

Irena Suková

Průvodce označováním potravin

PRAHA 2006

I. SUKOVÁ

Průvodce označováním potravin

Příručka je souhrnem informací o významu a provedení údajů uváděných na potravinářských výrobcích a při prodeji potravin. Vychází z platné legislativy zahrnující především zákon o potravinách a prováděcí vyhlášky, veterinární zákon a prováděcí vyhlášky a příslušná nařízení ES. Materiál je určen především pro zlepšení informovanosti spotřebitelů. Jeho cílem není úplný výklad právních předpisů, ale poskytnutí srozumitelné, a tím občas i zjednodušené, odpovědi na nejčastější dotazy.

Vzhledem k tomu, že legislativa podléhá soustavným změnám, je třeba počítat s tím, že s odstupem času od vydání této příručky (tzn. v polovině r. 2006) mohou být některé požadavky na označování pozměněny. Zásadní změny se však nepředpokládají.

OBSAH

1. Úvod: Proč je na obalech tolik údajů.....	5
2. Všeobecné požadavky na označování potravin	5
2.1 Kde a jak se údaje uvádějí	5
2.2 Jak se v údajích vyznat	6
2.2.1 Balené potraviny.....	6
2.2.2 Zabalené potraviny	8
2.2.3 Nebalené potraviny	9
2.3 Význam jednotlivých údajů	9
2.3.1 Název a sídlo firmy.....	9
2.3.2 Název potraviny.....	10
2.3.3 Množství výrobku	10
2.3.4 Datum minimální trvanlivosti	11
2.3.5 Datum použitelnosti	12
2.3.6 Složení potravin.....	12
2.3.7 Množství potravinové složky	13
2.3.8 Označování šarže.....	14
2.3.9 Označení výživové hodnoty	14
2.3.10 Identifikace výrobců potravin živočišného původu	14
2.4 Specifický význam některých termínů	15
2.4.1 Význam slov „domácí“, „čerstvý“, „přírodní“ apod.	15
2.4.2 Význam tvrzení „se sníženým obsahem“ apod.....	16
3. Specifické požadavky na výrobové skupiny, aneb užitečné informace o potravinách	17
3.1 Označování masa a masných výrobků	17
3.2 Označování ryb a vodních živočichů	19
3.3 Označování vajec	19
3.4 Označování mléka a mléčných výrobků	20
3.5 Označování másla, margarínů a jiných tuků.....	24
3.6 Označování výrobků z obilovin	26
3.7 Označování výrobků z ovoce a zeleniny	28
3.8 Označování čajů a kávy	30
3.9 Označování kakaa a čokolády.....	31
3.10 Označování medu.....	32
3.11 Označování soli.....	32
3.12 Označování nealkoholických nápojů.....	33
4. Reklamace potravin	35
5. Závěr	36

1. ÚVOD: Proč je na obalech tolik údajů

Údaje uváděné na obalech potravin jsou pro spotřebitele základním zdrojem informací, aby se mohl rozhodnout při výběru ze širokého spektra výrobků. V dobách přísné regulace trhu se potraviny vyráběly v úzkém sortimentu podle jednotných norem, takže nebylo nutné složité označování a zákazník nemohl, ale ani nemusel, vybírat. Dnes je situace náročnější pro výrobce i pro spotřebitele. Co a jak musí být na baleném výrobku uvedeno, ukládá především zákon 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, a prováděcí vyhláška 113/2005 Sb., o označování potravin. (*Předpisy v aktuálním znění lze najít na www.bezpecnostpotravin.cz*)

Některé údaje jsou důležité již při nákupu (především datum použitelnosti/minimální trvanlivosti či název a složení výrobku), některé při úpravě potravin a skladování (např. návod k použití, pokyny pro skladování), některé až v případě, že se vyskytne problém (např. údaje o firmě, označení šarže). Aby spotřebitel mohl využít texty na obalech, je potřebné vědět, co se pod určitými slovy skrývá.

2. VŠEOBECNÉ POŽADAVKY NA OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

2.1 Kde a jak se údaje uvádějí

Z hlediska označování výrobků jsou rozdílné požadavky na **potravinu „balenou“** (umístěnou do obalu např. u výrobce potravin či v balírně), **„zabalenou“** (umístěnou do obalu za nepřítomnosti spotřebitele jinde než u výrobce či balírny, většinou v zázemí prodejny) a **potravinu „nebalenou“**. Podrobně zpracovaná pravidla platí především pro balené potraviny.

V případě **balených potravin** musí být údaje uvedeny buď přímo na spotřebitelském obalu jednotlivého výrobku, nebo na vnějším obalu skupinového balení. Výjimky jsou stanoveny pro uvádění povinných údajů na výrobcích, kde je k dispozici příliš malá plocha (menší než 10 cm²) nebo když jsou opakovaně používané láhve označené nesmazatelným textem.

Údaje musí být pro spotřebitele **srozumitelné**, pro spotřebitele v ČR musí být **v českém jazyce** (výjimkou může být obchodní název výrobku, příp. údaje, které nelze vyjádřit v češtině), musí být uvedené **na viditelném místě**, snadno **čitelné** (velikost písma však až na některé výjimky není

stanovena, takže používání brýlí bývá často nezbytné), **nezakryté**, nepřerušené jinými údaji, **nesmazatelné**.

Zásadně platí, že způsob označování **nesmí uvádět spotřebitele v omyl**, pokud jde o vlastnosti, množství či původ potraviny. Potravině nesmějí být přisuzovány vlastnosti a účinky, které nemá, a ani nesmí být vyvoláván dojem, že potravina vykazuje zvláštní charakteristické vlastnosti, když ve skutečnosti tyto vlastnosti mají všechny podobné potraviny. Proto také platí, že na obalu smí být uvedeny či vyobrazeny jen ty složky/suroviny, které byly k výrobě použity. Pokud jsou z důvodu pestrosti a atraktivnosti na obalech znázorněny některé druhy zeleniny či jiné potraviny (např. u roztíratelných tuků nebo u polévek), musí být z obalu zcela jasné, které zobrazené složky jsou v balené potravine skutečně přítomny a které nejsou přítomny a znamenají pouze doporučené použití.

2.2 Jak se v údajích vyznat

2.2.1 Balené potraviny

K základním údajům, které až na výjimky musí být uvedeny na všech balených potravinách, patří:

- **název obchodní firmy a sídlo výrobce nebo dovozce nebo prodávajícího nebo balírny**,
- **název potraviny** – název jejího druhu (např. „čerstvé máslo“, „mléčná čokoláda“, „tavený sýr“)
- **datum použitelnosti** u vyhláškou stanovených druhů potravin podléhajících rychle zkáze (např. spotřebujte do 30. 09. 2006) nebo
- **datum minimální trvanlivosti** (u ostatních potravin),
- údaj o **množství výrobku**,
- **složení potraviny**, příp. informace o přítomných alergenních složkách,
- označení **šarže** (v případě, že datum minimální trvanlivosti nebo použitelnosti neobsahuje den a měsíc),
- údaj o **ošetření ionizujícím zářením**, pokud bylo aplikováno.

V případech, kdy je to zapotřebí z hlediska ochrany zdraví, nebo kdy by při nesprávném skladování nebo použití byla poškozena zdravotní nezávadnost výrobku, se ještě uvádí:

- **pokyny o způsobu skladování** (např. teploty, ochrana před vlhkostí či světlem), příp. o uchovávání po otevření obalu. V případě potravin označených datem použitelnosti se pokyny o způsobu skladování musí uvádět vždy;
- **pokyny ohledně způsobu použití** (návod k přípravě). Je-li potravina určena k mikrovlnnému ohřevu, musí být pokyny vždy uvedeny. Vždy musí být uveden způsob použití také u potravin, které nemohou být konzumovány bez tepelného

ošetření, ale přitom pro spotřebitele by to nemuselo být zcela samozřejmé. Vždy musí být uváděny pokyny, pokud je nutné ředění nebo rozpouštění potraviny;

- **údaj o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví** – v případě přítomnosti určitých vyhláškou stanovených složek, které mohou být nebezpečné pro osoby se specifickým postižením nebo při konzumaci nadměrných množství (např. fenylalanin, chinin, kofein, glycyrrhizová kyselina).

U potravin pro zvláštní výživu, je požadován **údaj o účelu**, k jakému je potravina určena (např. pro diabetiky, pro kojence, pro sportovce, pro nemocné fenylketonurií, pro bezlepkovou výživu, s nízkým obsahem laktózy, bílkovin, sodíku a několik dalších skupin).

V některých případech je vyžadován údaj o **třídě jakosti**. Týká se to některých druhů masných výrobků (např. šunka: nejvyšší jakost, výběrová, standardní), většiny druhů ovoce a zeleniny a jatečně opracovaných těl drůbeže.

Ve zvláštních případech se uvádí údaj o **výživové (nutriční) hodnotě** (tzn. tabulka např. s obsahem energie, bílkovin, tuků, sacharidů, vlákniny, sodíku, vitamínů nebo minerálních látek).

Kromě výše uvedených údajů jsou prováděcími vyhláškami k zákonu o potravinách, a hlavně nařízením ES, která přímo platí pro všechny členské státy EU, požadovány **další údaje**. Tyto komoditní vyhlášky a nařízení se vztahují k jednotlivým skupinám potravin buď podle použité suroviny (např. vyhláška pro mléko a mléčné výrobky, pro maso a masné výrobky, pro ovoce a zeleninu), nebo podle způsobu zpracování (např. vyhláška pro zmrazené potraviny, nařízení ES o ekologickém zemědělství, nařízení ES o GMO), nebo podle speciálního určení (potraviny pro kojeneckou výživu, potraviny pro různé diety nebo pro suplementy – doplňky stravy). Speciálním údajem je např. **označování zdravotní nezávadnosti** pomocí údajů v oválném razítku na živočišných produktech.

Pro **biopotraviny** platí všechny předpisy jako pro běžné potraviny, ale pokud je použito označení „ekologické“, „eko“, „bio“ nebo příslušný grafický znak (nebo jakýkoli údaj poukazující na ekologický, organický, přírodní nebo biologický způsob výroby), musí být splněny další podmínky (podle nařízení 2092/91/ES, zákona 242/2000 Sb. a vyhlášky 16/2006 Sb.) a musí být získáno příslušné osvědčení.



V těchto předpisech jsou stanovena podrobná pravidla pro ekologickou zemědělskou (rostlinnou i živočišnou) produkci a pravidla pro její zpracování. Většinou musí biopotravina sestávat z 95 % z ekologicky vyprodukovaných surovin, které mají příslušné osvědčení. Obecně jsou při výrobě potravin zakázány některé operace (např. bělení, nakládání, uzení, hydrogenace, ozařování a mikrovlnný ohřev). Jsou stanoveny přídatné a pomocné látky a suroviny nepocházející z ekologického zemědělství, a materiály a obaly, které jsou pro ekologické potraviny přípustné.

Principiálně na zcela jiném základě jsou **potraviny z geneticky modifikovaných organismů (GMO)**, tzn. že k produkci surovin byly použity speciálními technologiemi vyšlechtěné rostliny, zvířata nebo mikroorganismy. Takové potraviny musí být označeny výrazem „**geneticky modifikovaný organismus**“ (nebo konkrétně např. „geneticky modifikovaná kukuřice“) a musí být uveden **identifikační kód** určující, jaká modifikace byla při šlechtění použita. Zatím jsou v EU pro potravinářské využití schváleny jen GM-kukuřice, -soja, -řepka a -bavlník.

Určité požadavky jsou stanoveny i pro **označování obalových materiálů**, a to v případech, kdy to spotřebitel sám těžko rozliší. K tomu slouží např. trojúhelník tvořený třemi šipkami v kombinaci se zkratkou nebo číselným kódem použitého materiálu (např. pro polypropylen kód 5 a zkratka PP).

Další používané číselné znaky vyjadřují způsob identifikace obalových materiálů z hlediska zhodnocení odpadů. Speciálním případem je značka „zelený bod“, kterou mohou používat jen klienti společnosti EKO-KOM, kteří za tento obal uhradili určitý příspěvek. Společnost EKO-KOM se podílí na financování nákladů spojených se sběrem a likvidací obalů.

Kromě toho můžeme na obalech potravin vidět i některé další nepovinné údaje či značky. Příkladem jsou **značky kvality** „KLASA“ a „Czech Made“, „Česká kvalita“.



2.2.2 Zabalené potraviny

Na „zabalených potravinách“ (ty jsou porcovány a baleny bez přítomnosti zákazníka, např. v zázemí prodejny) se uvádí název **firmy**, která výrobek zabalila, **název potraviny**, **údaj o množství**, **datum použitelnosti/trvanlivosti**, a případně **třída jakosti**, **údaj o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví**, a informace

o ošetření ionizací. Obdobně jako v případě balených potravin, mohou být u určitých výrobků vyhláškami požadovány další údaje (např. u zabaleného nakrájeného masného výrobku musí být bezprostředně po zabalení uvedeno datum zabalení a výrobek musí být prodán nejpozději v den následující po dni zabalení).

2.2.3 Nebalené potraviny

Pokud jde o nebalené potraviny, požaduje se, aby vybrané údaje byly při nabízení k prodeji viditelně umístěny v písemné formě u pultu (např. cedulka, tabulka). Jedná se alespoň o **název potraviny, množství, datum použitelnosti/trvanlivosti**, (příp. třídu jakosti, varování před možným nepříznivým vlivem složky, informaci o ošetření ionizací). Další údaje jsou u nebalených potravin vyžadovány podle příslušných komoditních vyhlášek (např. označení živočišného druhu u masa – viz dále).



Foto: O. Deutsch

2.3 Význam jednotlivých údajů

2.3.1 Název a sídlo firmy

Na potravinách musí být uveden buď **výrobce nebo dovozce nebo prodávající nebo balírna**.

U právnických osob se uvádí název a sídlo obchodní firmy, u fyzické osoby se uvádí jméno a příjmení a místo podnikání. Za potravinu uvedenou na trh v plném rozsahu odpovídá osoba uvedená na obalu výrobku bez ohledu na to, zda se jedná o výrobce, dovozce, balírnu nebo prodejce.

Uvádění **země původu** v případě uvedení plné adresy odpovědné osoby není povinné, s výjimkou čerstvého ovoce a zeleniny a hovězího masa. Další výjimky existují např. při označování medu nebo dováženého čerstvého drůbežího masa, vajec, brambor.

Obecně se uvádění země původu vyžaduje u potravin, kdy by neuvedení tohoto údaje uvádělo spotřebitele v omyl o skutečném původu nebo vzniku potraviny. Za zavádějící lze považovat např. údaj „Vyrobeno pro:…“, kdy se český spotřebitel může oprávněně domnívat, že daný výrobek byl vyroben v České republice, i když tento může pocházet od výrobce mimo území ČR.

2.3.2 Název potraviny

Zásadně platí, že musí být použit takový název, aby si spotřebitel nemohl jeho význam nesprávně vykládat. Z toho důvodu je často ve vyhláškách týkajících se jednotlivých skupin potravin určeno označení druhu, skupiny nebo podskupiny, a definice tohoto označení. Tzn. **je stanoveno, co musí splňovat potravina, použije-li se pro ni určitý název.**

Většinou je takto vyhláškou vymezen charakter výrobní skupiny, a to tím, že je definována buď použitá surovina – např. „mléčná čokoláda“, nebo použitá technologie – např. „tavený sýr“.

Pokud pro některou potravinu není stanoveno označení druhu, skupiny nebo podskupiny, použije se název odvozený od základní použité suroviny nebo technologie.

Jen ve výjimečných případech je stanoven přímo název konkrétního výrobku – např. pro některé masné výrobky, kdy je název vázán na dodržení určitých surovin a jakosti (např. špekáček, debrecínský párek, gothajský salám, výběrová šunka).

Tato opatření znamenají vytvoření určitého „slovníku“, v rámci kterého má spotřebitel možnost se orientovat. Musí se však o významu názvů informovat (existuje zásadní rozdíl ve složení např. mezi džusem a nektarem, mezi sýrem a sýrovou pomazánkou, mezi čokoládou a čokoládovou pochoutkou).

Součástí názvu někdy musí být **údaj o fyzikálním stavu potraviny nebo způsobu její úpravy**, a to v případě, že tato informace nevyplývá již ze samotného názvu potraviny a že spotřebitel by mohl být uváděn v omyl (doplňuje se, zda je potravina v prášku, mletá, drčená, sušená, instantní, zmrazená, koncentrovaná, uzená, sterilovaná, pasterovaná aj.).

„**Obchodní název**“ (např. „Flora“, „Delissa“, mají jiný význam než zákonem požadovaný název potraviny) je nepovinný údaj, u něhož se připouští, že nemusí být uveden v českém jazyce.

2.3.3 Množství výrobku

Množství výrobku se uvádí v **jednotkách hmotnosti** (g, kg) nebo v **jednotkách objemu** (ml, l) podle charakteru potravin. Kromě toho se v případě více kusů v balení uvádí i **počet kusů**, což je vyžadováno, pokud se jedná o neprůhledný obal, kde spotřebitel nemá možnost se o počtu kusů sám přesvědčit. Uvést jen **počet kusů bez uvedení hmotnosti/objemu** je možné ve stanovených případech (např. když se potraviny prodávají podle počtu kusů nebo jsou váženy v přítomnosti spotřebitele).

Pokud jde o **skutečně obsažené množství**, znamená přesné dodržení uvedené minimální hmotnosti či objemu určitý problém. Vyhlášky pro některé skupiny potravin (a pro určité velikosti balení) proto stanovují jaké **záporné hmotnostní a objemové odchylky** od deklarovaného množství jsou povoleny.

Kromě toho má výrobce možnost použít **mezinárodní symbol „e“** (umístěný ve stejné úrovni jako údaj o množství), a sice v případě, že jsou dodrženy odchylky od uvedeného minimálního množství stanovené zákonem o metrologii (včetně prováděcích vyhlášek). Při uvedení symbolu „e“ musí být dodržena stanovená velikost písma označujícího množství (pro obaly různé velikosti výška písma 6 až 2 mm).

Pro **kladnou odchylku** (skutečné množství je větší než uvedené) se meze nestanovují, výrobce ve vlastním zájmu dbá na to, aby se takové „chyby“ nedopouštěl.

Pro některé skupiny výrobků jsou stanoveny **přípustné velikosti balení**. Cílem je, aby se spotřebitel snáze orientoval při porovnávání cen výrobků různých výrobců. Např. pro máslo, margarín a další pomazánkové tuky se při uvedení symbolu „e“ připouští hmotnosti balení: 125, 250, 500, 1 000, 1 500, 2 000, 2 500, 5 000 g. Obdobné řady jsou stanoveny např. pro čerstvé sýry, kuchyňskou sůl, mlýnské výrobky, sušené a zmrazené ovoce a zeleninu, kávu, zmrazené porcované ryby, vína, šťávy, limonády, lihoviny, mléčné nápoje.

Pokud se **potravina nachází v nálevu** (ve vodném roztoku, v oleji, v tomatě aj.), musí být kromě celkové hmotnosti uvedena i hmotnost pevné potravin po odkapání nálevu nebo procentní podíl pevné části. V případě, že část pevného podílu přechází při zpracování do nálevu, uvádí se hmotnostní podíl pevné složky v hodnotě vložené před zpracováním.

2.3.4 Datum minimální trvanlivosti

Toto datum se povinně uvádí na všech potravinách, kromě potravin podléhajících rychle zkáze, u nichž se používá datum použitelnosti. Vymezuje minimální dobu, po kterou si potravina zachovává své specifické vlastnosti (při dodržování skladovacích podmínek) a splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost. Uvádí se

na výrobku za slovy „**minimální trvanlivost do...**“. Toto datum se nemusí uvádět na některých ve vyhlášce vyjmenovaných potravinářských výrobcích např. lihovinách, vínech, čerstvém ovoci, zelenině a bramborách, čerstvém pečivu, nečokoládových neplněných cukrovinkách, soli, cukru, octu. V některých případech, kdy je doba trvanlivosti delší než 18 měsíců, stačí uvést rok (nikoli den a měsíc).

Po uplynutí doby minimální trvanlivosti mohou být výrobky prodávány i nadále, ale musí být zdravotně nezávadné a nabízeny odděleně a tato skutečnost musí být zřetelně uvedena. Za kvalitu takových výrobků pak ručí subjekt, který uvádí potravinu do oběhu, tj. prodávající.

2.3.5 Datum použitelnosti

Datum použitelnosti obdobně jako datum minimální trvanlivosti vymezuje maximální dobu, po kterou si potravina (při dodržování skladovacích podmínek) zachovává své specifické vlastnosti a splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost. Uvádí se za slovy „**spotřebujte do...**“. Obvykle stačí uvést den a měsíc.

Toto datum se uvádí na potravinách, které jsou z mikrobiologického hlediska velmi náchylné ke kažení, a proto mohou po velmi krátké době znamenat bezprostřední nebezpečí pro lidské zdraví. Potraviny, kterých se to týká jsou stanoveny vyhláškou (např. většina mléčných, masných a cukrářských výrobků, lahůdkářské výrobky, upravené čerstvé chlazené ovoce a zelenina). Pro uvádění data použitelnosti se může rozhodnout i výrobce takové potraviny, u které podle vyhlášky stačí uvést datum trvanlivosti.

Je-li potravina označena datem použitelnosti, musí být vždy doplněn údaj o konkrétních podmínkách skladování. Potřebné skladovací teploty musí být uvedeny ve stupních Celsia.

Po uplynutí tohoto data nesmějí být výrobky nadále prodávány ani jinak nabízeny.

2.3.6 Složení potravin

Údajem o složení se rozumí složení potraviny podle použitých surovin (např. mléko, olej, koření), přídatných látek (antioxidanty, barviva, kyseliny, sladidla, kyřidla, regulátory kyselosti atd.), látek určených k aromatizaci a potravních doplňků (nutriční faktory s významným biologickým účinkem: vitamíny, minerální látky, aminokyseliny, specifické mastné kyseliny apod.).

Údaje o složkách se vždy řadí sestupně podle obsahu jednotlivých složek v konečné potravine v době výroby potraviny a musí být uvedeny slovem „složení“.

U některých potravin **se složky nemusí uvádět**: např. u jednosložkových potravin, balených vod bez příchutě označených jako syčené, u kvasného octa, a také

u sýrů, másla, kysaného mléka a smetany, pokud k nim nebyly přidány jiné složky než mléčné výrobky, enzymy, mikrobiální kultury a jedlá sůl.

Na pořadí uvedených složek nezáleží, pokud tvoří méně než 2 % potraviny, a také u směsí koření nebo bylin.

Některé názvy konkrétních složek se nahrazují skupinovými názvy jako jsou např. „olej“, „tuk“, „škrob“, „maso“, „ryby“, „mléko“, „sýr“, „mléčná bílkovina“, „byliny“, „strouhanka“, „mouka“, „vino“.

Přídavné látky (aditiva), které se do potravin přidávají kvůli barvě, konzistenci, trvanlivosti apod., se ve složení potraviny označují názvem látky nebo jim přiřazeným číselným kódem, tzv. „**éčkem**“ tzn. tří- až čtyřmístným kódem umístěným za písmenem „E ...“. Vedle tohoto údaje musí být vždy uveden i název příslušné kategorie přídavné látky (antioxidanty, barviva, konzervanty, kyseliny, kypřící látky, sladidla apod.).

V případě, že složkou je **směs ovoce, zeleniny nebo hub**, ve které hmotnost žádná z dílčích složek výrazně nepřevládá, a jejichž podíly se mohou měnit, může být uvedeno označení „ovoce“, „zelenina“ nebo „houby“ s dovětkem „v různém poměru“ a bezprostředně následuje seznam obsažených druhů.

Voda přidávaná do potraviny se na obalu obvykle označí jako složka, pokud její obsah v konečném výrobku představuje více než 5 %. (Speciální pravidla označování platí pro složky, které se přidávají do potraviny v sušené formě.)

Nově od listopadu 2005 platí povinnost uvádět v rámci „složení potraviny“ určité **alergenní složky** stanovenými názvy. Týká se to obilovin obsahujících lepek, korýšů, vajec, ryb, arašídů, sójových bobů, mléka, ořechů a mandlí, celeru hořčice, sezamového semínka (a výrobků z nich). Složka se musí příslušným výrazem označit, ať je v potravině obsažena přímo nebo je-li obsažena jakákoli látka z ní pocházející. Výjimkou z této povinnosti je případ, kdy název, pod kterým je potravina prodávána, jednoznačně odkazuje na tuto alergenní složku (např. vejce, mléko). Kromě toho jsou stanoveny další výjimky - většinou pro složky vyrobené z alergenních potravin.

Pokud bylo použito „umělé“ **sladidlo** (aspartam, sacharin atd.), doplní se v blízkosti názvu potraviny slova „se sladidlem“, je-li přidáno sladidlo s cukrem nebo s jiným přírodním sladidlem (glukóza, fruktóza) uvede s v blízkosti názvu potraviny „s cukrem a sladidlem“, případně „s přírodním sladidlem a sladidlem“.

2.3.7 Množství potravinové složky

Množství složky se uvádí **pouze ve vymezených případech**, např. když je název složky použit v názvu potraviny (např. podíl šunky v „sýru se šunkou“, množství jahod v „jahodovém džemu“), nebo když je složka na obalu ještě jinak zdůrazně-

na: slovně, obrazově nebo graficky (jahodový jogurt, perník se švestkovou náplní, grafické zobrazení různých druhů ovoce přítomných v potravinech apod.). Uváděné množství má odpovídat okamžiku zpracování (zvláštní pravidla platí v případě, že potravina ztratila během zpracování vodu). Množství složky se však neuvádí tehdy, je-li uvedena v názvu výrobku, ale jedná se o název, pro který je vyhláškou definováno jeho složení (např. „smetanová čokoláda“).

Obsah jedlé soli musí být uveden, je-li její obsah v potravinech **vyšší než 2,5 %** (nevztahuje se na dehydratované výrobky, ochucovačla, studené omáčky a dresinky).

Obsah etanolu (alkoholu) v nápoji se uvádí, pokud **převyšuje 1,2 % objemových**.

2.3.8 Označování šarže

Šarže je množství druhově totožných jednotek, které byly vyrobeny za stejných podmínek (většinou v určitém časovém úseku nebo z určité dodávky suroviny). Cílem označování šarže je možnost dohledat v případě zjištěné závady její zdroj a umožnit stažení potraviny z trhu.

Šarže se uvádí číselným nebo alfanumerickým kódem za písmenem „L“ (písmeno „L“ se nemusí použít, je-li označení šarže jasně rozlišitelné od ostatních údajů). Šarže se nemusí uvádět, pokud je v rámci data použitelnosti nebo minimální trvanlivosti uveden den a měsíc. U baleného stolního másla se označení šarže nahrazuje datem výroby.

Označení šarže nebývá pro spotřebitele důležitým údajem s výjimkou situací, kdy je např. vyhlášeno, že určitá šarže je zdravotně závadná.

2.3.9 Označení výživové hodnoty

Výživová hodnota je uváděna jen ve zvláštních případech, např. na potravinách pro zvláštní výživu, na doplňcích stravy, nebo je-li uvedeno výživové tvrzení, které upozorňuje na zvláštní charakter potraviny.

Pro různé případy je stanoveno, které z následujících hodnot se musí uvádět: obsah energie, bílkovin, tuků, sacharidů, vlákniny, sodíku, vitamínů nebo minerálních látek, škrobů, polyolů, mononenasycených a polynenasycených mastných kyselin, cholesterolu.

Údaje týkající se výživové hodnoty se uvádějí v množství na 100 g/100 ml nebo na dávku, jejíž množství je vyznačeno, nebo na porci, pokud se uvádí, kolik porcí je v balení obsaženo.

Uváděné hodnoty jsou průměrné a jsou založené na analýzách nebo jsou vypočtené.

2.3.10 Identifikace výrobců potravin živočišného původu

Od přistoupení ČR k EU je u **balených potravin živočišného původu** (u výrobků z masa, ryb mléka, vajec) povinné i tzv. **označování zdravotní nezávadnosti**, což znamená uvedení identifikačních údajů výrobních podniků v **oválném razítku**. Uvádí se tam značka státu (české podniky: CZ), veterinární schvalovací číslo podniku a označení ES. Po dobu tzv. přechodného období se však ještě mohou vyskytovat kulatá razítka uvádějící kromě jiných údajů zkratku EHS. Všechny výrobní podniky a provozovny v EU zpracovávající živočišné potraviny musí být z hlediska hygieny schváleny příslušnými veterinárními orgány, od nichž získají příslušné identifikační číslo (viz seznam českých schválených podniků na portálu www.svscr.cz).

2.4 Specifický význam některých termínů

2.4.1 Význam slov „domácí“, „čerstvý“, „přírodní“ apod.

Slova: „domácí“, „čerstvý“, „živý“, „čistý“, „přírodní“, „pravý“ nebo „racionální“ jsou všeobecně zakázána. Některá jsou povolena jen tehdy, je-li jimi vyjádřen určitý ve vyhláškách stanovený charakter nebo původ potraviny. Tzn., že ve stanovených případech jsou tato slova součástí názvu druhu nebo skupiny potravin.

Příklady použití vyhrazených termínů

Potravina	Podmínky použití termínu
Čerstvý sýr	nezrající sýr tepelně neošetřený po prokysání
Čerstvé máslo	máslo do 20 dnů od data výroby
Čerstvé ryby	chlazené výrobky (vcelku i dělené, příp. kuchaň; mohou být i balené vakuově nebo v ochranné atmosféře)
Přírodní sýr	jakýkoli sýr s výjimkou taveného a syrovátkového
Přírodní sladidla	sladce chutnající látky, rozpustné ve vodě - na bázi přírodních sacharidů (cukr v pevném i tekutém stavu, glukózový sirup, dextróza, fruktóza)
Domácí těstoviny	těstoviny vyrobené ručně při použití nejméně 6 vajec na 1 kg mouky

K dalším termínům, s nimiž musí výrobce při označování potraviny šetřit, protože jsou ve vazbě s názvem výrobkové skupiny vyhrazeny pro případy, kdy byla použita určitá technologie nebo surovina, patří např. „**trvanlivý**“ (salám, mléko, pečivo), „**výbě-**

rový“ či „standardní“ (třídy jakosti šunky), „extra“ (výběrový džem či rosol – s vyšším podílem ovoce), „selský“ (salám, chléb, mléko), „stolní“ (máslu skladované nejdéle 24 měsíců při teplotách –8 °C), „české“ (máslu nebo med splňující další podmínky).

2.4.2 Význam tvrzení „se sníženým obsahem“ apod.

Pro sjednocení používání termínů se „sníženým“, „nízkým“, „bez“, „zvýšeným“ aj. obsahem živiny připravuje Evropská komise nařízení s definicemi těchto výživových tvrzení, které by měly platit jednotně pro všechny potraviny. Zatím však se tato tvrzení používají podle definic pro konkrétní potravinu. Obecně je definováno jen tvrzení **“se sníženým obsahem živiny”**, což obvykle znamená, že byl v potravine snížen obsah určité živiny o více než 25 % oproti hodnotě stanovené pro tuto skupinu potravin vyhláškou, nebo proti obvyklé hodnotě (není-li obsah živiny příslušnou vyhláškou stanoven).

Údaj, že **potravina určitou složku** (např. cholesterol) **neobsahuje** lze uvést, odpovídá-li to skutečnosti, a pokud v jiných obdobných potravinách tato složka bývá obsažena.

V případech některých potravin je význam slov „snížený“, „nízký“, „bez“ specifikován vyhláškami (příklady uvádí tabulka).

Výrobek	Obsah složky
Máslu se sníženým obsahem tuku	62,0–60,0 % tuku
Máslu s nízkým obsahem tuku (nízkotučné)	41,0–39,0 % tuku
Nízkotučný tavený sýr	nejvýše 30 % tuku v sušině
Vysokotučný sýr	nejméně 60 % tuku v sušině
Potraviny s nízkým obsahem sodíku	120 mg sodíku ve 100 g nebo 100 ml
Potraviny s nízkým obsahem laktózy	nejvýše 1 g laktózy ve 100 g nebo 100 ml potraviny
Potraviny bezlaktózové	nejvýše 10 mg laktózy ve 100 g nebo 100 ml potraviny
Potraviny s nízkým obsahem bílkovin	nejvýše 2 g bílkovin na 1 000 kJ energetické hodnoty

Vyhláškou 54/2004 Sb., o potravinách pro zvláštní výživové účely, jsou stanovená pravidla pro potraviny **bez fenylalaninu** nebo **bezlepkové**.

3. SPECIFICKÉ POŽADAVKY NA VÝROBKOVÉ SKUPINY

aneb užitečné informace o potravinách

Kromě všeobecných požadavků platí pro jednotlivé druhy potravin další prováděcí vyhlášky k zákonu o potravinách, prováděcí vyhlášky k veterinárnímu zákonu, a někdy přímo nařízení ES. *(Plná znění vyhlášek k zákonu o potravinách najdete v rubrice „Legislativa“ na www.bezpecnostpotravin.cz. Ve Sbírce zákonů www.mvcr.cz/sbirka/index.html lze najít české předpisy podle jejich čísla, ve Věstníku EU europa.eu.int/eur-lex/cs/search/search_lif.html lze najít ES.)*

3.1 Označování masa a masných výrobků

Označování masa a masných výrobků stanovuje na komunitární úrovni nařízení 853/2004/ES a 2076/2005/ES. V ČR pro označování masa a masných výrobků stanovuje požadavky jednak vyhláška 326/2001 Sb., pro maso, drůbež, ryby, vejce a výrobky z nich, jednak veterinární vyhlášky 202/2003 Sb., pro maso a masné výrobky, a 201/2003 Sb., pro drůbeží a králičí maso a maso zvěře. (Citované české předpisy jsou však v současné době novelizovány.)

Balené maso

Balené maso (i drůbež a zvěřina) se označuje kromě základních údajů (včetně **data použitelnosti**) i **živočišným druhem, tržním druhem** nebo druhem orgánu (např. plec, stehno, žebro, játra) a informací, zda je bez kostí či bez kůže.

U celých jatečně opracovaných těl **drůbeže** se uvádí **třída jakosti** (požadavky na třídu A a B uvádí vyhláška 326/2001), a zda jsou přibaleny droby.

U zvěřiny se navíc uvádí, zda bylo zvíře z farmového chovu.

V případě **hovězího masa** se kvůli zajištění bezpečnosti a možnosti zpětného dohledání požadují další údaje, a to i u masa nebaleného (v písemné a viditelné formě v místě prodeje). Uvádí se kategorie (slovy „mladý skot“, „mladý býk“, „volek“, „jalovice“, „kráva“) a dále registrační číslo zvířete, název země, číslo jatek, číslo bourárny a za slovem „původ“ i označení země, kde se zvíře narodilo a bylo vykrmeno (příp. i poraženo). Pokud je uvedeno, že zvíře bylo vyšetřeno na BSE, uvádí se i číslo laboratorního protokolu.

Pokud se maso prodává **zmrazené**, označuje se **datem minimální trvanlivosti** (skladuje se při teplotě alespoň $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$).

Mleté maso, které může být připravováno jen ve veterinárně zvláště schválených provozovnách a může se prodávat jen 24 h od zabalení (při teplotě nepřesahující $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$), musí mít navíc uveden **obsah tuku (%)** a **podíly jednotlivých druhů použitých mas (%)**. Použijí-li se u mletého masa určitá specifická označení, musí

být splněn nařízením 2076/2005/ES stanovený **obsah tuku** („libové mleté maso“ musí mít nejvýše 7 %, „mleté hovězí maso“ nejvýše 20 %, „mleté vepřové maso“ nejvýše 30 %, „mleté maso jiných druhů zvířat“ nejvýše 25 %), a stejným nařízením stanovený **poměr kolagen/masná bílkovina** vyjadřující podíl vazivové a svalové tkáně (u libového masa nejvýše 12, u vepřového nejvýše 18 u ostatních druhů nejvýše 15).

Balené masné výrobky

U balených masných výrobků (střívko či obdobný materiál se nepovažují za obal) se většinou uvádí **datum použitelnosti**. Výjimkou jsou **konzervy nebo trvanlivé masné výrobky** (zde byla snížena tzv. aktivita vody pod stanovenou hodnotu), u kterých se uvádí **datum minimální trvanlivosti**.

Kromě obecně platných požadavků na označování se většinou požaduje i uvádění **obsahu tuku** (%), kromě např. kusů různých druhů uzeného), příp. informace o **použití strojně odděleného masa**, kůží, syrového sádla či loje. U **šunky** se navíc uvádí **třída jakosti** (nejvyšší jakosti, výběrová, standardní) a živočišný druh, pokud je šunka vyrobena z jiného než vepřového masa. **Živočišný druh použitého masa** se všeobecně u masných výrobků označovat nemusí, ale může se označit, pokud určitý druh masa tvoří nejméně 50 % z masa použitého do výrobku. Některé výrobky, pro které je název obsahující označení živočišného druhu stanoven ve vyhlášce 326/2001 Sb., musí být vyrobeny výhradně z příslušného druhu masa, např. „hovězí ve vlastní šťávě“, hovězí na divoko“.

V případě konzerv se musí uvést obsah masa v % (odpovídá okamžiku zpracování).

Pro některé **názvy masných výrobků** (uzenin, konzerv masa a hotových jídel), které se vyrábějí tradičně a ve velkých objemech (např. špekáčky, salám juni-



Foto: O. Deutsch

or, hovězí na divoko) jsou vyhláškou stanoveny hlavní, příp. zakázané suroviny (někdy se nesmí použít kůže, někdy strojně oddělené maso apod.), a požadavky na sensorické vlastnosti výrobků. Zavedený název je zárukou určité minimální úrovně kvality výrobku.

Pro **nebalené masné výrobky** (pro nebalené potraviny obecně) je požadováno, aby při nabízení k prodeji byly viditelně umístěny v písemné formě základní údaje jako **název, datum použitelnosti/trvanlivosti** (příp. varování před nepříznivým vlivem složky, informaci o ošetření ionizací, třída jakosti).

3.2 Označování ryb a vodních živočichů

Pro označování ryb a vodních živočichů, platí další ustanovení vyhlášky 326/2001 Sb.

Kromě základních údajů se na obalu uvádí i **živočišný rod nebo druh**, a příp. zda se jedná o **ryby kuchařské**, částečně kuchařské nebo nekuchařské. U čerstvých ryb (chlazených) se uvádí **datum použitelnosti**, u zmrazených **datum minimální trvanlivosti**.

Čerstvé sladkovodní ryby se prodávají při teplotě prostředí od $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$, čerstvé mořské ryby a ostatní vodní živočichové při teplotě od $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ do $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$. Polotovary z ryb a ostatních vodních živočichů je povoleno prodávat pouze balené nebo zabalené.

Jestliže v rybích výrobcích bylo použito strojně oddělené maso, musí to být na výrobku uvedeno (stejně jako u masných výrobků).

Vzhledem k tomu, že výrobky z ryb a vodních živočichů se velmi snadno kazí, je u polokonzerv a výrobků hermeticky balených vyžadován údaj o konkrétních podmínkách skladování.

3.3 Označování vajec

Pro vejce jsou požadavky na jakost a označování upraveny jednak vyhláškou 326/2001 Sb., jednak přímo evropskými předpisy (nařízení 1907/90/EHS). V současné době jsou připravovány nové obchodní normy na jakost a označování vajec, které upraví tyto požadavky v rámci EU.

Pravidla označování vajec jsou poměrně složitá (nevztahují se na místní tržiště). Některé údaje se uvádějí přímo na vejcích, některé na obalu. Některé údaje se **musí** uvádět, některé se **mohou** uvádět, některé se **nesmějí** uvádět, aby nedocházelo k matení.

Je dobré vědět, že vejce se vždy **třídí podle jakosti** (třída A = čerstvá vejce, B = nižší jakost nebo konzervovaná vejce, C = vejce pro průmyslové zpracování), a mohou se třídít **podle hmotnosti** (S-XL) nebo se jedná o netříděná vejce.

U třídy jakosti A se požaduje, aby se vejce uchovávala při nekolísavé teplotě v rozmezí +5 °C až +18 °C a aby se prodávala nejpozději 7 dní před uvedeným datem minimální trvanlivosti. Chladírenská vejce třídy B se uchovávají při teplotě -1,5 °C až +5 °C.

Na obalu (skupinovém či spotřebitelském) **musí** být uveden název či obchodní značka a adresa podniku (balírny), rozlišovací číslo třídírny, třída jakosti a hmotnostní skupina, počet vajec, datum minimální trvanlivosti nebo datum balení. U chladírenských nebo konzervovaných vajec se navíc musí uvést údaj o použitém konzervačním postupu. U vajec dovážených z třetích zemí musí být vždy uvedena země původu a datum balení.

Kromě toho **může** být slovo „vejce“ doplněno slovem „čerstvá“ (a za určitých podmínek i slovem „extra“). Mohou být uvedeny i další informace např. o způsobu skladování, o ceně, kódy prodejny nebo skladu či hesla na podporu prodeje.



Foto: O. Deutsch

Přímo na vejcích třídy A **se může** (ale nemusí) uvádět jeden nebo více údajů jako: datum minimální trvanlivosti, třída jakosti, slovo „čerstvé“, hmotnostní skupina, název a číslo třídírny, obchodní značka, odkaz na způsob chovu, údaj o původu vajec, identifikační kód, který obsahuje:

- označení **způsobu chovu** (0 = ekologické zemědělství, 1 = nosnice ve volném výběhu, 2 = nosnic v halách, 3 = nosnice v klecích)
- registrační kód země
- čtyřčíslí vyjadřujícího registrační kód hospodářství.

3.4 Označování mléka a mléčných výrobků

Mléko a mléčné výrobky uváděné na trh musí kromě základních požadavků na označování splňovat požadavky vyhlášky 77/2003 Sb., o mléce, mléčných výrob-

cích a tucích, požadavky veterinární vyhlášky 203/2003 Sb., o mléce a dále nařízení 2597/97/ES o mléce.

Mléko a mléčné výrobky

Mléko a mléčné výrobky se všeobecně označují **datem použitelnosti** (spotřebujte do...). Pouze u trvanlivých výrobků (po tepelném ošetření nad 100 °C, zahuštěných a sušených) se místo data použitelnosti udává **datum minimální trvanlivosti** a u tekutých výrobků současně i slovo „trvanlivé“.

Mléko a smetana musí být vždy označeny **obsahem tuku**, výrazem vyjadřujícím **tučnost** (viz níže) a **způsobem tepelného ošetření**. Musí být vždy tepelně ošetřené (výjimkou je syrové mléko „ze dvora“, viz dále), aby byla zaručena zdravotní nezávadnost. Podle metody tepelného ošetření (pasterace, vysoká pasterace, UHT či sterilace, které se liší dosaženou teplotou, teplotní výdrží a postupem provedení), se dosahuje různá míra trvanlivosti, ale i určité rozdíly v chemických a senzorických vlastnostech mléka.

Stejná pravidla se používají při označování neochuceného i ochuceného mléka.

U dalších mléčných výrobků se většinou uvádí obsah tuku, obsah sušiny (neuvádí se u tekutých výrobků) a příp. použité ochucující složky či sladidla („slazené“). U zahuštěných mléčných výrobků se uvádí i obsah beztukové sušiny.

Konzumní mléko se podle obsahu tuku uvádí na trh jako.

- **plnotučné** (standardizované) - obsah tuku nejméně 3,5 %, (členské státy mohou stanovit i další kategorii plnotučného mléka s obsahem tuku nejméně 4 %),
- **plnotučné selské nestandardizované mléko** – obsah tuku stejný jako byl v mléce po nadojení, ale nejméně 3,5 %,
- **polotučné** – obsah tuku mezi 1,5 % a 1,8 %,
- **nízkotučné** (odstředěné) nejvýše 0,5 % tuku.

Smetana (i kysaná) musí obsahovat více než 10 % tuku, zahuštěná smetana více než 15 %, smetana ke šlehání (tj. šlehačka) více než 30 % a vysokotučná více než 35 %.

Jogurt bílý musí mít více než 3 % tuku, jogurt bílý smetanový více než 10 %.

Výrobky označené jako „odtučněné“ nebo „nízkotučné“ obsahují méně než 0,5 % tuku.

Název „smetanový krém“ se používá na výrobek z tvarohu, mléka nebo smetany, s přísadkou cukru a s obsahem nejméně 30 % tuku v sušině.

Syrové mléko (mlékárensky neošetřené) se smí prodávat přímo spotřebiteli jen v místě produkce („mléko ze dvora“) a jen od zdravých zvířat z chovu prostého nebezpečných nákaz. K tomu účelu je nutné schválení veterinární správou a soustavná kontrola vzorků.

Jako „čerstvé“ se označuje tekuté mléko, které bylo tepelně ošetřeno pasterací (zahřátím na teplotu nejméně 71,7 °C po dobu nejméně 15 s).

Jako „trvanlivé“ se označuje mléko, u kterého byla trvanlivost prodloužena intenzivním tepelným ošetřením (UHT nebo sterilací, tj. ohřev nad 100 °C).

Druh hospodářského zvířete, od kterého mléko pochází, se uvádí jen, pokud se nejedná o mléko kravské (ovčí, kozí, kobyly apod.).

U mléka se **povoluje obohacení** přísadkou mléčných bílkovin, minerálních solí nebo vitamínů nebo naopak **snížení obsahu laktózy** přeměnou na glukózu a galaktózu (nařízení 2597/97/ES). Údaje o obohacení (včetně množství) musí být na obalu uvedeny.

Název „**mléčný nápoj**“ lze použít u tekutých výrobků obsahujících více než 50 % mléka nebo syrovátky. Obdobně to platí pro použití slova „mléčný“ u jiných potravin.

Při označování **mražených krémů** se slova „mléčný“, „jogurtový“, „tvárový“ mohou použít jen pro výrobky nejméně s 2,5 % tuku, ale bez rostlinných tuků. Při označení „smetanový“, musí být obsah tuku nejméně 8 %, při označení „s rostlinným tukem“ musí obsahovat nejméně 5 % rostlinného tuku. Podobně jsou stanoveny i podíly příslušné složky, pokud se výrobek označí jako „čokoládový“ (nejméně 3,0 % kaka), „kakaový“ (nejméně 1,5 % kaka), „ovocný“, „orechový“ apod. Pokud je k ochucení mraženého krému použito pouze aroma, označí slovy „s příchutí“ (výjimkou jsou vanilkové výrobky).

Sýry

Pro sýry platí některé specifické požadavky na označování. Označují se **datem trvanlivosti**, pouze na čerstvém nezrajícím sýru se používá datum použitelnosti.



Foto: O. Deutsch

Slovem „sýr“ lze označit pouze **výrobek vyrobený z mléka sýrařskou technologií**, tzn. že název „sýr“ nelze použít pro výrobky na bázi rostlinných surovin. Druhové označení sýrů (eidam, gouda apod.) však není vyhláškou definováno, tedy ani chráněno.

Sýry lze obecně rozdělit na přírodní, tavené a syrovátkové.

Přírodní sýry se klasifikují:

- podle **tvrdosti**, tzn. podle obsahu vody v tukuprosté hmotě sýra (např. „extra tvrdý“ max. 47 % vody, „tvrdý“ mezi 47–54,9 % vody, „polotvrdý“ mezi 55–61,9 % vody, „poloměkký“ mezi 62–67,9 % vody, „měkký“ více než 68 % vody),
- podle **obsahu tuku** („vysokotučný“ min. 60 % t. v s., „plnotučný“ min. 45 % t. v s., „polotučný“ min. 25 % t. v s., „nízkotučný“ min. 10 % t. v s., „odtučněný“ méně než 10 % t. v s.),
- podle **způsobu zpracování** např. „čerstvý“ (nezrající a tepelně neošetřený), „termizovaný“ (po procesu ošetřený teplotou až 80 °C), „zrající“, „s plísní“ (na povrchu, uvnitř, dvoupřílišný), „v solném nálevu“.

Tavené sýry se vyrábějí tepelnou úpravou z přírodních sýrů za přídavku tavicích solí.

Při označování **musí být** vždy uveden výraz „sýr“, u taveného a syrovátkového sýra i výrazy „tavený“, („tavený sýrový výrobek“, pokud tavený sýr obsahuje více než 5 % laktózy) nebo „syrovátkový“. Dále musí být uveden v % buď **obsah tuku v sýru, nebo obsah tuku v sušině** (t. v s.) a **obsah sušiny**. Uvádění t. v s. je tradiční způsob, uvádění obsahu tuku v sýru je pro spotřebitele srozumitelnější. Obojí je však přípustné.

Výpočet obsahu tuku v sýru:

$\% \text{ tuku v sýru} = \% \text{ t. v s.} \times \% \text{ sušiny} / 100.$

Jedná-li se o ochucený sýr, musí být uvedena ochucující složka.

Sýry se až na výjimky vyrábějí z **pasterovaného mléka**. Pokud je sýr vyroben z nepasterovaného mléka, musí to být uvedeno.

U přírodních sýrů **může být** vedle slova „sýr“ uveden i výraz vyjadřující způsob zpracování, tvrdost nebo tučnost (viz výše) v souladu s požadavky, které jsou pro tyto výrazy stanoveny vyhláškou.

Tavený sýr se může označit jako „**nízkotučný**“, pokud obsahuje max. 30 % tuku v sušině, jako **vysokotučný**, pokud obsahuje min. 60 % tuku v sušině.

Pro vícesložkový výrobek ze sýrů lze použít označení „sýrový dort“, „sýrový dezert“, „sýrová roláda“, „salámový tavený sýr“ apod. Označení „**sýrový**“ znamená, že výrobek obsahuje nejméně 51 % sýrové složky.

3.5 Označování másla, margarínů a jiných tuků

Roztíratelné tuky

Pro tzv. roztíratelné tuky, tj. máslo margaríny a směsné tuky (z rostlinných a živočišných tuků), platí vyhláška 77/2003 Sb. a nařízení 2991/94/ES, které mj. podrobně stanovuje, jaké názvy lze použít pro výrobky s různým obsahem tuku. To je dobré znát, aby bylo možno si vybrat z širokého spektra tuků na trhu.

U roztíratelných tuků musí být vždy uveden **celkový obsah tuku** v %, v případě směsných tuků i **podíl jednotlivých obsažených tuků** (rostlinný, mléčný nebo jiný živočišný; % ve výrobku při výrobě).

Označení „**máslo**“ je přípustné jen pro výrobek výhradně z mléčného tuku – musí obsahovat min. 80 % (ale méně než 90 %) mléčného tuku, max. 16 % vody (a max. 2 % mléčných „netuků“ v sušině). Jako „**čerstvé**“ se označuje máslo do 20 dnů od data výroby, jako „**stolní**“ máslo skladované nejdéle 24 měsíců při mrazírenských teplotách (na stolním másle musí být uvedeno datum výroby).

Název „**margarín**“ přísluší výrobku z rostlinného a/nebo živočišného tuku (nemusí vůbec obsahovat mléčný tuk) v tuhém tvárném stavu, který musí obsahovat min. 80 % (ale méně než 90 %) tuku.

Název „**směsný tuk**“ přísluší výrobku z rostlinného a/nebo živočišného tuku s obsahem nejméně 10 a nejvýše 80 % mléčného tuku, u nějž celkový obsah tuku je min. 80 % (ale méně než 90 %).

Podrobná pravidla jsou stanovena pro **výrobky s nižším obsahem tuku**. První dva v tabulce uvedené výrazy platí všeobecně pro roztíratelné tuky a mají poměrně široké rozpětí obsaženého tuku. Pro máslo a margarín je přípustné rozpětí obsahu tuku členěno podrobněji.

Výrobek	Obsah tuku
„se sníženým obsahem tuku“	více než 41 %, max. 62 %
„s nízkým obsahem tuku“ = „light“	max. 41 %
„máslo se sníženým obsahem tuku“ = „máslo třičtvrtětučné“	
„margarín se sníženým obsahem tuku“ = „margarín třičtvrtětučný“	min. 60 %, max. 62 %
„směsný tuk se sníženým obsahem tuku“ = „margarín třičtvrtětučný“	

„máslo s nízkým obsahem tuku“ – „máslo nízkotučné“ margarín s nízkým obsahem tuku“ – „margarín nízkotučný“ = „margarín polotučný“ = „halvarín“ = „minarín“ „směsný tuk s nízkým obsahem tuku“ – „směsný tuk nízkotučný“	min. 39 %, max. 41 %
„mléčný roztíratelný tuk“ „roztíratelný tuk“ „roztíratelný směsný tuk“	obsah tuku jiný než jsou výše uvedené hodnoty (méně než 39 %, více než 41 %, ale méně než 60 %, více než 62 %, ale méně než 80 %)
„pomazánkové máslo“	min. 31 % mléčného tuku (min. 42 % sušiny)

Název „tradiční máslo“ přísluší výrobku stloukanému z mléka či smetany přímo.

Při splnění zvláštních požadavků předpisu ES lze použít název „České smetanové máslo“.

Pozor musí spotřebitelé dávat na výrazy podobné máslu – např. polský výrobek „maslíčko“ je směsný tuk, o němž však bylo soudem rozhodnuto, že za základ názvu nebylo použito slovo „máslo“ s dlouhým „á“. Z toho je zřejmé, že je třeba si všimnout i uvedeného složení.

Označení „**rostlinný**“ v názvu výrobku (nebo označení rostlinného druhu např. „slunečnicový“) lze použít jen u výrobků vyrobených výhradně z rostlinného tuku, (avšak připouští se odchylka – max. 2 % živočišných tuků z celkového obsahu tuku).

Názvy výrobků mohou být doplněny o **rostlinný či živočišný druh tuku** nebo o **účel použití výrobku**. Také musí být uveden **obsah přidané soli**.

Rostlinné oleje a ostatní tuky

Oleje, které se získávají ze semen, plodů nebo jader plodů olejnatých rostlin se označují jako „rostlinné“ nebo slovem vyjadřujícím rostlinný druh, a uvádí se, zda jsou jedno- nebo vícedruhové. Zvláštní předpisy ES platí pro olivový olej.

Vyšší výživovou hodnotou se vyznačují oleje vyrobené šetrnými postupy, při kterých nedochází ke změnám charakteru oleje.

„Olej lisovaný za studena“ se získává pouze mechanickými postupy vyluhování nebo lisování bez tepelného ohřevu a jen s použitím mechanických operací k čištění.

„Panenský olej“ se získává pouze fyzikálními postupy vyluhování nebo lisování, použitím ohřevu do teploty 50 °C a za použití výhradně mechanických operací k čištění.

Živočišné tuky, které se získávají z požitelných tukových tkání jatečných zvířat nebo mořských živočichů se označují jako „živočišné“ nebo slovem vyjadřujícím živočišný druh.

Podle fyzikálního charakteru se tuky (rostlinné i živočišné) označují jako **ztužené, pokrmové, roztíratelné** (viz výše), **tekuté emulgované**. Rozdíl mezi ztuženými a pokrmovými tuky spočívá především v procesu jejich výroby. Tekuté emulgované tuky jsou vyráběny jako směsi tuhých tuků s oleji, mají obsah tuku 10 až 90 % a jsou při teplotě 20 °C tekuté.

Živočišné tuky a oleje a roztíratelné tuky mají být uchovávány při teplotě do 15 °C, ostatní tuky a oleje do 20 °C.

3.6 Označování výrobků z obilovin

Těstoviny

Další požadavky na mlýnské a pekařské výrobky jsou obsaženy ve vyhlášce 333/1997 Sb.

Těstoviny jsou většinou prodávány sušené, pokud však jsou **nesušené**, mají obsah vody 20–30 %, jsou choulostivější a musí být uvedena **doba použitelnosti**. Musí být skladovány při teplotě nejvýše 5 °C. Nesušené těstoviny balené vakuově nebo v inertní atmosféře musí být skladovány při teplotě nejvýše 10 °C a je u nich třeba si všimnout údaje o době, do které je nutno spotřebovat potravinu po otevření tohoto obalu.

Těstoviny se označují podle použitých surovin:

- „vaječné“ – z polohrubé těstářenské mouky s použitím vajec (pasterovaných) nebo vaječných výrobků,
- „semolinové“ – bez vajec a výhradně z krupice (semoliny) z tvrdé pšenice (*Triticum durum*),
- „bezvaječné“ – bez vajec, ale nemusí být ze semoliny,
- „domácí“ – vyrobené ručně za použití nejméně šesti čerstvých vajec na 1 kg pšeničné mouky,
- „celozrnné“ – z pšeničné celozrnné mouky.

Pokud jsou těstoviny plněné, musí být uveden druh náplně.

Jako „instantní“ se označují těstoviny vyrobené speciálním technologickým postupem, které lze rychle rehydratovat.

Pekařské výrobky

Chléb a běžné pečivo jsou určeny ke spotřebě do 24 h, takže se u nich nevyžaduje uvádění data použitelnosti. Pokud jsou chléb nebo pečivo označeny **druhem obiloviny**, musí být její podíl nejméně 90 % z celkové hmotnosti mlýnských surovin použitých k výrobě (např. 90 % žitné mouky v „žitných výrobcích“). U „žitno-pšeničných“ a „pšenično-žitných“ je podíl první obiloviny nejméně 50 % a druhé nejméně 10 %. V „**celozrnných**“ výrobcích je použito nejméně 80 % celozrnných mouk (nebo jim odpovídající množství upravených obalových částic z obilky), ve „**vícezrnných**“ je kromě pšenice a/nebo žita použit nejméně 5% podíl jiných obilovin, luštěnin nebo olejnin, ve „**speciálních**“ je použit nejméně 10% podíl jiných surovin (i brambor).

Označení „**staročeský chléb**“ nebo „**tradiční chléb**“ znamená, že byl použit vitální žitný kvas a podíl nejméně 70 % tzv. „výše vymleté“ žitné mouky. Označení „**selský chléb**“ lze použít pro chléb s charakteristickými velkými i nepravidelnými póry, tvarovaný do kulatého bochníku o hmotnosti nejméně 2 kg, s podílem žitné mouky nejméně 60 %. Přívlastkem „**trvanlivý**“ se označuje chléb, jehož trvanlivost je nejméně 21 dní.



Foto: O. Deutsch

Pečivo se dále podle použitých surovin označuje jako:

- „běžné pečivo mléčné“ – běžné pečivo, vyrobené s větším množstvím mléka (podíl mléčné sušiny z celkové hmotnosti k výrobě použitých mlýnských surovin je nejméně 1,7 %),

- „máslové“ – použitým tukem do těsta je výhradně máslo,
- „vaječné“ – obsahuje nejméně 180 g celých vajec nebo 64 g žloutků na 1 kg mlýnských surovin,
- „kakaové“ – obsahuje nejméně 2,5 % kaka, a
- „ořechové“ a podobným názvem podle použité skupiny suchých skořápkových plodů – obsahuje nejméně 25 g jader na 1 kg hmoty.

3.7 Označování výrobků z ovoce a zeleniny

Ovoce, zelenina, ořechy, houby, brambory a výrobky z nich jsou regulovány vyhláškou 157/2003 Sb.

Čerstvé ovoce a zelenina se kromě základních požadovaných údajů označují **třídou jakosti**, neuvádí se datum minimální trvanlivosti, někdy je požadován **název odrůdy** a musí být uvedena **informace o chemickém ošetření**, pokud bylo provedeno.

Upravené (loupané, krájené apod.) chlazené čerstvé ovoce se musí skladovat a prodávat při teplotách od 0 °C do 5 °C. **Upravené chlazené ovoce a zelenina** (a také mléčně kvašená zelenina) patří ke snadno zkazitelným výrobkům, a proto musí být označeny datem použitelnosti a teplotou skladování.



Foto: O. Deutsch

Pro **ovocné džemy, marmelády**, rosoly, povidla apod. jsou vyhláškou stanoveny minimální podíly ovocné složky. Na obalu navíc musí být uvedeno skutečně použité množství ovocné složky, a dále podíl cukru ve výrobku (% refraktometrické sušiny). Pro džemy a rosoly označené jako „**výběrové**“ (nebo „extra“) jsou

vyhláškou stanoveny vyšší minimální podíly ovocné složky. Označení „marmeláda“ se používá výhradně, jsou-li surovinou citrusové plody. **Povidla, klevela a ovocné protlaky** na rozdíl od džemů, marmelád a rosolů nemají rosolovitou konzistenci a navzájem se liší tuhostí (povidla jsou nejtuzší, protlaky nejřidší) a velikostí částic ovoce (v klevelách jsou hrubší části, protlaky jsou nejjemnější). K jejich výrobě se mohou používat různé druhy ovoce a do všech tří druhů se může, ale nemusí přidávat cukr. Pokud jsou povidla označena „ze švestek a jablek“ tvoří podíl švestek alespoň 75 %, pokud jsou označena „z hrušek a jablek“ musí podíl jablek tvořit alespoň 30 %.

Podle obsahu cukru se u **kompotů** uvádí:

- „s nízkým obsahem cukru“ nebo „bez přidaného cukru“ – pokud je obsah cukru v nálevu do 18 %,
- „slazeno“ – pokud je obsah cukru v nálevu nad 18 % až do 22 %,
- „s vysokým obsahem cukru“ – pokud je obsah cukru v nálevu nad 22 %.

Sušina **sušeného ovoce** musí být nejméně 70 %, u sušených švestek nejméně 67 %. **Kandované** (proslazené) ovoce může mít sušinu pod 70 %, ale v tom případě musí být ještě dalším způsobem konzervováno. Tyto výrobky se musí skladovat tak, aby nebyly ovlivněny různými pachy a při relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.

Na **výrobcích ze zeleniny** musí být uveden **způsob zpracování** (zelenina sterilovaná, sušená, v soli, v octě, v oleji, protlak nezahuštěný apod.), příp. zda a jak byla zelenina **velikostně tříděná**, příp. jaký byl použit **nálev**. Pokud se jedná o pálivý výrobek, musí to být označeno. Vyhlášky stanovují řadu konkrétních požadavků, které musí být u zeleniny zpracované různými postupy splněny (např. obsah kyseliny mléčné u mléčně kvašené zeleniny min. 0,8 %; obsah soli v kysaném zelí nejvýše 2,2 %; obsah soli v sterilovaném hrášku nejvýše 1,5 %; obsah soli v rajčatovém protlaku nejvýše 10 %; obsah kyselin ve sterilované zelenině nejvýše 2 %; obsah vlhkosti v sušené nati nejvýše 12 % aj.). Nevyžaduje se však uvádění těchto údajů na obalu.

U **kečupů** je kvůli zabránění jejich falšování požadováno, aby z min. 25% obsahu „refraktometrické“ sušiny pocházelo alespoň 7 % z rajčat. U kečupů označených „Prima“, „Extra“, „Speciál“ musí být celkový obsah refraktometrické sušiny nejméně 30 %, a přitom nejméně 10 % musí pocházet z rajčat. Výrobek označený jako „rajčatový protlak nezahuštěný“ obsahuje min. 4,2 % sušiny z rajčat, „rajčatové pyré“ min. 8 % a „rajčatový protlak zahuštěný“ min. 24 %.

Velmi přísná pravidla platí pro **čerstvé i sušené houby**. Pro jejich sběr za účelem prodeje musí být zvláštní osvědčení. Musí být uveden název hub, datum sběru, doba použitelnosti, u pěstovaných žampionů i třída jakosti. Čerstvé houby se mohou prodávat nanejvýš půlené, a doba použitelnosti je nejvýše 3 dny ode dne sběru (u pěstovaných hub nejvýše 5 dnů), teploty skladování mají být od 0 °C do 10 °C (u pěstovaných hub nejvýše do

6 °C). Sušené houby musí být vždy balené, musí mít obsah vlhkosti max. 12 % a musí být skladované při teplotě max. 20 °C a relativní vlhkosti max. 65 %.

U **brambor** se uvádí, zda jsou rané nebo pozdní. Dále se konzumní brambory označují odrudou a v případě dovozu ze třetích zemí se uvádí i země původu. U raných brambor se označuje barva dužniny, tvar hlíz, a pokud mají velikost pod 28 mm, označují se jako „drobné“. U pozdních brambor se uvádí **varný typ A až C** (A – na saláty, C – na kaše).

3.8 Označování čajů a kávy

Čaj, káva a kávoviny jsou regulovány vyhláškou 330/1997 Sb.

Pro pravý čaj jsou vyhrazena slova „**černý**“, „**polofermentovaný**“ („oolong“) „**zelený**“ (tzn. nefermentovaný) – v závislosti na míře jeho fermentace. Název „instantní čaj/káva“ se používá pro extrakt vyrobený různými postupy určený k přípravě nápojů rozpuštěním ve vodě. Použije-li se označení „čajový/kávový extrakt“ nemusí být výrobek instantně rozpustný.

Označení „**bylinný čaj**“ se používá buď pro samotné byliny (nebo jejich směsi) nebo směsi bylin s pravým čajem nebo se sušeným ovocem, přičemž obsah bylin je nejméně 50 %. Označení „**ovocný čaj**“ znamená, že podíl sušeného ovoce a částí sušených rostlin je nejméně 50 %. Pokud se kromě povinného označení bylinný/ovocný čaj uvede v názvu určitá obsažená složka (např. šípkový nebo mátový čaj), musí být uveden i podíl příslušné složky ve výrobku. U ovocných a bylinných čajů (a výrobků z nich), kde se automaticky nepředpokládá, že obsahují kofein, musí být při obsahu složky obsahující kofein uvedeno upozornění na jeho obsah. Je-li obsažena třezalka, pohanka, nebo římský kmín, uvádí se upozornění „u citlivých osob možnost fotosenzibilizace“. Přípustné druhy a části rostlin (příp. jejich hmotnostní omezení – do 30 % nebo do 5 %), jsou vyjmenovány ve vyhlášce.



Foto: O. Deutsch

Označení „**ochucený čaj**“ se používá pro **směs** čaje pravého s ochucujícími částmi rostlin (bylin, sušeného ovoce, apod.), jejichž obsah nepřesahuje 50 % hmotnosti směsi.

Označení „**aromatizovaný**“ se používá pro čaj, který obsahuje látky určené k aromatizaci, označení „**ovoněný**“ pro čaj, který absorboval požadované vůně a pachy.

Označení „**káva bez kofeinu**“ znamená, že výrobek obsahuje nejvýše 0,1 % kofeinu v sušině, („kávový extrakt bez kofeinu“ – nejvýše 0,3 % kofeinu).

3.9 Označování kakaa a čokolády

Cukr, med, sladidla, cukrovinky, kakao a čokoláda jsou regulovány vyhláškou 76/2003 Sb.

Na rozdíl od „**kakaového prášku**“ (kakaa), který je vyroben z pražených kakaových bobů (obsahuje min. 20 % kakaového másla v sušině), jsou ostatní typy kakaových/čokoládových prášků určených k přípravě nápoje směsí s různým množstvím cukru. U „čokolády v prášku“ musí být podíl kakaa nejméně 32 %, u „čokolády k přípravě nápoje“, „slazeného kakaa“ a „slazeného kakaového prášku“ je minimální podíl kakaa jen 25 %. Skutečný obsah kakaa v % musí být na obalu uveden.

Pokud je výrobek označen slovy „**se sníženým obsahem tuku**“, musí být obsah kakaového másla nižší než 20 % z celkové sušiny a údaj o skutečném obsahu kakaového másla musí být uveden.

Při označování **čokolády jako cukrovinky** jsou pro konkrétní názvy výrobků (hořká, mléčná, smetanová, oříšková, bílá čokoláda aj.) stanoveny následující parametry (vztažené k sušině):

- min. obsah „kakaového másla“ (nejnižší přípustné hodnoty u hořké nebo bílé čokolády jsou 18 nebo 20 %),
- min obsah „celkové kakaové sušiny“ (u různých druhů 20–35 %),
- min obsah „tukuprosté kakaové sušiny“ (2,5–12 %),
- případně min obsah „mléčného tuku“ (3,5–5 %), „celkového tuku“ (25 % a „mléčné sušiny“ (14 až 20 %).

Tyto parametry přímo souvisejí s obsahem základních složek čokolády (kakaové složky, mléko, smetana, ořechy apod.). Vyhláškou je stanoveno, které z výše uvedených parametrů, musí být na určitém druhu čokolády uvedeny.

Vyšší jakost čokolád může být na obalu vhodně vyjádřena např. slovy „extra“, „vysoká jakost“ apod., když jsou splněny ještě přísnější požadavky na obsah složek a na jejich označování (např. u hořké čokolády: nejméně 43 % celkové kakaové sušiny a nejméně 26 % kakaového másla).

„Čokoládou“ je míněna hořká čokoláda, u ostatních druhů se na obalu uvádí příslušný přívlastek (např. mléčná, smetanová, bílá, plněná, oříšková, mléčná s odstředěným mlékem, poleva). Použitý název má zaručit, že byla dodržena alespoň minimální kvalita v souladu s vyhláškou.

Dříve se do čokolády nesměl přidávat jiný tuk než kakaové máslo (event. mléčný tuk z použitého mléka či smetany), nyní je povoleno 6 druhů rostlinných tuků z rostlin produkovaných především v oblasti Asie a Indonésie. Při jejich použití, musí být na obalu uvedeno „vedle kakaového másla obsahuje rostlinné tuky“.

Pokud cukrovinka vyrobená z kakaových složek nespĺňuje požadavky stanovené pro čokoládu, nesmí se s tímto označením uvádět na trh. Obsahuje-li však alespoň 5 % čokolády, je možné použít výraz „s čokoládou“ apod. ve spojení např. se slovem „pochoutka“, „cukrovinka“ „tyčinka“. Toto je příklad, kdy je důležité při nákupu věnovat pozornost i názvu výrobku.

3.10 Označování medu

Při označování **medu** (je to termín pro pravý včelí med) se uvádí **údaj o původu**, tzn. med květový (ze sladkých šťáv květů rostlin), nebo medovicový (z výměšků hmyzu sajícího z rostlin, které uplívají na povrchu rostlin). Dále se uvádí **údaj o způsobu získávání** a úpravy (lisovaný, plástečkový, vykapaný aj.), pokud se ovšem nejedná o med „vytočený“ (tento obvyklý způsob nemusí být uveden). Med je jednou z mála potravin, kde je povinné uvádět zemi původu (nebo pokud se jedná o směsi medů, uvede se zda pocházejí ze zemí ES nebo mimo ES).

Kromě těchto povinných údajů může, ale nemusí být uveden údaj o konkrétním místě původu, zda je med jednodruhový nebo smíšený, z jakého druhu rostliny převážně pochází.

Podle veterinárního zákona mohou čeští včelaři bez jakéhokoli schválení prodávat své přebytky přímo z domova, v tržnicích či prostřednictvím místní maloobchodní provozovny. Med musí být označen celým jménem a adresou včelaře, druhem medu podle původu, údajem o množství a datem minimální trvanlivosti. Za kvalitu medu včelař sám ručí.

3.11 Označování soli

Koření, dehydratované výrobky a ochucovadla a sůl jsou regulovány vyhláškou 331/1997 Sb.

Název „**jedlá sůl**“ se doplňuje údajem o způsobu získání (tzn. „kamenná“ – těžená v pevné formě, „vakuová“ – těží se solný roztok a čistá sůl se získává odpařením a krystalizací, „mořská“). Sůl může být obohacena jodem, jodem a fluorem nebo jodem a dalším potravním doplňkem. V případě obohacené soli se na obalu uvádí konkrétní chemická látka, kterou byla sůl obohacena. U jedlé soli s jodem

a fluórem se uvádí upozornění, že ji lze konzumovat nejvýše 4 g denně a nelze ji užívat současně s fluoridovými tabletami.

3.12 Označování nealkoholických nápojů

Šťávy a ochucené nápoje

Nápoje nealkoholické i alkoholické jsou regulovány vyhláškou 335/1997 Sb., balené vody vyhláškou 275/2004 Sb.

Pokud spotřebitele zajímá **obsah ovocných šťáv a přírodních složek**, je dobré znát, jak jsou určité názvy nápojů vyhláškami definovány, protože na tom je jejich podstata, výživová hodnota a cena.

Výrazy „**ovocná šťáva**“, „zeleninová šťáva“, „džus“, „juice“, „100 %“, „stoprocentní“ (a tyto výrazy ve spojení s druhem použité šťávy) jsou vyhrazeny pro nápoje obsahující výhradně ovocné či zeleninové složky (šťávy, dřeně či jiné složky). Tyto nápoje mohou být vyrobené i z ovocného/zeleninového koncentráту ředěním vodou, což musí být na obalu uvedeno. Aby šťávy nemohly být nepřiměřeně ředěny (falšovány), stanovuje vyhláška minimální obsah ovocné sušiny a minimální hustotu. Jestliže je do ovocné/zeleninové šťávy přidán cukr nebo jiné přírodní sladidlo k zmírnění kyselosti nebo k doslazení, je na obalu uvedeno „**přislazeno**“ a obsah přidaného sladidla (nesmí překročit 150 g/l).

Některé ovocné/zeleninové šťávy se vzhledem k vysoké nebo nízké kyselosti či z jiného důvodu nehodí k přímé konzumaci (např. červený rybíz, šípky, citrony, banány, mango), a proto se z nich vyrábějí „**nektary**“, což jsou směsi šťávy/směsi šťáv s přídavkem především kyselin, cukru, vody. Někdy se vyrábějí nektary i z druhů šťáv, které by bylo možné pít přímo – náklady na takový výrobek jsou nižší než na šťávy. Vyhláška stanovuje, jaký podíl určitého druhu ovocné/zeleninové složky musí nektar obsahovat a na obalu musí být uveden skutečný podíl ovocné/zeleninové složky.

Pokud je podíl této složky nižší, než stanovuje vyhláška pro nektar, používá se označení „**ovocný/zeleninový nápoj**“.

Použití aromat do nápojů bývá vyjádřeno výrazem „**ochucený**“. Pokud je ovocný/zeleninový nápoj aromatizován aromatem jiného ovoce, než jaké bylo k výrobě použito, označuje se jako „**nápoj s příchutí ...**“.

„**Limonáda**“ je ochucený nealkoholický nápoj, obvykle sycený oxidem uhličitým, k jehož výrobě se obvykle ovocné šťávy nepoužívají. Pokud se ovocná/zeleninová šťáva použije, limonáda se označuje jako „ovocná/zeleninová“. Mezi ovocným nápojem a ovocnou limonádou je rozdíl obvykle hlavně v obsahu oxidu uhličitého.

Nápoje, o nichž se obecně nepředpokládá, že jsou sycené (ovocné/zeleninové šťávy, nektary a nápoje), a které přesto obsahují více než 2 % oxidu uhličitého musí

být označeny jako „**sycené**“. Pokud je naopak u **limonád** a ochucených vod obsah oxidu uhličitého nižší než 2 %, uvádí se, že jsou „**nesycené**“.

Jako „**sirup**“ se označuje nápojový koncentrát, který obsahuje více než 50 % přírodních sladidel.

U nealkoholických nápojů musí být uveden „**obsah energie**“ (nápoje jsou významným dodavatelem cukru), což by spotřebitelé měli vnímat vzhledem k vysokého výskytu obezity.

„**Energetické nápoje**“ jsou většinou limonády s vysokým obsahem cukru, obohacené o povzbuzující a jiné fyziologicky působící složky (kofein, chinin, taurin, L-karnitin, lecitin, schizandra, glukuronolakton, vitaminy, minerální látky aj.). Protože je zdůrazněn účinek související s energií, musí být uvedeno nutriční značení, tzn. jednak **obsah energie** (ten se ovšem udává u všech ochucených nápojů), jednak **obsah živin** (bílkoviny, cukry, tuky). Použité složky se uvádějí v rámci údaje „složení“. Přídavek některých látek musí být schválen MZ ČR, některé lze přidávat jako ochucující složku podle vyhlášky 447/2004 Sb. Problematická jsou však některá tvrzení zdůrazňující vliv na výkonnost apod. Názory na škodlivost přidaných látek, pokud by byly konzumovány soustavně nebo ve velkém množství, nejsou ve vědeckých kruzích jednoznačné. Proto zde platí více než jinde, že se konzumace takových potravin nemá přehánět.

Pokud nápoj obsahuje kofein v množství vyšším než 150 mg/kg (obvyklé kolové nápoje mají obsah nižší), musí to být uvedeno. Navíc se uvádí varování, že nápoje nesmějí být konzumovány současně s alkoholem a nejsou vhodné pro děti, těhotné ženy a osoby s přecitlivělostí na kofein (obdobně to platí i pro chinin).

Neochucené balené vody

Neochucené balené vody (druhy: přírodní minerální, pramenitá, kojenecká, pitná) se vždy označují druhem, způsobem úpravy a příp. informací o sycení oxidem uhličitým (CO₂).

Z hlediska obsahu CO₂ se **minerální voda** označuje jako „**přírodně sycená**“ (CO₂ nad 250 mg/l), „**obohacená**“ nebo „**sycená**“ (obsah CO₂ je vyšší než u zdroje vody), „**dekarbonovaná**“ (obsah CO₂ je nižší než u zdroje vody), „**nesycená**“ (přírodní obsah je nižší než 250 mg/l).

Pokud je pramenitá, kojenecká nebo pitná voda **sycená**, musí to být označeno a uveden **obsah CO₂** (u kojenecké vody s obsahem CO₂ nad 0,5 g/l se uvádí upozornění, že je nutné CO₂ odstranit varem).

U minerálních a kojeneckých vod se uvádí **charakteristické složení**, způsob úpravy (včetně úpravy ozonem u minerálních vod nebo UV-zářením u kojeneckých vod). U minerálních vod se navíc uvádí upozornění, pokud obsah fluoridů převyšuje 1,5 mg/l.

Na obalech větších než 5 l se uvádějí podmínky uchovávání po otevření.

Přírodní minerální voda a pramenitá mohou mít označení „**vhodné pro přípravu kojenecké stravy**“, pokud splňují stanovené požadavky a mají uvedeny údaje požadované pro kojenecké vody.

Pokud je **pitná voda mineralizovaná**, je na obalu uvedeno „uměle doplněno minerálními látkami – mineralizovaná pitná voda“ a obsah příslušných látek ve vodě po doplnění.

4. REKLAMACE POTRAVIN

Reklamací týkající se zkažené či jinak poškozené potraviny je třeba uplatňovat v místě nákupu, přičemž podle občanského zákoníku (40/1964 Sb., § 620, 626) mají trvanlivější potraviny (označené datem minimální trvanlivosti) reklamační lhůtu **8 dní**, ale snadno zkazitelné potraviny (označené datem použitelnosti) jen **do druhého dne po nákupu**. Spotřebitel musí při reklamaci vzít tento rozdíl mezi dvěma typy záruční doby v úvahu. Konkrétní konečný termín – datum použitelnosti/trvanlivosti – není z hlediska reklamační lhůty důležitý, avšak pokud měla potravina v den nákupu tuto záruční lhůtu již prošlou, je to další problém.

Potravina s prošlým datem použitelnosti již nesmí být nabízena, zákazník tedy může reklamovat, že mu přesto byla prodána (lepší je včas si prošlého data všimnout, potravinu nekoupit a upozornit na tuto skutečnost pracovníky prodejny příp. inspekce).

Potravina s prošlým datem minimální trvanlivosti může být na zodpovědnost prodejce nabízena, ale musí být umístěna odděleně, a na prošlou lhůtu musí být upozorněno (lze reklamovat i to, že spotřebitel nebyl se skutečností prošlé lhůty seznámen). Ale i zde platí, že je praktičtější si datum zkontrolovat před nákupem. U potravin s prošlou trvanlivostí může dojít k mírnému zhoršení kvality – potravina však nesmí být zdravotně závadná.

Při vyřizování reklamací je třeba mít doklad o nákupu a pak záleží na prodávajícím, jak o reklamaci rozhodne. Kupující má právo na výměnu zboží bez zbytečného odkladu nebo na vrácení peněz. Pokud reklamacie nebude uznána, přichází v úvahu jen soudní cesta.

Na nesprávné praktiky v prodejně může spotřebitel upozornit tyto kontrolní orgány:

- Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci, pokud jde o kvalitu a označování potravin rostlinného původu (SZPI, telefon: +420 257 199 512, formulář pro podněty ke kontrole je na stránkách SZPI <http://www.szpi.gov.cz>),

- Českou obchodní inspekci, pokud jde o dodržování hmotnosti a obchodních praktik (ČOI, tel./fax: 296 366 118, e-mail mflglova@coi.cz) a
- Státní veterinární správu, pokud jde o živočišné produkty a prodejny, kde se prodává čerstvé maso (SVS, odbor veterinární hygieny, ochrany veřejného zdraví a ekologie – tel.: 227 010 137, <http://www.svscr.cz>, e-mail: e.podatelna@svscr.cz).

Tyto orgány mohou provést šetření a stanovit příslušná opatření. Kontrolní orgány však nemohou spotřebiteli pomoci s vyřízením reklamace.

Pokud má spotřebitel zájem o odborné posouzení jakosti a zdravotní nezávadnosti, může si ho vyžádat za finanční úhradu v některé z akreditovaných laboratoří (jejich seznam je na stránkách Českého institutu pro akreditaci, www.cia.cz).

5. ZÁVĚR

Označování nemá být pro spotřebitele zátěží, ale pomůckou pro výběr potravin v požadované kvalitě a potřebné velikosti balení, pomůckou pro správnou kuchyňskou úpravu a skladování a nástrojem pro zajištění bezpečnosti. Pozorní spotřebitelé mohou ovlivnit úroveň kvality tím, že nebudou opakovaně nakupovat výrobky, které je již jednou zklamaly, že upozorní na zjištěné závady a případně pochválí konkrétní vydařené výrobky.

Dobrá informovanost spotřebitele je důležitá i pro sestavení stravy v souladu se zásadami zdravé výživy. Čím zřetelnější jsou údaje týkající se obsahu tuku, cukru a soli, tím větší je pravděpodobnost, že si toho spotřebitelé všimnou a vyberou si to, co prospívá zdraví. Pestrá nabídka potravin na trhu umožňuje sestavit vyváženou stravu, a je třeba si přát, aby z konzumace potravin vyplýval nejen pocit nasycení, ale i energie a potěšení.

Ať se vám to daří.

Autor: Ing. Irena Suková
Ústav zemědělských a potravinářských informací
Slezská 7, 120 56 Praha 2-Vinohrady

Název: **Průvodce označováním potravin**

Lektoři: Ing. Jitka Gotzova – MZe ČR
MVDr. Leoš Čeleda, CSc. – SVS ČR

Vydal: Ústav zemědělských a potravinářských informací,
Slezská 7, 120 56 Praha 2-Vinohrady

Redakce, sazba: Ústav zemědělských a potravinářských informací

Tisk: Reprotisk s.r.o.
M. R. Štefánika 318/1, 787 01 Šumperk

Náklad 2 000 ks

Vyšlo v roce 2006

První vydání

ISBN 80-7271-174-1

© Ústav zemědělských a potravinářských informací, 2006