Ministerstvo zemědělství

Označování potravin pro spotřebitele 2026

INFOGRAFIKY

Obsah

Jogurt 3
Máslo 4
Mléko 5
Sýr 6
Sýr s plísní a povrchu 7
Zmrzlina 8
Majonéza, Tatarka 9
Vejce 10
Med 11
Maso 12
Hovězí maso 13
Šunka 14
Párek 15
Vysočina 16
Chléb 17
Jemné pečivo 18
Těstoviny 19
Ovoce a zelenina 20
Sterilovaná zelenina 21
Džemy 22
Nápoje 23
Limonáda 24
Pivo 25
Víno 26
Lihovina 27
Hmyz jako potravina 28
Země původu nebo místo původu potraviny 29
Tabulka výživových údajů 30

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

JOGURT

VÍŠ, CO JÍŠ?

Informace o **složení** se uvozuje slovem "Složení", za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.

Pokud je na obalu **slovně, obrazově nebo graficky** znázorněna některá složka potraviny (např. jahoda), pak se uvede ve složení její % zastoupení v potravině. Pokud je zdůrazněná složka součást jiné složky, uvede se také její % obsah, aby bylo možné zjistit skutečné množství složky v potravině.

Alergenní složky jsou ve složení zvýrazněny, aby byly jasně odlišeny od ostatních složek.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Údaj o množství se u jogurtů uvádí v gramech nebo kilogramech.

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Identifikační značka je informací o schváleném podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

- Při výrobě **neochucených (bílých) jogurtů** mohou být použity pouze složky pocházející z mléka. Nesmí být přidány žádné přídatné látky (za přídatné látky se nepovažují monosacharidy, disacharidy, oligosacharidy, jedlá želatina, bílkovinné hydrolyzáty, škrob modifikovaný působením kyselin nebo louhů).
- U **ochucených jogurtů** je nutné vždy uvést podíl ovocné složky (např. jahody). Pokud je obal označen slovy „s příchutí...", je ovocná složka nahrazena aromatem.
- Zvýraznění mléka jako **alergenní složky** se ve složení jogurtu nevyžaduje, jelikož název potraviny jasně odkazuje na jeho přítomnost.
- Na etiketě můžete nalézt **další údaje**, jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Na etiketě se musí uvádět **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod. Údaj o obsahu tuku slouží také jako informace o klasifikaci mléčných výrobků.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

MÁSLO

VÍŠ, CO JÍŠ?

Identifikační značka je informací o schváleném podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Na etiketě se musí uvádět **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod. Údaj o obsahu tuku slouží také jako informace o klasifikaci mléčných výrobků.

Máslo může být označeno jak **datem minimální trvanlivosti**, tak **datem použitelnosti**. V případě čerstvého a stolního másla musí být vždy máslo označeno datem použitelnosti. Máslo označené datem minimální trvanlivosti je možné po uplynutí této doby prodávat za předpokladu, že je prodáváno odděleně a doprovázeno informací, že je po uplynutí doby minimální trvanlivosti. Potravinu je stále možné konzumovat.

Údaj o množství se u másla uvádí v gramech nebo kilogramech.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

» Jako **máslo** je možné označit jen výrobek, který obsahuje od 80% do méně než 90 % mléčného tuku.

» Vyrábí se také **třičtvrtětučná** a **polotučná** másla s obsahem tuku 60–62 %, respektive 39–41 %. Výrobky s obsahem mléčného tuku mimo tyto rozsahy se označí jako **mléčná pomazánka**. Do této kategorie spadá i ***Tradiční pomazánkové***, které obsahuje 31-36 % mléčného tuku.

» **Čerstvým máslem** se označí máslo do 20 dnů od data výroby.

» Jako **stolní máslo** se označuje máslo, které bylo zmrazeno na - 18 °C a skladováno nejdéle 24 měsíců od data výroby.

» **Margarín** je směs získaná z živočišných anebo rostlinných tuků, které tvoří 80–90 %. Na rozdíl od másla obsahuje max. do 3 % mléčného tuku.

» **Směsný tuk** je směs získaná z živočišných nebo rostlinných tuků, které tvoří 80-90 %. Na rozdíl od másla obsahuje 10-80 % mléčného tuku.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

MLÉKO

VÍŠ, CO JÍŠ?

K názvu potraviny se povinně připojují informace o fyzikálním stavu nebo o určitém způsobu úpravy potraviny.

Trvanlivé mléko se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí data minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je prodávána odděleně a doprovázena informací, že je po uplynutí data minimální trvanlivosti. Potravinu je možné stále konzumovat.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Na etiketě se musí uvádět **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod. Údaj o **obsahu tuku** slouží také jako informace o klasifikaci mléčných výrobků.

Identifikační značka je informací o schváleném podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.

Údaj o množství se u tekutých mléčných výrobků uvádí v mililitrech, centilitrech nebo litrech.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Údaj o **obsahu tuku, tuku v sušině nebo sušiny** slouží pro roztřídění mléčných výrobků.

Jméno nebo **obchodní název provozovatele** potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

» Označit potravinu jako **„mléko“** lze pouze v případě kravského mléka. Pokud mléko pochází od jiného druhu zvířete, musí být tento druh v názvu označen (např. ovčí mléko, kozí mléko, apod.). Syrové mléko muže prodávat pouze farmář v místě produkce anebo prostřednictvím automatu, přičemž v místě prodeje musí být uvedena informace, že mléko má být před konzumací tepelně ošetřeno.

» Mléko, které nebylo podrobeno tepelnému ošetření nad 40 °C nebo jinému zásahu s rovnocenným účinkem, se označuje jako **syrové mléko.**

» Jako čerstvé mléko se označí mléko, které bylo ošetřeno do teploty 125 °C.

» Mléko se **dle obsahu** tuku dělí na:

- **Plnotučné nestandardizované** (min. 3,5 % tuku), což je mléko, u kterého se od doby dojení nezměnil obsah tuku odebráním ani přidáním dalších mléčných tuků a zároveň nedošlo ke smíšení s mlékem, jehož přirozený obsah tuku byl změněn.
- **Plnotučné** (min. 3,5 % tuku)
- **Polotučné** (1,5–1,8 % tuku)
- **Odtučněné / odstředěné** (max. 0,5 %)

» Na etiketě můžete nalézt další údaje jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

SÝR

VÍŠ, CO JÍŠ?

V obchodním názvu může být dobrovolně uvedena informace o **obsahu tuku v sušině (např. 20 %, 45 %)**.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že to požaduje právní předpis nebo charakter potraviny. Pro mléko a mléčné výrobky je teplota skladování stanovena vyhláškou, a to na teplotu + 2 °C až + 8 °C. Označit teplotu skladování je možné i v rámci tohoto rozmezí (např. + 4 °C až + 8 °C či + 2 °C až + 6 °C).

Na etiketě se musí uvádět **výživové údaje.** Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

U sýrů se na obalu uvede obsah tuku nebo tuku v sušině a sušina. Pokud je tuk uveden v tabulce výživových hodnot, nemusí být na etiketě znovu zopakován, a to ani formou informace o obsahu tuku v sušině, a nemusí být uvedena ani sušina.

U sýrů, do nichž nebyly přidány žádné jiné složky kromě mléčných produktů, potravinářských enzymů, mikrobiálních kultur nezbytných k výrobě nebo v případě sýrů jiných než čerstvých a tavených sůl nezbytná k jejich výrobě, **se nevyžaduje uvedení seznamu složek.**

Údaj o čistém množství se u sýrů uvádí v gramech nebo kilogramech.

Eidam je možné označit jak **datem minimální trvanlivosti** (např. cihla eidamu), tak i **datem použitelnosti** (např. u eidamu krájeného na plátky).

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Identifikační značka je informací o schváleném podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.

- **Povinně se označí zákonný název, kterým je označení sýr.** Pokud se jedná o syrovátkový sýr, tavený sýr nebo o tavený sýrový výrobek, musí být povinně tato informace uvedena.
- **Přírodní sýry lze dále dělit na**
  - čerstvý,
  - zrající (např. Eidam, Ementál),
  - zrající pod mazem (např. Romadur),
  - zrající v celé hmotě (např. Zlato),
  - sýry s plísní na povrchu (např. Hermelín),
  - sýry s plísní uvnitř hmoty sýra (např. Niva),
  - sýry dvouplísňové (např. Cambozola),
  - v solném nálevu, bílý (např. Mozzarella),
  - pařený (např. Jadel).
- **Přírodní sýry je možné dělit také dle obsahu tuku v sušině na:**
  - odtučněný,
  - nízkotučný,
  - polotučný,
  - plnotučný,
  - vysokotučný.
- **Přírodní sýry je možné dále také dělit dle obsahu vody v tukuprosté hmotě sýra, a to na:**
  - měkký (např. Romadur, Hermelín, Brie),
  - poloměkký (např. Niva, Kamadet),
  - polotvrdý (např. Eidam, Madeland),
  - tvrdý (např. Čedar, Ementál),
  - extra tvrdý (např. Parmazán, Gran Moravia).
- Zvýraznění mléka jako **alergenní složky** se ve složení sýru nevyžaduje, jelikož název potraviny jasně odkazuje na jeho přítomnost.
- Některé sýry díky své jedinečnosti nesou evropské **Chráněné zeměpisné označení.** Jsou to **Olomoucké tvarůžky, Jihočeská Zlatá Niva** a **Jihočeská Niva.** Název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země je možné použít k označení zboží pocházejícího z tohoto území, jestliže toto zboží má určitou kvalitu, pověst nebo jiné vlastnosti, které lze přičíst tomuto zeměpisnému původu, a jestliže výroba nebo zpracování a nebo příprava takového zboží probíhá ve vymezeném území.
- Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje**, jako např. označení typu obalu apod.
- **K dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

SÝR S PLÍSNÍ NA POVRCHU

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název.** Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Na etiketě se musí uvádět **výživové údaje.** Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

U sýrů se na obalu uvede **obsah tuku nebo tuku v sušině a sušina.** Pokud je tuk uveden v tabulce výživových hodnot, nemusí být na etiketě znovu zopakován, a to ani formou informace o obsahu tuku v sušině, a nemusí být uvedena ani sušina.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení:", za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.

Vzhledem k tomu, že do sýru nebyly přidány žádné jiné složky kromě mléčných produktů, potravinářských enzymů, mikrobiálních kultur a soli nezbytné k jeho výrobě, nemuselo by zde být uvedeno složení.

Identifikační značka je informací o schváleném podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu potraviny.

Údaj o čistém množství se u sýrů uvádí v gramech nebo kilogramech.

Alergenní složky jsou ve složení zvýrazněny, aby byly jasně odlišeny od ostatních složek.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. Pro mléko a mléčné výrobky je teplota skladování stanovena vyhláškou, a to na teplotu + 2 °C až + 8 °C. Označit teplotu skladování je možné i v rámci tohoto rozmezí (např. + 4 °C až + 8 °C či + 2 °C až + 6 °C).

- **Povinně se označí zákonný název**, kterým je označení sýr.
- **Pokud se jedná o syrovátkový sýr, tavený sýr nebo o tavený sýrový výrobek,** musí být povinně tato informace uvedena.
- **Přírodní sýry lze dále dělit na**
  - čerstvý,
  - zrající (např. Eidam, Ementál),
  - zrající pod mazem (např. Romadur),
  - zrající v celé hmotě (např. Zlato),
  - sýry s plísní na povrchu (např. Hermelín),
  - sýry s plísní uvnitř hmoty sýra (např. Niva),
  - sýry dvouplísňové (např. Cambozola),
  - v solném nálevu, bílý (např. Mozzarella),
  - pařený (např. Jadel).
- **Přírodní sýry je možné dělit také dle obsahu tuku v sušině na**
  - odtučněný,
  - nízkotučný,
  - polotučný,
  - plnotučný a
  - vysokotučný.
- **Přírodní sýry** je možné dále také dělit dle obsahu vody v tuku prosté hmotě sýra, a to na
  - měkký (např. Romadur, Hermelín, Brie),
  - poloměkký (např. Niva, Kamadet),
  - polotvrdý (např. Eidam, Madeland),
  - tvrdý (např. Čedar, Ementál),
  - extra tvrdý (např. Parmazán, Gran Moravia).
- U sýrů, do nichž **nebyly přidány žádné jiné složky**, kromě mléčných produktů, potravinářských enzymů, mikrobiálních kultur nezbytných k výrobě nebo v případě sýrů jiných než čerstvých a tavených sůl nezbytná k jejich výrobě, se nevyžaduje uvedení seznamu složek.
- Zvýraznění mléka jako **alergenní složky** se ve složení sýru nevyžaduje, jelikož název potraviny jasně odkazuje na jeho přítomnost.
- **Některé sýry** díky své jedinečnosti nesou evropské **Chráněné zeměpisné označení**. Jsou to **Olomoucké tvarůžky, Jihočeská Zlatá Niva a Jihočeská Niva.** Název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země je možné použít k označení zboží pocházejícího z tohoto území, jestliže toto zboží má určitou kvalitu, pověst nebo jiné vlastnosti, které lze přičíst tomuto zeměpisnému původu, a jestliže výroba nebo zpracování a nebo příprava takového zboží probíhá ve vymezeném území.
- Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje,** jako např. označení typu obalu apod.
- **K dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

ZMRZLINA

- **Mražené krémy se podle obsahu surovin dělí na:** smetanový, mléčný, s rostlinným tukem, vodový, ovocný a sorbet.
- **Mražený krém smetanový** a **mléčný mražený krém** je vyrobený zmrazením našlehané směsi připravené z mléčných surovin, zejména smetany, mléčného tuku, másla, mléka a sušeného mléka, cukrů nebo sladidel, s přídavkem dalších složek a ochucujících přísad, vyjma rostlinného tuku. Mražený krém smetanový musí obsahovat nejméně 8 % hm. mléčného tuku, naproti tomu mléčný nejméně 2,5 % hm. mléčného tuku a minimálně 6 % hm. tuku prosté mléčné sušiny.
- **Mražený krém s rostlinným tukem** je vyrobený zmrazením našlehané směsi připravené z mléka nebo jiných mléčných surovin, vody, rostlinných tuků (nejméně 5 % hm.), cukrů nebo sladidel, s přídavkem dalších složek a ochucujících přísad.
- **Mražený krém vodový** je vyrobený zmrazením směsi připravené z vody a cukrů nebo sladidel s přídavkem dalších složek a ochucujících přísad. Musí obsahovat nejméně 12 % hm. celkové sušiny.
- **Mražený krém ovocný** musí obsahovat nejméně 12 % hm. celkové sušiny, nejméně 15 % hm. ovocné složky nebo minimálně 5 % hm. suchých skořápkových plodů.
- **Sorbet** je mražený výrobek získaný zmrazením směsi vyrobené z vody a cukrů s přídavkem ovoce, popřípadě i vína včetně aromatizovaného vína anebo alkoholu a s přídavkem dalších složek a ochucujících přísad. Sorbet musí obsahovat nejméně 12 % hm. celkové sušiny, 25 % hm. ovocné složky nebo minimálně 7 % hm. suchých skořápkových plodů.
- U citrusového, kyselého nebo výrazně aromatického exotického ovoce lze podíl ovoce snížit na 10 % u ovocného krému a 15 % u sorbetu. Podíl suchých skořápkových plodů u sorbetu lze z technologických důvodů snížit na 5 %.
- **Zmrzlinová směs** je polovýrobek nebo polotovar v kapalném, zahuštěném anebo práškovém stavu, určený pro výrobu zmrzliny.
- **Sušená zmrzlinová směs** je práškový polovýrobek nebo práškový polotovar, který obsahuje maximálně 4 % vody.
- Na etiketě můžete nalézt další údaje, jako např. označení typu obalu, materiálu a způsobu jeho recyklace, dále také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem. **Mražený krém balený** lze označit rovněž jako **zmrzlina**.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení", za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.

Alergenní složky jsou ve složení zvýrazněny, aby byly jasně odlišeny od ostatních složek.

Na etiketě se musí uvádět **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku.

Dobrovolně zde muže být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Pokud je na obalu slovně, obrazově nebo graficky znázorněna některá složka potraviny (např. kakao), pak se uvede ve složení její % zastoupení v potravině. Pokud je zdůrazněná složka součást jiné složky, uvede se také její % obsah v rámci této složky, aby bylo možné zjistit skutečné množství složky v potravině.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. V případě mražených krémů je teplota skladování stanovena legislativně na **-18 °C a nižší**.

Údaj o množství se u mražených krémů uvádí v gramech nebo kilogramech, případně navíc i v mililitrech a litrech.

Zmrzlina se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí doby minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je bezpečná, prodávána odděleně a doprovázena informací, že potravina je po uplynutí data minimální trvanlivosti. **Potraviny je i po uplynutí doby minimální trvanlivosti možné konzumovat.**

U potravin s trvanlivostí delší než tři měsíce, avšak nejvýše v délce 18 měsíců postačí uvedení měsíce a roku, u potravin s trvanlivostí delší než 18 měsíců postačí uvedení roku.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

MAJONÉZA TATARKA

VÍŠ, CO JÍŠ?

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že to požaduje právní předpis nebo charakter potraviny. U majonéz je teplota skladování stanovena vyhláškou, a to při nekolísavé teplotě prostředí do plus 24 °C. U ostatních studených omáček stanovuje teplotu skladování výrobce.

Studené omáčky je možné označit jak datem minimální trvanlivosti, tak i datem použitelnosti.

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána ani konzumována.

Po uplynutí doby minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je bezpečná, prodávána odděleně a doprovázena informací, že potravina je po uplynutí data minimální trvanlivosti. Potraviny je i po uplynutí doby minimální trvanlivosti možné konzumovat. U potravin s trvanlivostí delší než tři měsíce, avšak nejvýše v délce 18 měsíců, postačí uvedení měsíce a roku, u potravin s trvanlivostí delší než osmnáct měsíců postačí uvedení roku.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Údaj o čistém množství se u studených ochucených omáček běžně uvádí v objemových jednotkách.

» **Studenou omáčkou nebo dresinkem** může být označen tekutý nebo emulzní výrobek používaný jako chuťová příloha k pokrmům a salátům, který je vyrobený zejména z jedlých olejů, zeleniny, ovoce, koření a mléčných výrobků.

» **Jako majonéza** může být označena pouze studená ochucená omáčka, která obsahuje 50–85 % tuku, nejméně 2 % žloutku a dosahuje hodnoty pH nejvýše 4,5. Majonézu s obsahem tuku vyšším než 70 % lze označit jako „výběrová majonéza“.

» Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje**, jako např. označení typu obalu apod.

» **K dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.

Ochucené emulgované omáčky musí být označeny informací o % množství emulgovaného tuku.

Alergenní složky jsou ve složení zvýrazněny, aby byly jasně odlišeny od ostatních složek.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení:“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.

Na etiketě se musí uvádět **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

VEJCE

VÍŠ, CO JÍŠ?

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Údaj o **způsobu chovu nosnic**, který může být v kleci, v hale, ve volném výběhu nebo v rámci ekologického zemědělství.

Vejce se třídí podle **jakosti** na třídu A, neboli čerstvá, a třídu B.

Zařazení vajec dle hmotnosti do příslušné hmotnostní skupiny.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. Pro vejce právní předpis stanoví teplotu v uvedeném rozmezí. Vejce se uchovávají při nekolísavé teplotě od plus 5 °C do plus 24 °C.

Vejce se označí **datem minimální trvanlivosti.** Toto datum nemůže být delší než 28 dnů po snášce.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném poradí.

Číslo balírny nebo třídírny, které může být i ve formě oválu. Zkratka země v tomto čísle není informací o původu vajec.

Vyjádření **množství** formou počtu kusů v balení.

Vysvětlení kódu producenta na vejci. Může být uvedeno na vnější nebo vnitřní straně balení.

Poslední čtyřčíslí je údaj o hospodářství (chovu)

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora ap.

První číslice označuje metodu chovu nosnic:
1 – vejce nosnic ve volném výběhu
2 – vejce nosnic v halách (na podestýlce)
3 – vejce nosnic v klecích
0 – vejce nosnic v ekologickém zemědělství (BIO)

Kód země producenta (země, kde byla vejce snesena):
CZ – Česká republika
SK – Slovensko
LT – Litva

- Informace o zemi, kde byla vejce zabalena nemusí odpovídat zemi původu vajec. **Původ lze zjistit z označení přímo na skořápce vajec.** Česká vejce nesou v kódu označení CZ.
- **Číslo chovu** si můžete u vajec z České republiky vyhledat na stránkách státního podniku Mezinárodní testování drůbeže (www.mtd-ustrasice.cz).
- V obchodní síti se prodávají výhradně vejce jakostní třídy A, tj. **vejce čerstvá**. Vejce třídy B se smějí dodávat pouze na průmyslové zpracování.
- Vejce se **dle hmotnosti** dělí na:
  - **S** – malá, do 53 g
  - **M** – střední, 53-63 g
  - **L** – velká, 63-73 g
  - **XL** – velmi velká, nad 73 g
- Obaly mohou být označeny slovy „třída A“ nebo písmenem „A“, a to buď samostatně nebo v kombinaci se slovem „čerstvá“.
- Pokud je na obalu **vajec třídy A** navíc uvedeno i označení **„extra“** nebo **„extra čerstvá“**, mohou být prodávána do **devátého dne** po snášce.
- Na etiketě můžete nalézt další údaje jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

MED

VÍŠ, CO JÍŠ?

Med musí být označen zemí nebo zeměmi původu, kde byl sebrán. Pokud med pochází z více než jedné země, uvedou se země původu, kde byl med sebrán, na etiketě v hlavním zorném poli v sestupném pořadí podle jejich podílu na hmotnosti spolu s procentním podílem, který každá z těchto zemí původu představuje. Pro každý jednotlivý podíl ve směsi je přípustná odchylka ve výši 5 %, vypočítaná na základě dokumentace hospodářského subjektu týkající se sledovatelnosti.

Med se označí **datem minimální trvanlivosti.** Po uplynutí data minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je bezpečná, prodávána odděleně a doprovázena informací, že potravina je po uplynutí data minimální trvanlivosti. Potraviny je i po uplynutí data minimální trvanlivosti možné konzumovat. U potravin s trvanlivostí delší než tři měsíce, avšak nejvýše v délce 18 měsíců, postačí uvedení měsíce a roku, u potravin s trvanlivostí delší než osmnáct měsíců postačí uvedení roku.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Uvedení druhu rostliny, ze které med pochází, je dobrovolné. Pokud je informace uvedena, musí med pocházet převážně nebo zcela z tohoto druhu rostliny a mít odpovídající senzorické, fyzikálně chemické a mikroskopické vlastnosti.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu uveden **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Údaj o čistém množství se u medů uvádí v gramech nebo kilogramech.

Med se povinně označí podle jeho **původu** jako květový nebo medovicový a podle způsobu jeho získávání nebo obchodní úpravy. **V případě, že se jedná o vytočený med, lisovaný med nebo vykapávaný med, nemusí být původ, způsob získávání a obchodní úpravy uvedeny a výrobek lze označit jenom jako med.**

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

» **Povinně se na etiketě medu uvádí informace:**
- **Původ medu.**
- Med se dle původu dělí na med **květový** (nektarový), čímž se rozumí med pocházející zejména z nektaru rostlin, a med **medovicový**, což je med pocházející zejména z výměšků hmyzu sajícího šťávu z rostlinných pletiv.
- **Způsob získávání** nebo **obchodní úprava**.
- **Země původu medu.**

» **Med se dle způsobu získávání nebo obchodní úpravy dělí na:**
- **vytočený med** - med získaný odstřeďováním odvíčkovaných bezplodových plástů,
- **plástečkový med** - med uložený a zavíčkovaný včelami do bezplodových plástů čerstvě postavených na mezistěnách vyrobených výhradně ze včelího vosku nebo bez nich a prodávaný v uzavřených celých plástech nebo dílech takových plástů,
- **vykapaný med** - med získaný vykapáním odvíčkovaných bezplodových plástů,
- **med s plástečky** - med, který obsahuje jeden nebo více kusů plástečkového medu,
- **lisovaný med** - med získaný lisováním bezplodových plástů za použití mírného ohřevu do 45 °C nebo bez použití tepla,
- **pekařský med** (průmyslový med) - med určený výhradně pro průmyslové použití nebo jako složka do jiných potravin; může mít cizí příchuť nebo pach, může vykazovat počínající kvašení nebo mohl být zahřát.

» **Povinné informace je možné dobrovolně doplnit informacemi o:**
- regionálním, územním nebo místním původu, pokud výrobek pochází zcela z uvedeného zdroje původu,
- ve vztahu k původu medu názvem „jednodruhový“ nebo „smíšený“,
- druhu rostliny, z níž pochází, pokud výrobek pochází zcela nebo převážně z uvedeného druhu a má odpovídající senzorické a fyzikálně chemické vlastnosti.

» **Výše uvedené dobrovolné údaje nesmí být uvedeny u pekařského medu (průmyslového medu).**
- Pekařský med se navíc na přepravních nádobách, obalech a v obchodních dokladech označí slovy „pekařský med“ nebo „průmyslový med“. Pokud je med pekařský přidaný do jiného druhu medu, označí se směs těchto medů jako „med pekařský“.
- Pekařský med (průmyslový med) musí být na všech obalech označen v blízkosti názvu údajem, že med je určen pouze na vaření, pečení nebo jiné zpracování.

» **Označit dobrovolně med jako „lesní med“** je možné pouze v případě, že je tato informace pravdivá. Lesní med je tvořen především medovicovým medem.

» **Do medu nesmí být přidány**, s výjimkou jiného druhu medu, **žádné jiné látky** včetně přídatných látek.

» **Z medu nesmí být odstraněn** pyl ani jiná specifická součást medu, s výjimkou případů, kdy tomu při odstraňování cizorodých anorganických a organických látek, zejména filtrací, nelze zabránit.

» Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje**, jako např. označení typu obalu apod.

» **K dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

MASO

VÍŠ, CO JÍŠ?

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název.** Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Údaj o zemi, ve které probíhala podstatná část chovu zvířete a jeho porážka. Pokud bylo zvíře narozeno, chováno a poraženo v jedné zemi, pak lze tuto informaci označit na obalu souhrnně jako "Původ" (např. "Původ: Česká republika").

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána.

Kód identifikující potravinu. Údaj je důležitý pro zpětné vysledování potraviny či suroviny. Kód šarže může být zastoupen datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti, pokud je datum vyjádřeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Údaj o množství se uvádí v gramech nebo kilogramech.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Identifikační značka je informací o schváleném podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.

Označení třídy jakosti. Drůbeží maso se zařazuje do třídy jakosti A nebo B.

- **Označování země původu** je povinné pro vepřové, drůbeží, hovězí, kozí a skopové maso. Tato povinnost se vztahuje na balené, zabalené i nebalené maso.
- U **nebaleného** hovězího, vepřového, drůbežího, kozího a skopového masa se povinné informace o původu uvádějí v těsné blízkosti nebaleného masa.
- Pokud je na obalu uvedeno, že se jedná o **masný polotovar**, znamená to, že do potraviny byly přidány další složky, jako např. voda nebo přídatné látky (např. sůl, koření). Na masném polotovaru musí být uvedeno složení.
- Na etiketě můžete nalézt **další údaje** jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

HOVĚZÍ MASO

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Pokud bylo zvíře narozeno, chováno a poraženo v jedné zemi, pak lze tuto informaci označit na obalu souhrnně jako **„Původ: …“**, např. **„Původ: Česká republika“**.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. V případě hovězího masa stanovuje podmínky skladování legislativa.

Údaj o množství se u hovězího masa uvádí v gramech nebo kilogramech.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Identifikační číslo zvířete zajišťuje vztah mezi masem a zvířetem. Tímto číslem může být identifikační číslo jednotlivého zvířete nebo identifikační číslo skupiny zvířat, ze kterých hovězí maso pochází.

Schvalovací čísla bourárny a porážky jsou povinnými údaji a slouží k jednoznačné identifikaci provozů, ve kterých bylo s masem manipulováno.

Identifikační značka je informací o schváleném podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s masem, nikoli informací o zemi původu masa.

Kód šarže je u masa povinný údaj, který je důležitý pro zpětné vysledování potraviny, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána ani konzumována.

- **Označování země původu** je povinné mimo hovězího masa také u vepřového, drůbežího, kozího a skopového. Povinnost uvedení této informace se vztahuje na balené, zabalené bez přítomnosti spotřebitele i nebalené maso.
- **Povinné označování původu masa** se vztahuje pouze na nezpracované čerstvé maso, tj. chlazené nebo mražené. Maso může být v půlkách, čtvrtích, dělené na části, plátkované, vykostěné, rozsekané, krájené, mleté, rozmrazené apod. Povinné označení původu masa se nevztahuje na maso, které bylo zpracováno tak, že byla změněna jeho podstata (tepelně upravené, sušené, marinované, uzené apod.), tj. nevztahuje se na masné výrobky a masné polotovary.
- V případě nebaleného masa se povinné **údaje o původu** uvedou v těsné blízkosti masa. Údaj o zemi nebo místu původu může být poskytnut v těsné blízkosti skupiny potravin viditelně a snadno čitelně jako souhrnná informace vztahující se ke skupině potravin, kdy z této informace bude jasně a srozumitelně zřejmá souvislost mezi poskytnutými údaji a konkrétními potravinami.
- Pokud je na obalu uvedeno, že se jedná o **masný polotovar**, znamená to, že byly do potraviny přidány další látky, zejména voda nebo přídatné látky, např. sůl, koření. Na výrobku musí být uvedeno jeho složení.
- Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje**, jako např. označení typu obalu apod.
- K **dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

ŠUNKA

VÍŠ, CO JÍŠ?

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný nazev**. Tím se rozumí nazev, který je definovaný právním předpisem.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení", za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě.

Přídatné látky se uvádějí ve formátu název skupiny přídatné látky následovaný E-kódem nebo plným názvem přídatné látky.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Na etiketě se musí uvádět **výživové údaje.** Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora ap.

Označení třídy jakosti. Třídy jakosti u šunek jsou standardní, výběrová a nejvyšší jakosti

Údaje o **čistém množství** se u masných výrobků uvádí v gramech nebo kilogramech.

Identifikační značka je informací schválenému podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.

- **Šunka z v epřového masa** je vyrobena pouze z vepřové kýty či masa vepřové kýty.
- Pokud je šunka vyrobena z **jiného než vepřového masa**, musí být v názvu označena živočišným druhem a částí jatečného těla, ze kterého pochází (např. kuřecí prsní šunka).
- Šunky třídy nejvyšší jakosti a třídy výběrové jsou **celosvalové**, u šunek třídy standardní lze při výrobě použít zrněnou surovinu.
- Šunka se dle **obsahu čistých svalových bílkovin** dělí na:
  - **Šunku nejvyšší jakosti** (min. 16 %)
  - **Šunku výběrovou** (min.13 %)
  - **Šunku standardní** (min. 10 %)
- Se snižujícím se **podílem svalových bílkovin** se ve výrobku zvyšuje podíl vody.
- Do **šunky nejvyšší jakosti** se nesmí přidávat vláknina, barviva, škrob (vč. škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinné a jiné živočišné bílkoviny a další látky, které zvyšují obsah bílkovin ve výrobku.
- Pokud masný výrobek má **nejedlé střívko**, musí být tato skutečnost **uvedena na obale** (např. textem „střívko není jedlé").
- Na etiketě můžete nalézt **další údaje** jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

PÁREK

VÍŠ, CO JÍŠ?

Pokud se na etiketě vyskytuje **údaj o „mase“**, rozumí se jím kosterní svalovina savců a nikoliv tuk, krev, kůže nebo strojně oddělené maso.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení:“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny. Pokud masný výrobek má **nejedlé střívko**, musí být tato skutečnost **uvedena na obale** (např. textem „střívko není jedlé“).

Pokud byla **trvanlivost výrobku prodloužena** pomocí některého z balících plynů (např. oxid uhličitý, dusík), musí být tato skutečnost na obalu uvedena.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. U párků stanovuje teplotu skladování výrobce.

Na etiketě se musí uvádět **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Pro jednoznačnou **identifikaci povahy potraviny** musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Přídatné látky se uvádějí ve formátu název skupiny přídatné látky následovaný E-kódem nebo plným názvem přídatné látky.

Údaj o čistém množství se u masných výrobků uvádí v gramech nebo kilogramech.

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána ani konzumována.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Identifikační značka je informací o schváleném podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu potraviny.

- **Tepelně opracovaným masným výrobkem** se rozumí masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálního tepelného účinku odpovídajícího působení teploty + 70 °C po dobu 10 minut (např. špekáčky, párky, měkké salámy, tlačenky, jaternice, šunkový salám, Anglická slanina, Kladenská pečeně).
- **Tepelně neopracovaným masným výrobkem** se rozumí masný výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož ve všech částech neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku odpovídající působení teploty + 70 °C po dobu 10 minut (např. Čajovka, Mětský salám).
- **Trvanlivým tepelně opracovaným masným výrobkem** se rozumí masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty + 70 °C po dobu 10 minut a navazujícím technologickým opracováním, zráním, uzením nebo sušením za definovaných podmínek došlo k poklesu aktivity vody na hodnotu $aw_{(max.)}$ = 0,93 a k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě skladování + 20 °C.
- **Fermentovaným trvanlivým masným výrobkem** se rozumí zpracovaný masný výrobek tepelně neopracovaný, určený k přímé spotřebě, u kterého v průběhu fermentace, zrání, sušení, popřípadě uzení za definovaných podmínek došlo ke snížení aktivity vody na hodnotu $aw_{(max.)}$ = 0,93, s minimální dobou trvanlivosti 21 dní při teplotě + 20 °C.
- **Pro vybrané masné výrobky** (Špekáčky, Kabanos, Vídeňský párek, Lahůdkový párek, Debrecínský párek, Jemný párek, Šunkový salám, Gothajský salám, Junior salám, Český salám, Ostravská klobása, Vysočina, Turistický salám, Selský salám, Poličan, Lovecký salám, Dunajská klobása, Paprikáš, Herkules, Drůbeží špekáček, Kuřecí párek jemný, Drůbeží debrecínský párek, Drůbeží vídeňský párek, Drůbeží šunkový salám, Drůbeží Gothajský salám, Drůbeží Junior salám, Hovězí maso ve vlastní šťávě, Vepřové maso ve vlastní šťávě, Luncheon meat, Játrová paštika, Játrový sýr, Pasta z uzeného masa, Bůčková pomazánka, Lečo s klobásou, Hovězí na divoko, Maďarský guláš, Chalupářský guláš, Šunka) jsou národními vyhláškami specifikovány požadavky na složení (např. obsah masa, obsah tuku) či senzorické vlastnosti. Tyto názvy nelze použít pro výrobky, které stanoveným požadavkům nevyhovují. Kompletní seznam výrobků, pro které jsou stanoveny národní kvalitativní požadavky, naleznete ve vyhlášce č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.
- **Ve složení masných výrobků se uvádí podíl použitého masa.** S tím také souvisí i uvádění živočišného druhu v názvu výrobku. V názvu výrobku lze použít název zvířete jen tehdy, je-li maso uvedeného druhu zvířete obsaženo z více než 50 % z celkového obsahu masa (např. hovězí klobása). Pokud je obsah uvedeného masa menší než 50 % z celkového obsahu masa, pak se masný výrobek označí „s (název živočišného druhu)“, (např. klobása s hovězím masem).
- **Maso, které je uvedeno ve složení výrobku, nezahrnuje maso strojně oddělené.** Maso strojně oddělené se uvádí jako samostatná složka. Strojně odděleným masem (SOM) označovaným někdy jako separované maso, mechanicky oddělené maso (MOM) nebo také separátem, se rozumí produkt získaný strojním oddělením zbytků masa, které zůstaly po vykostění na kostech. Toto maso se konzistencí podobá mletému masu. SOM se nesmí používat k přípravě mletého masa, ale může se používat do tepelně opracovaných masných výrobků, pokud to u některého není výslovně zakázáno. V České republice je národní legislativou zakázáno použití separátu u některých druhů výrobků (např. do Špekáčků, Vysočiny, Debrecínských párků, Šunkového či Gothajského salámu a dalších).
- Česká republika má v současné době zaregistrováno několik masných výrobků pod evropskou značkou „**Zaručená tradiční specialita**“. Tuto značku mohou získat pouze potraviny a zemědělské produkty, které jsou vyráběny tradičními metodami více než 30 let. Jsou to **Tradiční Špekáčky, Pražská šunka, Liptovský salám, Tradiční Lovecký salám a Spišské párky.**
- Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje**, jako např. označení typu obalu apod.
- **K dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

VYSOČINA

VÍŠ, CO JÍŠ?

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení:“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny. Pokud masný výrobek má **nejedlé střívko**, musí být tato skutečnost **uvedena na obale** (např. textem „střívko není jedlé“).

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. Trvanlivé masné výrobky mají minimální dobu trvanlivosti 21 dnů při teplotě skladování do + 20 °C.

Na etiketě se musí uvádět výživové **údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Tepelně opracované trvanlivé masné výrobky je možné označit jak **datem minimální trvanlivosti** (např. Vysočina prodávána vcelku), tak i **datem použitelnosti** (např. u Vysočiny krájené na plátky).

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Pro **jednoznačnou identifikaci povahy potraviny** musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Přídatné látky se uvádějí ve formátu název skupiny přídatné látky následovaný E-kódem nebo plným názvem přídatné látky.

U masných výrobků, které se při výrobě suší, se **obsah masa** vyjadřuje jako množství masa použitého na výrobu 100 g konečného výrobku.

Identifikační značka je informací o schváleném podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.

Údaj o čistém množství se u masných výrobků uvádí v gramech nebo kilogramech.

- **Tepelně opracovaným masným výrobkem** se rozumí masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálního tepelného účinku odpovídajícího působení teploty + 70 °C po dobu 10 minut (např. špekáčky, párky, měkké salámy, tlačenky, jaternice, dušené šunky, anglická slanina, kladenská pečeně).
- **Tepelně neopracovaným masným výrobkem** se rozumí masný výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož ve všech částech neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku odpovídající působení teploty + 70 °C po dobu 10 minut (např. čajovky, métský salám).
- **Trvanlivým tepelně opracovaným masným výrobkem** se rozumí masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty + 70 °C po dobu 10 minut a navazujícím technologickým opracováním, zráním, uzením nebo sušením za definovaných podmínek došlo k poklesu aktivity vody na hodnotu $aw_{(max.)}$ = 0,93 a k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě skladování + 20 °C.
- **Fermentovaným trvanlivým masným výrobkem** se rozumí zpracovaný masný výrobek tepelně neopracovaný, určený k přímé spotřebě, u kterého v průběhu fermentace, zrání, sušení, popřípadě uzení za definovaných podmínek došlo ke snížení aktivity vody na hodnotu $aw_{(max.)}$ = 0,93, s minimální dobou trvanlivosti 21 dní při teplotě + 20 °C.
- **Pro vybrané masné výrobky** (Špekáčky, Kabanos, Vídeňský párek, Lahůdkový párek, Debrecínský párek, Jemný párek, Šunkový salám, Gothajský salám, Junior salám, Český salám, Ostravská klobása, Vysočina, Turistický salám, Selský salám, Poličan, Lovecký salám, Dunajská klobása, Paprikáš, Herkules, Drůbeží špekáček, Kuřecí párek jemný, Drůbeží debrecínský párek, Drůbeží vídeňský párek, Drůbeží šunkový salám, Drůbeží Gothajský salám, Drůbeží Junior salám, Hovězí maso ve vlastní šťávě, Vepřové maso ve vlastní šťávě, Luncheon meat, Játrová paštika, Játrový sýr, Pasta z uzeného masa, Bůčková pomazánka, Lečo s klobásou, Hovězí na divoko, Maďarský guláš, Chalupářský guláš, Šunka) jsou národní legislativou specifikovány požadavky na složení (např. obsah masa, obsah tuku) či senzorické vlastnosti. Tyto názvy nelze použít pro výrobky, které stanoveným požadavkům nevyhovují. Kompletní seznam výrobků, pro které jsou stanoveny národní kvalitativní požadavky, naleznete ve vyhlášce č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.
- **Ve složení masných výrobků se uvádí podíl použitého masa.** S tím také souvisí i uvádění živočišného druhu v názvu výrobku. V názvu výrobku lze použít název zvířete jen tehdy, je-li maso uvedeného druhu obsaženo z více než 50 % z celkového obsahu masa (např. hovězí klobása). Pokud je obsah uvedeného masa menší než 50 % z celkového obsahu masa, pak se masný výrobek označí „s (název živočišného druhu)“, (např. klobása s hovězím masem).
- **Maso, které je uvedeno ve složení výrobku, nezahrnuje maso strojně oddělené**. Maso strojně oddělené se uvádí jako samostatná složka. Strojně odděleným masem (SOM) označovaným někdy jako separované maso, mechanicky oddělené maso (MOM) nebo také separátem, se rozumí produkt získaný strojním oddělením zbytků masa, které zůstaly po vykostění na kostech. Toto maso se konzistencí podobá mletému masu. SOM se nesmí používat k přípravě mletého masa, ale může se používat do tepelně opracovaných masných výrobků, pokud to u některého není výslovně zakázáno. V České republice je národní legislativou zakázáno použití separátu do některých druhů výrobků (např. do Špekáčků, Vysočiny, Debrecínských párků, Šunkového či Gothajského salámu a dalších).
- Česká republika má v současné době zaregistrováno několik masných výrobků pod evropskou značkou **„Zaručená tradiční specialita“**. Tuto značku mohou získat pouze potraviny a zemědělské produkty, které jsou vyráběny tradičními metodami více než 30 let. Jsou to **Tradiční Špekáčky, Pražská šunka, Liptovský salám, Tradiční Lovecký salám a Spišské párky.**
- Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje,** jako např. označení typu obalu apod.
- **K dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

CHLÉB

VÍŠ, CO JÍŠ?

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení:“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.

Alergenní složky jsou ve složení zvýrazněny, aby byly jasně odlišeny od ostatních složek.

Na etiketě se musí uvádět u balených potravin **výživové údaje**.

Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Balený chléb se označí **datem minimální trvanlivosti**.

Po uplynutí doby minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je bezpečná, prodávána odděleně a doprovázena informací, že potravina je po uplynutí data minimální trvanlivosti. **Potraviny je i po uplynutí doby minimální trvanlivosti možné konzumovat.**

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Údaj o čistém množství se u pekařských výrobků uvádí v gramech nebo kilogramech.

Jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku.

Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

» **Chlebem** se rozumí pekařský výrobek kypřený kvasem nebo droždím, popřípadě jejich kombinací, ve tvaru veky, bochníku nebo formy o hmotnosti nejméně 400 g s výjimkou krájeného chleba a netradičních typů chleba, jejichž hmotnost může být nižší.

» **Pšeničným chlebem** nebo **pšeničným pečivem** je pekařský výrobek, který obsahuje nejméně 90 % pšeničných mlýnských obilných výrobků, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků.

» **Žitným chlebem** nebo **žitným pečivem** je pekařský výrobek, který obsahuje nejméně 90 % žitných mlýnských obilných výrobků, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků.

» **Žitnopšeničným chlebem** nebo **žitnopšeničným pečivem** se rozumí pekařský výrobek, který obsahuje více než 50 % žitných mlýnských obilných výrobků a více než 10 % pšeničných mlýnských obilných výrobků, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků.

» **Pšeničnožitným chlebem** nebo **pšeničnožitným pečivem** je pekařský výrobek, který obsahuje nejméně 50 % pšeničných mlýnských obilných výrobků a více než 10 % žitných mlýnských obilných výrobků, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků.

» **Celozrnným chlebem** nebo **celozrnným pečivem** se rozumí pekařský výrobek, který obsahuje nejméně 80 % celozrnných mouk nebo jim odpovídající množství mlýnských obilných výrobků tak, aby byly zahrnuty všechny složky zrna, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků.

» **Vícezrnným chlebem** nebo **vícezrnným pečivem** se rozumí pekařský výrobek, jehož těsto obsahuje kromě mlýnských obilných výrobků ze pšenice a žita další složky jako mlýnské obilné výrobky z obilovin jiných botanických druhů, pseudoobiloviny, luštěniny nebo olejniny v celkovém množství nejméně 5 %, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků.

» **Čerstvým chlebem** je nebalený chléb, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení a uvedení na trh nebyl přerušen zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a který je zároveň nabízen k prodeji nejdéle do 24 hodin po upečení.

» **Chléb „kvasového typu“ nebo „kváskového typu“** je zakyselen stabilním kvasem.

» **Chléb „kvasový“, „kváskový“, „s kváskem“ nebo „s kvasem“** je zakyselen výhradně kvasem.

» **Chléb „tradiční kvasový“, „tradiční kváskový“, „tradiční s kváskem“ nebo „s tradičním kváskem“** je kypřen a zakyselen výhradně žitným kvasem.

» **„Selský chléb“** je tvarovaný do kulatého bochníku o hmotnosti nejméně 2 kg, s obsahem nejméně 45 % žitné mouky, vztaženo na celkové množství použitých mlýnských obilných výrobků.

» **Trvanlivý chléb** je chléb o minimální trvanlivosti nejméně 21 dní.

» **Označování nebalených pekařských výrobků**

- Nebalené pekařské výrobky se **v těsné blízkosti potraviny** (např. u cenovky) označí:
  - jménem nebo obchodním názvem a adresou sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil,
  - názvem potraviny,
  - údajem o čistém množství (v případě pekařských a cukrářských výrobků),
  - seznamem složek a alergenů, jde-li o potravinu nabízenou k prodeji samoobslužným způsobem.
- **V blízkosti místa nabízení** nebalených pekařských výrobků se povinně uvádí:
  - alergeny,
- **Na vyžádání** musí být k dispozici informace o
  - složení jednotlivých výrobků,
  - množství zdůrazněné složky na základě údajů od výrobce.

» Dále se u nebaleného pekařského výrobku, který byl v hotovém stavu zmrazen a konečnému spotřebiteli je nabízen v rozmrazeném stavu, tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji konečnému spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj **„rozmrazeno“**.

» U nebaleného pekařského výrobku, který byl dokončen ze zmrazeného polotovaru, se tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji konečnému spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj **„ze zmrazeného polotovaru“**.

» Na etiketě můžete nalézt další údaje, jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

JEMNÉ PEČIVO

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení:“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Alergenní složky jsou ve složení zvýrazněny, aby byly jasně odlišeny od ostatních složek.

Přídatné látky se označují názvem funkční skupiny přídatné látky, za kterou následuje buď E-kód, nebo plný název přídatné látky.

Na etiketě se musí uvádět **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Údaj o čistém množství se u jemného pečiva uvádí v gramech nebo kilogramech.

Jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku.

Dobrovolně zde muže být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Balené jemné pečivo se označí **datem minimální trvanlivosti**.

Po uplynutí doby minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je bezpečná, prodávána odděleně a doprovázena informací, že potravina je po uplynutí data minimální trvanlivosti. **Potraviny je i po uplynutí doby minimální trvanlivosti možné konzumovat.**

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

» **Jemným pečivem** je pekařský výrobek vyrobený z pšeničné mouky nebo jiných mlýnských obilných výrobků a dalších složek, který obsahuje nejméně 8 % bezvodého tuku nebo nejméně 5 % cukru, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků, popřípadě plněný různými náplněmi před pečením nebo plněný po upečení džemem, povidly, ovocnou pomazánkou nebo náplněmi, které jsou mikrobiálně stabilní za běžných podmínek uvádění na trh, nebo povrchově upravený.

» **Čerstvým jemným pečivem** se může označit nebalené jemné pečivo, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení nebo obdobnou tepelnou úpravu a uvedení na trh nebyl přerušen zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a které je zároveň nabízeno k prodeji nejdéle do 24 hodin po upečení nebo obdobné tepelné úpravě.

» **Označování nebalených pekařských výrobků**

- Nebalené pekařské výrobky se **v těsné blízkosti potraviny** (např. u cenovky) označí:
  - jménem nebo obchodním názvem a adresou sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil,
  - názvem potraviny,
  - údajem o čistém množství (v případě pekařských a cukrářských výrobků),
  - seznamem složek a alergenů, jde-li o potravinu nabízenou k prodeji samoobslužným způsobem.
- **V blízkosti místa nabízení** nebalených pekařských výrobků se povinně uvádí:
  - alergeny,
  - datum minimální trvanlivosti,
- **Na vyžádání** musí být k dispozici informace o
  - složení jednotlivých výrobků,
  - množství zdůrazněné složky na základě údajů od výrobce.

» Dále se u nebaleného pekařského výrobku, který byl v hotovém stavu zmrazen a konečnému spotřebiteli je nabízen v rozmrazeném stavu, se tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji konečnému spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj **„rozmrazeno“**.

» U nebaleného pekařského výrobku, který byl dokončen ze zmrazeného polotovaru, se tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji konečnému spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj **„ze zmrazeného polotovaru“**.

» Na etiketě můžete nalézt další údaje, jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

TĚSTOVINY

VÍŠ, CO JÍŠ?

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení:“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.

Alergenní složky jsou ve složení zvýrazněny, aby byly jasně odlišeny od ostatních složek.

Na etiketě se musí uvádět **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Údaj o čistém množství se u těstovin uvádí v gramech nebo kilogramech.

Jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku.

Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. U některých druhů těstovin je uvedení podmínek uvádění na trh stanoveno právním předpisem.

Návod na přípravu je povinné na potravině uvést v případě, že tak stanoví právní předpis nebo pokud by jeho neuvedení neumožnilo náležité použití potraviny.

Těstoviny je možné označit jak **datem použitelnosti** (**povinně** čerstvé těstoviny), tak **datem minimální trvanlivosti**.

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána ani konzumována.

Po uplynutí doby minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je bezpečná, prodávána odděleně a doprovázena informací, že potravina je po uplynutí data minimální trvanlivosti. **Potraviny je i po uplynutí doby minimální trvanlivosti možné konzumovat.**

U potravin s trvanlivostí delší než tři měsíce, avšak nejvýše v délce 18 měsíců, postačí uvedení měsíce a roku, u potravin s trvanlivostí delší než 18 měsíců postačí uvedení roku.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

» **Těstoviny** jsou potraviny vyrobené tvarováním nekynutého a chemicky nekypřeného těsta připraveného z mlýnských obilných výrobků nebo jiných surovin rostlinného původu, popřípadě s přídavkem dalších složek.

» Těstoviny je možné dále dělit na:

- **těstoviny sušené**, což jsou těstoviny, které jsou po ztvarování usušeny na obsah vlhkosti nejvýše 13 hmotnostních procent,
- **těstoviny nesušené**, což jsou těstoviny, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze a jsou po ztvarování mírně osušeny na celkový obsah vlhkosti nejméně 20 hmotnostních procent,
- **těstoviny čerstvé**, což jsou těstoviny, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze a jsou po ztvarování mírně osušeny na celkový obsah vlhkosti nejméně 24 hmotnostních procent a jejichž datum použitelnosti je nejvýše 14 dní od data výroby,
- **těstoviny vaječné**, což jsou těstoviny, k jejichž výrobě se kromě mlýnských obilných výrobků použijí vejce nebo vaječné výrobky,
- **těstoviny semolinové**, což jsou těstoviny vyrobené pouze ze semoliny, kterou se rozumí krupice z pšenice *Triticum durum*, bez přídavku vajec a vaječných výrobků,
- **těstoviny semolinové vaječné**, což jsou těstoviny vyrobené pouze ze semoliny, kterou se rozumí krupice z pšenice *Triticum durum*, s přídavkem vajec nebo vaječných výrobků,
- **těstoviny celozrnné**, což jsou těstoviny vyrobené z celozrnné mouky z jednoho nebo více druhů obilovin, pohanky nebo rýže a
- **těstoviny instantní**, což jsou těstoviny vyrobené speciálním technologickým postupem, které se pro konzumaci připravují rehydratací ve vodě nebo jiné tekutině.

» Nesušené těstoviny balené vakuově nebo v inertní atmosféře, které jsou mikrobiálně stabilní za běžných podmínek uvádění na trh, se uvádějí na trh při teplotě nejvýše 10 °C, pokud výrobce nestanoví jiné podmínky uchování.

» Čerstvé a nesušené těstoviny se uvádějí na trh při teplotě nejvýše 8 °C.

» Těstoviny se nebalí do barevného průhledného ani průsvitného obalu, pod kterým by byla vizuálně zkreslena barva nezabaleného výrobku.

» Těstoviny se mohou ochucovat (např. špenátem) nebo také plnit (např. masem).

» Na etiketě můžete nalézt další údaje, jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

OVOCE A ZELENINA

Odrůda se povinně uvádí u vybraných druhů ovoce, a to např. u **jablek, hrušek, stolních hroznů révy vinné, pomerančů, mandarinek a banánů.** U rajčat se uvádí **tržní druh** (kulatá, žebernatá, podlouhlá či protáhlá a třešňovitá/koktejlová rajčata).

Název odrůdy či tržního druhu se často uvádí společně s názvem potraviny.

Velikost se uvádí povinně jen u vybraných druhů ovoce a zeleniny (např. u jablek).

Třída jakosti (výběrová, I. a II. jakost) se povinně uvádí u vybraných druhů ovoce a zeleniny, a to u **jablek, hrušek, stolních hroznů révy vinné, citrusových plodů, banánů, kiwi, jahod, papriky zeleninové, rajčat, broskví, nektarinek a salátů, včetně endivií**. U ostatních druhů ovoce a zeleniny nejsou parametry pro zařazení do třídy jakosti legislativně stanoveny.

Označení šarže je u baleného ovoce a zeleniny povinný údaj, který je důležitý pro zpětné vysledování potraviny.

U nebaleného čerstvého ovoce a zeleniny se uvede v těsné blízkosti nabízeného produktu (např. u cenovky) **země původu**, a pokud je tak stanoveno, také **třída jakosti**, **velikost** a **odrůda** (tržní druh).

» Zelenina a ovoce musí splňovat minimálně následující požadavky. Produkty musí být:

- **celé**,
- **zdravé** (není dovoleno nabízet k prodeji produkty napadené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé ke spotřebě),
- **čisté**, v podstatě bez viditelných cizích látek,
- v podstatě **bez škůdců**,
- v podstatě **bez poškození** zapříčiněných škůdci a postihujících dužinu,
- bez nadměrné povrchové vlhkosti,
- **bez cizího pachu a/nebo chuti**.

» U vybraných druhů ovoce a zeleniny (u jablek, hrušek, kiwi, jahod, stolních hroznů révy vinné, citrusových plodů, papriky zeleninové, rajčat, broskví, nektarinek a salátů, včetně endivií) jsou, kromě výše uvedeného, legislativně stanoveny přísnější požadavky na kvalitu.

» Produkty musí být dostatečně vyvinuté, nikoli však příliš, a musí vykazovat uspokojivou zralost, nesmí však být přezrálé.

» U **čerstvého ovoce a zeleniny**, vč. brambor, kromě loupaného, krájeného nebo podobně upraveného čerstvého ovoce a zeleniny **nemusí být uvedeno datum minimální trvanlivosti**.

» Na etiketě můžete nalézt další údaje, jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Údaj o množství se u ovoce a zeleniny uvádí v gramech nebo kilogramech. V případě nebalené zeleniny a ovoce **prodávaného na kusy** nebo v případě **balených produktů prodávaných na kusy** se čistá **hmotnost nemusí uvádět**, pokud je počet jednotek z vnějšku jasně viditelný a snadno spočitatelný, nebo pokud je tento počet uveden na etiketě.

Na balení ovoce nebo zeleniny se uvede **jméno a adresa balírny** a/nebo odesílatele. Údaj může být nahrazen úředně vydaným uznaným identifikačním symbolem balírny, případně označením „Baleno pro“. Uvedení adresy prodejce za slovy „Baleno pro:“ se může použít jen u hotových baleních a současně musí být uveden i kód balírny a/nebo odesílatele.

Uvedení země původu a případně pěstitelské oblasti nebo národního, oblastního nebo místního názvu je **povinné uvádět** u baleného i nebaleného **čerstvého ovoce a zeleniny**. Země původu se u nebalených potravin označí v těsné blízkosti nabízeného produktu (např. u cenovky).

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

STERILOVANÁ ZELENINA

VÍŠ, CO JÍŠ?

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název.** Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

U sterilované zeleniny je požadavek, aby zelenina byla velikostně vyrovnaná.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení:", za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Alergenní složky jsou ve složení zvýrazněny, aby byly jasně odlišeny od ostatních složek.

Sterilované okurky se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí doby minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je bezpečná, prodávána oddělené a doprovázena informací, že potravina je po uplynutí data minimální trvanlivosti. Potraviny je i po uplynutí doby minimální trvanlivosti možné konzumovat. U potravin s trvanlivostí delší než tři měsíce, avšak nejvýše v délce 18 měsíců, postačí uvedení měsíce a roku, u potravin s trvanlivostí delší než osmnáct měsíců postačí uvedení roku.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. U sterilovaných okurek je uvedení teploty nepovinným údajem. Údaj může být stanoven výrobcem.

Na etiketě se musí uvádět **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

U zpracované zeleniny s nálevem se uvede **druh použitého nálevu**. Dále také např. informace o tom, že je výrobek pálivý.

Údaj o čistém množství potraviny se uvede v gramech či kilogramech. Jelikož se jedná o potravinu v nálevu, uvede se také čistá hmotnost pevného podílu po odkapání.

Pokud je potravina v nálevu a nálev se běžně nekonzumuje, mohou se **výživové údaje** vztáhnout jen k části potraviny bez nálevu. Tato skutečnost musí být ovšem jasně a srozumitelně pro spotřebitele uvedena. Pokud není uvedeno, že se výživové údaje vztahují jen k části potraviny bez nálevu, je nutné usuzovat, že se vztahují k potravině jako celku.

- **Zpracovanou zeleninou** jsou výrobky, jejichž charakteristickou složku tvoří zelenina a které byly upraveny konzervováním, s výjimkou zeleninových nealkoholických nápojů, dresinků, studených omáček a hluboce zmrazené zeleniny.
- **Jako sterilovanou zeleninu** lze pak označit výrobek s nálevem v neprodyšně uzavřeném obalu, který byl konzervovaný sterilací.
- **Mléčně kvašenou zeleninou je výrobek konzervovaný** působením bakterií mléčného kvašení. Tento druh zpracované zeleniny musí být označen datem použitelnosti a teplotou skladování.
- **Zeleninou proslazenou nebo kandovanou** je potravina konzervovaná zvýšením sušiny přídavkem přírodních sladidel (např. cukru).
- **Jako zelenina v soli** se označuje zelenina, která byla konzervovaná přídavkem jedlé soli.
- **Zeleninou v octu** je zelenina zalitá kvasným octem tak, aby výsledná koncentrace kyseliny octové činila nejméně 4 % hmotnostní.
- **Zeleninovým protlakem** je potravina řídké až kašovité konzistence s případnými jemnými nebo hrubšími kousky použitých surovin vyrobená z jedlých částí zeleniny (bez slupek, jader) propasírováním nebo obdobným procesem, konzervovaná snížením obsahu vody, přidáním soli, sterilací nebo přidáním konzervačního prostředku, popřípadě kombinací uvedených způsobů.
- **Upravenou chlazenou čerstvou zeleninou** je potravina z čerstvé celé nebo dělené zeleniny s případným přidáním zeleniny sterilované a ochucujících přísad. Upravená chlazená zelenina se uvádí na trh uzavřená ve spotřebitelském obalu a je určená k přímému použití. Tento druh zpracované zeleniny musí být označen datem použitelnosti a teplotou skladování.
- Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje,** jako např. označení typu obalu apod.
- **K dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

DŽEMY

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaným právním předpisem. U výrobku „džem“, „džem výběrový (Extra)“, „džem výběrový (Extra) speciální“ a „džem výběrový (Extra) se sníženým obsahem cukru“, **lze název „džem“ nahradit názvem „marmeláda“**. Uvedené se nevztahuje na výrobky „džem“, „džem výběrový (Extra)“, „džem výběrový (Extra) speciální“ a „džem výběrový (Extra) se sníženým obsahem cukru“ vyrobené z citrusových plodů.

K názvu potraviny se povinně připojují informace o **způsobu úpravy potraviny**.

U džemů je povinnost uvést **množství ovoce**, které bylo použito pro výrobu 100 g hotového výrobku. Informace se musí nacházet ve stejném zorném poli jako název výrobku.

Seznam složek obsahuje všechny složky potraviny seřazené podle jejich hmotnosti stanovené při výrobě potraviny.

Přídatné látky se uvádějí ve formátu název skupiny přídatné látky následovaný kódem E nebo plným názvem přídatné látky.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Na etiketě se musí uvádět **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny, a to popř. včetně podmínek skladování po otevření potraviny.

Údaj o množství se u džemů uvádí v gramech nebo kilogramech.

Džemy se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí doby minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je potravina prodávána odděleně a doprovázena informací, že potravina je po uplynutí data minimální trvanlivosti.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném poradí.

- Jako **džem** se označí výrobky, které jsou vyrobeny ze směsi přírodních sladidel, vody a ovoce.
- Džemy se dle obsahu ovoce a přírodních sladidel dělí na:
  - **Džem**
  - **Džem výběrový (Extra)**
  - **Džem výběrový (Extra) se sníženým obsahem cukru**
  - **Džem výběrový (Extra) speciální**
- Pro výrobu **džemů** je stanoven minimální hmotností podíl ovoce, které musí být použito při výrobě. Všeobecně musí být při výrobě džemu použito nejméně **450 gramů ovoce na kilogram výrobku**.
- Do **džemů výběrových** pak musí být použito nejméně **500 g ovoce na kilogram výrobku**. Výjimku tvoří např. rybíz (červený nebo černý), jeřabiny, rakytník, kdoule, šípek a zázvor, pro které je obsah upraven speciálními požadavky.
- **Džemy** a **džemy výběrové** (Extra) musí obsahovat nejméně **60 g cukru na 100 g výrobku**. **Džemy výběrové** (Extra) s označením **„se sníženým obsahem cukru“** mohou obsahovat **nejvýše 41 g cukru na 100 g výrobku a výživové tvrzení musí být uvedeno v názvu výrobku**. **U džemu výběrových (Extra) speciálních** se vyžaduje **obsah cukru od 42 do 59 g**.
- **Citrusovou** marmeládou se rozumí výrobek vyrobený ze směsi přírodních sladidel, vody a citrusového ovoce (např. pomeranče, citrony apod.)
- **Povidla** jsou potravina vyrobená z meruněk nebo jednoho nebo více druhů ovoce, a to jablek, hrušek nebo švestek, s přídavkem přírodních sladidel nebo bez přídavku, přivedená do polotuhé až tuhé konzistence s jemnými až hrubšími částicemi dužniny ovoce.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

NÁPOJE

VÍŠ, CO JÍŠ?

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Označit nápoj jako „džus“, „juice“, „100 %“, „stoprocentní“ nebo výrazy obdobného významu, je možné pouze u ovocné a zeleninové šťávy.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě.

K názvu potraviny se povinně připojují informace o **způsobu úpravy potraviny**.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Šťávy a nektary se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí data minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je prodávána odděleně a doprovázena informací, že je po uplynutí data minimální trvanlivosti.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Přídatné látky se uvádějí ve formátu název skupiny přídatné látky následovaný E-kódem nebo plným názvem přídatné látky.

Pokud je na obalu slovně, obrazově nebo graficky **znázorněna některá složka** potraviny (např. jablko), pak se uvede ve složení její % zastoupení v potravině.

Na etiketě se musí uvádět **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde muže být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Údaj o množství se u šťáv uvádí v mililitrech nebo litrech.

- **Ovocná nebo zeleninová šťáva** se vyrábí ze zralého, zdravého, čerstvého, chlazeného nebo zmraženého ovoce nebo zeleniny, a to z jednoho nebo více druhů. Do ovocné a zeleninové šťávy nesmí být přidán cukr.
- **Ovocná nebo zeleninová šťáva**, která je vyrobena z koncentrátu, musí být na obalu označena slovy „z koncentrátu“.
- **Nektar** se vyrábí z ovocné nebo zeleninové šťávy, do které je přidána voda, popř. cukr nebo med. Aroma, dužina a buňky získané vhodnými fyzikálními prostředky ze stejného druhu ovoce nebo zeleniny mohou být do šťávy vráceny. Při výrobě ovocných nektarů bez přípravku cukrů nebo se sníženou energetickou hodnotou mohou být cukry zcela nebo zčásti nahrazeny náhradními sladidly. U ovocného nektaru musí být uveden min. obsah ovocné šťávy, ovocné dřeně nebo směsi těchto složek slovy „podíl ovocné složky nejméně… %“, která jsou uvedena ve stejném zorném poli jako název výrobku.
- **Minerální voda ochucená** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z přírodní minerální vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě.
- **Pramenitá voda ochucená** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pramenité vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě.
- **Pitná voda ochucená** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody obsahující pouze přídavek aromat, popřípadě též obohacený doplňkem stravy.
- **Limonáda** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě.
- Pro **nápojový koncentrát** obsahující více než 50 % hmotnostních přírodních sladidel lze použít název sirup.
- Na etiketě můžete nalézt **další údaje** jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

LIMONÁDA

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Limonáda, k jejíž výrobě byla použita ovocná nebo zeleninová šťáva nebo její koncentrát, se označí jako **limonáda s přídavkem ovocné nebo zeleninové šťávy**.

Pokud je na obalu slovně, obrazově nebo graficky znázorněna některá složka potraviny (např. malinová šťáva), pak se uvede ve složení její % zastoupení. Pokud je použita šťáva z koncentrátu, uvede se tato informace ve složení.

Na etiketě se musí uvádět **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení:", za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.

Přídatné látky se označují názvem funkční skupiny přídatné látky, za kterou následuje buď E-kód, nebo plný název přídatné látky.

Údaj o čistém množství se u limonád uvádí v mililitrech, centilitrech nebo litrech.

Limonáda se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí doby minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je bezpečná, prodávána odděleně a doprovázena informací, že potravina je po uplynutí data minimální trvanlivosti. **Potraviny je i po uplynutí doby minimální trvanlivosti možné konzumovat.**

U potravin s trvanlivostí delší než tři měsíce, avšak nejvýše v délce 18 měsíců postačí uvedení měsíce a roku, u potravin s trvanlivostí delší než 18 měsíců postačí uvedení roku.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku.

Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

- **Nealkoholický nápoj** je nápoj obsahující nejvýše 0,5 % objemových alkoholu.
- **Limonáda** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě. Limonáda je zpravidla sycena oxidem uhličitým.
- **Minerální vodou ochucenou** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z přírodní minerální vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě. Minerální voda ochucená je zpravidla sycena oxidem uhličitým.
- **Pramenitou vodou ochucenou** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pramenité vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě. Pramenitá voda ochucená je zpravidla sycena oxidem uhličitým.
- **Sodovou vodou** je nápoj vyrobený z pitné vody a oxidu uhličitého, u kterého obsah oxidu uhličitého činí nejméně 4 g/l.
- **Pitnou vodou ochucenou** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody, obsahující pouze přídavek aromat, popřípadě též obohacený doplňkem stravy. Pitná voda ochucená je zpravidla sycena oxidem uhličitým.
- Je-li u limonády, minerální vody ochucené, pramenité vody ochucené nebo pitné vody ochucené **obsah oxidu uhličitého nižší než 2 g/l**, uvede se **údaj**, že uvedené **nápoje jsou nesycené**.
- Na etiketě můžete nalézt další údaje, jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

PIVO

VÍŠ, CO JÍŠ?

Piva se často označují pomocí stupňovitosti jako tzv. **desítky, jedenáctky** nebo **dvanáctky.** Toto označení reprezentuje obsah extraktu původní mladiny a udává se číselným nebo slovním údajem, popřípadě doplněným o symbol stupně nebo hmotnostních procent Nejedná se o údaj o množství alkoholu v % objemových.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název.** Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem. U piva zákonný název obsahuje např. informace o tom, zda je pivo výčepní či ležák nebo informaci o jeho barvě.

K názvu potraviny se povinně připojují **informace o způsobu úpravy potraviny.**

Údaj o množství piva se uvádí v mililitrech, centilitrech nebo litrech.

Uvedení informace o obsahu alkoholu v procentech objemových je u nápojů s obsahem alkoholu nad 1,2 % objemových povinné. Ve stejném zorném poli musí být uveden obsah alkoholu, název potraviny a množství potraviny.

Jméno nebo obchodní název provozovatele potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení:", za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.

Alergenní složky jsou ve složení zvýrazněny, aby byly jasně odlišeny od ostatních složek.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Pivo se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí doby minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je bezpečná, prodávána odděleně a doprovázena informací, že potravina je po uplynutí data minimální trvanlivosti. Potraviny je i po uplynutí doby minimální trvanlivosti možné konzumovat. U potravin s trvanlivostí delší než tři měsíce, avšak nejvýše v délce 18 měsíců, postačí uvedení měsíce a roku, u potravin s trvanlivostí delší než osmnáct měsíců postačí uvedení roku.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

» **Dle způsobu kvašení lze pivo dělit na**
- **spodně kvašené pivo**, které je vyrobené za použití pivovarských kvasinek spodního kvašení,
- **svrchně kvašené pivo**, které je vyrobené za použití pivovarských kvasinek svrchního kvašení,
- **spontánně kvašené pivo**, které je vyrobené za použití spontánní mikroflóry.

» **Dle barvy lze pivo dělit na**
- **světlé pivo**, které je vyrobené převážně ze světlých sladů,
- **tmavé a polotmavé pivo**, které je vyrobené z tmavých sladů, sladů karamelových, případně barevných sladů ve směsi se světlými slady,
- **řezané pivo**, které je vyrobené při stáčení nebo při čepování smísením světlých a tmavých piv.

» **Dle obsahu extraktu původní mladiny se pivo dělí na**
- **stolní pivo** s extraktem původní mladiny do 6 % hmotnostních včetně,
- **výčepní pivo** s extraktem původní mladiny 7 až 10 % hmotnostních,
- **ležák**, což je spodně kvašené pivo s extraktem původní mladiny 11 až 12 % hmotnostních,
- **plné pivo**, což je svrchně kvašené pivo s extraktem původní mladiny 11 až 12 % hmotnostních,
- **silné pivo**, což je pivo s extraktem původní mladiny 13 % hmotnostních a vyšším.

» **Dle obsahu alkoholu se pivo dále dělí na**
- **nízkoalkoholické pivo**, které obsahuje více než 0,5 % objemových a nejvýše 1,2 % objemových alkoholu,
- **nealkoholické pivo** s obsahem alkoholu nejvýše 0,5 % objemových.

» **Pivem z jiných obilovin** je pivo vyrobené s podílem extraktu z použitého sladu jiné obiloviny než ječmene (např. pšenice) vyšším než jedna třetina hmotnosti extraktu.

» **Kvasnicovým pivem** je pivo vyrobené dodatečným přídavkem čisté kvasničné kultury nebo podílu rozkvašené mladiny do hotového piva.

» **Ochuceným pivem** je pivo vyrobené s přídavkem látek určených k aromatizaci, potravin a surovin s vlastním aromatem, lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů; obsah alkoholu pocházejícího z lihovin a ostatních alkoholických nápojů přitom nesmí překročit obsah alkoholu v původním pivu.

» Na trhu se lze setkat také s nápoji na bázi piva - **kvašeným sladovým nápojem a míchaným nápojem z piva**.
- **Kvašeným sladovým nápojem** je nápoj vyrobený ze sladiny pivovarskou technologií, který může být ochucený.
- **Míchaným nápojem z piva** je nápoj vyrobený smícháním piva s nealkoholickým nápojem nebo s nápojovým koncentrátem s vodou.

» **U piva se na etiketě musí dále např. uvést:**
- v názvu způsob kvašení, jde-li o pivo vyrobené svrchním kvašením nebo kvašením v lahvi,
- údaj „nefiltrované", pokud nebyla provedena filtrace,
- v názvu údaj „kvasnicové", pokud jde o pivo kvasnicové,
- údaj, zda jde o pivo světlé, tmavé, polotmavé nebo řezané,
- v názvu údaj „ochucené", pokud bylo pivo ochuceno,
- v názvu údaj o druhu obiloviny, pokud bylo vyrobeno z jiných druhů obilovin,
- údaj o použití přírodní minerální vody, pokud byla k výrobě použita.

» **U alkoholických nápojů**, které obsahují více než 1,2 % objemových alkoholu, není povinné uvést tabulku výživových údajů.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

VÍNO

» **Název výrobku musí obsahovat alespoň jeden z níže uvedených údajů (kategorie výrobku):**

- víno,
- mladé víno v procesu kvašení,
- likérové víno,
- šumivé víno,
- jakostní šumivé víno,
- jakostní aromatické šumivé víno,
- šumivé víno dosycené oxidem uhličitým,
- perlivé víno,
- perlivé víno dosycené oxidem uhličitým,
- hroznový mošt,
- částečně zkvašený hroznový mošt,
- víno ze zaschlých hroznů a zahuštěný hroznový mošt,
- víno z přezrálých hroznů.

Na obalu lze uvést tradiční výraz (**archivní víno, mladé víno, panenská sklizeň, klaret aj.**) u vína vyrobeného v ČR z hroznů sklizených v ČR s chráněným označením původu (CHOP) nebo s chráněným zeměpisným označením (CHZO).

U vín s CHZO/CHOP z ČR je nutné dále doplnit tradiční výraz:

zemské víno vždy s názvem CHZO **české** nebo **moravské**.

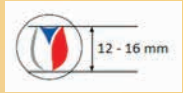
jakostní víno (odrůdové, známkové) vždy s názvem CHOP **Čechy** nebo **Morava**, dále vždy doplněno o evidenční číslo jakosti.

jakostní víno s přívlastkem (kabinetní víno,pozdní sběr, výběr z hroznů, výběr z bobulí, výběr z cibéb, ledové víno, slámové víno) vždy s CHOP **Čechy** a **uvedení podoblasti** (Mělnická, Litoměřická) nebo **Morava** a **uvedení podoblasti** (Mikulovská, Slovácká, Velkopavlovická, Znojemská), dále vždy doplněno o evidenční číslo jakosti.

Částečně zkvašený hroznový mošt původem z ČR lze označit tradičním výrazem „**burčák**“.

Údaj o čistém množství se u vína uvádí v litrech nebo hektolitrech.

Název a adresa se doplní **údaji o stáčírně, výrobci (producentovi), dovozci nebo prodejci.** Při splnění zákonných požadavků lze použít označení „**kód stáčírny**“.



Údaj o provenienci závisí na původu hroznů, místě jejich zpracování, případně na místě provedení sekundární fermentace u šumivých vín, např.: „**víno z ČR**“ nebo „**sekt z ČR**“, nebo „**vyrobeno v ČR**“ nebo „**víno z EU**“ nebo „**směs vín z EU**“ nebo „**víno vyrobené v ČR z hroznů sklizených na Slovensku**“ aj.

Výživové údaje a **seznam složek** se uvedou na etiketě výrobku nebo je možné tyto údaje uvést elektronicky (např. prostřednictvím **QR kódu**). Je-li uveden QR kód, pak na etiketě (ve stejném zorném poli) musí být uvedena **energetická hodnota** výrobku (kcal/kJ) a všechny **alergenní látky**.

Evidenční číslo jakosti uděluje SZPI po zatřídění vín.

Vyjádření **zbytkového cukru** (vždy slovně, případně navíc s uvedením konkrétní hodnoty), který zůstane obsažen v konečném produktu, je povinné u **jakostních vín stanovené oblasti a šumivých vín**.

Skutečný obsah alkoholu se uvádí v objemových procentech. Může být doplněn slovy **skutečný obsah alkoholu, skutečný alkohol, alk.**

U **dealkoholizovaných** výrobků se musí uvést, že byly ošetřeny **dealkoholizací** a zároveň se musí doplnit **datum minimální trvanlivosti**.

Mezi nepovinné údaje patří:

» **Ročník sklizně** může být uveden za předpokladu, že min. 85 % bylo sklizeno v daném roce.

» **Název odrůdy** u vín s CHOP a CHZO může být uveden za předpokladu, že min. 85 % je z uvedené odrůdy.

» **Obsah cukru** u **šumivých vín, šumivých vín dosycených oxidem uhličitým, jakostních šumivých vín** nebo **aromatických šumivých vín** lze na obalu uvést těmito výrazy:

- přírodně tvrdé (**brut nature**),
- zvláště tvrdé (**extra brut**),
- tvrdé (**brut**),
- zvláště suché (**extra dry**),
- suché (**dry**),
- polosuché (polosladké, **demi-sec**),
- sladké (**mild, dolce**).

U ostatních kategorií vína se lze setkat s výrazy:

- **suché** (cukr do 4 g/l NEBO do 9 g/l, pokud celková kyselost je nejvýše o 2 g nižší než obsah zbytkového cukru),
- **polosuché** (cukr do 12 g/l NEBO do 18 g/l, pokud celková kyselost je nejvýše o 10 g nižší než obsah zbytkového cukru),
- **polosladké** (cukr do 45 g/l),
- **sladké** (cukr nejméně 45 g/l).

» **Výrazy odkazující na některé výrobní metody**, jako je např. zrálo v sudu (např. barrique), školeno v sudu, kvašeno v lahvi tradiční metodou a jiné.

» **Na obalu určeném pro spotřebitele je možné dále uvést:**

- získaná ocenění, medaile z výstav a soutěží vín,
- doporučení, ke kterému jídlu je víno vhodné podávat,
- charakteristické smyslové nebo analytické vlastnosti vína,
- informace u způsobu skladování vína,
- informace o historii vína, jeho výrobci nebo osobách, které se podílely na uvádění vína do oběhu.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

LIHOVINA

VÍŠ, CO JÍŠ?

Kontrolní páska (kolek) má funkci ověřitelnosti z hlediska pravosti lihoviny. Kolek musí být na všech lahvích lihovin.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Označení vodky, která nebyla vyrobena výlučně z brambor nebo obilí či z jejich kombinace, se na etiketě ve stejném zorném poli se zákonným názvem uvede: „vyrobeno z …“, doplněnou o název surovin použitých při výrobě lihu.

U nápojů s obsahem alkoholu vyšším než 1,2 % obj. se ve **stejném zorném poli** uvádí **název potraviny, čisté množství potraviny a obsah alkoholu v % objemových**.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení:“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.

Uvedení **seznamu složek** u nápojů obsahující více než 1,2 % obj. alkoholu je povinné pro **výrobky vyrobené v České republice**.

Údaj o čistém množství se u lihovin uvádí v mililitrech, centilitrech nebo litrech. **V rozpětí od 100 ml do 2 000 ml** se lihoviny mohou uvádět na trh pouze v následujících objemech: 100 ml, 200 ml, 350 ml, 500 ml, 700 ml, 1 000 ml, 1 500 ml, 1 750 ml, 2000 ml.

Datum minimální trvanlivosti ani **datum spotřeby** nemusí být uvedeno, pokud alkoholický nápoj obsahuje více než 10 % obj. alkoholu.

U **nápoje vyrobeného v ČR**, který obsahuje **více než 20 % obj. alkoholu** musí být uvedeno **jméno provozovatele potravinářského podniku** a adresa sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil.

Skutečný obsah alkoholu v procentech objemových u nápojů o obsahu alkoholu vyšším než 1,2 % objemových se vyjadřuje číslem s nejvýše jedním desetinným místem. Po něm následuje symbol „**% obj.**“ nebo „**% vol.**“ a může mu předcházet slovo „alkohol“ nebo zkratka „alk.“ nebo „alc.“.

- » **Alkoholický nápoj** obsahuje více než 1,2 % alkoholu.
- » **Lihovina** je alkoholický nápoj
  - určený k lidské spotřebě,
  - o minimálním obsahu **15 % objemových alkoholu**, výjimkou je **vaječný likér**, který je taktéž lihovinou, ale může mít pouze 14 % objemových alkoholu nebo více.
- » Pro vybrané názvy lihovin jsou **stanoveny legislativní požadavky**, které musí uvedená lihovina splňovat, aby mohla být takto pojmenována. Jedná se například o **vodku, rum, whisky, obilné pálenky, vinné destiláty, brandy a ovocné destiláty**.
- » Některé z druhů lihovin mohou být doznačeny zapsanými **vyhrazenými zeměpisnými označeními** vztahujícími se k určité zemi původu, např. **Calvados, Tequila, Irish Cream, Scotch Whisky, Irish Whisky, Rum de Madeira, Vodka of Finland** aj. Pro lihoviny vyrobené v jiné zemi, přestože by jinak splňovaly všechny požadavky, nelze tato zeměpisná označení použít.
- » V popisu, obchodní úpravě ani v označení lihoviny nevyhovujícího ani jedné z definic výše uvedených se nesmějí použít spojení slov nebo obratů, jako jsou „jako“, „typu“, „stylu“, „značky“, „s příchutí“ nebo podobné výrazy.
- » Na alkoholických nápojích **se nesmí uvádět zdravotní tvrzení**. Připouštějí se pouze výživová tvrzení týkající se nízkého obsahu alkoholu nebo sníženého obsahu alkoholu či energetické hodnoty.
- » U alkoholických nápojů, které obsahují více než 1,2 % objemových alkoholu, **není povinné uvádět tabulku výživových údajů**.
- » Na etiketě můžete nalézt další údaje, jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

HMYZ JAKO POTRAVINA

» Využívání hmyzu jako alternativního zdroje bílkovin není novinkou a **hmyz se pravidelně konzumuje v mnoha částech světa**. **Environmentální přínosy** chovu hmyzu pro potravinářské účely jsou založeny na **vysoké účinnosti využití krmiva hmyzem, nižších emisích skleníkových plynů, menší spotřebě vody** a **orné půdy**.

» V celé **EU je možné uvádět** na trh následující druhy hmyzu, a to **celé** či v **mletém stavu**:

Druh hmyzu		Vývojové stadium
Acheta domesticus	cvrček domácí	Imago
Alphitobius diaperinus	potemník stájový – Buffalo	larva
Locusta migratoria	saranče stěhovavá	Imago
Tenebrio molitor	potemník moučný (moučný červ)	larva

» **Každý druh** hmyzu musí projít **hodnocením bezpečnosti** a **schvalovacím procesem Evropské komise** před tím, než je uveden na trh. Ostatní druhy hmyzu není možné uvádět na trh před tím, než absolvují schvalovací proces nové potraviny u Evropské komise. Na trh pak smí být uváděny teprve tehdy, pokud úspěšně projdou schvalovacím procesem a budou uvedeny v **Seznamu Unie povolených nových potravin**.

» Pokud je určitý **druh hmyzu v potravině obsažen**, musí být o tom **spotřebitel informován**. V **seznamu složek** potraviny se uvede **název konkrétního hmyzu** a **použitá forma** (např. prášková forma, zmrazená forma apod.). Současně s tímto údajem **musí být** na obalu potraviny **uvedena informace** o tom, že **složka může způsobit případné alergické reakce** spotřebitelům se známými alergiemi na korýše, měkkýše a výrobky z nich a na prachové roztoče. Tento údaj musí být uveden **vždy v bezprostřední blízkosti seznamu složek**.

» Ve spolupráci s odborníky zabývajícími se využíváním hmyzu jako potraviny a zástupci dozorových orgánů byl vypracován dokument pro výrobce a zpracovatele jedlého hmyzu **Zásady správné zemědělské a výrobní praxe určeného pro lidskou spotřebu**.

Více informací k dokumentu

V seznamu složek potraviny se uvede **název konkrétního hmyzu** a **použitá forma** (např. prášková forma, zmrazená forma apod.).

Na **obalu potravin**, které obsahují hmyz, **musí být** v bezprostřední blízkosti seznamu složek uvedena informace o tom, že **složka může způsobit případné alergické reakce** spotřebitelům se známými alergiemi na korýše, měkkýše a výrobky z nich a na prachové roztoče.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

ZEMĚ PŮVODU NEBO MÍSTO PŮVODU POTRAVINY

Země původu nebo **místo původu potraviny** musí být označeno, pokud by její neuvedení mohlo uvést spotřebitele v omyl nebo pokud tak stanoví právní předpis. **Zemí původu** je stát, kde došlo k poslednímu zpracování a vyrobení finálního výrobku. **Místem původu** je jakékoliv jiné místo než stát (např. kraj, region, pohoří atd.).

Země původu se povinně uvádí u baleného i nebaleného **čerstvého**, **chlazeného nebo mraženého hovězího**, **vepřového**, **drůbežího**, **kozího** a **skopového masa**, ať již prodávaného na celky nebo krájeného na plátky.

U **hovězího masa** se povinně uvádí název země, kde bylo zvíře **narozeno, vykrmeno a poraženo**. Pokud narození, výkrm/chov a porážka proběhly v jedné zemi uvedou se tyto informace pouze jako „**Původ:**“.

U **vepřového, drůbežího, kozího a skopového masa** se povinně uvádí název země, kde bylo zvíře **chováno a poraženo**. Uvedení země narození zvířete není povinné.

Pokud narození, výkrm/chov a porážka proběhly v jedné zemi uvedou se tyto informace pouze jako „**Původ:**“.

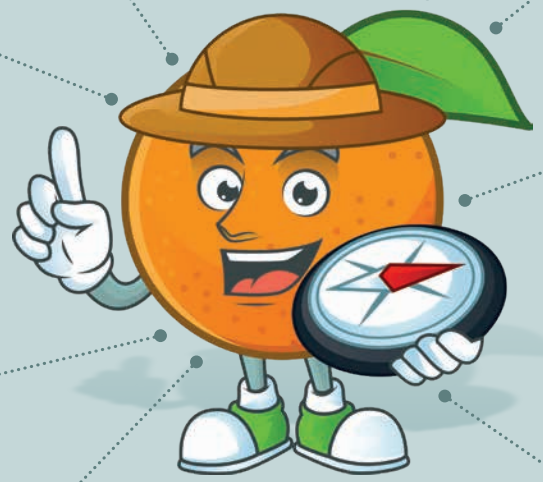
Med musí být označen zemí nebo zeměmi původu, kde byl sebrán. Pokud med pochází z více než jedné země, uvedou se země původu, kde byl med sebrán, na etiketě v hlavním zorném poli v sestupném pořadí podle jejich podílu na hmotnosti spolu s procentním podílem, který každá z těchto zemí původu představuje. Pro každý jednotlivý podíl ve směsi je přípustná odchylka ve výši 5 %, vypočítaná na základě dokumentace hospodářského subjektu týkající se sledovatelnosti.

Na etiketě **ryb** musí být uvedena **oblast odlovu nebo odchovu**.

V případě **odchovaných** produktů akvakultury se uvádí odkaz na členský stát nebo třetí zemi, v níž produkt dosáhl více než poloviny své konečné hmotnosti nebo strávil více než polovinu chovného období nebo, v případě mlžů, prošel závěrečnou fází chovu nebo pěstování v délce nejméně šesti měsíců.

V případě **odlovených** sladkovodních produktů akvakultury se uvádí odkaz na **vodní útvar** ležící v členském státě nebo třetí zemi původu produktu. V případě odlovených mořských produktů rybolovu se uvádí odkaz na **rybolovnou oblast FAO**.

Odkud pochází potraviny?



U **vajec** se na skořápce uvádí kód země, kde byla vejce snesena.

Země původu uvedená slovy „Země původu:“ se povinně uvádí u baleného i nebaleného **čerstvého ovoce a zeleniny**. U nebaleného ovoce a zeleniny se země původu uvádí v těsné blízkosti místa nabízení k prodeji.

Na etiketě **extra panenského a panenského olivového oleje** se uvádí odkaz na členský stát, na Evropskou unii nebo na třetí zemi. V případě směsí olivových olejů pocházejících z více než jednoho členského státu nebo třetí země se uvede:

1. „směs olivových olejů pocházejících z Evropské unie“ nebo odkaz na Unii,
2. „směs olivových olejů pocházejících z oblastí mimo Evropskou unii“ nebo odkaz na původ mimo Unii
3. „směs olivových olejů pocházejících z Evropské unie a z oblastí mimo Unii“ nebo odkaz na původ z Unie a mimo Unii nebo chraněné označení původu nebo chraněné zeměpisné označení.

Země původu je dále povinná u:
sušených vybraných plodů ovoce, sušených fíků, sušených vinných hroznů, zralých banánů včetně plantejnu, nepěstovaných hub, kaparů, hořkých mandlí, mandlí bez skořápky, **lískových ořechů** bez skořápky, **vlašských ořechů** bez skořápky, **pistácií** bez skořápky, **makadamia ořechů** bez skořápky, **piniových oříšků** bez skořápky, **pekanových ořechů, směsí z tropických ořechů, směsí z ostatních ořechů, sušených citrusových plodů, šafránu, upraveného ovoce a zeleniny**.

- Potravina, která byla zcela získaná v jediné zemi nebo na jediném území se považuje za pocházející z této země nebo z tohoto území. Pokud se na výrobě potraviny podílela více než jedna země nebo jedno území, považuje se za zemi původu potraviny ta země nebo území, kde došlo k jejímu poslednímu zpracování nebo opracování.
- **Nejčastěji se země původu** vyjadřuje např. slovy „Země původu: Česká republika“ nebo „Vyrobeno v České republice“. Za odkaz na zemi původu se dále může považovat vyobrazení (např. mapa České republiky), symboly (např. česká vlajka) nebo výrazy označující místa nebo zeměpisné oblasti.
- **Informací o zemi původu není**: identifikační značka („veterinární ovál“), informace „Baleno v ČR“, adresa provozovatele potravinářského podniku nebo zdomácnělé názvy (např. maďarský guláš, anglická slanina...).
- Je-li na potravině uváděna země původu nebo místo původu potraviny, ať povinně nebo dobrovolně, a nejedná se o stejnou zemi nebo místo, z nichž pochází její primární složka, musí se na potravině uvést rovněž země původu nebo místo původu dané primární složky.
- **Primární složkou** se rozumí jedna nebo více složek potraviny, které tvoří více než 50 % této potraviny nebo které jsou pro spotřebitele obvykle spojeny s názvem potraviny. Obecně se za primární složku považuje např. u masných výrobků – maso, u mléčných výrobků – mléko, u pekařských výrobků – mouka.
- **Logem Česká potravina** mohou být dobrovolně označeny potraviny, které jsou většinově ze složek pocházejících z České republiky a zároveň všechny fáze jejich výroby proběhly v České republice.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

TABULKA VÝŽIVOVÝCH ÚDAJŮ

Výživové údaje se vyjadřují na 100 g nebo u tekutých potravin na 100 ml.

Může být použito slovo „energie“ nebo „energetická hodnota“.
kJ = kilojouly, kcal = kilokalorie
1 kcal = 4,18 kJ

Sacharidy se rozumějí všechny sacharidy, které jsou metabolizovány v lidském organismu, vč. polyalkoholů.

Cukry tvoří podmnožinu sacharidů, kterými se rozumí všechny monosacharidy (např. glukóza) a disacharidy (např. sacharóza) s výjimkou polyalkoholů.

Solí se rozumí obsah ekvivalentu soli vypočtený podle vzorce: sůl = sodík × 2,5. V těsné blízkosti výživových údajů se může nacházet formulace uvádějící, že sůl je v potravině obsažena výlučně v důsledku přirozeně se vyskytujícího sodíku.

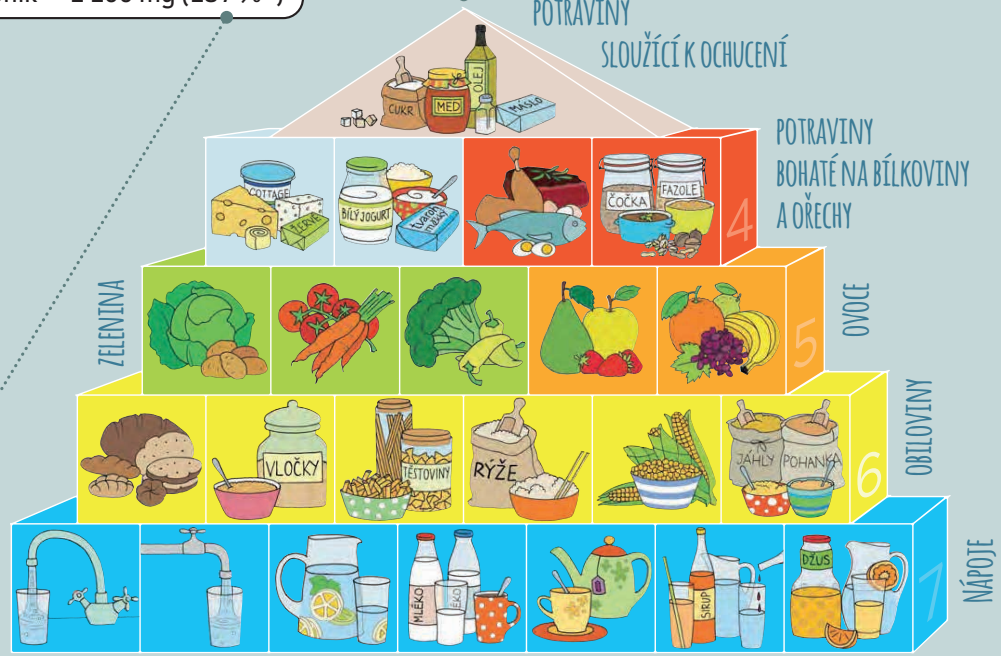
Vitamíny a minerální látky (zde např. vápník) mohou být v tabulce uvedeny jen, pokud jich potravina obsahuje významné množství, tj. nejméně 15 % referenční hodnoty příjmu pro produkty jiné než nápoje a nejméně 7,5 % pro nápoje. Rovněž je nutné uvést také procentuální vyjádření referenční hodnoty příjmu.

***Referenční hodnota příjmu** (RHP) má představovat optimální složení každodenní vyvážené stravy pro zdravého jedince, slouží pouze jako orientační hodnota, která byla stanovena pro zdravého člověka s přiměřenou hmotností a fyzickou aktivitou. Zkratku RHP lze na etiketách potravin použít tehdy, pokud je na balení plně vysvětlena a spotřebitelé ji mohou snadno nalézt společně s prohlášením „Referenční hodnota příjmu u průměrné dospělé osoby (8 400 kJ/2 000 kcal)“.

Výživové údaje na 100 g	
Energie	1 108 kJ / 265 kcal
Tuky	16 g
› z toho nasycené mastné kyseliny	10,3 g
Sacharidy	1,2 g
› z toho cukry	1,2 g
Bílkoviny	28,9 g
Sůl	2,1 g
Vápník	1 100 mg (137 %*)

Potravinová pyramida je způsob grafického znázornění skupin potravin založený na jejich výživové hodnotě. Pyramida je rozdělena typicky do čtyř pater. Zařazení potraviny do patra určuje, jak často by měl člověk danou potravinu konzumovat: čím vyšší patro, tím méně často.

Více informací k výživové pyramidě



(Zdroj: Státní zdravotní ústav Praha, 2018)

- **Tabulka výživových údajů** obsahuje **sedm základních výživových hodnot** (v tabulce tučně). Výživové **hodnoty** musejí být na balených potravinách **uvedeny povinně** a v daném pořadí. Pro některé potraviny existuje výjimka a výživové hodnoty na nich **uvedené být nemusí**. Jsou to například: nebalené potraviny (pečivo, v obchodě nakrájené sýry a masné výrobky aj.), nezpracované potraviny (čerstvé maso, zelenina, ovoce aj.), pokrmy podávané ve stravovacích službách, potraviny s obalem menším než 25 cm^2, žvýkačky, droždí, káva, čaj, sůl, ocet, želatina, potravinářské přídatné látky, vody, do kterých nebylo přidáno nic kromě CO_2 či aromat, potraviny dodávané výrobcem v malém množství a jiné.
- Ve výjimečných případech, pokud není na obale potraviny dostatek místa, nemusí být údaje uvedeny v tabulce, ale mohou být v řadě za sebou.
- Základních sedm výživových údajů může být dobrovolně doplněno o množství jedné nebo více těchto živin: **mononenasycených mastných kyselin, polynenasycených mastných kyselin, polyalkoholů, škrobu, vlákniny, vitaminů a minerálních látek**.
- **Výživové údaje** představují **uzavřený seznam** obsahující údaj o energetické hodnotě a vyjmenovaných živinách a nelze do něj doplňovat žádné další výživové údaje (např. údaj týkající se cholesterolu, transmastných kyselin apod.).
- Hodnoty výživových údajů lze mimo vyjádření na 100 g nebo na 100 ml navíc vyjádřit také v přepočtu na porci nebo jednotku spotřeby.
- **Na obale potraviny je možné vybrané výživové údaje zopakovat.** Opakovat je možné samotný údaj o **energetické hodnotě** nebo údaj o **energetické hodnotě spolu s množstvím tuků, nasycených mastných kyselin, cukrů a soli**. Tyto opakované údaje musí být uvedeny v hlavním zorném poli. Jiné výživové údaje opakovat nelze.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.

Vydalo Ministerstvo zemědělství
Těšnov 65/17, 110 00 Praha 1
www.mze.gov.cz
www.bezpecnostpotravin.cz
www.viscojis.cz

Tisk KLEINWÄCHTER holding s.r.o.
se sídlem ve Frýdku-Místku

3. aktualizované vydání

Praha 2026

ISBN 978-80-7434-860-0