MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

PRŮVODCE OZNAČOVÁNÍM POTRAVIN

Irena Suková

2008

Irena Suková

Průvodce označováním potravin

PRAHA 2008

I. Suková

Průvodce označováním potravin

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

Vzhledem k tomu, že legislativa podléhá soustavným změnám, je třeba počítat s tím, že s odstupem času od vydání této příručky mohou být některé požadavky na označování pozměněny. V současné době se připravuje nové nařízení ES o označování.

© Irena Suková, 2008

OBSAH

1. ÚVOD: Proč je na obalech tolik údajů 4
2. VŠEOBECNÉ POŽADAVKY NA OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN 4
2.1 Kde a jak se údaje uvádějí 4
2.2 Jak se v údajích vyznat 5
2.2.1 Balené potraviny 5
2.2.2 Zabalené potraviny 7
2.2.3 Nebalené potraviny 8
2.3 Význam jednotlivých údajů 8
2.3.1 Název a sídlo firmy 8
2.3.2 Název potraviny 9
2.3.3 Množství výrobku 9
2.3.4 Datum minimální trvanlivosti 10
2.3.5 Datum použitelnosti 10
2.3.6 Složení potravin 11
2.3.7 Množství potravinové složky 12
2.3.8 Označování šarže 12
2.3.9 Identifikace výrobců potravin živočišného původu 12
2.3.10 Označení výživové hodnoty 12
3. SPECIFICKÉ POŽADAVKY NA VÝROBKOVÉ SKUPINY
aneb užitečné informace o potravinách 15
3.1 Označování masa a masných výrobků 15
3.2 Označování ryb a vodních živočichů 17
3.3 Označování vajec 19
3.4 Označování mléka a mléčných výrobků 20
3.5 Označování másla, margarinů a jiných tuků 24
3.6 Označování výrobků z obilovin 25
3.7 Označování ovoce, zeleniny, hub, brambor, ořechů a výrobků z nich 28
3.8 Označování čajů, kávy a kávovin 30
3.9 Označování kakaa a čokolády 32
3.10 Označování medu 33
3.11 Označování soli a hořčice 34
3.12 Označování nealkoholických nápojů 34
3.13 Označování piva 37
3.14 Označování vína 38
4. REKLAMACE POTRAVIN 41
5. ZÁVĚR 42
Příloha: Seznam přípustných potravinářských aditiv 43

1. ÚVOD: Proč je na obalech tolik údajů

Údaje uváděné na obalech potravin jsou pro spotřebitele základním zdrojem informací, aby se mohl rozhodnout při výběru ze širokého spektra výrobků. V dobách přísné regulace trhu se potraviny vyráběly v úzkém sortimentu podle jednotných norem, takže nebylo nutné složité označování a zákazník nemohl, ale ani nemusel, vybírat. Dnes je situace náročnější pro výrobce i pro spotřebitele. Co a jak musí být na baleném výrobku uvedeno, ukládají české zákony, prováděcí vyhlášky a nařízení ES. Z českých předpisů se jedná především o **zákon 110/1997 Sb. o potravinách** a tabákových výrobcích, prováděcí **vyhlášku 113/2005 Sb. o označování potravin**, vyhlášky pro jednotlivé skupiny potravin (např. 326/2001 Sb. pro maso, drůbež, ryby, vejce a výrobky z nich, 77/2003 Sb. pro mléko, mléčné výrobky a tuky, 333/1997 Sb. pro mlýnské pekařské a cukrářské výrobky, 157/2003 Sb. pro ovoce, zeleninu a brambory a výrobky z nich), dále o **veterinární zákon 166/1999 Sb**. a **vyhlášku 287/2007 Sb**. a řadu nařízení ES, vše v platném znění. Na úrovni ES jsou požadavky stanoveny např. v rámcovém nařízení o bezpečnosti potravin 178/2002/ES, v nařízení o požadavcích na zajištění hygieny a bezpečnosti potravin 852/2004/ES a 853/2004/ES - vše v platném znění, a příp. nařízení týkající se jednotlivých výrobkových skupin.

(Aktuální znění zákona o potravinách a prováděcích vyhlášek lze najít na webových stránkách „agronavigátor“,www.agronavigator.cz).

Ve Sbírce zákonů lze najít české předpisy podle jejich čísla, v Úředním věstníku ES lze najít předpisy ES. Je nutno počítat s tím, že předpisy se neustále mění podle aktuálních požadavků doby.)

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

2. VŠEOBECNÉ POŽADAVKY NA OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

2.1 Kde a jak se údaje uvádějí

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

V případě **balených potravin** musí být údaje uvedeny buď přímo na spotřebitelském obalu jednotlivého výrobku, nebo na vnějším obalu skupinového balení. Výjimky jsou stanoveny např. pro uvádění povinných údajů na výrobcích, kde je k dispozici příliš malá plocha (menší než 10 cm^2).

Údaje musí být pro spotřebitele **srozumitelné,** pro spotřebitele v ČR musí být **v českém jazyce** (výjimkou může být obchodní název výrobku, údaje na vínech, příp. údaje, které nelze

vyjádřit v češtině). Údaje musí být uvedené **na viditelném místě**, snadno **čitelné** (diskutuje se o stanovení minimální velikosti písma, zatím bývá často nezbytné používání brýlí), **nezakryté,** nepřerušené jinými údaji, **nesmazatelné**.

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

2.2 Jak se v údajích vyznat

2.2.1 Balené potraviny

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

- **název a sídlo výrobce nebo dovozce nebo prodávajícího nebo balírny,**
- **název potraviny** – název jejího druhu (např. „čerstvé máslo“, „mléčná čokoláda“, „tavený sýr“)
- **datum použitelnosti** u vyhláškou stanovených druhů potravin podléhajících rychle zkáze (např. „spotřebujte do 30. 09. 2006“) nebo
- **datum minimální trvanlivosti** (u ostatních potravin),
- údaj o **množství výrobku,**
- **složení potraviny**, příp. informace o přítomných alergenních složkách,
- označení **šarže** (v případě, že datum minimální trvanlivosti nebo použitelnosti neobsahuje den a měsíc),
- údaj **o ošetření ionizujícím zářením**, pokud bylo aplikováno. V případech, kdy je to zapotřebí z hlediska ochrany zdraví, nebo kdy by při nesprávném skladování nebo použití byla poškozena zdravotní nezávadnost výrobku, se ještě uvádí:
- **pokyny ohledně způsobu skladování** (např. teploty, ochrana před vlhkostí či světlem), příp. o uchovávání po otevření obalu. V případě potravin označených datem použitelnosti se pokyny o způsobu skladování musí uvádět vždy;
- **pokyny ohledně způsobu použití** (návod k přípravě). Je-li potravina určena k mikrovlnnému ohřevu, musí být pokyny vždy uvedeny. Vždy musí být uveden způsob použití také u potravin, které nemohou být konzumovány bez tepelného ošetření, ale přitom pro spotřebitele by to nemuselo být zcela samozřejmé. Vždy musí být uváděny pokyny, pokud je nutné ředění nebo rozpouštění potraviny;
- **údaj o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví** – v případě přítomnosti určitých vyhláškou stanovených složek, které mohou být nebezpečné pro osoby se specifickým postižením nebo při konzumaci nadměrných množství (např. fenylalanin, chinin, kofein**,** glycyrrhizová kyselina).

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

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

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

Kromě výše uvedených údajů jsou prováděcími vyhláškami k zákonu o potravinách, a hlavně nařízeními ES, která přímo platí pro všechny členské státy EU, požadovány **další údaje**. Tyto komoditní vyhlášky a nařízení se vztahují k jednotlivým skupinám potravin buď podle použité suroviny (např. vyhláška pro mléko a mléčné výrobky, pro maso a masné výrobky, pro ovoce a zeleninu), nebo podle způsobu zpracování (např. vyhláška pro zmrazené potraviny, nařízení ES o ekologickém zemědělství, nařízení ES o GMO), nebo podle speciálního určení (potraviny pro kojeneckou výživu, potraviny pro různé diety nebo pro suplementy – doplňky stravy). Speciálním údajem je **označování zdravotní nezávadnosti** pomocí údajů v oválném razítku na živočišných produktech (viz dále v kap. 2.3.9 a kap.3, týkající se živočišných potravin).

Pro **biopotraviny** platí všechny předpisy jako pro běžné potraviny, ale pokud je použito označení „ekologické“, „biologické“, „**eko**“, „**bio**“ nebo příslušný grafický znak nebo jakýkoli údaj poukazující na ekologický, organický, přírodní nebo biologický způsob výroby, musí být splněny další podmínky podle nařízení 2092/91/ES (od 1. 1. 2009 platí nařízení 834/2007/ES)

a podle českého zákona 242/2000 Sb. a vyhlášky 16/2006 Sb. (vše v platném znění), a musí být získáno osvědčení (týkající se podniku i výrobku) od určené dozorové organizace.

V těchto předpisech jsou stanovena podrobná pravidla pro ekologickou zemědělskou (rostlinnou i živočišnou) produkci a pravidla pro její zpracování a označování.

Podle přehlednějších pravidel platných od 1. 1. 2009 budou muset zemědělské suroviny v biopotravině vždy sestávat nejméně z 95 % z ekologicky vyprodukovaných surovin, pro které je k dispozici příslušné osvědčení. Kromě pravidel pro zemědělskou produkci jsou při zpracování biopotravin zakázány některé operace jako bělení, nakládání, uzení, hydrogenace, ozařování a mikrovlnný ohřev aj. Jsou stanoveny přídatné a pomocné látky, látky nepocházející z ekologického zemědělství, a materiály a obaly, které jsou pro ekologické potraviny přípustné. Nejsou přípustné genetické modifikace (GMO). Biopotravina může stejně jako neoznačená konvenční potravina obsahovat nejvýše 0,9 % GMO z důvodu náhodného nebo technicky nevyhnutelného výskytu.

Použití některého ze schválených grafických znaků pro biopotraviny (loga) záleželo dosud na rozhodnutí podnikatele, nyní se diskutuje o tom, že má být (mělo platit již od 1. 1. 2009) podle nového nařízení použití loga EU pro bioprodukty z EU povinné a pro bioprodukty z třetích zemí dobrovolné.

Při užití loga EU bude muset být vždy podána informace o místě, kde byly obsažené zemědělské suroviny vyprodukovány, a sice „z EU“ či „mimo EU“, příp. název konkrétního státu. I nadále bude možno používat schválená národní nebo soukromá loga.

U biopotravin je povinné i označení kódem příslušné kontrolní organizace ekologického zemědělství.

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

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

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

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

2.2.2 Zabalené potraviny

Na „zabalených potravinách“ (ty jsou porcovány a baleny bez přítomnosti zákazníka, např. v zázemí prodejny) se uvádí název **firmy,** která výrobek zabalila**, název potraviny, údaj o množství, datum použitelnosti/trvanlivosti**, případně třída jakosti, údaj o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví a informace o ošetření ionizací. Obdobně jako v případě balených potravin, mohou být u určitých výrobků vyhláškami požadovány další údaje (např. u zabaleného nakrájeného masného výrobku musí být bezprostředně po zabalení uvedeno datum zabalení a výrobek musí být prodán nejpozději v den následující po dni zabalení).

2.2.3 Nebalené potraviny

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

2.3 Význam jednotlivých údajů

2.3.1 Název a sídlo firmy

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

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

Uvádění **země původu** není povinné v případě, že je uvedena plná adresa odpovědné osoby (výjimkou jsou čerstvé ovoce a zelenina a hovězí maso). Další výjimky existují např. při označování medu nebo dováženého čerstvého drůbežího masa, vajec, brambor.

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

2.3.2 Název potraviny

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

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

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

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

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

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

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

2.3.3 Množství výrobku

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

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

Kromě toho má výrobce v rámci propagace výrobku možnost použít **mezinárodní symbol „e“** (umístěný ve stejné úrovni jako údaj o množství), a sice v případě, že jsou dodrženy odchylky od uvedeného minimálního množství stanovené zákonem a prováděcími vyhláškami o metrologii.

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

Pro některé skupiny výrobků jsou stanoveny **regulované velikosti balení.** Cílem je, aby se spotřebitel snáze orientoval při porovnávání cen výrobků různých výrobců. Např. pro máslo se při uvedení symbolu „e“ připouštějí hmotnosti balení: 100 – 125 – 200 – 250 – 500 – 1000 g.

Obdobné řady jsou stanoveny pro řadu potravin a nápojů, ale postupně se platnost těchto ustanovení omezí jen na vína, lihoviny, rozpustnou kávu, cukr a výrobky ve sprejích.

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

2.3.4 Datum minimální trvanlivosti

Toto datum se povinně uvádí na všech potravinách, kromě potravin podléhajících rychle zkáze, u nichž se používá datum použitelnosti. Vymezuje minimální dobu, po kterou si potravina zachovává své specifické vlastnosti (při dodržování skladovacích podmínek) a splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost. Uvádí se na výrobku za slovy **„minimální trvanlivost do…“**. Toto datum se nemusí uvádět na některých ve vyhlášce vyjmenovaných potravinářských výrobcích např. lihovinách, vínech, čerstvém ovoci, zelenině a bramborách, čerstvém pečivu, nečokoládových neplněných cukrovinkách, soli, cukru, octu. V některých případech, kdy je doba trvanlivosti delší než 18 měsíců, stačí uvést rok (nikoli den a měsíc).

Po uplynutí doby minimální trvanlivosti mohou být výrobky prodávány i nadále, ale musí splňovat požadavek zdravotní nezávadnosti, musí být nabízeny odděleně a se zřetelnou informací o uplynutí uvedeného data trvanlivosti. Za kvalitu takových výrobků pak ručí subjekt, který uvádí potravinu do oběhu, tj. prodávající.

2.3.5 Datum použitelnosti

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

Toto datum se uvádí na potravinách, které jsou z mikrobiologického hlediska velmi náchylné ke kažení, a proto mohou po velmi krátké době znamenat bezprostřední nebezpečí pro lidské zdraví. Potraviny, kterých se to týká jsou stanoveny vyhláškou (např. většina mléčných, masných a cukrářských výrobků, lahůdkářské výrobky, upravené čerstvé chlazené ovoce a zelenina).

Je-li potravina označena datem použitelnosti, musí být vždy doplněn údaj o konkrétních podmínkách skladování. Potřebné skladovací teploty musí být uvedeny ve stupních Celsia. **Po uplynutí tohoto data nesmějí být výrobky nadále prodávány ani jinak nabízeny.**

2.3.6 Složení potravin

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

Údaje o složkách se uvádějí za slovem „složení“ a řadí se sestupně podle obsahu jednotlivých složek v potravině bezprostředně po výrobě.

U některých potravin **se složky nemusí uvádět**: např. u jednosložkových potravin, balených vod bez příchutě označených jako sycené, u kvasného octa, a také u sýrů, másla, kysaného mléka a smetany, pokud k nim nebyly přidány jiné složky než mléčné výrobky, enzymy, mikrobiální kultury a jedlá sůl, nebo u piva vyrobeného jen ze sladu, chmele a vody.

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

Některé konkrétní složky se označují skupinovými názvy, jako jsou např. „olej“, „tuk“, „škrob“, „maso“, „ryby“, „mléko“, „sýr“, „mléčná bílkovina“, „byliny“, „strouhanka“, „mouka“, „víno“.

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

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

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

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

Vzhledem k velmi rozšířenému výskytu alergií musí být na potravinách v rámci „složení potraviny“ zvýrazněna případná přítomnost **alergenní složky**, a to ať je v potravině obsažena přímo, nebo je-li obsažena jakákoli látka z ní pocházející. Týká se to především obilovin obsahujících lepek, korýšů, vajec, ryb, arašídů, sójových bobů, mléka, ořechů, celeru a některých semen. Výjimkou z této povinnosti je případ, kdy název, pod kterým je potravina prodávána, jednoznačně odkazuje na tuto alergenní složku (např. vejce, mléko). Kromě toho jsou stanoveny další výjimky - většinou pro složky vyrobené z alergenních potravin.

2.3.7 Množství potravinové složky

Množství složky použité k výrobě potraviny se na obalu uvádí **pouze ve vymezených případech**. *(Složkou v tomto případě není míněn obsah živin.)*

Množství se uvádí, když je název příslušné složky použit v názvu potraviny (např. podíl šunky v „sýru se šunkou“) nebo když je složka na obalu ještě jinak zdůrazněna: slovně, obrazově nebo graficky („jahodový jogurt“, „perník se švestkovou náplní“, grafické zobrazení různých druhů ovoce přítomných v potravině apod.). Uváděné množství má odpovídat okamžiku zpracování (zvláštní pravidla platí v případě, že potravina ztratila během zpracování vodu). Množství složky se však neuvádí, pokud pro název výrobku obsahující příslušnou složku (např. „smetanová čokoláda“) existuje vyhláškou stanovené složení. Obsah příslušné složky musí splňovat stanovený limit.

Další příklady, kdy se uvádí množství složky použité ve výrobku:

- **obsah jedlé soli**, je-li její obsah v potravině **vyšší než 2,5 %** (nevztahuje se na dehydratované výrobky, ochucovadla, studené omáčky a dresinky),
- **obsah masa** v baleném masném výrobku.

2.3.8 Označování šarže

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

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

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

2.3.9 Identifikace výrobců potravin živočišného původu

U balených potravin živočišného původu (u výrobků z masa, ryb mléka, vajec) je povinné i tzv. **označování zdravotní nezávadnosti**, což znamená uvedení identifikačních údajů výrobních podniků **v oválném razítku**. Uvádí se tam značka státu (české podniky: CZ), veterinární schvalovací číslo podniku a označení ES. Všechny výrobní podniky a provozovny v EU zpracovávající živočišné potraviny musí být z hlediska hygieny schváleny příslušnými veterinárními orgány, od nichž získají příslušné identifikační číslo (viz seznam českých schválených podniků na portálu www.svscr.cz nebo seznamy na portálu Evropské komise).

Producenti z třetích zemí dodávající do EU rovněž musí být schváleni evropskými úřady.

2.3.10 Označení výživové hodnoty

Uvádění množství živin

Výživová hodnota ve formě tabulky uvádějící množství obsažené energie a živin (bílkovin, tuků, sacharidů, vlákniny, sodíku, vitaminů, minerálních látek, škrobů, polyolů, mononena-

sycených a polynenasycených mastných kyselin, cholesterolu aj.) není běžně na potravinách uváděna. Je požadována jen v případech, kdy je zdůrazněn zvláštní charakter potraviny: na potravinách pro zvláštní výživu (kojenecká výživa, diety, výrobky pro hubnutí či pro sportovce apod.), na doplňcích stravy, na potravinách obohacených o určitou složku, nebo je-li uvedeno tzv. výživové či zdravotní tvrzení.

Výčet údajů, které se musí uvádět, se liší podle charakteru potraviny (stanoveno vyhláškou). Hodnoty se vztahují na 100 g nebo 100 ml nebo na jinou vyznačenou dávku. Uváděné hodnoty jsou průměrné a jsou buď založené na analýzách, nebo jsou vypočtené.

U některých potravin je vyhláškami stanovena povinnost uvádět množství obsaženého tuku, alkoholu, a přidaného cukru či soli (tzn. látek, které ve vysokém množství škodí). V těchto případech se neuvádí celý seznam živin v tabulce, ale jen jednotlivé položky. Tento požadavek se týká především obsahu tuku v mletém mase, masných výrobcích a ve většině mléčných výrobků. Obsah etanolu (alkoholu) v nápoji se uvádí, pokud převyšuje 1,2 % objemových. Přidaný cukr se označuje na ovocných nápojích, přidaná sůl se uvádí, pokud její obsah převyšuje 2,5 % (s výjimkou dehydratovaných výrobků).

O údaje o nutriční hodnotě je u spotřebitelů stále větší zájem a s tím souvisí i trend k označování výživové hodnoty graficky srozumitelným způsobem, např. vyznačením podílu doporučené denní dávky živin (GDA) nebo barvami semaforu. Zatím nedošlo ke sjednocení názorů na formu tohoto označování, ale větší výrobci již na dobrovolné bázi některou formu používají.

Počet potravin, na nichž bude muset být výživová hodnota uvedena, se rozšíří při aplikaci nařízení 1924/2006/ES obsahujícího požadavky na uvádění výživových a zdravotních tvrzení. Zatím je zpracován jen seznam výživových tvrzení, tzn. hesel, jejichž význam týkající se zvýšeného či sníženého obsahu živin v potravině je legislativně definován (viz tabulka) a která jsou v souladu s požadavky správné výživy. Pro spotřebitele je užitečné znát význam těchto hesel a podle nich vybírat nakupované potraviny.

Postupně budou schválena i opodstatněná zdravotní tvrzení, tzn. formulace vyjadřující význam potraviny nebo její složky pro podporu a udržení zdraví.

Seznam výživových tvrzení

Tvrzení (nebo formulace s obdobným významem)	**Podmínka týkající se výrobku**
nízkoenergetický; s nízkou energetickou hodnotou; s nízkým obsahem energie	obsahuje nejvýše 40 kcal (170 kJ)/100 g nebo nejvýše 20 kcal (80 kJ)/100 ml; pro stolní sladidla platí limit 4 kcal (17kJ)/porci, odpovídající sladivosti 6 g sacharózy (1 kávová lžička)
se sníženým obsahem energie	obsah energie je snížen nejméně o 30 %, přitom musí být uvedeno, co vedlo ke snížení energie
bez energetické hodnoty	obsahuje nejvýše 4 kcal (17 kJ)/100 ml; pro stolní sladidla platí limit 0,4 kcal (1,7kJ)/porci, odpovídající sladivosti 6 g sacharózy (1 kávová lžička)
s nízkým obsahem tuku	obsahuje nejvýše 3 g tuku/100 g nebo nejvýše 1,5 g tuku/100 ml, (v případě polotučného mléka až 1,8 g tuku/100 ml)
bez tuku	obsahuje nejvýše 0,5 g tuku/100 g nebo 100 ml; údaje jako „X% bez tuku“ jsou zakázány

Tvrzení (nebo formulace s obdobným významem)	**Podmínka týkající se výrobku**
s nízkým obsahem nasycených tuků; s nízkým obsahem nasycených mastných kyselin	obsahuje nejvýše 1,5 g nasycených mastných kyselin a trans-mastných kyselin/100 g u tuhých potravin nebo 0,75 g/100 ml u tekutých potravin; celkový obsah nasycených mastných kyselin a trans-mastných kyselin nesmí představovat více než 10 % energetické hodnoty
bez nasycených tuků	obsahuje nejvýše 0,1 g nasycených mastných kyselin a trans-mastných kyselin /100 g nebo 100 ml
s nízkým obsahem cukru	obsahuje nejvýše 5 g cukrů/100 g u tuhých potravin nebo 2,5 g/100 ml u tekutých potravin
bez cukru	obsahuje nejvýše 0,5 g cukrů/100 g nebo 100 ml
bez přídavku cukrů	nebyly přidány žádné mono- nebo disacharidy nebo jiné potraviny používané kvůli svým sladivým vlastnostem; pokud jde o přirozeně přítomné cukry v potravině má být ještě uvedeno: „obsahuje přirozeně se vyskytující cukry“
s nízkým obsahem sodíku/soli	obsahuje nejvýše 0,12 g sodíku (nebo odpovídající množství soli)/100 g nebo 100 ml; v případě vod, s výjimkou přírodních minerálních vod spadajících pod směrnici 80/777/EHS, nesmí být překročena hodnota 2 mg sodíku/100 ml
s velmi nízkým obsahem sodíku/soli	obsahuje nejvýše 0,04 g sodíku (nebo odpovídající množství soli)/100 g nebo 100 ml; toto tvrzení nesmí být použito pro přírodní minerální vody ani ostatní vody
bez sodíku/bez soli	obsahuje nejvýše 0,005 g sodíku (nebo odpovídající množství soli)/100 g
zdroj vlákniny	obsahuje nejméně 3 g vlákniny/100 g nebo nejméně 1,5 g vlákniny/100 kcal
s vysokým obsahem vlákniny	obsahuje nejméně 6 g vlákniny/100 g nebo nejméně 3 g vlákniny/100 kcal
zdroj bílkovin	bílkovina tvoří nejméně 12 % energetické hodnoty potraviny
s vysokým obsahem bílkovin	bílkovina tvoří nejméně 20 % energetické hodnoty potraviny
zdroj vitaminů/minerálních látek	obsahuje alespoň tzv. významné množství příslušných vitaminů a/nebo minerálních látek, jak je uvedeno ve směrnici 90/496/EHS nebo nařízení 1925/2006/ES o fortifikaci
s vysokým obsahem vitaminů/minerálních látek	obsahuje nejméně dvojnásobek hodnoty definované jako „zdroj vitaminů/minerálních látek“
obsahuje + název živiny nebo jiné látky, která není v této tabulce specifikována	výrobek splňuje obecné požadavky pro uvádění tvrzení, tzn. příslušná látka je přítomna v množství a formě, kdy má příznivý výživový nebo fyziologický účinek
se zvýšeným obsahem + název živiny, která není v této tabulce specifikována	výrobek musí splňovat podmínky termínu „obsahuje příslušnou živinu“ (viz výše) a přitom je její obsah zvýšen nejméně o 30 % proti porovnatelnému výrobku
se sníženým obsahem + název živiny, která není v této tabulce specifikována	obsah živiny musí být snížen nejméně o 30 % proti porovnatelnému výrobku; výjimkou jsou mikroživiny, pro něž platí snížení o 10 % proti hodnotě odpovídající směrnici 90/496 a další výjimkou je sodík nebo ekvivalent soli, pro který platí snížení o 25 %
„lehký“, „light“, „lite“, „leicht“	jsou splněny stejné podmínky jako pro tvrzení „se sníženým obsahem“, ale navíc je doplněna informace o vlastnosti, v důsledku kterých je výrobek „light“
přírodní/přirozený	před příslušným výživovým tvrzením lze použít slovo „přirozeně/přirozený“, pokud potravina přirozeně splňuje obecné podmínky pro použití daného výživového tvrzení

Termíny vyjadřující zvláštní výživové vlastnosti

U potravin určených osobám s určitými poruchami jsou vyhláškou **o potravinách pro zvláštní výživové účely** stanoveny limity pro rizikové složky, takže např. potraviny:

- **přirozeně bezlepkové** obsahují nejvýše 1 mg gliadinu/100 g nebo 100 ml sušiny,
- **bezlepkové** obsahují nejvýše 10 mg gliadinu/100 g sušiny nebo na 100 ml nápoje,
- **s nízkým obsahem laktózy** obsahují nejvýše 1 g laktózy/100 g nebo 100 ml,
- **bezlaktózové** obsahující nejvýše 10 mg laktózy/100 g nebo 100 ml,
- s **nízkým obsahem bílkovin** obsahující nejvýše 2 g bílkovin/1000 kJ,

U těchto potravin je ovšem uvádění výživové hodnoty povinné.

Názvy vyjadřující tučnost výrobku

V případech, kdy jsou některým druhům potravin legislativně přiděleny názvy obsahující výraz vyjadřující množství tuku ve výrobku jako druhový znak kvality (např. vysokotučný sýr, nízkotučné mléko, smetanový jogurt, máslo se sníženým obsahem tuku, kakao se sníženým obsahem tuku) se nejedná o výživová tvrzení ve výše uvedeném smyslu. Význam výrazů vyjadřujících tučnost je v těchto případech zcela specifický (viz tabulky v kap. 3.4 a 3.5).

3. SPECIFICKÉ POŽADAVKY NA VÝROBKOVÉ SKUPINY aneb užitečné informace o potravinách

3.1 Označování masa a masných výrobků

MASO

Maso balené i nebalené (i drůbež a zvěřina) se označuje kromě základních údajů (včetně **data použitelnosti**) i **živočišným druhem, tržním druhem** nebo **druhem orgánu** (např. plec, stehno, žebro, játra) a informací, zda je bez kostí či bez kůže. Výraz „**čerstvé maso**“ se pro účely označování používá pro **maso tepelně neopracované, uchovávané při chladírenských nebo mrazírenských teplotách**, včetně masa baleného vakuově nebo v ochranné atmosféře (v případě masa králíků a zvěře se za čerstvé považuje jen maso chlazené).

U celých jatečně opracovaných těl **drůbeže** se uvádí **třída jakosti,** a zda jsou přibaleny droby. Pokud jde o zvěř, označuje se maso volně žijících zvířat jako zvěřina a maso ze zvířat chovaných v zajetí jako maso zvěře ve farmovém chovu. U baleného masa je stejně jako u jiných živočišných produktů požadováno uvedení oválného razítka s číslem schválení výrobce (viz. kap. 2.3.9).

V případě **hovězího masa** se kvůli zajištění bezpečnosti a možnosti zpětného dohledání požadují další údaje, a to **i u masa nebaleného** (v písemné a viditelné formě v místě prodeje). Uvádí se **kategori**e, a sice slovy „mladý skot“, „mladý býk“, „volek“, „jalovice“, „kráva“, a dále

registrační číslo zvířete, číslo jatek, číslo bourárny, země, kde se zvíře narodilo, bylo vykrmeno a poraženo, (pokud vše proběhlo v jedné zemi, uvede se její název za slovem „původ“). Na webových stránkách SVS lze ověřit původ zakoupeného hovězího masa, které pochází ze zvířat v tuzemsku chovaných, vykrmovaných a také poražených. Pokud je uvedeno, že zvíře bylo vyšetřeno na BSE, uvádí se i číslo laboratorního protokolu.

Pokud se jakékoli **maso prodává zmrazené**, označuje se **datem minimální trvanlivosti** (skladuje se při teplotě alespoň -12 °C a prodává se pouze balené).

Mleté maso může být připravené z masa skotu, prasat, ovcí a koz a prodává se buď balené (chlazené do 24 hod od umletí nebo zmrazené), nebo umleté před zákazníkem. U baleného se uvádí **maximální obsah tuku v %, jednotlivé druhy použitých mas v %** a příp. obsah dalších složek (z aditiv se do mletého masa může přidávat pouze kyselina askorbová, kyselina citronová a její soli kvůli trvanlivosti a barvě). Pokud je do mletého masa přidána sůl v množství nad 1 %, je výrobek označen jako masný polotovar (ostatní údaje jako u mletého masa).

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

MASNÉ VÝROBKY

Pro **nebalené masné výrobky** (střívko či obdobný materiál se nepovažují za obal) je požadováno, aby při nabízení k prodeji byly viditelně umístěny v písemné formě především základní údaje jako **název, datum použitelnosti/trvanlivosti**.

U balených i nebalených masných výrobků se většinou uvádí datum použitelnosti. Datum minimální trvanlivosti se uvádí jen na konzervách nebo trvanlivých masných výrobcích, u kterých byla snížena tzv. aktivita vody pod stanovenou hodnotu.

U balených masných výrobků se dále požaduje uvádění **obsahu masa** odpovídajícího okamžiku zpracování, dále podíl **obsaženého tuku v %,** (s výjimkou výrobků z celého svalu – např. uzených mas), příp. informace o **použití strojně odděleného masa** (separátu), kůží, syrového sádla či loje.

U šunky se uvádí **třída jakosti** (šunka nejvyšší jakosti, výběrová, standardní) a **živočišný druh**, pokud je šunka vyrobena z jiného než vepřového masa.

Označení masa podle živočišného druhu se všeobecně u masných výrobků může použít, pokud uvedený druh masa tvoří nejméně 50 % z masa použitého do výrobku.

V případě konzerv se musí uvést obsah masa v % (odpovídá okamžiku zpracování).
Pro některé **názvy masných výrobků** (uzenin, konzerv masa a hotových jídel), které se vyrábějí tradičně a ve velkých objemech (např. špekáčky, spišský párek, salám Junior, Játrová paštika, Hovězí na divoko, Lečo s klobásou, Maďarský guláš, Vepřové ve vlastní šťávě) jsou vyhláškou stanoveny hlavní, příp. zakázané suroviny (někdy se nesmí použít kůže, někdy strojně oddělené maso apod.) a požadavky na senzorické vlastnosti výrobků. Zavedený název je zárukou určité minimální úrovně kvality výrobku, ale diskutuje se o oprávněnosti takového opatření kvůli konkurenceschopnosti a obchodní praxi.

3.2 Označování ryb a vodních živočichů

Čerstvé ryby a ostatní vodní živočichové se prodávají **chlazené** (sladkovodní při teplotách od -1 °C do +5 °C, mořské při teplotách od -1 °C do +2 °C). Mohou být v neupraveném stavu nebo po úpravě čištěním, kuchárním nebo dělením.

Uzené ryby vakuově balené se nesmí uvádět na trh nekuchané.

Polotovary z ryb a vodních živočichů je povoleno prodávat pouze balené nebo zabalené.

Při prodeji se uvádí **živočišný rod nebo druh** a příp., zda se jedná o **ryby kuchané, částečně kuchané nebo nekuchané.** U čerstvých ryb (chlazených) se uvádí datum použitelnosti, u zmrazených datum minimální trvanlivosti.

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

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

Zmrazené rybí filé (obvykle z tresky) tvoří u nás hlavní podíl z konzumovaných mořských ryb. Spotřebitelé si často stěžují, že rybí filé ztratí po rozmrazení spoustu vody. Ryby obsahují 50 až 83 % vody, tučné ryby méně než libové (úhoř 50 %, treska kolem 80 % vody). Kromě vody přirozeně obsažené v rybí svalovině může být při zmrazování voda přidávána, čímž se eliminuje úbytek vody vysycháním během zmrazování a zvyšuje se mechanická pevnost filetů. Přidaná, ale i přirozeně obsažená voda, se při tepelné po tepelné úpravě z velké části uvolní.

Někdy je na obalu uvedeno „bez přidané vody“. **Přidaná voda však nemusí být na obalu uvedena**, pokud je aplikována se záměrem vyrovnání úbytku odpařením. Pokud je na obalu uvedeno, že **výrobek obsahuje polyfosfáty** (fosforečnany), je prakticky jisté, že voda byla přidaná (polyfosfáty zvyšují vaznost vody).

Rybí výrobky, které obsahují méně než 5 % hmotnostních vody, mají ve složení výrobku uvedeno pouze – např. filety z aljašské tresky. Rybí výrobky, které obsahují více než 5 % hmotnostních vody mají ve složení uvedeno např: aljašská treska 90 %, voda (případně E 452 polyfosfáty). Rybí výrobky s glazurou mají mít ve složení uvedeno např. aljašská treska, voda, E 452 a dále kromě celkové hmotnosti i hmotnost pevné potraviny.

Je-li uveden nepovinný údaj, že ryby byly **zmrazeny na lodi**/na moři, je větší pravděpodobnost, že voda nebyla přidána. Kontrolní orgány mohou pozastavit pouze ty výrobky, které obsahují nadměrné množství polyfosfátů.

Vliv na extrémní uvolňování vody může mít nedodržení mrazírenského řetězce (během distribuce i v domácnosti), tzn. že ryby rozmrzly a byly znovu zmrazeny. Za tím účelem orgány dozoru kontrolují záznamy o mrazírenských teplotách.

Lepší kvalitu si udržují výrobky balené vakuově. Méně vody vyteče z tučnějších ryb než z filetů tresek. Kvalitnější maso lze očekávat tam, kde jsou vidět celé filety, nikoli slisované kostky, nebo dokonce rybí prsty. Je třeba kupovat výrobky, na nichž vizuálně není patrné velké množství ledu, a výrobky, které mají ještě daleko do data minimální trvanlivosti.

3.3 Označování vajec

Vejce se třídí podle jakosti, přičemž pro maloobchodní prodej jsou určena pouze **čerstvá vejce - třídy A**. Vejce třídy B jsou určena pro průmyslové zpracování. Vejce třídy A se **třídí do skupin podle hmotnosti** (S-XL):

XL – velmi velká: hmotnost 73 g a více

L – velká: hmotnost od 63 g do 73 g

M – střední: hmotnost od 53 g do 73 g

S – malá: hmotnost do 53 g

Pro dozorové orgány kontrolující hmotnost vajec jsou stanoveny odchylky od uvedené skupiny hmotnosti v šarži (může být až 20 % vajec s nižší hmotností).

Požaduje se, aby se vejce uchovávala při nekolísavé teplotě v rozmezí +5 °C až +18 °C, a aby se prodávala nejpozději 7 dní před uvedeným datem minimální trvanlivosti.

Na jednotlivých vejcích musí být uveden **kód určující rozlišovací číslo producenta**, který se skládá z:

a) metody chovu (označuje se číslem 0 až 3, pro vejce od nosnic chovaných ekologicky nebo ve volném výběhu nebo v halách nebo v klecích),

b) registračního kódu státu (např. „cz“),

c) posledního čtyřčíslí registračního čísla hospodářství.

Při kontrolách šarží vajec se připouští odchylka 20 % vajec s nečitelným označením.

Na spotřebitelském obalu vajec se (kromě základních údajů týkajících se firmy, názvu, počtu kusů) uvádí:

- třída A, příp. slovo „čerstvá“,
- číslo balírny/třídírny, kterému předchází značka státu, tzn. CZ, PL apod. - příslušný český podnik lze podle čísla najít na stránkách SVS, číslo třídírny však nevypovídá o původu vajec, ten vyplývá z kódu na vejcích,
- skupina hmotnosti (S až XL), případně nepovinně i rozsah hmotností,
- datum minimální trvanlivosti (nejdéle 28 dní po snůšce),
- doporučení pro uchovávání vajec v chladu,
- slovně vyjádřený způsob chovu nosnic (tradiční chov či ekologická produkce),
- vysvětlení významu kódu producenta – může být uvedeno na vnitřní straně obalu.

Pokud se jedná o balená netříděná vejce, uvede se na obalu např. „vejce různých velikostí“ a celková minimální hmotnost v gramech.

Obzvláštní čerstvost lze vyznačit výrazem „**extra**“, přitom však musí být uvedeno i datum snůšky, a také informace, že tato „extra čerstvost“ platí ve lhůtě 9 dnů od snůšky.

Z obalu se nepozná, z které ze zemí EU vejce pocházejí, pozná se pouze, v které zemi byla vejce balena a tříděna. Kdo chce **česká vejce**, musí hledat označení CZ přímo na vejcích.

Při prodeji nebalených vajec musí být pro spotřebitele zřetelným způsobem uvedeny tyto informace:
- třída jakosti A,
- hmotnostní skupina,
- údaj o způsobu chovu,
- vysvětlení významu kódu producenta,
- datum minimální trvanlivosti.

Vejce dovážená z třetích zemí, musí být označena kódem příslušné země, stanoveném mezinárodní normou ISO 3166, z něhož lze rozpoznat zemi původu.

EU prověřuje, zda tyto země poskytují dostatečné záruky rovnocennosti předpisů s předpisy Společenství.
Při prodeji vajec přímo od chovatele musí být viditelně označeno datum minimální trvanlivosti a informace o chovateli. I tato vejce mohou být prodávána nejpozději 21 dní po snůšce. Pokud jsou prodávána **vařená** a příp. **barvená vejce**, jsou považována za výrobek z vajec, u kterého stanovuje minimální trvanlivost a podmínky skladování sám výrobce, a také za ně ručí.

3.4 Označování mléka a mléčných výrobků

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

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

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

Jako „**čerstvé**“ se označuje tekuté mléko, které bylo tepelně ošetřeno pasterací (zahřátím na teplotu nejméně 71,7 °C po dobu nejméně 15 s nebo jiný postup s obdobným účinkem). Také lze použít tzv. „vysokou pasteraci“ tzn., že mléko je zahřáto na nejméně 85 °C po dobu nejméně 2 s (nebo postup s obdobným účinkem). V tom případě se získá „**čerstvé mléko s prodlouženou trvanlivostí**“ (označuje se datem použitelnosti).

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

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

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

Seznam složek se neuvádí u neochuceného mléka a mléčných výrobků, pokud při jejich výrobě nebyly přidány jiné složky než mléčné výrobky, enzymy, mikrobiální kultury, syřidlo, chlorid vápenatý a jedlá sůl do 2,5 %. Všechny složky však musí být uvedeny u ochucených či slazených mlék a mléčných výrobků, u výrobků s ovocnou či jinou složkou, u výrobků obohacených o určitou živinu (např. u mléka obohaceného mléčnou bílkovinou, minerální solí nebo vitaminy). Rovněž, pokud byl snížen obsah laktózy, musí to být uvedeno.

Tabulka

Mléčné výrobky, u nichž je nebo může být poukaz na obsah tuku součástí názvu:

Název výrobku	Obsah složky
Přírodní sýr vysokotučný	nejméně 60 % t. v s.
Přírodní sýr plnotučný	nejméně 45 % t. v s.
Přírodní sýr polotučný	nejméně 25 % t. v s.
Přírodní sýr nízkotučný	nejméně 10 % t. v s.
Přírodní sýr odtučněný	méně než 10 % t. v s.
Tavený sýr vysokotučný	nejméně 60 % tuku v sušině
Tavený sýr nízkotučný	nejvýše 30 % tuku v sušině
Smetana vysokotučná	nejméně 35 % tuku
Smetana ke šlehání	nejméně 30 % tuku
Smetana	nejméně 10 % tuku
Plnotučné mléko, plnotučné selské mléko	nejméně 3,5 % tuku
Polotučné mléko	1,5 až 1,8 % tuku
Nízkotučné/odstředěné mléko	nejvýše 0,5 % tuku
Sušené mléko odtučněné	nejvýše 1,5 % tuku
Jogurt bílý nízkotučný nebo odtučněný	méně než 0,5 % tuku
Jogurt bílý se sníženým obsahem tuku	méně než 3,0 % tuku
Jogurt bílý	nejméně 3,0 % tuku
Smetanový jogurt bílý	nejméně 10 % tuku
Smetanový krém	nejméně 30 % tuku

Obsah tuku se stejně jako u mléka a smetany uvádí i u dalších mléčných výrobků jako jsou **kysané výrobky, krémy, sýry** (viz dále), **mražené krémy, zahuštěné a sušené výrobky** (kromě odtučněného mléka, kde musí být méně než 1 % tuku, a odtučněného sušeného mléka, kde musí být méně než 1,5 % tuku). **Obsah sušiny** se uvádí u mléčných výrobků s výjimkou tekutých, u zahuštěných mléčných výrobků se uvádí i **obsah beztukové sušiny**.

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

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

SÝRY

Pro sýry platí (na rozdíl od ostatních mléčných výrobků) některé specifické požadavky. Označují se datem trvanlivosti, pouze na čerstvém nezrajícím sýru se používá datum použitelnosti.

Slovem „**sýr**“ lze označit pouze **výrobek vyrobený z mléka sýrařskou technologií**, tzn., že název „sýr“ nelze použít pro výrobky na bázi rostlinných surovin. Ve výrobku označeném jako „sýrový“, musí sýr tvořit aspoň 50 %. Druhové označení sýrů (eidam, gouda apod.), které není vyhláškou definováno, tedy ani chráněno, se příp. může vyskytnout v označení výrobku na bázi rostlinných surovin.

Sýry lze obecně rozdělit na přírodní, tavené a syrovátkové.

Přírodní sýry se klasifikují:

- **podle tvrdosti**, tzn. podle obsahu vody v tukuprosté hmotě sýra (např. „extra tvrdý“ max. 47 % vody, „tvrdý“ mezi 47–54,9 % vody, „polotvrdý“ mezi 55–61,9 % vody, „poloměkký“ mezi 62–67,9 % vody, „měkký“ více než 68 % vody),
- **podle obsahu tuku** (viz tabulka výše),
- **podle způsobu zpracování** např. „čerstvý“ (nezrající a tepelně neošetřený), „termizovaný“ (po procesu ošetřený teplotou až 80 °C), „zrající“, „s plísní“ (na povrchu, uvnitř, dvouplísňový), „v solném nálevu“.

Výše uvedené výrazy pro tvrdost nebo tučnost a pro způsob zpracování se mohou u přírodních sýrů uvést, jsou-li v souladu s požadavky, ale nejsou povinné.

Tavené sýry se vyrábějí tepelnou úpravou z přírodních sýrů za přídavku tavicích solí. Vzhledem k tomu, že slovem „sýrový“ lze označit jen výrobek, v němž sýr tvoří nejméně 50 %, platí i pro výrobky vyrobené za použití z rostlinných surovin, že označení „**tavený sýrový výrobek**“ přísluší jen výrobku s více než 5 % laktózy.

I u tavených sýrů se může, ale nemusí, uvést označení „nízkotučný“nebo „vysokotučný“ při splnění stanovených limitů (viz kap. 2.3.10).

U sýrů musí být vždy uveden v % buď **obsah tuku v sýru**, nebo **obsah tuku v sušině** (t. v s.) **a obsah sušiny**. Uvádění t. v s. je tradiční způsob, uvádění obsahu tuku v sýru je pro spotřebitele srozumitelnější. Obojí je však přípustné.

Výpočet obsahu tuku v sýru:

% tuku v sýru = % t. v s. x % sušiny/100.

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

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

Pro vícesložkový výrobek ze sýrů lze použít označení „sýrový dort“, „sýrový dezert“,„sýrová roláda“,„salámový tavený sýr“ apod. Označení „**sýrový**“ znamená, že nejméně 50 % hmotnosti výrobku tvoří sýr.

3.5 Označování másla, margarinů a jiných tuků

ROZTÍRATELNÉ TUKY

U roztíratelných tuků tj. **máslo, margariny a směsné tuky** (z rostlinných a živočišných tuků) musí být vždy uveden **celkový obsah tuku v %,** a v případě směsných tuků i **podíl jednotlivých obsažených tuků** (rostlinný, mléčný nebo jiný živočišný; % ve výrobku při výrobě).

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

Název „**margarin**“ přísluší výrobku z rostlinného a/nebo živočišného tuku (nemusí vůbec obsahovat mléčný tuk) v tuhém tvárném stavu, který musí obsahovat min. 80 % (ale méně než 90 %) tuku.
Název „**směsný tuk**“ přísluší výrobku z rostlinného a/nebo živočišného tuku s obsahem nejméně 10 a nejvýše 80 % mléčného tuku, u nějž celkový obsah tuku je min. 80 % (ale méně než 90 %).

Pro **roztíratelné tuky s nižším obsahem tuku** zatím platí specifická pravidla (viz tabulka).

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

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

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

Spotřebitelé musí dávat pozor rna výrazy podobné máslu – např. polský výrobek „maslíčko“, což je směsný tuk, a také na velikost balení (jedno balení nemusí mít vždy 250 g).

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

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

ROSTLINNÉ OLEJE A OSTATNÍ TUKY

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

Vyšší výživovou hodnotou se vyznačují oleje vyrobené šetrnými postupy, při kterých nedochází ke změnám charakteru oleje.
„Olej lisovaný za studena“ se získává pouze mechanickými postupy vyluhování nebo lisování bez tepelného ohřevu a jen s použitím mechanických operací k čištění.

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

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

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

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

3.6 Označování výrobků z obilovin

MLÝNSKÉ VÝROBKY

Mlýnské výrobky nepatří mezi choulostivé potraviny, takže se vesměs označují datem minimální trvanlivosti. Při jejich uchovávání je důležitá ochrana před hmyzem a hlodavci a relativní vlhkost nejvýše 75 %. Někdy spotřebitelé nemají zcela jasno ohledně názvů mlýnských výrobků, proto uvádíme malý slovníček:

a) vločky jsou výrobky z vyčištěného a obilného zrna oloupaného nebo zbaveného pluch, získané jeho mačkáním nebo příčným řezáním,

b) trhanka je výrobek z vyčištěného obilného zrna, získaný šetrným drcením,

c) kroupy jsou výrobek z vyčištěného obilného zrna, převážně z ječmene, zbavený obalových vrstev broušením,

d) lámanka jsou zlomkové drobné netříděné obilné kroupy,

e) jáhly jsou vyčištěná zrna prosa upravená loupáním a leštěním,

f) instantní mlýnské obilné výrobky jsou tepelně upravené za účelem snadnější kuchyňské přípravy,

g) můsli je směs mlýnských obilných výrobků, upravených vločkováním, extrudováním nebo jinou vhodnou technologií, k nimž jsou přidány další složky, zejména jádra suchých plodů, sušené nebo jinak zpracované ovoce a látky upravující chuť, vůni nebo konzistenci.

Mleté mlýnské výrobky (mouky a krupice) se označují **podle druhu obilí**, obvykle i podle **jemnosti** (hladká, polohrubá, hrubá), a případně údajem, že jde o celozrnnou mouku. Jemnost je pro různé mouky a krupice definovaná podílem, který propadne sítem s určitou (různou) velikostí ok. Může být také uvedeno označení hladké mouky podle **barvy**, s nímž souvisí obsah minerálních látek, obsah a kvalita dalších složek (bílkovin/lepku či škrobu aj.) a technologické vlastnosti mouky (sestavují se směsi zrna k mletí a posléze se míchají i mouky z různých částí zrna). Čím je mouka tmavší (i když se nejedná o mouku celozrnnou), tím vyšší je obsah minerálních látek. Může se rozlišovat **pšeničná mouka** světlá (běžná mouka na přípravu bílého těsta), polosvětlá (mouka s výbornými pekařskými vlastnostmi, ale s našedlým odstínem) a chlebová, a rovněž **žitná mouka** výražková nebo chlebová. **Celozrnná mouka**, která se vyrábí z celého zrna (tzn. endospermu i otrub a klíčků), má vyšší obsah minerálních látek (až 1,9 % v sušině) a vyšší obsah vlákniny a vitaminů, ale má kratší trvanlivost, protože obsažené tuky z rozemletých klíčků rychleji žluknou.

Krupice se vyrábí v druzích: pšeničná hrubá, pšeničná jemná a kukuřičná. Pokud má jemná pšeničná krupice označení „dehydrovaná“, pak má proti běžné krupici nižší obsah vody (max. 12 % proti max. 15 %), a tím delší trvanlivost.

Rýže se označuje podle tvaru zrna (dlouhozrnná, kulatozrnná apod), podle stupně odstranění obalových vrstev (loupaná, neloupaná apod.) a příp. podle druhu nebo podle způsobu dalšího zpracování. Neloupaná rýže “ (někdy označovaná jako „paddy“) má obilky s celistvou vrchní slupkou, pololoupaná – „natural“ (někdy označovaná jako „hnědá“) má zrna zbavená vrchní slupky (pluch), loupaná má zrna zbavená všech částí oplodí a osemení a částečně i klíčků. Přítomnost slupky nebo její části má vliv na vyšší obsah minerálních látek a vlákniny a na větší tuhost po uvaření. Podle tvaru zrn se rozlišuje rýže dlouhozrnná s úzkým zrnem průměrné délky 6 mm, rýže střednězrnná s průměrnou délku 5,2 až 6,0 mm a rýže kulatozrnná s menší průměrnou délkou a větší šířkou. Zpracováním neloupaného zrna párou, horkou vodou a následným omletím se získá rýže parboiled, která má proti bílé rýži vyšší obsah živin, hrubší povrch a nažloutlou barvu.

Názvem „basmati“ se nazývá nejušlechtilejší dlouhozrnná odrůda rýže, pěstovaná na úpatí Himalájí, která se po sklizni nechá až dva roky vyschnout a uzrát. Tak získá charakteristickou oříškovou chuť, vaří se kratší dobu a nelepí se.

TĚSTOVINY

Těstoviny jsou většinou prodávány **sušené**, a v tom případě se uvádí doba trvanlivosti. Pokud však jsou **nesušené**, mají obsah vody 20–30 %, jsou choulostivější, musí proto být uvedena doba použitelnosti a musí být skladovány při teplotě nejvýše 5 °C (vydrží podle

podmínek 3 až 40 dní). Zmrazené nesušené těstoviny se označují datem minimální trvanlivosti. Nesušené těstoviny balené vakuově nebo v inertní atmosféře musí být skladovány při teplotě nejvýše 10 °C a musí být brzy po otevření obalu spotřebovány.

Těstoviny se označují podle použitých surovin:

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

Pokud jsou těstoviny **plněné**, musí být uveden druh náplně. Jako „**instantní**“ se označují těstoviny vyrobené speciálním technologickým postupem, které lze rychle rehydratovat.

PEKAŘSKÉ VÝROBKY

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

Označení „**staročeský chléb**“ nebo „**tradiční chléb**“ znamená, že byl použit vitální žitný kvas a podíl nejméně 70 % chlebové (tmavé) žitné mouky. Označení „**selský chléb**“ lze použít pro chléb s charakteristickými velkými i nepravidelnými póry, tvarovaný do kulatého bochníku

o hmotnosti nejméně 2 kg, s podílem žitné mouky nejméně 60 %. Přívlastkem „**trvanlivý**“ se označuje chléb, jehož trvanlivost je nejméně 21 dní.

Pečivo se dále podle použitých surovin označuje jako:

- „běžné pečivo mléčné“ – běžné pečivo, vyrobené s větším množstvím mléka (podíl mléčné sušiny z celkové hmotnosti k výrobě použitých mlýnských surovin je nejméně 1,7 %),
- „máslové“ – použitým tukem do těsta je výhradně máslo,
- „vaječné“ – obsahuje nejméně 180 g celých vajec nebo 64 g žloutků na 1 kg mlýnských surovin,
- „kakaové“ – obsahuje nejméně 2,5 % kakaa,
- „ořechové“ a podobným názvem podle použité skupiny suchých skořápkových plodů – obsahuje nejméně 25 g jader na 1 kg hmoty.

3.7 Označování ovoce, zeleniny, hub, brambor, ořechů a výrobků z nich

Čerstvé ovoce a zelenina se kromě základních požadovaných údajů označují **třídou jakosti**, neuvádí se žádné datum minimální trvanlivosti, ale musí být zdravé, bez známek hniloby a plísní, nevykrájené. Někdy je normou požadován **název odrůdy** a musí být uvedena **informace o chemickém ošetření**, pokud bylo provedeno.

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

Pokud je ovoce a zelenina konzervováno sterilací, zmrazováním, vysokým obsahem cukru nebo soli, sušením či chemickým konzervačním prostředkem, má poměrně dlouhou trvanlivost, a tak se na něm uvádí datum minimální trvanlivosti (obvykle stačí uvést měsíc a rok). Přestože sterilované výrobky jsou z mikrobiologického hlediska dlouhou dobu nezávadné, dochází při dlouhodobém skladování ke zhoršování senzorické kvality výrobku (barva, konzistence, chuť a vůně). Proto není vhodné příliš překračovat stanovené datum trvanlivosti.

Někdy spotřebitelé podléhají dojmu, že sterilovaný výrobek je trvanlivý i po jeho otevření. Je třeba si proto uvědomit, že pokud výrobek není navíc chemicky konzervován, musí být po otevření rychle spotřebován.

Pro **ovocné džemy, marmelády, rosoly, povidla** apod. jsou vyhláškou stanoveny minimální podíly ovocné složky, a to rozdílně podle druhu ovoce (např. min. 250 g rybízu na výrobu 1 kg džemu, min. 350g rybízu na 1 kg džemu „extra“). Na obalu navíc musí být uvedeno **skutečné použité množství ovocné složky**, a dále **podíl cukru ve výrobku** (% sušiny stanovená refraktometrem). Pro džemy a rosoly označené jako „**výběrové**“ (nebo „extra“) jsou vyhláškou stanoveny vyšší minimální podíly ovocné složky. Označení „marmeláda“ se používá výhradně, jsou-li surovinou citrusové plody.

Povidla, klevela a ovocné protlaky na rozdíl od džemů, marmelád a rosolů nemají rosolovitou konzistenci a navzájem se liší tuhostí (povidla jsou nejtužší, protlaky nejřidší) a velikostí částic

ovoce (v klevelách jsou hrubší části, protlaky jsou nejjemnější). K jejich výrobě se mohou používat různé druhy ovoce a do všech tří druhů se může, ale nemusí přidávat cukr. Pokud jsou povidla označena „ze švestek a jablek“ tvoří podíl švestek alespoň 75 %, pokud jsou označena „z hrušek a jablek“ musí podíl jablek tvořit alespoň 30 %.

U **kompotů** se v závislosti na obsahu cukru uvádí:

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

Sušené ovoce musí obsahovat nejméně 70 % sušiny (působí konzervačně), sušené švestky nejméně 67 % sušiny. **Kandované** (proslazené) ovoce může mít sušinu pod 70 %, ale v tom případě musí být ještě dalším způsobem konzervováno. Tyto výrobky se musí skladovat tak, aby nebyly ovlivněny různými pachy a při relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.

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

U **výrobků z rajčat** je důležitým znakem kvality obsah rajčat. Už název výrobku vyjadřuje, jaký podíl sušiny pochází právě z rajčat. V případě kečupů je požadováno, aby z minimálního 25 % obsahu „refraktometrické“ sušiny pocházelo alespoň 7 % z rajčat. U **kečupů** označených „Prima“, „Extra“, „Speciál“ musí být celkový obsah refraktometrické sušiny nejméně 30 %, a přitom nejméně 10 % musí pocházet z rajčat. Výrobek označený jako „**rajčatový protlak** nezahuštěný“ obsahuje min. 4,2 % sušiny z rajčat,„rajčatové pyré“ min. 8 % a „rajčatový protlak zahuštěný min. 24 % sušiny z rajčat.

Velmi přísná pravidla platí pro **čerstvé i sušené houby**. Pro jejich sběr za účelem prodeje musí být zvláštní osvědčení. Musí být uveden název hub, datum sběru, doba použitelnosti, u pěstovaných žampionů i třída jakosti. Čerstvé houby se mohou prodávat nanejvýš půlené, a doba použitelnosti je nejvýše 3 dny ode dne sběru (u pěstovaných hub nejvýše 5 dnů), teploty skladování mají být od 0 °C do 10 °C (u pěstovaných hub nejvýše do 6 °C). Sušené houby musí být vždy balené, musí mít obsah vlhkosti max. 12 % a musí být skladované při teplotě max. 20 °C a relativní vlhkosti max. 65 %.

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

3.8 Označování čajů, kávy a kávovin

Pro **pravý čaj** jsou vyhrazena slova „**černý**“, „**polofermentovaný**“ („oolong“) „**zelený**“ (tzn. nefermentovaný) – v závislosti na míře jeho fermentace. Na trh přichází i vzácnější „bílý čaj“, který se vyrábí z mladých ještě nezelených lístků a poupat a používá se šetrnější sušení a nepoužívají se žádné mechanické úpravy ani následná fermentace. V důsledku toho má v průměru nižší obsah kofeinu, ale vyšší obsah antioxidantu katechinu než jiné typy čajů. Název „**instantní čaj**“ se používá pro materiál získaný různými metodami extrakce vodou, který je určen k přípravě nápojů snadným rozpuštěním ve vodě.

Označení „**bylinný čaj**“ se používá buď pro čaj ze samotných bylin (nebo jejich směsi), nebo směsi bylin s pravým čajem nebo se sušeným ovocem, přičemž obsah bylin je nejméně 50 %. Označení „**ovocný čaj**“ znamená, že podíl sušeného ovoce a částí sušených rostlin je nejméně 50 %. Pokud se kromě povinného označení bylinný či ovocný čaj uvede v názvu určitá obsažená složka (např. šípkový nebo mátový čaj), musí být uveden i podíl příslušné složky ve výrobku. U ovocných a bylinných čajů (a výrobků z nich), kde se automaticky nepředpokládá,

že obsahují kofein, musí být při obsahu složky obsahující kofein uvedeno upozornění na jeho obsah. Je-li obsažena třezalka, pohanka, nebo římský kmín, uvádí se upozornění „u citlivých osob možnost fotosenzibilizace“. Přípustné druhy a části rostlin (příp. jejich hmotnostní omezení – do 30 % nebo do 5 %), jsou vyjmenovány ve vyhlášce.

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

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

Označení „**pražená káva**“ může být použito výhradně pro výrobek ze semen kávovníku rodu Coffea. Nesmí být přidána kávovina. Odrůda kávy (arabica, canephora = robusta, příp. liberica) nemusí být uvedena. Musí být uvedeno, zda se jedná o kávu zrnkovou či mletou.

Název „**instantní káva**“ nebo rozpustná káva se používá pro vodný extrakt v různé formě (tekutý s obsahem kávové sušiny 15 až 55 %, pastovitý s obsahem kávové sušiny 70 až 85 %, ve formě prášku či granulí s obsahem kávové sušiny nejméně 95 %) určený k přípravě nápojů rozmícháním ve vodě. U tekutých nebo pastovitých výrobků musí být uveden obsah kávové sušiny. Použije-li se označení „kávový extrakt koncentrovaný“, musí být obsah kávové sušiny nejméně 25 %.

Při přípravě kávového extraktu mohou být použity některé přísady (např. přírodní sladidla), a v tom případě je na obalu uvedeno „s přídavkem …“ nebo „pražený s …“ apod.

Obsah kofeinu v kávě se neuvádí, ale je stanoveno, že v pražené kávě musí být jeho obsah nejméně 0,6 % v sušině, v instantní kávě nejméně 2,5 % v sušině.

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

Kávoviny jsou výrobky získané pražením různých částí rostlin bohatých na sacharidy, nejčastěji z kořenů čekanky obecné (při pražení se mohou použít tuky a přírodní sladidla), obilovin, obilného sladu, fíků (označují se jako cikorka nebo obilná, sladová či fíková kávovina). Jsou prodávány buď jednotlivé pražené složky, nebo jejich směsi (příp. i směsi s kávou), nebo instantní směsi kávovin (kávovinové extrakty ve formě tekutiny, pasty, prášku). Kávoviny v žádném případě **nesmějí být označeny slovem káva.** V případě směsi kávovin s kávou musí být podíl kávy uveden.

Kávoviny z různých zdrojů se liší mj. podílem extrahovatelných látek (u čekanky nejméně 60 %, u obilovin nejméně 25 %, u fíků nejméně 50 %). U směsí kávovin/směsí kávovinových extraktů však nemusí být jednotlivé druhy kávovin a jejich podíl ve výrobku uvedeny.

Pokud je uvedeno označení „**instantní kávovinový výrobek**“ (nikoli „instantní směs kávovin“), znamená to, že kromě kávovin jsou obsaženy ještě další složky (cukr, sladidla, mléko, aroma apod.). Tyto složky musí být zřetelně uvedeny.

Legislativně nejsou stanoveny požadavky na složení konkrétních směsí (např. na podíl kávy a mléka v capuccinu), spotřebitel musí vybírat značku podle své obliby. Z hlediska spotřebitele je důležité, aby se nenechal zmást kouřícím šálkem zobrazeným na obalu, ale aby přečetl informaci o složení a vybral výrobek, jehož složení mu na základě zkušeností nejlépe vyhovuje.

3.9 Označování kakaa a čokolády

K přípravě kakaových nápojů je na trhu vedle „kakaového prášku“ (**kakao**), který je vyroben z pražených kakaových bobů a obsahuje nejméně 20 % kakaového másla v sušině, a vedle odtučněného kakaa („**kakao se sníženým obsahem tuku**“ obsahující méně než 20 % kakaového másla v sušině), také řada směsí kakaových/čokoládových prášků s cukrem určených k přípravě kakaových nápojů. Legislativa určuje minimální podíl kakaa ve výrobcích s určitými názvy:

- „čokoláda v prášku“ nejméně 32 % kakaa,
- „čokoláda k přípravě nápoje“, „slazené kakao“ a „slazený kakaový prášek“ nejméně 25 % kakaa.

Skutečný obsah kakaa v % musí být na obalu uveden a spotřebitel by tuto informaci měl při nákupu zohlednit.

Význam slova „**čokoláda**“ (ve smyslu sladké pochoutky v tuhé formě) je legislativně definován tak, aby spotřebitel za své peníze dostal minimálně očekávanou kvalitu. U jednotlivých druhů čokolád (především hořká, mléčná, smetanová, bílá) je požadováno splnění řady parametrů (vztaženo k sušině), např.:

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

Tyto parametry přímo souvisejí s obsahem základních složek čokolády (tzn. s podílem kakaové složky, mléka, smetany). Kromě toho je vyhláškou stanoveno, že **u hořké a mléčné čokolády** musí být na obalu uveden **minimální obsah kakaové sušiny v %**.

Výrazem „čokoláda“ je míněna hořká čokoláda, u ostatních druhů se na obalu uvádí příslušný přívlastek (např. mléčná, smetanová, bílá, mléčná s odstředěným mlékem, poleva). Označí-li se čokoláda jako mandlová či oříšková, musí být uvedeno množství mandlí či ořechů.

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

Důležité je vědět, že pokud výrobek z kakaových složek (tabulka, tyčinka, bonbon) nesplňuje požadavky stanovené pro čokoládu, **nesmí se jako čokoláda nabízet na trhu**. Takový výrobek se může vyrábět, ale s jiným názvem. Obsahuje-li však **alespoň 5 % čokolády**, je možné použít výraz „**s čokoládou**“ ve spojení např. se slovem „pochoutka“, „cukrovinka“ „tyčinka“. Toto je příklad, kdy je důležité při nákupu věnovat pozornost i názvu výrobku.

Vyšší jakost určitých čokolád může být na obalu vyjádřena např. slovy „extra“, „vysoká jakost“ apod., a sice když jsou splněny ještě přísnější požadavky na obsah složek (např. u hořké čokolády nejméně 43 % celkové kakaové sušiny a nejméně 26 % kakaového másla). Přitom musí být vyšší obsah příslušné složky na obale číselně uveden.

3.10 Označování medu

Slovem „med“ se označuje jen pravý včelí med, u něhož se povinně uvádí:

- údaj **o původu**, tzn. med květový (ze sladkých šťáv květů rostlin), nebo medovicový (z výměšků hmyzu sajícího z rostlin, které uplívají na povrchu rostlin),
- údaj **o způsobu získávání a úpravy** (lisovaný, plástečkový, vykapaný aj.), pokud se ovšem nejedná o med „vytočený“ (tento obvyklý způsob nemusí být uveden),
- **země původu** (med je jednou z mála potravin, kde je povinné uvádění země původu); pokud se jedná o směs medů z více zemí, lze ji označit „směs medů ze zemí ES“, „směs medů ze zemí mimo ES“ popř. „směs medů ze zemí ES a ze zemí mimo ES“.

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

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

3.11 Označování soli a hořčice

Název „**jedlá sůl**“ se doplňuje údajem o způsobu získání (tzn. „kamenná“ – těžená v pevné formě, „vakuová“ – těží se solný roztok a čistá sůl se získává odpařením a krystalizací, „mořská“). Sůl může být obohacena jodem, jodem a fluorem nebo jodem a dalším potravním doplňkem. V případě obohacené soli se na obalu uvádí konkrétní chemická látka, kterou byla sůl obohacena. U jedlé soli s jodem a fluorem se uvádí upozornění, že ji lze konzumovat nejvýše 4 g denně a nelze ji užívat současně s fluoridovými tabletami.

Hořčice je pochutina vyrobená především z mletých semen hořčice, kvasného octa, jedlé soli, koření a cukru, která může být přibarvena a/nebo chemicky konzervována. Základní parametry pro hořčici plnotučnou i kremžskou jsou stanoveny vyhláškou. Speciální druhy se vyznačují obsahem zvláštních složek (zelenina, ovoce, koření), které jsou na obalu vyjmenovány, nebo zvláštní úpravou. Vedle obvyklých údajů včetně data trvanlivosti se na obalu uvádí i podmínky skladování.

3.12 Označování nealkoholických nápojů

Šťávy a ochucené nápoje

Při nákupu šťáv a jiných nealkoholických nápojů patří mezi důležité parametry podíl obsažené šťávy a její druh, množství přidaného cukru či sladidla, přídavek vitaminů a dalších nutričních látek, příp. i sycení oxidem uhličitým. Některé z těchto parametrů jsou spojeny s názvem, který pro nápoj stanovuje legislativa.

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

Některé ovocné a zeleninové šťávy se vzhledem k vysoké nebo nízké kyselosti či z jiného důvodu nehodí k přímé konzumaci v 100% formě (např. červený rybíz, šípky, citrony, banány, mango), a proto se z nich vyrábějí „**nektary**“, což jsou směsi jednoho nebo více druhů šťávy s přídavkem především kyselin, cukru a vody. Někdy se vyrábějí nektary i z druhů šťáv, které by bylo možné pít přímo – náklady na takový výrobek jsou nižší než na šťávy. Minimální podíl šťávy/dřeně různých druhů ovoce v nektarech je stanoven vyhláškou (např. jablečný či citrusový nektar obsahuje nejméně 50 % příslušné ovocné složky, rybízový či banánový nektar nejméně 25 %). **Skutečně obsažený podíl ovocné složky** musí být na obalu uveden.

S označením „**ovocný/zeleninový nápoj**“ lze na trh uvádět nápoje, u nichž je podíl ovocné složky ještě nižší, než stanovuje vyhláška pro nektary.

Použití aromat do nápojů bývá vyjádřeno výrazem „**ochucený**“. Pokud je ovocný/zeleninový

nápoj aromatizován aromatem jiného ovoce, než jaké bylo k výrobě použito, označuje se jako „**nápoj s příchutí** ...“.

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

Nápoje, o nichž se obecně předpokládá, že nejsou sycené (ovocné/zeleninové šťávy, nektary a nápoje), a které přesto obsahují více než 2 % oxidu uhličitého musí být označeny jako „**sycené**“. Pokud je naopak u limonád a ochucených vod obsah oxidu uhličitého nižší než 2 %, uvádí se, že jsou „nesycené“.

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

U nealkoholických nápojů musí být vždy uveden „**obsah energie**“, protože nápoje jsou významným dodavatelem cukru. Na to by spotřebitelé měli brát ohled vzhledem k vysokému výskytu obezity.

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

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

Balené vody

Neochucené balené vody (druhy: **přírodní minerální, pramenitá, kojenecká, pitná**) se vždy označují druhem, způsobem úpravy a příp. informací o sycení oxidem uhličitým (CO_2).

Z hlediska obsahu CO_2 se minerální voda označuje jako „**přirozeně sycená**“ (CO_2 nad 250 mg/l), „**obohacená**“ nebo „**sycená**“ (obsah CO_2 je vyšší než u zdroje vody), „**dekarbonovaná**“ (obsah CO_2 je nižší než u zdroje vody), „nesycená“ (přirozený obsah je nižší než 250 mg/l).

Pokud jsou pramenitá, kojenecká nebo pitná voda sycené, musí to být označeno a uveden obsah CO_2 (u kojenecké vody s obsahem CO_2 nad 0,5 g/l se uvádí upozornění, že je nutné CO_2 odstranit varem).

U **minerálních vod** se uvádí **charakteristické složení**, příp. způsob úpravy ozonem, a také se uvádí upozornění, pokud obsah fluoridů převyšuje 1,5 mg/l.

U **kojeneckých vod** se uvádí **charakteristické složení**, příp. ošetření UV-zářením či obsah CO_2.

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

Pokud je **pitná voda mineralizovaná**, je na obalu uvedeno „uměle doplněno minerálními látkami – mineralizovaná pitná voda“ a obsah příslušných látek.
Minerální, pramenitá i pitná voda mohou být nabízeny i jako ochucené, a sice za použití aromatizující složky uvedené na obalu.

3.13 Označování piva

Pivo je definováno jako pěnivý **nápoj vyrobený zkvašením mladiny připravené ze sladu** (cukernatý meziprodukt; slad se někdy zčásti nahrazuje extraktem např. cukru, škrobu, obilovin**), z vody** a neupraveného či upraveného **chmele** nebo chmelových produktů. Kvasným procesem vzniká alkohol a oxid uhličitý, zůstává tam i určité množství neprokvašeného extraktu (sacharidů aj.).

Tradičně používané **označení stupňů** u piva vyjadřuje **%ní koncentraci extraktu v původní mladině** (nikoli obsah alkoholu), avšak v současné době se již nemusí uvádět, (ale může být uvedeno). Legislativně jsou podle extraktu původní mladiny stanoveny názvy: „**lehké pivo**“ (7 %), „**výčepní pivo**“ (8 – 10 %), „**ležák**“ (11 – 12 %), „**speciální pivo**“ (13 % a více), „**porter**“ – tmavé pivo (18 % a více). Vedle toho označení se ještě uvádí **obsah alkoholu** v objemových procentech, dále údaj, zda jde o pivo **světlé, tmavé, polotmavé nebo řezané** (to závisí na použití světlého či tmavého sladu nebo karamelu). V případě použití méně obvyklého výrobního postupu se uvádí i informace **o výrobním postupu** (např. „nefiltrované“, „vyrobené svrchním kvašením“ nebo „vyrobené kvašením v láhvi“, na rozdíl od u nás běžného spodního kvašení, dále např. údaj o použití přírodní minerální vody aj.). U piva **není povinnost uvádět složky**, pokud pivo sestává jen ze sladu, chmele a vody.

Piva se liší podle druhu obilí k přípravě sladu (u nás běžně ječmen, někdy pšenice). Pivo se označuje jako „**pšeničné**“ (může být mírně zakalené), pokud pšeničný slad tvoří více než třetinu použitého sladu.

Existuje i pivo „**se sníženým obsahem alkoholu**“ (nejvýše 1,2 % objemových), „**nealkoholické pivo**“ (nejvýše 0,5 % objemových) a někde i **ochucená piva** (přídavek ochucujících látek, lihovin aj.), přičemž tyto skutečnosti musí být na obalu uvedeny. U piv se sníženým obsahem alkoholu se musí počítat s více nebo méně změněnou chutí, vůní, plností (v závislosti na použité výrobní metodě).

Pokud se dodatečně do hotového piva během stáčení přidá podíl rozkvašené mladiny, pivo se označuje jako „**kvasnicové**“ (může být zakalené).

Přichází v úvahu i „**pivo se sníženým obsahem cukrů**“, tzn. hluboce prokvašené (s obsahem sacharidů do 0,75 g/100 ml a bílkovin do 0,4 g/100 ml).

Mezi speciální patří např. „**klášterní piva**“ s vyšším obsahem alkoholu (např. belgické svrchně kvašené „trapistické pivo“).

Uvedení **data minimální trvanlivosti** je povinné, s výjimkou piv v obalech větších než 5 l, určených pro stravovací provozy.

Jako **nápoj na bázi piva** se označuje kvašený sladový nápoj (vyrobený pivovarskou technologií), nebo míchaný nápoj z piva (Beercooler), vyrobený smícháním piva s nealkoholickým nápojem nebo s nápojovým koncentrátem a sodovou vodou.

3.14 Označování vína

Pro možnost správného výběru vína jsou nutné jednak určité znalosti o vínech, jednak dostatek informací uvedených přímo na výrobku.

Nejnižší kategorií je „**stolní víno**“ (obvykle jen 7-11% obj. alkoholu), které může pocházet z nejrůznějších hroznů vyprodukovaných v kterékoliv zemi. Při výrobě „**zemského stolního vína**“ se v EU požaduje, aby použité hrozny pocházely z příslušné „země“ (např. „české zemské víno“, „moravské zemské víno“).

Termín „**jakostní víno**“ (přesněji: „jakostní víno stanovené pěstitelské oblasti“) používaný v EU (v případě dovozu se používá jen slovo „**víno**“) je vyhrazen pro víno splňující přísnější požadavky než stolní víno. Především musí být tato vína vyrobena jen z hroznů pocházejících z příslušných oblastí (oblasti jsou v zemích EU stanoveny národními předpisy) a víno musí být jen ze schválených odrůd.

Ještě vyšší nároky jsou kladeny na tzv. „**jakostní vína s přívlastkem**“ (přívlastkem může být: „kabinetní“, „pozdní sběr“, „výběr z hroznů“, „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové“, „slámové“). Zatřiďování jakostních vín je prováděno národní institucí (v ČR je to SZPI). Zvláštností je tzv. „**víno originální certifikace**“(VOC), jehož zatřiďování provádí za stanovených podmínek příslušný svaz vinařů.

VOC se vyrábí vždy pouze z několika z odrůd typických pro danou oblast a v této oblasti by se vína měla vyznačovat podobným charakterem.

Pravidla pro výrobu a označování vín jsou obsažena především v nařízení 1493/1999/ES a 753/2002/ES a v českém zákonu 321/2004 Sb. a vyhlášce 323/2004 Sb., vše v platném znění.

Výše uvedené výrazy (stolní, jakostní aj.) jsou součástí „obchodních názvů“ vín a používají se i jako součást označení vín likérových, šumivých a perlivých.

Na vínech musí být vždy uveden: **obchodní název, jmenovitý objem, skutečný obsah alkoholu a označení šarže**.

Z označení musí být zřejmý **původ hroznů**. Tento údaj je součástí obchodních názvů (např. u stolního vína je požadováno pouze uvedení země původu, u dovážených vín země nebo název oblasti, u jakostních vín z EU země i název oblasti). U stolních vín také přicházejí v úvahu údaje „směs vín z různých zemí EU“ nebo „víno vyrobeno v ... z hroznů sklizených v...“. Na území EU není přípustné scelování vína pocházejícího z třetích zemí s vínem ze Společenství, ani scelování vín pocházejících z jednotlivých třetích zemí.

U stolních a jakostních vín z EU se dále uvádí **název a adresa stáčírny** (někdy se připouští údaj ve formě stanoveného kódu), u vín z dovozu se uvádí jméno a **adresa dovozce sídlícího v EU**.

Pro všechna vína platí, že nemusí být označena **datem minimální trvanlivosti**, (pokud je obsah alkoholu vyšší než 10 % obj.), musí být uveden **obsah oxidu siřičitého**, pokud je vyšší než 10 mg/l (u některých speciálních vín se připouští přítomnost až 400 mg SO_2/l).

Obsah zbytkového cukru se nemusí uvádět (ani slovně) u stolního vína, ale uvádí se u jakostního vína, a sice následovně:

- **Suché**: obsah zbytkového cukru je nejvýše 4 g/l nebo nejvýše 9 g/l, pokud celkový obsah kyselin v g/l je nejméně o 2 gramy nižší než obsah cukru.
- **Polosuché**: obsah zbytkového cukru je vyšší než 4 g/l, ale dosahuje nejvýše 12 g/l nebo 18 g/l (pokud členský stát stanovil minimální obsah kyselin).
- **Polosladké**: obsah zbytkového cukru je vyšší než nejvyšší možný obsah u polosuchého vína, ale dosahuje nejvýše 45 g/l.
- **Sladké**: obsah zbytkového cukru je vyšší než 45 g/l a chuť je výrazně sladká. Většinou se jedná o speciální vína určená pro dlouhé zrání, přičemž často bývá nižší obsah alkoholu (7-11%).

Stolní víno nesmí být označeno ročníkem sklizně, názvem odrůdy, oblasti apod.

Jakostní víno lze označit dovětkem „**odrůdové**“ (může být nejvýše ze tří odrůd), pak se uvádí odrůda, nebo dovětkem „**známkové**“. Nepovinně lze dále uvádět **ročník sklizně, barvu** (“bílé“, „červené“, „růžové“ – „rosé“ apod.), **získané ocenění, údaj o výrobní metodě**.

Podle národních pravidel produkující země se řídí používání tradičních názvů nebo názvů menších zeměpisných jednotek (obec, oblast, viniční trať).

Zvláštní pravidla jsou stanovena pro používání „**známek**“ na etiketách i v reklamě, a sice tak, aby si spotřebitel nemohl smysl mylně vykládat a aby byla chráněna práva vlastníků značek.

Z hlediska **použitého jazyka** se při označování vín používá jeden nebo více úředních jazyků zemí EU tak, aby to bylo pro spotřebitele srozumitelné, ale názvy oblastí, názvy vinohradnických seskupení a tradiční názvy vín se uvádějí vždy v jazyce země výroby vína (avšak u některých údajů, např. v případě řeckého jazyka se musí údaj uvést v dalším jazyce).

Při prodeji sudového vína musí mít spotřebitel možnost získat informaci o obchodním označení, o výrobci, o šarži, o skutečném obsahu alkoholu a příp. u vín vyšší kvality o obsahu zbytkového cukru.

Význam dalších pojmů podle legislativních definic

Likérové víno (např. „portské“): získává se z hroznového moštu (i částečně zkvašeného) a/nebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu. Skutečný obsah alkoholu je nejméně 15 a nejvýše 22 % obj., a zároveň celkový obsah alkoholu (tzn. s přičtením alkoholu, který by mohl vzniknout prokvašením přítomných cukrů) je nejméně 17,5 % obj. Existují specifické požadavky pro výrobu „jakostních likérových vín“ a likérových vín s tradičními názvy.

Šumivé víno: získává se prvotním, nebo druhotným alkoholickým kvašením z čerstvých vinných hroznů a/nebo z hroznového moštu a/nebo z vína (suroviny musí splňovat limit pro obsah cukru a alkoholu). Oxid uhličitý pochází výhradně z kvašení, přetlak je nejméně 3 bary.

Jako **sekt** (= „jakostní šumivé víno“) se označuje šumivé víno z hroznů nebo z vín ze stanovené pěstitelské oblasti, které splnilo předepsanou dobu výroby a zrání a vykazuje obsah alkoholu nejméně 10 % obj. Při splnění zvláštních podmínek lze uvést „kvašeno v lahvi“.

„**Pěstitelský sekt**“ musí být vyroben u pěstitele a z jeho hroznů. Specifické podmínky jsou stanoveny pro další druhy: „jakostní šumivé víno stanovené oblasti“, „aromatické jakostní šumivé víno“, „aromatické jakostní šumivé víno stanovené oblasti“.

Podle obsahu zbytkového cukru se používá následující označení šumivého vína:

Brut nature = přírodně tvrdé: obsah cukru je nižší než 3 g/l, po druhotném kvašení nebyl dodán žádný cukr

Extra brut = zvláště tvrdé: obsah cukru je mezi 0 a 6 g/l

Brut = tvrdé: obsah cukru je nižší než 15 g/l

Extra dry = zvláště suché: obsah cukru je mezi 12 a 20 g/l

Sec = suché: obsah cukru je mezi 17 a 35 g/l

Demi-sec = polosuché: obsah cukru se pohybuje mezi 33 a 50 g/l

Doux = sladké: obsah cukru je vyšší než 50 g/l

„Šumivé víno dosycené oxidem uhličitým“: vyrábí se ze stolního vína a dosycuje se na přetlak nejméně 3 bary.

Perlivé víno: vyrábí se z hroznů, moštů a vína splňujících limit pro obsah cukru a alkoholu. Skutečný obsah alkoholu v konečném výrobku je nejméně 7 % obj., přetlak vyvolaný endogenním oxidem uhličitým je 1 až 2,5 baru.

„Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým“: vyrábí se z vína, obsahuje nejméně 7 % obj. alkoholu a dosycuje se na přetlak 1 až 2,5 baru.

Matolinové víno („druhák“): smí být použito jen k destilaci nebo pro vlastní spotřebu rodiny vinaře.

Barique nebo „zrálo v sudu“: víno podle stanovených požadavků zrálo v sudu.

Claret nebo klaret: víno vyrobené z modrých hroznů bez nakvášení.

Růžák nebo „ryšák“: víno vyrobené ze směsí bílých, červených a modrých hroznů.

Archivní: víno uváděné do oběhu nejméně 3 roky od roku sklizně.

Burčák: částečně zkvašené hroznové víno z tuzemské produkce lze nabízet od 1. srpna do 30 listopadu. Spotřebiteli přitom musí být poskytnuta informace o tom, že se jedná o burčák, a kdo je jeho producentem.

Mladé víno: víno uváděné do oběhu nejdéle do konce kalendářního roku, v němž proběhla sklizeň.

První sklizeň, „panenská sklizeň“, „panenské víno“: víno z první sklizně na vinici.

Rezerva: víno, které zrálo nejméně 24 měsíců (z části v sudu, z části v lahvi).

Aromatizované víno (nebo „vinný aperitiv“): je vyrobené z vína (nejméně 75 %), aroma (byliny, koření, aromatické látky) a hroznového moštu, za příp. přídavku alkoholu nebo vody, příp. přislazené a/nebo obarvené karamelem, s obsahem alkoholu nejméně 14,5 a méně než 22 % obj. Podle obsahu zkvasitelných cukrů může být příp. označeno jako „suché“ nebo „extra suché“. Aromatizované víno může být označeno jako „vermut“, pokud je hořké chuti dosaženo přídavkem látek z pelyňku. Hořká aromatizovaná vína mohou mít při splnění určitých podmínek název „chininové“, „bitter vino“ či „americano“ (přibarveno žlutým nebo červeným barvivem). Přichází v úvahu i „aromatizované víno s vejci“ (obsah cukru vyšší než 200 g/l a obsah vaječného žloutku nejméně 10 g/l)

Aromatizovaný vinný nápoj: je vyroben z vína nebo šumivého vína (obsah vína nejméně 50 %), aroma (byliny, koření, aromatické látky) a hroznového moštu, ale bez přídavku alkoholu (až na stanovené výjimky, např. španělský nápoj Zurra s přídavkem vínovice), za příp. přídavku vody, příp. přislazený či sycený, s obsahem alkoholu nejméně 7 a méně než 14,5 % obj., výjimečně i sycený. Mezi aromatizované vinné nápoje patří také španělské/portugalské nápoje „Sangria“(obsah alkoholu do 12 % obj., sycený), „Clarea“, nebo „bitter soda“ (nejméně 8 % alkoholu, připraveno úpravou a sycením nápoje „bitter vino“) nebo „Glühwein“ (z červeného nebo bílého vína, aromatizovaný hlavně skořicí a hřebíčkem).

Aromatizovaný vinný koktejl: je vyroben z vína (nejméně 50 %), aroma (byliny, koření, aromatické látky) a hroznového moštu, ale bez přídavku alkoholu, za příp. přídavku vody, příp. přislazený a/nebo obarvený, s obsahem alkoholu menším než 7 % obj.

4. REKLAMACE POTRAVIN

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

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

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

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

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

- Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci, pokud jde o kvalitu a označování potravin rostlinného původu a prodej balených potravin (SZPI, telefon: +420 257 199 512, formulář pro podněty ke kontrole je na stránkách SZPI, http://www.szpi.gov.cz),
- Českou obchodní inspekci, pokud jde o dodržování hmotnosti a obchodních praktik (ČOI, tel./fax: 296 366 118, e-mail mfleglova@coi.cz),
- Státní veterinární správu, pokud jde o živočišné produkty a prodejny, kde se prodává čerstvé nebalené maso (SVS, odbor veterinární hygieny, ochrany veřejného zdraví a ekologie – tel.: 227 010 137, http://www.svscr.cz, e-mail: e.podatelna@svscr.cz).

Tyto orgány mohou provést šetření a stanovit příslušná opatření. Kontrolní orgány však nemohou spotřebiteli pomoci s vyřízením reklamace.
Pokud má spotřebitel zájem o odborné posouzení jakosti a zdravotní nezávadnosti, může si ho vyžádat za finanční úhradu v některé z akreditovaných laboratoří (jejich seznam je na stránkách Českého institutu pro akreditaci, www.cia.cz).

5. ZÁVĚR

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

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

Příloha: Seznam přípustných potravinářských aditiv

E-kód	Přídatná látka	Nejdůležitější funkce
E 100	Kurkumin	Barvivo
E 101	Riboflavin	Barvivo
E 102	Tartrazin (Yellow 5)	Barvivo
E 104	Chinolinová žluť (Yellow 10)	Barvivo
E 110	Žluť SY (Yellow 6)	Barvivo
E 120	Košenila, kyselina karmínová, karmíny	Barvivo
E 122	Azorubin (Red10)	Barvivo
E 123	Amarant (Red 2)	Barvivo
E 124	Ponceau 4R (Košenilová červeň A)	Barvivo
E 127	Erythrosin	Barvivo
E 129	Červeň Allura AC	Barvivo
E 131	Patentní modř V	Barvivo
E 132	Indigotin (Blue 2)	Barvivo
E 133	Brilantní modř FCF (Blue 1)	Barvivo
E 140	Chlorofyly a chlorofyliny	Barvivo
E 141	Mědnaté komplexy chlorofylů achlorofylinů	Barvivo
E 142	Zeleň S	Barvivo
E 150 a	Karamel	Barvivo
E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	Barvivo
E 150 c	Amoniakový karamel	Barvivo
E 150 d	Amoniak - sulfitový karamel	Barvivo
E 151	Čerň BN	Barvivo
E 153	Medicinální uhlí (z rostlinné suroviny)	Barvivo
E 154	Hněď FK	Barvivo
E 155	Hněď HT	Barvivo
E 160 a	Karoteny	Barvivo
E 160 b	Annato, bixin, norbixin	Barvivo
E 160 c	Paprikový extrakt, kapsanthin, kapsorubin	Barvivo
E 160 d	Lykopen	Barvivo
E 160 e	Beta-apo-8‘-karotenal	Barvivo
E 160 f	Ethylester kyseliny beta-apo-8´-karotenové	Barvivo
E 161 b	Lutein	Barvivo
E 161 g	Kanthaxanthin	Barvivo
*E 162	Betalainová červeň, betanin (včetně extraktů z červené řepy)	Barvivo
E 163	Anthokyany	Barvivo
E 170	Uhličitan vápenatý	Barvivo, stabilizátor, protispékavá látka, nosič

E-kód	Přídatná látka	Nejdůležitější funkce
E 171	Titanová běloba	Barvivo
E 172	Oxidy a hydroxidy železa	Barvivo
E 173	Hliník	Barvivo
E 174	Stříbro	Barvivo
E 175	Zlato	Barvivo
E 180	Litholrubin BK	Barvivo
E 200	Kyselina sorbová	Konzervant
E 202	Sorban draselný	Konzervant
E 203	Sorban vápenatý	Konzervant
E 210	Kyselina benzoová	Konzervant
E 211	Benzoan sodný	Konzervant
E 212	Benzoan draselný	Konzervant
E 213	Benzoan vápenatý	Konzervant
E 214	Ethylparahydroxybenzoan	Konzervant
E 215	Ethylparahydroxybenzoan sodná sůl	Konzervant
E 218	Methylparahydroxybenzoan	Konzervant
E 219	Methylparahydroxybenzoan sodná sůl	Konzervant
E 220	Oxid siřičitý	Konzervant, antioxidant
E 221	Siřičitan sodný	Konzervant, antioxidant
E 222	Hydrogensiřičitan sodný	Konzervant, antioxidant
E 223	Disiřičitan sodný	Konzervant, antioxidant, bělicí činidlo
E 224	Disiřičitan draselný	Konzervant, antioxidant
E 226	Siřičitan vápenatý	Konzervant, antioxidant
E 227	Hydrogensiřičitan vápenatý	Konzervant, antioxidant
E 228	Hydrogensiřičitan draselný	Konzervant, antioxidant
E 231	Orthofenylfenol	Konzervant, jen k ošetření slupky citrusů
E 232	Orthofenylfenolát sodný	Konzervant, jen k ošetření slupky citrusů
E 234	Nisin	Konzervant
E 235	Natamycin (syn. Pimaricin)	Konzervant
E 239	Hexamethylentetramin	Konzervant
E 242	Dimethyldikarbonát	Konzervant
E 249	Dusitan draselný	Konzervant, stabilizátor barviva
E 250	Dusitan sodný	Konzervant, stabilizátor barviva
E 251	Dusičnan sodný	Konzervant, stabilizátor barviva
E 252	Dusičnan draselný	Konzervant, stabilizátor barviva
*E 260	Kyselina octová	Konzervant, regulátor kyselosti

E-kód	Přídatná látka	Nejdůležitější funkce
*E 261	Octan draselný	Konzervant, regulátor kyselosti
*E 262	Octany sodné	Konzervant, regulátor kyselosti, sekvestrant
*E 263	Octan vápenatý	Konzervant, stabilizátor, regulátor kyselosti
*E 270	Kyselina mléčná	Regulátor kyselosti
E 280	Kyselina propionová	Konzervant
E 281	Propionát sodný	Konzervant
E 282	Propionát vápenatý	Konzervant
E 283	Propionát draselný	Konzervant
E 284	Kyselina boritá	Konzervant
E 285	Tetraboritan sodný	Konzervant
*E 290	Oxid uhličitý	Balicí plyn, pomocná látka (extrakční rozpouštědlo)
*E 296	Kyselina jablečná	Regulátor kyselosti
E 297	Kyselina fumarová	Regulátor kyselosti
*E 300	Kyselina askorbová	Antioxidant
*E 301	Askorbát sodný	Antioxidant
*E 302	Askorbát vápenatý	Antioxidant
*E 304	Estery mastných kyselin s kyselinou askorbovou	Antioxidant
*E 306	Přírodní extrakt s vysokým obsahem tokoferolů	Antioxidant
*E 307	Alfa-tokoferol	Antioxidant
*E 308	Gama-tokoferol	Antioxidant
*E 309	Delta-tokoferol	Antioxidant
E 310	Propylgallát	Antioxidant
E 311	Oktylgallát	Antioxidant
E 312	Dodecylgallát	Antioxidant
E 315	Kyselina erythorbová (kyselina isoaskorbová)	Antioxidant
E 316	Erythorban sodný (isoaskorbát sodný)	Antioxidant
E 319	Terciární butyl hydroxichinon (TBHQ)	Antioxidant
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Antioxidant
E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)	Antioxidant
*E 322	Lecitiny	Antioxidant, emulgátor
*E 325	Mléčnan sodný	Antioxidant, plnidlo, zvlhčující látka
*E 326	Mléčnan draselný	Antioxidant, regulátor kyselosti
*E 327	Mléčnan vápenatý	Regulátor kyselosti, látka zlepšující mouku
*E 330	Kyselina citronová	Regulátor kyselosti, antioxidant, sekvestrant

E-kód	Přídatná látka	Nejdůležitější funkce
*E 331	Citráty sodné	Regulátor kyselosti, emulgátor, stabilizátor, sekvestrant
*E 332	Citráty draselné	Regulátor kyselosti, stabilizátor, sekvestrant
*E 333	Citráty vápenaté	Regulátor kyselosti, plnidlo, sekvestrant
*E 334	Kyselina vinná	Regulátor kyselosti, antioxidant, sekvestrant
*E 335	Vinany sodné	Stabilizátor, sekvestrant
*E 336	Vinany draselné	Stabilizátor, sekvestrant
*E 337	Vinan sodno-draselný	Stabilizátor, sekvestrant
E 338	Kyselina fosforečná	Regulátor kyselosti, antioxidant
E 339	Fosforečnany sodné	Regulátor kyselosti, emulgátor, stabilizátor, sekvestrant, zvlhčující látka, zahušťovadlo
E 340	Fosforečnany draselné	Regulátor kyselosti, emulgátor, stabilizátor, sekvestrant, zvlhčující látka, zahušťovadlo, kypřicí látka
E 341	Fosforečnany vápenaté	Regulátor kyselosti, látka zlepšující mouku, plnidlo, zahušťovadlo, zvlhčující látka, protispékavá látka
E 343	Fosforečnany hořečnaté	Regulátor kyselosti, protispékavá látka
*E 350	Jablečnany sodné	Regulátor kyselosti, zvlhčující látka
*E 351	Jablečnany draselné	Regulátor kyselosti
*E 352	Jablečnany vápenaté	Regulátor kyselosti
E 353	Kyselina metavinná	Regulátor kyselosti
*E 354	Vinan vápenatý	Regulátor kyselosti
E 355	Kyselina adipová	Regulátor kyselosti
E 356	Adipát sodný	Regulátor kyselosti
E 357	Adipát draselný	Regulátor kyselosti
E 363	Kyselina jantarová	Regulátor kyselosti
*E 380	Citrát amonný	Regulátor kyselosti
E 385	Dvojsodnovápenatá sůl kyseliny ethylendiamintetraoctové (EDTA)	Antioxidant, sekvestrant, konzervant
*E 400	Kyselina alginová	Zahušťovadlo, stabilizátor
*E 401	Alginát sodný	Zahušťovadlo, stabilizátor, želírující látka

E-kód	Přídatná látka	Nejdůležitější funkce
*E 402	Alginát draselný	Zahušťovadlo, stabilizátor
*E 403	Alginát amonný	Zahušťovadlo, stabilizátor
*E 404	Alginát vápenatý	Želírující látka, odpěňovač
*E 405	Propan-1,2-diolalginát (propylenglykolalginát)	Zahušťovalo, emulgátor
*E 406	Agar	Zahušťovadlo, stabilizátor, želírující látka
*E 407	Karagenan	Zahušťovadlo, stabilizátor, želírující látka
*E 407a	Guma Euchema (sn. afinát řasy Euchema)	Zahušťovadlo, stabilizátor
*E 410	Karubin	Zahušťovadlo, stabilizátor
*E 412	Guma guar	Zahušťovadlo, stabilizátor
*E 413	Tragant	Zahušťovadlo, stabilizátor
*E 414	Arabská guma	Zahušťovadlo, stabilizátor, emulgátor
*E 415	Xanthan	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 416	Guma karaya	Zahušťovadlo, stabilizátor
*E 417	Guma tara	Zahušťovadlo, stabilizátor
*E 418	Guma gellan	Zahušťovadlo, stabilizátor, želírující látka
E 420	Sorbitol	Sladidlo, zvlhčující látka, sekvestrant, emulgátor, zahušťovadlo
E 421	Mannitol	Sladidlo, protispékavá látka
*E 422	Glycerol	Zahušťovadlo, zvlhčující látka
E 425	Konjaková guma (glukomannan)	Zahušťovadlo, nosič
E 426	Sójová hemicelulóza	Zahušťovadlo, nosič
E 432	Polyoxyethylensorbitanmonolaurát (Polysorbate 20)	Emulgátor, disperzní činidlo
E 433	Polyoxyethylensorbitanmonooleát (Polysorbate 80)	Emulgátor, disperzní činidlo
E 434	Polyoxyethylensorbitanmonmopalmitát (Polysorbate 40)	Emulgátor, disperzní činidlo
E 435	Polyoxyethylensorbitanmonostearát (Polysorbate 60)	Emulgátor, disperzní činidlo
E 436	Polyoxyethylensorbitantristearát (Polysorbate 65)	Emulgátor, disperzní činidlo
*E 440	Pektiny	Zahušťovadlo, stabilizátor, želírující látka
E 442	Amonné soli fosfatidových kyselin (emulgátor RM, emulgátor LM)	Emulgátor
E 444	Acetát-isobutyrát sacharózy	Emulgátor, stabilizátor
E 445	Glycerolester borovicové pryskyřice	Emulgátor, stabilizátor
E 450	Difosforečnany	Emulgátor, stabilizátor, regulátor kyselosti, kypřicí látka, sekvestrant, zvlhčující látka

E-kód	Přídatná látka	Nejdůležitější funkce
E 451	Trifosforečnany	Sekvestrant, regulátor kyselosti, zahušťovadlo
E 452	Polyfosforečnany	Emulgátor, stabilizátor,regulátor kyselosti, kypřicí látka, sekvestrant, zvlhčující látka
E 459	Beta-cyklodextrin	Stabilizátor, nosič
*E 460	Celulóza	Emulgátor – disperzní činidlo, zahušťovadlo, protispékavá látka
*E 461	Metylcelulóza	Zahušťovadlo, stabilizátor, emulgátor
*E 463	Hydroxypropylcelulóza	Zahušťovadlo, stabilizátor, emulgátor
*E 464	Hydroxypropylmetylcelulóza (HPMC)	Zahušťovadlo, stabilizátor, emulgátor
*E 465	Etylmetylcelulóza	Zahušťovadlo, stabilizátor, emulgátor, pěnotvorná látka
*E 466	Karboxymetylcelulóza	Zahušťovadlo, stabilizátor, emulgátor
E 468	Zesíťovaná sodná sůl karboxymetylcelulózy	Stabilizátor, nosič
*E 469	Enzymově hydrolyzovaná karboxymetylcelulóza	Zahušťovadlo, stabilizátor
*E 470 a	Sodné, draselné a vápenaté soli mastných kyselin	Emulgátor, stabilizátor, protispékavá látka
*E 470 b	Hořečnaté soli mastných kyselin	Emulgátor, stabilizátor, protispékavá látka
*E 471	Mono a digylceridy mastných kyselin	Emugátor, stabilizátor
*E 472 a), b), c), d), e), f)	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou, mléčnou, citronovou, vinnou a acetylvinnou; směsné estery mono- a diglyceridů s kyselinou octovou a vinnou	Emulgátor, stabilizátor, sekvestrant
E 473	Cukroestery (estery sacharózy s mastnými kyselinami z jedlých tuků)	Emulgátor
E 474	Cukroglyceridy	Emulgátor
*E 475	Estery polyglycerolu s mastnými kyselinami (z jedlých tuků)	Emulgátor
E 476	Polyglycerolpolyricinaleát	Emulgátor
E 477	Estery propan-1,2-diolu s mastnými kyselinami	Emulgátor
E 479 b	Oxidovaný sójový olej a jeho produkty	Emulgátor
E 481	Stearoyllaktylát sodný	Emulgátor, stabilizátor
E 482	Stearoyllaktylát vápenatý	Emulgátor, stabilizátor
E 483	Stearyltartrát	Látka zlepšující mouku
E 491	Sorbitanmonostearát	Emulgátor
E 492	Sorbitantristearát	Emulgátor

E-kód	Přídatná látka	Nejdůležitější funkce
E 493	Sorbitanmonolaurát	Emulgátor
E 494	Sorbitanmonooleát	Emulgátor
E 495	Sorbitanmonopalmitát	Emulgátor
*E 500	Uhličitany sodné	Regulátor kyselosti, zahušťovadlo, protispékavá látka
*E 501	Uhličitany draselné	Regulátor kyselosti, stabilizátor
*E 503	Uhličitany amonné	Regulátory kyselosti, kypřicí látka
*E 504	Uhličitany hořečnaté	Regulátor kyselosti, protispékavá látka, stabilizátor barviva
*E 507	Kyselina chlorovodíková	Regulátor kyselosti
*E 508	Chlorid draselný	Plnidlo
*E 509	Chlorid vápenatý	Plnidlo
*E 511	Chlorid hořečnatý	Plnidlo
E 512	Chlorid cínatý	Antioxidant, stabilizátor barviva – jen pro konzervovaný bílý chřest
*E 513	Kyselina sírová	Regulátor kyselosti
*E 514	Síran sodný	Regulátor kyselosti
*E 515	Síran draselný	Regulátor kyselosti
*E 516	Síran vápenatý	Látka zlepšující mouku, sekvestrant, plnidlo
E 517	Síran amonný	Látka zlepšující mouku
*E 518	Síran hořečnatý	Plnidlo
E 520	Síran hlinitý	Plnidlo
E 521	Síran sodno-hlinitý	Plnidlo
E 522	Síran draselno-hlinitý	Regulátor kyselosti, stabilizátor
E 523	Síran amonno-hlinitý	Plnidlo, stabilizátor
*E 524	Hydroxid sodný	Regulátor kyselosti
*E 525	Hydroxid draselný	Regulátor kyselosti
*E 526	Hydroxid vápenatý	Regulátor kyselosti, plnidlo
*E 527	Hydroxid amonný	Regulátor kyselosti
*E 528	Hydroxid hořečnatý	Regulátor kyselosti, stabilizátor barviva
E 529	Oxid vápenatý	Regulátor kyselosti, látka zlepšující mouku
*E 530	Oxid hořečnatý	Látka protispékavá (protihrudkující)
E 535	Hexakyanoželeznatan sodný	Látka protispékavá (protihrudkující)
E 536	Hexakyanoželeznatan draselný	Látka protispékavá (protihrudkující)

E-kód	Přídatná látka	Nejdůležitější funkce
E 538	Hexakyanoželeznatan vápenatý	Látka protispékavá (protihrudkující)
E 541	Fosforečnan sodno-hlinitý	Regulátor kyselosti,emulgátor
E 551	Oxid křemičitý	Látka protispékavá
E 552	Křemičitan vápenatý	Látka protispékavá
E 553 a	Křemičitan hořečnatý (syntetický)	Látka protispékavá
E 553 b	Talek (mastek)	Látka protispékavá
E 554	Křemičitan sodno-hlinitý	Látka protispékavá
E 555	Křemičitan draselno-hlinitý	Látka protispékavá
E 556	Křemičitan vápenato-hlinitý	Látka protispékavá
E 558	Bentonit	Látka protispékavá
E 559	Kaolín	Látka protispékavá
*E 570	Mastné kyseliny	Lešticí látka, odpěňovač
*E 574	Kyselina glukonová	Regulátor kyselosti, kypřicí látka
*E 575	Glukono-delta-lakton	Regulátor kyselosti, kypřicí látka
*E 576	Glukonát sodný	Sekvestrant
*E 577	Glukonát draselný	Sekvestrant
*E 578	Glukonát vápenatý	Regulátor kyselosti, plnidlo
E 579	Glukonát železnatý	Stabilizátor barviva
E 585	Mléčnan železnatý	Stabilizátor barviva
E 586	4-hexylresorcin	Antioxidant
E 620	Kyselina glutamová	Stabilizátor barviva, antioxidant
E 621	Glutamát sodný	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 622	Glutamát draselný	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 623	Glutamát vápenatý	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 624	Glutamát amonný	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 625	Glutamát hořečnatý	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 626	Kyselina guanylová	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 627	Guanylát sodný	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 628	Guanylát draselný	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 629	Guanylát vápenatý	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 630	Kyselina inosinová	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 631	Inosinát sodný	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 632	Inosinát draselný	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 633	Inosinát vápenatý	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 634	Ribonukleotidy, vápenaté soli	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 635	Ribonukleotidy, sodné soli	Látka zvýrazňující chuť a vůni
*E 640	Glycin a jeho sodná sůl	Látka zvýrazňující chuť a vůni

E-kód	Přídatná látka	Nejdůležitější funkce
E 650	Octan zinečnatý	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 900	Dimetylpolysiloxan	Odpěňovač, protispékavá látka, emulgátor
E 901	Včelí vosk	Leštící látka
E 902	Vosk candelilla	Leštící látka
E 903	Karnaubský vosk	Leštící látka
E 904	Šelak	Leštící látka
E 905	Mikrokrystalický vosk	Leštící látka
E 912	Estery montanových kyselin	Leštící látka
E 914	Oxidovaný polyetylenový vosk	Leštící látka
*E 920	L-cystein	Látka zlepšující mouku
E 927 b	Močovina	Látka zlepšující mouku
*E 938	Argon	Balicí plyn
*E 939	Helium	Balicí plyn
*E 941	Dusík	Balicí plyn
*E 942	Oxid dusný	Propelant
E 943	Butan, isobutan	Propelant – pouze k ošetření povrchu
E 944	Propan	Propelant – pouze k ošetření povrchu
*E 948	Kyslík	Balicí plyn
*E 949	Vodík	Balicí plyn
E 950	Acesulfam K	Sladidlo, látka zvýrazňující chuť
951	Aspartam	Sladidlo, látka zvýrazňující chuť
E 952	Kyselina cyklamová a její sodná a vápenatá sůl	Sladidlo
E 953	Isomalt	Sladidlo, protispékavá látka, leštící látka
E 954	Sacharin	Sladidlo
E 955	Sukralosa	Sladidlo
E 957	Thaumatin	Sladidlo, látka zvýrazňující chuť
E 959	Neohesperidin DC	Sladidlo
E 962	Sůl aspartamu-acesulfamu	Sladidlo
E 965	Maltitol Sladidlo, emulgátor,	Stabilizátor
E 966	Laktitol	Sladidlo, zahušťovadlo
E 967	Xylitol	Sladidlo, stabilizátor, emulgátor, zahušťovadlo, zvlhčující látka
E 968	Erytritol	Sladidlo
E 999	Extrakt z kvilaje	Látka zvýrazňující chuť
E 1102	Glukosooxidáza	Látka zlepšující mouku

E-kód	Přídatná látka	Nejdůležitější funkce
*E 1103	Invertáza	Stabilizátor
E 1105	Lysozym	Konzervant
*E 1200	Polydextrózy	Stabilizátor, zahušťovadlo, zvlhčující látka, plnidlo
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	Stabilizátor, zahušťovadlo, disperzní činidlo
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	Stabilizátor barviva
*E 1404	Oxidovaný škrob	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1410	Fosforečnanový monoester škrobu	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1412	Fosforečnanový diester škrobu	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1413	Monofosforečnan škrobového difosforečnanu	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1414	Acetylovaný škrobový difosforečnan	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1420	Acetylovaný škrob	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1422	Acetylovaný škrobový adipát	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1440	Hydroxypropylškrob	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1442	Hydroxypropylškrobový difosforečnan	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1450	Škrobový oktenyljantaran sodný	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1451	Acetylovaný oxidovaný škrob	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1505	Trietylcitrát	Stabilizátor pěny
E 1518	Glyceryltriacetát	Zvlhčující látka
E 1520	Propylenglykol	Zvlhčující látka, disperzní činidlo
bez E	Polyetylenglykol (6000)	Odpěňovač

Poznámka: Většina uvedených látek má stanoveno omezené použití, pokud jde o druh potraviny, množství nebo účel použití. Nejpřísnější omezení platí pro kojeneckou výživu.
* Látky označené v tabulce hvězdičkou (regulátory kyselosti, plnidla, zahušťovadla, balicí plyny, antioxidanty) patří k nejméně problematickým z hlediska negativních vlivů na zdraví, a proto jsou použitelné téměř bez omezení. Naproti tomu jsou stanoveny složité omezující podmínky především pro barviva a konzervovadla.

Zpracováno podle vyhlášky č. 4/2008 Sb.
http://aplikace.mvcr.cz/archiv2008/sbirka/2008/sb003-08.pdf

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Autor: Ing. Irena Suková
Název: Průvodce označováním potravin
Lektoři: Odbor potravinářské výroby a legislativy MZe ČR
Vydal: Ústav zemědělské ekonomiky a informací, Slezská 7,
120 56 Praha 2-Vinohrady
Redakce, sazba: Ústav zemědělské ekonomiky a informací
Tisk: Reprotisk s.r.o., , M. R. Štefánika 318/1, 787 01 Šumperk
Náklad 4000 ks
Vyšlo v roce 2008
Druhé přepracované vydání
ISBN 80-7271-174-1
© Ústav zemědělské ekonomiky a informací, 2008