji se pojavi 3×. Podatki o pogojih shranjevanja morajo biti prevedeni v slovenščino. Tabela s hranilnimi vrednostmi mora biti prevedena v slovenščino. Neto: 40 g e/Neto količina: 40 g
18	CRACKERS – CRICH	2, 6 7 2, 6 7 4A 4A	glukozni sirup (koruzni) (1%) ekstrakt slada (pšenični in ječmenov) Tabela s hranilnimi vrednostmi je napisana v angleščini. Tabela s priporočenimi dnevni vnos je napisana v angleščini.	(delež olja 10 %) glukozni sirup (iz koruze) (delež rožmarina 1 %) ekstrakt slada (iz pšenice in ječmena) Tabela s hranilnimi vrednostmi mora biti prevedena v slovenščino. Tabela s priporočenimi dnevnimi vnosi mora biti prevedena v slovenščino. se nadaljuje...

Nadaljevanje preglednice 3: Opredelitev napak na deklaracijah piškotov in čipsa ter njihovi popravki in izboljšave

19	TWIST – RECETTE DE CHAMPAGNE	6, 7 2 2, 1A, 4B 2 6 4A	Neto:100 g (18 %) posneti mlečni prah z rastlinsko masjo naravni kvas Hraniti na suhem prostoru Tabela s hranilnimi vrednostmi je napisana v nemščini.	Neto: 100 g e/Neto količina: 100 g (delež masla 18 %) Brez posvetovanja s tehnologom popravek ni mogoč. Brez posvetovanja s tehnologom popravek ni mogoč. Hraniti v suhem prostoru. Tabela s hranilnimi vrednostmi mora biti prevedena v slovenščino. Nepravilna raba presledka. V deklaraciji se pojavi 9×. (delež moke 71 %)
20	TORTILLA CHIPS Cool Original – POCO LOCO	2 1B, 6 2 6	(71 %) E621-E635 ekstrakt masla 200g	E 621-E 635 Brez posvetovanja s tehnologom popravek ni mogoč. 200 g

5 RAZPRAVA IN SKLEPI

5.1 RAZPRAVA

Eksperimentalni del diplomske naloge obravnava 20 reprezentativno izbranih vzorcev piškotov in čipsa, na katerih smo podrobno analizirali deklaracije oz. označbe. Analizi je sledila določitev tipa napak in le-tej tudi popravki/predlogi, kot je prikazano v preglednici 3. Obdelane deklaracije so podane kot slikovni material – fotografije vzorcev 01 – 20. Na pretipkani deklaraciji smo z barvno kombinacijo označili napake, ki smo jih za lažje razumevanje prikazali v preglednici 2.

Strokovne napake smo popravljali pri trinajstih od dvajsetih obravnavanih vzorcev. Mednje prištevamo zveze: vzhajalna sredstva za peko, amonijev hidrogenski karbonat, sirup glukoze, soja lecitin E _/soja lecitin/soja lechitin, natrijev-hidrogenkarbonat, dinatrijevdifosfat, E_, guten, regulator kislosti citronska kislina, polnomastno mleko v prahu.

Vsebinske napake smo popravljali pri šestnajstih od dvajsetih obravnavanih vzorcev. Primeri takšnih napak so: čista maslova maščoba, mlečno snov, vsebnost vode, mlečno maslo, maslena(e) maščoba(e), neto teža, netto:_ g, kakavov prah z reducirano vsebino maščobe, posneti mlečni prah z rastlinsko mastjo.

Nekatere izjave so nejasne, mednje uvrščamo: rastlinsko okoladnega preliva 25%. Hraniti na temperaturi maslo, emulgator E 471. Primer takšne deklaracije, kjer smo zasledili to nejasno izjavo je vzorec številka 09: Deliciousy baked cookies – Tago. Nadalje smo zasledili nepopolno pojasnjene vsebnosti snovi v izdelkih, npr. (_%). Prav tako so nejasne izjave, nanašajoče se na izvor glukoznega sirupa (pšenica/koruzni/pšenični).

Pri sedmih od dvajsetih obravnavanih vzorcev se je pojavil pomanjkljiv ali napačen prevod. Primeri pomanjkljivih ali napačnih prevodov so: polnjenje z čokoladom, obilni čokoladom, dunje, ražena moka, bademov, soja lechitin, glukozni syrup, regulator kislosti citronska kislina.

Slovenska deklaracija je lahko glede na original pomanjkljiva. Zasledili smo, da v slovenščino niso bili prevedeni nekateri za potrošnika ključni podatki: tabele s hranilnimi vrednostmi, zagotovila o ne vsebnosti aditivov, podatki o pogojih shranjevanja in tabele s priporočenimi dnevnimi vnosi. Najizrazitejši primer take strokovne napake je vzorec številka: 13 CHEESE FLAVOUR – POM-BÄR, kjer so prevajalci del tabele s hranilno vrednostjo prevedli, del pa pustili nepreveden: Calories 124 kcal 6%, Sugars 0,8 g 1%, Fat 7 g 10%, Saturates 3,3 g 16%, Sodium 0,3 g 10%.

Pri treh od dvajsetih obravnavanih vzorcev se je pojavilo dvojno navajanje podatkov oz. podvajanje podatkov: soja lecitin E 322, lecitini (sojin lecitin).

Številne so slovnične napake v obravnavanih deklaracijah vzorcev, le-te so: nepravilna raba presledkov in ločil (manjmasten kakav, 200g, [moka ,maslo], [sladkor; glukozni sirup]), neustrezna raba predlogov (hranite na hladnem in suhem prostoru: 18°-20°C,

medenjaki z sadnim polnilom, od tega sladkorji, od tega nasičene maščobne kisline, hraniti v suhem, hraniti na suhem prostoru), slaba raba dvojine in množine (sredstva(o) za vzhajanje __, __, E__, emulgatorja(ji) __, __, __(_), sredstva za uravnavanje kislosti __, __) ter pravopisne napake (guten, krompirseve palčke, kuruzni prigrizek z okusom sira).

Med obravnavo deklaracij smo naleteli na trivialni imeni dekstroza in mlečni sladkor, katerima smo pripisali predlog izboljšave glukoza in laktoza, saj sta med potrošniki bolje poznani imeni.

Opazili smo bistvene razlike, med deklaracijami napisanimi v slovenščini in tistimi prevedenimi v slovenščino. Mnogo boljše so deklaracije, ki nastajajo v slovenščini, kot tiste, ki so prevedene. Primer dobro napisane deklaracije v slovenščini je vzorec številka 07: Krhki PIŠKOTI – SPAR. Verjetno zato, ker originalne slovenske deklaracije pišejo strokovnjaki, prevode pa prevajalci, ki teme ne poznajo dovolj.

V nadaljevanju podajamo po naše sprejemljive deklaracije za 10 obravnavanih vzorcev. Pri tem smo imena izdelkov in imena podjetij samo skrbno pretipkali in se nismo spuščali v pravilnost teh navedb.

Pravilna označba za vzorec številka 03 **Jaffa – KRAŠ:**

SLO BISKVIT S SADNIM ŽELEJEM (min. delež želeja 38 %) IN ČOKOLADNIM OBLIVOM (min. delež obliva 20 %). Sestavine: sladkor, glukozni sirup, pšenična moka, čokoladni obliv (sladkor, kakavovo maslo, manj masten kakavov prah, emulgatorja: E 322, E 476; aroma), jajca, sadni sok pomaranče (delež soka 2 %), želirno sredstvo E 440, kislina E 330, aroma, sredstvi za vzhajanje: E 450i, E 500ii; sol, sredstvo za uravnavanje vlage E 420ii, konzervans E 200. Čokoladni obliv vsebuje min. 52 % kakavovih delov. Izdelek vsebuje gluten, sojo in jajca. Lahko vsebuje sledove mleka, lešnikov, arašidov in mandljev. Uvoznik za Slovenijo: KRAŠCOMMERCE d.o.o., Ljubljana; Tivolska cesta 30, 1000 Ljubljana. Hraniti na suhem in hladnem.

ZA KRAŠ, d.d., ZAGREB, RAVNICE 48, HRVAŠKA, PROIZVAJA: «AGROPLOD» A.D., RESEN, MAKEDONIJA

Uporabno najmanj do:
Neto količina 125 g

100 g izdelka vsebuje:

Ogljikovi hidrati	73 g
Maščobe	8,8 g
Beljakovine	4,3 g
Natrij	120 mg

Energijska vrednost 100 g izdelka je 1629 kJ ali 392 kcal

Sestava izdelka in energijska vrednost lahko odstopata od navedenega, odvisno od sestave naravnih surovin.

Pravilna označba za vzorec številka 04 **Pepito MiniStars – LU:**

(SLO) Piškoti z mlečnim nadevom in oblivom iz mlečne čokolade – Sestavine: pšenična moka, mlečna čokolada (delež čokolade 23 %) [kakavova masa in maslo, sladkor, sirotka v prahu, posneto mleko v prahu, glukočni sirup, maslo, laktoza, emulgator: sojin lecitin]; mlečni nadev (delež nadeva 15,5 %) [sladkor, rastlinsko olje, polno mleko v prahu, aroma: vanilin, emulgator: sojin lecitin; sredstvo za uravnavanje kislosti: citronska kislina]; rastlinska maščoba, sladkor, glukočni sirup, sredstvi za vzhajanje: E 550, E 503; aroma. Vsebuje: pšenico, sojo, mleko. Lahko vsebuje jajca, lešnike.

Uporabno najmanj do:

Neto količina: 4×37,5 g e

Piškoti z mlečnim nadevom in oblivom iz mlečne čokolade

Proizvajalec:

Opavia – LU, a.s.

Palác Flóra – Vinohradská 2828/151

130 00 Praha 3 – Česká Republika

Hraniti v hladnem in suhem prostoru: 18-20 °C

Povprečna hranilna vrednost na 100 g – 37,5 g

Energijska vrednost/

100 g	37,5 g
2080 kJ/497 kcal	806 kJ/192 kcal
6,1 g	2,4 g
63,8 g	24,2 g
24,1 g	9,6 g

Beljakovine

Ogljikovi hidrati

Maščobe

Pravilna označba za vzorec številka 07 **Krhki PIŠKOTI – SPAR:**

SLO

Čajno pecivo

Sestavine: pšenična moka, sladkor, rastlinska maščoba, med, sredstvi za vzhajanje (E 500ii, E 503ii), jedilna sol, laktoza, mlečne beljakovine, arome. Vsebuje mlečne beljakovine. Hraniti v suhem prostoru. Proizvedeno v Sloveniji.

Proizvaja: MEDEX INTERNATIONAL, d.d., živilska industrija, Linhartova 49/a, Ljubljana, Slovenija

Uporabno najmanj do:

Neto količina: 1000 g e

Pravilna označba za vzorec številka 08 **WHITE CHOCOLATE & CRANBERRY COOKIES – MERBA:**

SLO Keksi z belo čokolado in brusnicami. Sestavine: sladkor, pšenična moka, rastlinsko olje, rozine, 8 % brusnic, ovsena moka, mleko v prahu, kakavovo maslo, jabolka, glukoza, sredstvi za vzhajanje: E 450, E 500; sol, arome, glukočni sirup, kislina: E 330; cimet,

antioksidant: E 300; emulgator: sojin lecitin. Vsebuje 20 % bele čokolade in 8 % brusnic. Alergeni: gluten (pšenični, ovseni), soja, mleko. Lahko vsebuje sledove oreščkov. Hraniti na suhem in hladnem. Uporabno najmanj do datuma označenega na sprednji strani.

Proizvaja: Merba Postbus 119
4900 AC Oosterhout
Holland

200 g

Pravilna označba za vzorec številka 10 **Chocolate Biscuits – SPAR:**

SLO Masleni keksi z mlečno čokolado (delež čokolade 63 %)

Sestavine: sladkor, pšenična moka, kakavovo maslo, kakavova masa, posneto mleko v prahu, maslo (delež masla 3,7 %), sladka sirotka v prahu, mlečna maščoba, glukozni sirup (iz pšenice), laktoza, emulgator: sojin lecitin; kuhinjska sol, sredstvi za vzhajanje: natrijev hidrojenkarbonat in dinatrijev difosfat; polno mleko v prahu, aroma, kislina: citronska kislina; rumenjaki v prahu. Lahko vsebuje sledove oreščkov in arašidov. Hraniti na suhem in hladnem. Uporabno najmanj do: datuma odtisnjenega na embalaži.

Povprečna hranilna vrednost	na 100 g	na porcijo (28 g):	GDA*
Energijska vrednost	2117 kJ/506 kcal	593 kJ/141 kcal	2000 kcal
Beljakovine	7,6 g	2,1 g	50 g
Ogljikovi hidrati	60,0 g	17 g	270 g
od teh sladkorji	38,0 g	11,0 g	90 g
Maščoba	26,0 g	7,3 g	70 g
od te nasičene maščobne kisline	16,0 g	4,6 g	20 g
Prehranske vlaknine	2,5 g	0,7 g	25 g
Natrij	0,25 g	0,07 g	2,4 g

*priporočen dnevni vnos za povprečno odraslo osebo

Proizvedeno v Nemčiji za: Buying International Group SPAR B.V., Rokin 99-101, 1012 KM Amsterdam (NL)

Prodaja: SPAR SLOVENIJA d.o.o., Letališka 26, SI-1000 Ljubljana

125 g e

Uporabno najmanj do

Pravilna označba za vzorec številka 12 **TORTILLA CHIPS-natural – SPAR:**

SLO KORUZNI ČIPS

Sestavine: koruzna moka (delež moke 77 %), rastlinsko olje, jedilna sol. Shranjevanje: hraniti v suhem in hladnem prostoru. Lahko vsebuje sledove glutena.

Hranilna vrednost: na 100 g
Energijska vrednost: 2067 kJ/493 kcal

Beljakovine: 6,7 g
Ogljikovi hidrati: 67 g
Maščoba: 22 g
Proizvedeno v Belgiji za: Buying International Group SPAR B.V.
Rokin 101
1012 KM Amsterdam (NL)
Prodaja: SPAR Slovenija d.o.o., Letališka 26, SI-1000 Ljubljana

Uporabno najmanj do:
300 g e

Pravilna označba za vzorec številka 13 **CHEESE FLAVOUR – POM-BÄR**

(SI) POM-BÄR, KROMPIRJEV FLIPS – Z OKUSOM SIRA

Sestavine: krompir v prahu (delež krompirja v prahu 30 %), rastlinsko olje, škrob, modificiran škrob, kuhinjska sol, aroma, sir v prahu (delež sira v prahu 0,7 %), sladkor, izvleček kvasa, sladka sirotka v prahu, emulgator: sojin lecitin; začimbe, mlečne beljakovine, ojačevalci arome: mononatrijev glutaminat, dinatrijev inozinat in dinatrijev gvanilat; maltodekstrin, laktoza. Lahko vsebuje sledove arašidov. Hraniti v suhem in hladnem prostoru, zaščitnem pred sončno svetlobo.

podatki o povprečni hranilni vrednosti	v 100 g	porcija (25 g) vsebuje	GDA*	
energijska vrednost	2070 kJ/495 kcal	518 kJ/124 kcal	Kalorije	124 kcal 6 %
beljakovine	3,8 g	1 g		
ogljikovi hidrati	57 g	14 g		
od teh sladkorji	3 g	0,8 g	Sladkorji	0,8 g 1 %
maščobe	28 g	7 g	Maščobe	7 g 10 %
od teh nasičene maščobne kisline	13 g	3,3 g	Nasičene	3,3 g 16 %
prehranske vlaknine	2 g	0,5 g		
natrij	1 g	0,3 g	Natrij	0,3 g 10 %

*% priporočenih dnevnih potreb odraslih oseb (2000 kcal)

(SI) Distributer: INTERSNACK d.o.o.,
Brnčičeva ul. 29, 1000 Ljubljana, www.intersnack.com

Uporabno najmanj do/Neto količina: odtisnjena na embalaži

65 g e

Brez umetnih barvil
Brez dodanih konzervansov

Pravilna označba za vzorec številka 14 **ORIGINAL – Pringles:**

PRINGLES

Slastni prigrizek – Pringles original

Sestavine: Dehidriran krompir, rastlinsko olje, rastlinske maščobe, koruzna moka, škrob, modificiran škrob, emulgator (E 471), jedilna sol, riževa moka in glukoza.

Neto: e 170 g: polnjeno v zaščiteni atmosferi

Uporabno najmanj do konca datuma označenega na dnu embalaže.

Proizvajalec: P&G Belgija, Temselaan 55, b-1853

Strombeek-Bever Belgija

Uvoznik: Orbico d.o.o., Verovškova 72, Ljubljana

Povprečna hranilna vrednost na/	25 g	100 g
Energijska vrednost:	562 kJ (135 kcal)	2249 kJ (540 kcal)
Beljakovine:	1,0 g	4,7 g
Ogljikovi hidrati:	12 g	49 g
od teh sladkorji:	0,47 g	1,5 g
Maščobe:	9,0 g	3 g
od teh nasičene maščobne kisline:	2,6 g	9 g
Prehranske vlaknine:	0,89 g	3 g
Natrij:	0,13 g (130 mg)	0,5 g (500 mg)

Pravilna označba za vzorec številka 15 **ROLLANDINHOS CRISPY CHEESE – Kelly's:**

SLO Koruzni prigrizek z okusom sira. Sestavine: koruzna moka, rastlinsko olje, arome, sol, laktoza, sladkor, ojačevalci okusa: mononatrijev glutaminat, dinatrijev gvanilat, dinatrijev inozinat; maltodekstrin, mlečne beljakovine, barvilo: oranžno rumena S. Hraniti na suhem. Zaščititi pred soncem. Neto količina: odtisnjena na embalaži.

e 125 g

Proizvajalec: Kellys Ges.m.b.H., A-1220 Wien

www.kellys.at

Država porekla: Avstrija

Uporabno najmanj do:

Hranilna vrednost na	25 g	100 g
Energijska vrednost kJ	541	2164
Energijska vrednost kcal	129,5	518
Beljakovine	1,6 g	6,2 g
Ogljikovi hidrati	14,5 g	58 g
Maščobe	7,3 g	29 g

Pravilna označba za vzorec številka 16 **CHIPS Classic – SPAR:**

SLO Slan krompirjev čips

Sestavine: krompir, rastlinska maščoba, nejudirana sol

Hraniti v suhem in temnem prostoru. Prodaja: SPAR SLOVENIJE, d.o.o., Letališka 26, SI-1000 Ljubljana

SPAR Osterr. Warenhandels-AG

A-5015 Salzburg, www.spar.at

Neto količina: e 300 g

Uporabno najmanj do:

100 g vsebuje povprečno:	Energijska vrednost:	2220 kJ	530 kcal
	Beljakovine:	4,5 g	
	Ogljikovi hidrati:	52 g	
	od teh sladkorji:	2,4 g	
	Maščobe:	33,2 g	
	od teh nasičene maščobne kisline:	16,6 g	
	Prehranske vlaknine:	4,2 g	
	Natrij:	0,7 g	

√ brez dodanih arom

√ brez konzervansov

√ brez dodanih barvil

√ brez dodanih ojačevalcev okusa

Pri obravnavi deklaracij smo nadalje naleteli na neustreznosti in pomanjkljivosti deklaracij, kot so nenatančnost, obilica podatkov in neberljivost, ter s tem v celoti potrdili delovno hipotezo (1.3). Pri večini deklaracij smo naleteli na slovnične in jezikovne ter strokovne napake. Problem berljivosti deklaracij predstavlja barva embalaže ter pisava in velikost črk, kar je pogojeno z velikostjo in s stroški embalaže. Težava pri izdelkih, ki imajo slovensko deklaracijo napisano na nalepki, je ta, da velikokrat le-ta prekrije originalno deklaracijo in tako ne moremo primerjati originalne označbe s slovenskim prevodom. Med zbiranjem podatkov smo naleteli na problem, ko nekateri izdelki niso imeli nalepke s slovensko deklaracijo, saj so se le-te odlepile in so bile polepljene po policah z izdelki.

Nekatere deklaracije so slabo berljive tudi zaradi nagubane embalaže ali pa čez deklaracijo poteka šiv izdelka. K slabši vidnosti prispevajo bleščeči materiali embalaže in neustrezna barva pisave.

Opozorila na deklaracijah so običajno skrita v besedilu, saj so napisana z isto barvo in velikostjo črk kot preostalo besedilo.

Na deklaracijah so pogosto navedene tabele s hranilnimi vrednostmi le v tujem jeziku. Morale bi biti prevedene v slovenščino, a vendar velikokrat niso. Nekateri izdelki so imeli med sestavinami navedeno vodo. Velja pa: če voda po masi ne presega več kot 5 %

končnega živila, je ni potrebno navesti (Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil, 2004).

Nekatere napake nastajajo pri prevodu deklaracije v slovenščino, nekatere pa izvirajo že iz originalne deklaracije.

Velik problem predstavljajo E-ji, kajti potrošniku oznaka (E _) aditiva, ne pove prav dosti, če ni seznanjen z oznako aditiva in njegovim trivialnim imenom. Namesto oznake (E _) aditiva, bi bilo zato smiselno pisati udomačeno ime aditiva. Ob tem je potrebno upoštevati, da ima oznaka E na splošno že vnaprej negativen prizvok.

Kot izboljšavo metodologije pri raziskavah pravilnosti in pomanjkljivosti označb na izdelkih nadalje predlagamo, da pri fotografiranju izdelkom redno priložimo merilni trak, kar bi omogočilo objektivno predstavo o velikosti črk in oznak.

5.2 SKLEPI

Na podlagi zbranih in analiziranih deklaracij lahko povzamemo naslednje sklepe:

- Opozorila, kot npr. opozorilo o alergeni sestavinah itd., so napisana z isto velikostjo in barvo črk kot ostalo besedilo deklaracije. Iz tega lahko sklepamo, da opozorila niso dovolj opazna.
- V izdelkih sta se pojavila prevoda za strokovna izraza: dekstroza in mlečni sladkor, ki sta pravilna oz. ustrezna, vendar potrošnika lahko zavedeta, saj sta to trivialni imeni za glukozo in laktozo in nista toliko poznani med potrošniki.
- Iz rezultatov lahko razberemo, da se še vedno pojavljajo na živilih deklaracije, ki vsebujejo nesmiselne izraze ali pa so, kljub nadzoru ustreznih inštitucij v celoti nesmiselno prevedene.
- Deklaracija mora biti razumljiva in v skladu s pravilniki ter hkrati uporabna za povprečnega potrošnika.
- Deklaracije, ki so napisane v slovenščini, imajo manj napak oz. pomanjkljivosti kot prevedene. Iz tega lahko povzamemo, da naj se deklaracij ne prevaja, ampak jih je potrebno pisati v slovenščini.
- Pri izboljšavah izgleda deklaracije in njene vsebine smo pogosto omejeni tudi zaradi obstoječih zakonov oz. določil, ki jih postavljajo pravilniki.
- Izražanje aditivov s pomočjo E-jev, ne prispeva k jasnosti temveč le k skrajšanju besedila.

5.3 PREDLOGI

Proizvajalci na deklaraciji npr. zelo dosledno navajajo alergene, kajti želijo se izogniti težavam zaradi reakcij, ki jih le-ti lahko povzročijo pri alergikih (dosledno navajajo npr. »vsebuje arašide« ali celo, da »lahko vsebuje sledove arašidov«). Zato bi bilo potrebno poiskati kakšno drugo alternativo za manjše skupine ljudi (alergike, ki jih je približno 10 %). Dobra ideja oz. rešitev bi lahko bile oznake na principu semaforja, ki bi alergike opozarjale na nevarne oz. neprimerne sestavine ter bi jim bile bolj vidne, hkrati pa potrošnikov ne bi po nepotrebnem obremenjevale z dodatnimi napisi.

Deklaracijo bi bilo smiselno skrajšati na minimalno vsebino, ta naj bi vsebovala le najnujnejše podatke za potrošnika. Za podrobnejše informacije o izdelku bi se obrnili na trgovca, ki bi imel dostop do papirjev za podrobnejšo specifikacijo izdelka.

Sladkor – diabetiki:

Večina obravnavanih izdelkov vsebuje tudi sladkor, a ne vemo, koliko ga vsebuje, če ni podane tabele s hranilnimi vrednostmi in v njej navedene količine sladkorja (ogljikovi hidrati, od teh sladkorjev). Podatek o vsebnosti sladkorja v izdelku je ključen predvsem za diabetike, zato bi bilo dobro, da bi bile na izdelkih podane tabele o hranilni vrednosti.

Sol – krvni tlak:

Med sestavinami je tudi sol, za katero se prav tako velikokrat ne ve, koliko je je, saj niso vedno prevedene tabele s hranilnimi vrednostmi. Podatek o količini soli v izdelku je ključnega pomena za potrošnike, ki imajo povišan krvni tlak.

Embalaža in okolje:

Embalaža opravi koristno vlogo, ker zaščiti produkt, a postane breme v trenutku, ko je izpolnila nalogo. Zadnjo fazo okoljskega življenjskega cikla embalaže predstavlja ravnanje z odpadki, ki se mora reševati v sklopu integralnega ravnanja oz. gospodarjenja z odpadki. Pri tem morajo biti vzpostavljeni učinkoviti sistemi zbiranja, ločevanja in transporta odpadkov (Leskovar Mesarič in Škafar, 2008). Marsikdaj nastane problem pri zbiranju embalaže, saj si potrošnik ne zna razložiti oz. povezati oznak o vrsti materiala embalaže in napisov na ločevalnih zabojnikih, kar otežuje nadaljnje ločevanje. Rešitev vidimo v tem, da se bi poleg oznake o vrsti materiala označevali tudi, v kateri ločevalni zabojnik se odvrže odpadno embalažo.

6 POVZETEK

Cilj diplomske naloge je bil ugotoviti pravilnost in skladnost slovenskih deklaracij na piškotih in čipsu s Pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil (2004). Z delom smo pričeli decembra 2008 z obiskom Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije in Zavoda za zdravstveno varstvo Celje. V obdobju od marca do aprila 2009 smo v bolj založenem slovenskem supermarketu naključno izbrali, popisali in fotografirali 50 izdelkov različnih blagovnih znamk piškotov in čipsa. Med petdesetimi izdelki smo izbrali 20 reprezentativnih vzorcev ter njihove slovenske deklaracije podrobno analizirali. Izbrane deklaracije smo pretipkali, označili napake in jih kategorizirali. Napakam smo pripisali ustrezne popravke in predloge.

Prišli smo do ugotovitve, da deklaracije vedno ne vsebujejo vseh ključnih informacij za potrošnika (npr. podatkov o hranilni vrednosti živila), vsebujejo tako strokovne kot tudi slovnične in jezikovne napake, niso v celoti prevedene oz. niso prevedene v slovenski jezik ali pa vsebujejo neustrezne prevode oz. nesmisle.

Ena izmed ugotovitev je tudi ta, da so podatki strnjeni na označbi oz. deklaraciji tako, da zavzamejo čim manjši prostor, s čimer se poslabša povednost – pojasnjevalni stavek je že razkošje.

Prav tako smo med obravnavo označb na izdelkih prišli do spoznanj, da premajhna pisava ter barvne kombinacije embalaže in označbe poslabšajo berljivost deklaracij, tako da bi za branje skoraj potrebovali povečevalno steklo. Slabša je bila berljivost tudi zaradi svetlečega se materiala, šiva ali nagubanosti embalaže.

7 VIRI

- Andlovič P. 1984. Slastice. Zagreb, Školska knjiga: 85-89, 93-93
- Bender A.D. 2006. Benders` dictionary of nutrition and food technology. 8th ed. Boca Raton, CRC: 112-112
- Bitenc K. 2004. Zdrava prehrana starostnika. Ljubljana, Inštitut za varovanje zdravja Republike Slovenije
<http://www.ivz.si/index.php?akcija=novica&n=536> (december 2009): 2 str.
- Codex alimentarius. 1992. General requirements. Vol. 1. 2nd ed. Rome, FAO/WHO: 337 str.
- Cookies and crackers. 1982. Virginia, Time-Life Books
<http://www.foodtimeline.org/foodcookies.html> (januar 2010): 5-5
- Directive of the European Parliament and of the Council (EC) No 2000/13 of 20 March 2000 on the approximation of the laws of the member states relating to the labeling presentation and adversiting of foodstufss. 2000. Official Journal of the European Union, 43, L109: 29-41
- Gisslen W. 2009. Cookies. V: Professional baking. 5th ed. Hoboken, John Wiley & Sons, Inc.: 485-485
- Gostenčnik D. 2010. Trajno pecivo. Ljubljana, DZS: 34-34 (v tisku)
- Grüner H., Metz R., Schandl K.H. 2005. ABC kuharstva in prehrane. Ljubljana, Tehniška založba Slovenije: 43-43
- Hrovat M. 2001. Osnove tehnologij slaščičarstva. Ljubljana, Tehniška založba Slovenije: 120 str.
- Intersnack. 2008. Krompirjev čips – najbolj priljubljena vrsta slanih prigrizkov na svetu. Ljubljana, Intersnack d.o.o.
<http://www.intersnack.si/intersnack/podatki/ostali/> (januar 2010): 3 str.
- IVZ. 2007. Osnovne zahteve za varnost živil. Ljubljana, IVZ – Inštitut za varovanje zdravja Republike Slovenije
<http://www.ivz.si/index.php?akcija=novica&n=1036> (december 2009): 5 str.
- IVZ. 2009. Higijenska stališča za higieno živil, namenjena delavcem v živilski dejavnosti/2. stopnja. Ljubljana, IVZ – Inštitut za varovanje zdravja Republike Slovenije in območni zavodi za zdravstveno varstvo: Celje, Koper, Kranj, Ljubljana, Maribor, Murska Sobota, Nova gorica, Novo mesto, Ravne na Koroškem

<http://www.zzv-ms.si/si/varnost-zivila/documents/Higienskastaliscazahigienozivilnamenjenadelavcemvzivilskidejavnosti.pdf>. (februar 2010): 10-10

Lai C.C., Paik J.S., Yam K.L. 1992. Packaging: part III: Materials. V: Encyclopedia of food science and technology. Vol. 3. Hui Y.H. (ed.). New York, John Wiley & Sons, Inc.: 1978-1978

Lenarčič S., Novak B. 2009. Prvi zvezek: A-N. V: Kuharska enciklopedija: svet gastronomije od A do Ž. 1. izdaja. Lenarčič S. (ur.). Ljubljana, Modrijan založba: 680-680

Lenarčič S., Novak B. 2009. Drugi zvezek: O-Ž. V: Kuharska enciklopedija: svet gastronomije od A do Ž. 1. izdaja. Lenarčič S. (ur.). Ljubljana, Modrijan založba: 811-812

Leskovar Mesarič P., Škafar V. 2008. Tehnološki procesi z varstvom pri delu, embalaža in logistika. 3. del. Ljubljana, Ministrstvo za šolstvo in šport Republike Slovenije: 102 str.

Manley D.J.R. 1991. Packaging materials. V: Technology of biscuits, crackers and cookies. 2nd ed. New York, Ellis Horwood: 212-212

Papadopoulos S.A. 2000. Biscuit's history. Athens, Biscuit and Food Products Manufacturing Company
<http://www.papadopoulou.gr/eng/node/360> (januar 2010): 1 str.

Peterman M., Pajk Žontar T., Pondelek D. 2007. Označevanje živil. Ljubljana, Zveza Potrošnikov Slovenije: 11 str.

Pokorn D. 1996. S prehrano do zdravja. Hrana čudežno zdravilo II – Diete in jedilniki. Ljubljana, EWO d.o.o.: 11-11, 25-26, 39-40

Pravilnik o označevanju hranilne vrednosti živil. 2002. Uradni list Republike Slovenije, 12, 60: 6290-6292

Pravilnik o kakovosti pekovskih izdelkov. 2003. Uradni list Republike Slovenije, 13, 26: 3270-3273

Pravilnik o kakovosti finih pekovskih izdelkov. 2004. Uradni list Republike Slovenije, 14, 28: 3157-3157

Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil. 2004. Uradni list Republike Slovenije, 14, 50: 6751-6756

Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana. 2004. Uradni list Republike Slovenije, 14, 28: 3264-3264

Przyrembel H. 2004. Food labelling legislation in the EU and consumers information. Trends in Food Science and Technology, 15: 360-365

Radonjič G. 2008. Embalaža in varstvo okolja. Maribor, Založba Pivec: 30-31, 42-42, 68-69

Rejc N. 1996. Cilji zakonodaje o označevanju živil. Diplomsko delo. Ljubljana, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 1-1

Robertson G.L. 2006. Food packaging: Principles and practice. 2nd ed. Boca Raton, CRC: 2-6

Sahin S., Sumnu S.G. 2009. Advances in deep-fat frying of foods. Boca Raton, CRC: 1-1, 273-275

Slovar slovenskega knjižnega jezika. 1997. 2. ponatis. Bajec A. (ur.). Ljubljana, Državna založba Slovenije: 94-94, 392-392, 532-532

Stradley L. 2004. History of cookies. Oregon, What's Cooking America
<http://whatscookingamerica.net/History/CookieHistory.htm> (januar 2010): 12 str.

Zavrtanik M. 2002. Embalaža in označevanje. V: Priročnik za postavljanje in vodenje sistema HACCP. Raspor P. (ur.). Ljubljana, Slovenski institut za kakovost in meroslovje; Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo: 151-161

ZAHVALA

Za kritičen in strokoven pregled diplomskega dela se zahvaljujem mentorici doc. dr. Milici Kač in somentorici doc. dr. Nataši Šegatin.

Doc. dr. Andreju Plestenjaku se zahvaljujem za delo recenzenta.

Za koristne nasvete ob pričetku diplomskega dela se zahvaljujem dr. Blaži Nahtigal iz Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije.

Zahvaljujem se Ivici Hočevar in Lini Burkan, univ. dipl. inž. ter Barbari Slemenik, univ. dipl. bibl. za pomoč pri iskanju in navajanju virov.

Še posebej bi se zahvalila mojima staršema, Cvetki in Bogdanu, ker sta verjela vame, me spodbujala, bila potrpežljiva z mano in mi nudila podporo tekom celotnega študija. Hvala tudi vsem ostalim sorodnikom in prijateljem za pomoč in vse vzpodbudne besede.

Pri pisanju diplomske naloge gre največja zahvala mojemu fantu Alešu in sotrpinki Katarini, ki sta morala prenašati moje histerične izpade in verjela vame, tudi kadar sama nisem.

Hvala Katji Černe za pomoč pri oblikovanju diplomske naloge in za ves smeh tekom študija.

Zahvaljujem se profesorjem in osebju Oddelka za živilstvo za znanje in nepozabna študijska leta.

Nenazadnje gre zahvala tudi sošolcem in sošolkam za študijska leta polna smeha in radosti.

Najlepša hvala vsem!