



# Označování potravin

- průvodce pro spotřebitele

2014



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



# OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN PRŮVODCE PRO SPOTŘEBITELE

Ing. Irena Suková

2014



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



INFORMAČNÍ CENTRUM  
BEZPEČNOSTI POTRAVIN

## **Anotace**

Příručka je souhrnem informací o významu a provedení údajů uváděných na potravinářských výrobcích a při prodeji potravin. Vychází z nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, podle kterého musí být potraviny označovány od 13. prosince 2014, a dále ze zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a z dalších předpisů Evropské unie a národních vyhlášek, které do problematiky označování zasahují.

Cílem příručky je zlepšení informovanosti spotřebitelů, tedy poskytnutí srozumitelné, a tím občas i zjednodušené, odpovědi na nejčastější dotazy. Nejedná se o vyčerpávající výklad právních předpisů, takže pro účely vytváření etiket pro potraviny je nutné se řídit přesným zněním právních předpisů.

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 opět pozměněny.

## OBSAH

1. Úvod	5
2. Vývoj legislativy	5
2.1 Před přistoupením ČR k EU	5
2.2 Po přistoupení ČR k EU	6
2.3 Nové nařízení (EU) č. 1169/2011EU	6
3. Základní požadavky na označování potravin	8
3.1 Všeobecně platné zásady	8
3.2 Způsob uvádění a umístění údajů	9
3.3 Povinné údaje	10
3.3.1 Balené potraviny	10
3.3.2 Zabalené potraviny	12
3.3.3 Nebalené potraviny	12
3.3.4 Pokrmy ve stravovacích službách	13
3.4 Podrobnosti k některým povinným údajům	13
3.4.1 Název potraviny	13
3.4.2 Seznam složek	14
3.4.3 Označování alergenních látek	15
3.4.4 Uvádění údajů o množství složek	16
3.4.5 Čisté množství potraviny	16
3.4.6 Datum použitelnosti a datum minimální trvanlivosti	17
3.4.7 Země původu nebo místo provenience	18
3.4.8 Obsah alkoholu	19
3.4.9 Výživové údaje	19
4 Výživová a zdravotní tvrzení	22
4.1 Výživová tvrzení	22
4.2 Zdravotní tvrzení	26
5 Chráněná označení	28

6 Označování biopotravin	29
7 Specifická pravidla /definice u vybraných skupin potravin	30
7.1 Maso, drůbež a masné výrobky	30
7.2 Ryby a vodní živočichové	32
7.3 Vejce	33
7.4 Mléko a mléčné výrobky	35
7.5 Med	38
7.6 Tuky a oleje	39
7.7 Pekařské výrobky	41
7.8 Ovoce a zelenina, brambory, houby a výrobky z nich	42
7.9 Nealkoholické nápoje ze šťáv	44
7.10 Pivo	45
7.11 Potraviny pro zvláštní výživové účely	47
7.12 Doplnky stravy	49
8 Závěr	50
PŘÍLOHA – seznam potravinářských aditiv	51

## 1. Úvod

Při nesmírně široké a stále se rozšiřující nabídce potravin vyskytujících se na trhu je nezbytné mít k dispozici nástroj, který poskytne bližší informace o produktech, aby spotřebitel měl možnost vybrat si podle hledisek, která on sám upřednostňuje. Tímto nástrojem jsou údaje uváděné na obalech nebo v blízkosti nebalených potravin. Dávno pryč jsou doby, kdy se většina potravin prodávala nebalených, a spotřebitel vybíral podle vzhledu. Dnes je na trhu většina potravin balených, a to kvůli nejrůznějším úpravám a zpracovatelským technologiím a kvůli nutnosti dokonalejší ochrany výrobků. Potřeba zvýšené ochrany souvisí s globalizací trhu, s náročnou distribucí a s požadavky na delší doby trvanlivosti.

Zvyšuje se zájem spotřebitelů o bezpečnost potravin, zvyšuje se povědomí o nutnosti zdravé vyvážené výživy, a s tím roste i zájem o příslušné informace na potravinách. Nezanedbatelné jsou i údaje, které se týkají parametrů dávaných do souvislosti s cenou výrobků. Spotřebitelé stále více čtou uváděné údaje a vyžadují uvádění dalších. Nároky však už někdy překračují reálné možnosti, především vzhledem k tomu, že plocha, která je pro uvádění údajů k dispozici, není nekonečně velká, a údaje přitom mj. musí být čitelné a musí být ve srozumitelném jazyce.

## 2. Vývoj legislativy

### 2.1 Před přistoupením ČR k EU

V tuzemsku dříve, do začátku 90. let minulého století, platil systém norem (státní, oborové, podnikové), které podrobně definovaly např. jednotlivé potraviny nebo skupiny potravin z hlediska složení surovin, technologických postupů, někdy stanovovaly i jednotkové hmotnosti a další parametry. Spotřebitel tehdy neměl možnost velkého výběru, ale nebylo nutné uvádět a číst množství údajů na potravinách, protože pod určitým názvem byl od různých tuzemských výrobců na trhu výrobek v jednotné, normou definované kvalitě.

V polovině 90. let přestaly být normy všeobecně povinné a mnohé byly zrušeny. V r. 1997 byl pro potraviny vydán **zákon 110/1997 Sb. o potravinách** obsahující i rámcová ustanovení o označování. Podrobnější pravidla pro označování jsou uvedena v **prováděcích vyhláškách** – ve vyhlášce o označování **113/2005 Sb.** nebo vyhláškách zaměřených na jednotlivé skupiny potravin.

## 2.2 Po přistoupení ČR k EU

Přistoupení ČR k EU v r. 2004 znamenalo povinné zavedení legislativy EU a splňování v ní obsažených požadavků. Tak byla ohledně označování potravin do českých předpisů zapracována především **směrnice 2000/13/ES** o označování potravin a její následné změny, začalo platit např. nařízení (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních.

## 2.3 Nové nařízení (EU) č. 1169/2011 EU

Vzhledem ke stálému zvyšování požadavků spotřebitelů na informace a vzhledem k nutnosti zlepšování ochrany jak zdraví, tak i ekonomických zájmů spotřebitelů, a také ochrany před nekalými konkurenčními praktikami, jsou výše citované předpisy průběžně doplňovány a upravovány. V důsledku úprav se legislativa postupně stává méně přehlednou, a někdy nejednoznačnou. V případě předpisů EU se navíc ukázalo, že požadavky stanovené ve formě směrnice EU, jejíž cíle členské státy zavádějí do své legislativy rozdílným způsobem, neplní dokonale ten záměr, kterým je harmonizace pravidel v EU.

Proto bylo přistoupeno ke zpracování nového nařízení EU o označování potravin, jehož cílem bylo jednak zlepšení ochrany spotřebitele, jednak zpřesnění některých ustanovení a celkové zjednodušení, lepší přehlednost a srozumitelnost legislativy. Zpracování, projednávání a přijetí tohoto nového nařízení trvalo několik let. Bylo nutno nastavit požadavky tak, aby nejen vycházely vstříc spotřebitelům, ale aby také byly splnitelné a kontrolovatelné.

Forma nařízení byla zvolena vzhledem k tomu, že konkrétní ustanovení obsažená v nařízení jsou na rozdíl od směrnice přímo platná ve všech členských státech, takže nevznikají v jednotlivých státech rozdíly související se zaváděním směrnice do národních legislativ. K přijetí **nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům** došlo dne 25. 10. 2011, přičemž nařízení nabývá účinnosti **13. 12. 2014** (v případě některých ustanovení až od 13. 12. 2016).

Kromě toho v ČR (a obdobně i v ostatních členských státech) i nadále platí určité předpisy, které doplňují ve vymezeném rozsahu předpisy EU.

Nařízení se stejně jako předcházející (zrušená) směrnice 2000/13/ES vztahuje na potravinářské produkty určené **pro konečného spotřebitele** a produkty **pro provozovny veřejného stravování**. Přebírá většinu požadavků na označování potravin vyplývajících z dosavadních právních předpisů EU. Zčásti napravuje dosavadní roztržitost předpisů tím, že seskupuje do jediného předpisu



problematiku označování potravin, a to včetně výživového označování a informací o alergenech.

Přesto existuje řada dalších předpisů buď s působením horizontálním (např. zdravotní a výživová tvrzení) nebo vertikálním (předpisy zaměřené na jednotlivé kategorie produktů), které přehlednost a výklad komplikují. Požadavky na označování stanovené ve zvláštních předpisech EU týkajících se určitých skupin potravin jsou nadřazené nařízení č. (EU) č. 1169/2011.

Nové nařízení stanovuje i některé nové povinnosti, jejichž přijetí bylo příčinou dlouhého dohadování mezi legislativci a příslušnými zájmovými skupinami, např. **povinné uvádění výživových informací, povinná velikost písma, povinné uvádění původu potravin či složek, uvádění údaje o tom, zda a kdy byla potravina rozmrazena**. Je zahrnuto i ustanovení týkající se prodeje potravin „na dálku“ (tzn. přes internet či telefon, apod.).

V řadě ustanovení nařízení odkazuje na prováděcí právní akty, které budou přijaty teprve následně.

Jsou vymezeny i mnohé oblasti, pro které je vydání pravidel s určitými omezeními ponecháno v kompetenci členských států. Pravidla členských států však nesmí znamenat omezení volného trhu v EU.

Nové nařízení (stejně jako předcházející zrušená směrnice) se zabývá především označováním potravin balených. Označování potravin nebalených a zabalených v zázemí prodejny je ponecháno v kompetenci členských států. Nařízení EU pouze stanovuje, že u nebalených produktů mohou být povinnými nejvýše ty údaje, které jsou povinné u balených produktů. Vždy se požaduje povinné poskytování informací o alergenech.

Ode dne 13. prosince 2014 se vzhledem k jejich zahrnutí do nařízení (EU) č. 1169/2011 **zrušuje** dosavadní směrnice **2000/13/ES** a její změny (2003/89/ES, 2006/107/ES, 2006/142/ES, 2008/68/ES, část nařízení (ES) č. 1332/2008 o enzymech a 1334/2008 o aromatech), směrnice **2002/67/ES** o označování obsahu chininu a kofeinu, směrnice **99/10/ES** (odchyly od pravidel) vydaná v souvislosti s dřívější směrnicí o označování 79/112/EHS, dále směrnice **90/496/EHS** o označování výživové hodnoty a její změna (2008/100/ES), směrnice **87/250/EHS** o označování obsahu alkoholu, nařízení (ES) č. **608/2004** o označování přidaných fytosterolů a směrnice **2008/5/ES** o dalších povinných údajích neuvedených ve směrnici 2000/13/ES. Odkazy na zrušené právní předpisy se považují za odkazy na nové nařízení.

Dochází k úpravám nařízení (ES) č. **1924/2006** (o výživových a zdravotních tvrzeních), **1925/2006** (o fortifikaci potravin) a ke zrušení nebo úpravám některých předpisů týkajících se např. postupů a kompetencí (nařízení (ES) č. 1882/2003, 1137/2008, 596/2009).

Potraviny uvedené na trh nebo opatřené etiketou před 13. prosincem 2014, a dále v případech požadavků o mletém mase (v části B přílohy VI) před 1. lednem 2014, a v případě ustanovení o výživové hodnotě (čl. 9 odst. 1 písm. L) před 13. prosincem 2016, smějí být potraviny uváděny na trh do vyčerpání zásob, i když ještě nejsou v souladu s požadavky nařízení (EU) č. 1169/2011.

Uvádění výživových údajů podle nového nařízení je povinné od 13. 12. 2016 (v období mezi 13. 12. 2014 a 13. 1. 2016 může být aplikováno dobrovolně, ale jen v souladu s novými pravidly).

## 3. Základní požadavky na označování potravin

### 3.1 Všeobecně platné zásady

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.

Obecně platí, že uváděné informace

- **nesmějí uvádět spotřebitele v omyl**, pokud jde o charakteristiky potraviny (nesmějí ani podle vzhledu, popisu nebo vyobrazení vyvolávat nesprávný dojem), nesmějí uvádět účinky nebo vlastnosti, které dotčená potravina nemá a nesmějí vyvolávat dojem zvláštnosti, zejména výslovným zdůrazňováním přítomnosti nebo nepřítomnosti určitých složek nebo živin, pokud se stejnými charakteristikami vyznačují všechny podobné potraviny,

- **musí být čitelné, přesné, jasné**, spotřebitelům snadno **srozumitelné**,

- **nesmějí připisovat potravině vlastnosti** (nebo na ně odkazovat) umožňující **zabránit určité lidské nemoci, zmírnit ji nebo ji vyléčit**, a to s výjimkou přírodních minerálních vod a potravin „určených pro zvláštní výživu“, které podléhají zvláštním předpisům,

– údaje musí být uvedeny **v jazyku srozumitelném** v příslušné zemi (národní předpis může stanovit použití konkrétního jazyka, v ČR se jedná o češtinu).

Za informace o potravině odpovídá ten provozovatel potravinářského podniku usazeného v EU (výrobce, balírna, dovozce, distributor nebo obchodník), pod jehož jménem nebo obchodním názvem je potravinu uváděna na trh.

V podnicích, které na tento podnik navazují, nesmějí být informace připojené k potravině upraveny, pokud by tyto úpravy mohly uvádět konečného spotřebitele v omyl nebo snížit možnost spotřebitele rozhodovat se při výběru potravin, a tyto podniky odpovídají za veškeré jimi provedené změny informací.

### Povinné a dobrovolné informace

Legislativa stanovuje, které údaje musí být uváděny povinně. I u potravin, u nichž určité údaje nejsou povinné, ale jsou uváděny dobrovolně, musí být splněny požadavky kladené na údaje uváděné povinně.

Uvádění dalších dobrovolně poskytovaných informací je omezeno těmito obecnými zásadami:

- nesmějí uvádět spotřebitele v omyl;
- nesmějí být pro spotřebitele nejednoznačné;
- musí být v případech, kde je to vhodné, podloženy příslušnými vědeckými údaji;
- nesmějí být uvedeny na úkor prostoru pro povinné informace.

Kromě toho jsou legislativně definovány i některé „nepovinné vyhrazené“ údaje, jejichž použití je přípustné jen při splnění stanovených podmínek (např. olivový olej „lisovaný zastudena“ či vejce „extra čerstvá“).

## 3.2 Způsob uvádění a umístění údajů

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 obalech, jejichž největší plocha, která je k dispozici, je příliš malá (menší než 10 cm<sup>2</sup>).

Údaje se uvádějí slovy, čísly a při případném schválení Evropskou komisí v budoucnu i pomocí piktogramů nebo symbolů.

Povinné údaje musí být umístěny na viditelném místě, nesmějí být žádným způsobem skryty, zastřeny ani přerušeny jiným textem nebo vyobrazením či jiným zasahujícím materiálem ani od nich nesmí být odváděna pozornost.

Čitelnost údajů souvisí s řadou faktorů (velikost a typ písma, mezery mezi písmeny, barva písma a pozadí aj.). Povinné údaje se vytisknou písmem, jehož **výška malého písmene „x“**, činí nejméně 1,2 mm. V případě obalů nebo nádob, jejichž největší plocha je menší než 80 cm<sup>2</sup>, činí výška malého písmene „x“ nejméně 0,9 mm.

Pro některé údaje je stanoveno povinné umístění ve stejném zorném poli (např. pro název potraviny, čisté množství, a popřípadě obsah alkoholu nebo výživové údaje).

V případě **nebalených potravin** je obecně požadováno, aby byly povinné údaje uváděny viditelně v bezprostřední blízkosti příslušných produktů.

Nařízení (EU) č. 1169/2011 nově zahrnuje i opatření týkající se **prodeje potravin „na dálku“** (tzn. přes internet či telefon, apod.), které se prodávají pouze jako balené. Informace (kromě data trvanlivosti/použitelnosti) musí být poskytnuty před dokončením nákupu, a to prostřednictvím webové stránky nebo letáku nebo jinými vhodnými prostředky. A veškeré povinné údaje musí být k dispozici v okamžiku doručení.

### 3.3 Povinné údaje

#### 3.3.1 Balené potraviny

Mezi povinné údaje na balených potravinách patří:

- a) **název potraviny;**
- b) **seznam složek** (u určitých potravin není povinný, viz 3.3.2);
- c) **alergenní složky;**
- d) **množství určitých složek** nebo skupin složek (jen ve stanovených případech);
- e) **čisté množství potraviny;**
- f) **datum použitelnosti** nebo **minimální trvanlivosti;**
- g) **země původu** (jen ve stanovených případech)
- h) **zvláštní podmínky uchování nebo podmínky použití**, pokud je to nezbytné pro zachování bezpečnosti a kvality (např. *teploty* nebo upozornění „*po otevření urychleně spotřebujte*“ u hermeticky uzavřených potravin, které se po otevření stávají rychle zkazitelnými). V případě potravin s datem použitelnosti se podmínky uvádějí vždy;
- i) **jméno nebo obchodní název a adresu provozovatele** zodpovědného za údaje;

- j) ve stanovených případech **zemi původu** nebo místo provenience;
- k) **návod k použití** v případě potraviny, kterou by bez tohoto návodu bylo obtížné odpovídajícím způsobem použít (musí být uveden takovým způsobem, aby umožnil náležité použití);
- l) **skutečný obsah alkoholu** u nápojů s obsahem alkoholu vyšším než 1,2 % objemových;
- m) **výživové údaje** (nejsou povinné u některých potravin vymezených v Příloze V, např. nezpracované jednosložkové produkty, vody i sycené a aromatizované, byliny, koření, sůl, stolní sladidla, káva a kávoviny, od výživových údajů jsou osvobozeny i potraviny s plochou obalu menší než 25 cm<sup>2</sup> a potraviny dodávané výrobcem v malých množstvích přímo konečnému spotřebiteli nebo do místních maloobchodů),
- n) **třída jakosti** (jen ve stanovených případech).

U určitých druhů nebo skupin potravin (viz Příloha III nařízení (ES) č. 1169/2011), jsou povinné ještě další – pro tyto potraviny relevantní – údaje, týkající se např. *balení v ochranné atmosféře, přidavku sladidel, lékořice, fytoosterolů, dále vysokého obsahu kofeinu (nad 150 mg/100 ml) nebo přidaného kofeinu do potravin jiných než jsou kávové a čajové nápoje, a také údaj o datu zmrazení.*

Zvláštními předpisy je řešeno uvádění údajů určených k identifikaci **šarže** (u balených a zabalých potravin).

Vypuštění určitých povinných údajů je přípustné ve výjimečných případech (u skleněných lahví určených k opakovanému použití, které jsou nesmazatelně označeny; v případě obalů nebo nádob, jejichž největší plocha je menší než 10 cm<sup>2</sup>).

### **Označení zdravotní nezávadnosti a identifikační označení**

U balených potravin živočišného původu (u výrobků z masa, ryb mléka, vajec) je, podle nařízení (ES) č. 853/2004 o hygienických pravidlech pro potraviny živočišného původu, povinné tzv. **označování zdravotní nezávadnosti**. Znamená to uvedení **oválné značky**, v níž je umístěna značka státu (u českých podniků „CZ“), veterinární identifikační číslo podniku a označení ES. Údaje slouží především pro dohledání v případě vyskytnuvší se zdravotní závady.

### 3.3.2 Zabalené potraviny

Mezi povinné údaje na potravinách zabalených obvykle v tržní síti bez přítomnosti spotřebitele pro účely přímého prodeje patří:

- a) **název provozovatele** potravinářského podniku, který potravinu uvádí na trh,
- b) **název potraviny**,
- c) **čisté množství**,
- d) **seznam složek**,
- e) **alergenní složky**,
- f) **země nebo místo původu** (jen ve stanovených případech),
- g) **zvláštní podmínky uchování**, pokud je to nezbytné,
- h) **jméno** nebo obchodní název a adresa **výrobce**,
- i) **datum použitelnosti** nebo datum minimální trvanlivosti,
- j) **třída jakosti** (jen ve stanovených případech),
- k) **%ní obsah hlavní složky** (jen ve stanovených případech).

U určitých druhů nebo skupin potravin (dle přílohy III nařízení (EU) č. 1169/2011, viz 3.3.1) ještě další relevantní údaje.

### 3.3.3 Nebalené potraviny

Mezi povinné údaje poskytované při prodeji nebalených potravin patří:

- a) **jméno** nebo obchodní název a adresa **výrobce**,
- b) **%ní obsah hlavní složky** (jen ve stanovených případech),
- c) **třída jakosti** (jen ve stanovených případech),
- d) **název potraviny**,
- e) **země nebo místo původu** (jen ve stanovených případech),

Tyto údaje musí být v místě prodeje viditelně umístěny v těsné blízkosti potraviny. U určitých druhů nebo skupin potravin se uvádějí ještě další relevantní údaje (dle přílohy III nařízení (EU) č. 1169/2011, viz kapitola 3.3.1). Dále musí být povinně viditelně v blízkosti nabízení k prodeji zpřístupněny údaje o

- **alergenních složkách** (pokud jsou přítomny),
- **datu použitelnosti** či **minimální trvanlivosti**,
- u některých potravin příp. další požadované údaje.

Tyto údaje o datu použitelnosti či minimální trvanlivosti je možné zpřístupnit i formou etikety použité na potravině, která je zabalená na žádost spotřebitele.

Na vyžádání musí být podány i informace o **seznamu složek** a v obdobných případech, v kterých je to požadováno u balených potravin i údaje o **množství složek**.

### 3.3.4 Pokrmy ve stravovacích službách

U pokrmů při poskytování stravovacích služeb (platí pro pokrmy nebalené i zabalené v místě prodeje za přítomnosti spotřebitele nebo bez jeho přítomnosti) musí být viditelně zpřístupněna snadno čitelná informace o názvu, a případně o výskytu alergenní složky.

## 3.4 Podrobnosti k některým povinným údajům

### 3.4.1 Název potraviny

Zásadně platí, že musí být použit takový název (zákonný, vžitý nebo popisný), aby si spotřebitel nemohl jeho význam nesprávně vykládat.

Nadále stejně jako dosud platí, že název potraviny musí být doprovázen dalšími údaji (o fyzikálním stavu potraviny nebo o určitém způsobu úpravy), pokud takové informace nevyplývají již z názvu nebo charakteru druhu nebo skupiny potravin, tzn. v případech, kdy by takové opomenutí mohlo uvést kupujícího v omyl.

Výslovně je stanovena povinnost (Příloha VI část A) doplnit v relevantním případě název o výraz:

- „*rozmrazeno*“ (u potraviny, která byla před prodejem zmrazena a je prodávána v rozmrazeném stavu),
- „*ozářeno*“ nebo „*ošetřeno ionizovaným zářením*“ apod.,
- „*přísady používané jako náhrada*“ uvedený v těsné blízkosti názvu výrobku v případě, že je jinou složkou nahrazena složka, která se v daném typu výrobku běžně používá nebo se v něm přirozeně vyskytuje,
- obdobně to platí pro přídavek bílkoviny jiného původu v produktu z určitého živočišného druhu (v produktech z masa a ryb),
- „*přidaná voda*“ v produktech z masa, které mají podobu krájeného masa, kusu masa, plátku, porce nebo jatečně upraveného těla zvířat a v upravených produktech rybolovu, pokud přidaná voda představuje více než 5 % váhy konečného výrobku,
- „*ze spojovaných kousků masa*“ a „*ze spojovaných kousků rybího masa*“ u výrobků, které vyvolávají dojem, že jsou vyrobeny z jednoho celistvého kusu masa či ryby, zatímco jsou zformovány z různých kusů spojených jinými složkami či jinými prostředky,
- „*střívko není jedlé*“ u dotčených masných výrobků. *Legislativou definovaný název potraviny*

Pro některé druhy produktů jsou v právních předpisech (EU i národních) zaměřených na jednotlivé výrobkové skupiny někdy stanoveny definice určitých názvů a platí, že tyto názvy lze použít jen při splnění charakteristiky uvedené v definici. Např. termín „*mléko*“ je vyhrazen jen pro produkt mléčné žlázy (nikoli pro nápoj z rostlinných semen), „*telecí maso*“ pro produkt ze skotu do 8 měsíců věku, „*hořká čokoláda*“ pro produkt obsahující nejméně 18 % kakaového másla a 35 % celkové kakaové sušiny, „*špekáčky*“ pro výrobek se stanovenými sensorickými vlastnostmi vyrobený z masa hovězího, telecího či vepřového, ale nikoli s použitím strojně odděleného masa. Mezi výrobky ze stejné kategorie, ale s jiným než definovaným názvem, bývá kvalitativní rozdíl (např. mezi výrobky označenými „Čokoláda“ a „Pochoutka“, mezi „Ovocná šťáva“ a „Ovocný nápoj“ nebo mezi „Špekáčky“ a „Buřtíky“).

*Obchodní značka*, název chráněný jako duševní vlastnictví nebo smyšlený název nejsou ve smyslu nařízení chápány jako název výrobku.

### 3.4.2 Seznam složek

Za nadpisem „*složení*“ se na potravině uvádějí všechny složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potravin, a to pokud se ve finálním výrobku vyskytují, i když třeba ve změněném stavu. Uvádějí se nejen hlavní suroviny, ale i přídavné látky (čili aditiva), aroma, nutriční faktory s významným biologickým účinkem jako vitamíny, minerální látky, aminokyseliny, specifické mastné kyseliny apod., a nově i umělé nanomateriály.

Složky se označují svým specifickým názvem, popřípadě skupinovým názvem (skupinové názvy jsou definovány v Příloze VII – např. olej živočišný, mouka, ryby apod.). V některých případech může být za skupinovým názvem uveden výčet druhů (např. „rostlinné oleje: řepkový, sojový – v různém poměru“).

U směsí (např. ovoce, koření nebo bylin) může být rovněž použit skupinový název, a za jejich výčtem uvedeno „v různém poměru“.

Pořadí složek podle skutečného množství nemusí být dodrženo v případě minoritních složek tvořících méně než 2 %.

Aditiva, která se do potravin přidávají kvůli barvě, konzistenci, trvanlivosti apod., se ve složení potravin označují buď názvem látky, nebo jim přiřazeným číselným kódem, tzv. „éčkem“, tzn. tří- až čtyřmístným kódem umístěným za písmenem „E ...“. Před výčtem skupin aditiv se uvádí vždy i název příslušné kategorie aditiv (antioxidanty, barviva, konzervanty, okyselovačla, kypřící látky, sladidla apod.).

Za názvy použitých umělých nanomateriálů se v závorce uvádí slovo „*nano*“.



Na rozdíl od ostatních složek se přidaná voda, těkavé látky a případně i koncentrované nebo sušené složky rekonstituované během výroby uvádějí v seznamu sestupně v pořadí podle jejich hmotnosti v konečném výrobku. Pokud přidaná voda nepřesahuje 5 %, nemusí se tato informace uvádět, ale výjimkou je maso, masné polotovary, nezpracované produkty rybolovu (filé) a mlži, u nichž musí být informace o přídavku vody uvedena vždy. Právě v případě masa je voda často předmětem zájmu spotřebitelů.

Některé složky není nutné do výčtu zařazovat:

- aditiva a enzymy vnesené do potraviny jinou složkou, které ve výrobku nezajišťují příslušnou funkci,
- látky fungující jako nosiče a pomocné látky, i když jsou v konečném produktu přítomné,
- vodu použitou pouze k rekonstituování sušené nebo koncentrované složky,
- vodu jako nálev, který se běžně nekonzumuje.

U níže uvedených potravin *se nevyžaduje uvedení seznamu složek*:

- čerstvé neupravené ovoce a zelenina včetně brambor,
- syčené vody (v jejich označení je uvedeno, že jsou syčené);
- kvasné octy z jediné základní suroviny, a pokud do nich nebyly přidány žádné jiné složky;
- sýry, máslo, kysané mléko a smetana (bez přídavku jiných než mléčných složek, enzymů a kultur),
- potraviny sestávající z jediné složky,
- nápoje s obsahem alkoholu vyšším než 1,2 % obj.

Speciální požadavky platí pro informace o alergenních složkách (viz níže).

### 3.4.3 Označování alergenních látek

Vzhledem k velmi rozšířenému výskytu alergií musí být na potravinách v rámci „složení potraviny“ zvýrazněna (např. typem písma) případná přítomnost alergenní složky, a to ať je v potravine 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* (seznam je uveden v příloze II nařízení 1169/2011). Výjimkou z povinnosti zvýraznění alergenní složky je případ, kdy název, pod kterým je potravina prodávána, jednoznačně informuje o obsahu takové alergenní složky (např. vajec, mléka). Některé složky vyrobené

z alergenních potravin, u nichž už se v důsledku zpracování negativní zdravotní účinek neprojevuje, jsou z povinné deklarace vyjmuty (např. zcela rafinovaný sojový olej či složky použité k výrobě destilátů).

### 3.4.4 Uvádění údajů o množství složek

Údaj o množství obsažené složky se – až na případy stanovené jinými předpisy – uvádí jen, když složka:

a) je uvedena v názvu potraviny nebo ji spotřebitelé s tímto názvem obvykle spojují (např. podíl malin v pomazánce „Ovocná směs s malinami“ nebo maso v masných výrobcích),

b) je na etiketě zdůrazněna slovy, vyobrazením nebo grafickým znázorněním,

c) je důležitá pro charakterizaci potraviny (např. žloutek v majonéze) a pro její odlišení od výrobků, s nimiž by mohla být zaměněna kvůli svému názvu nebo vzhledu.

Údaj o množství složky se vyjadřuje jako procentní podíl, který *odpovídá množství složky nebo složek v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny*, a uvede se buď v názvu potraviny, nebo bezprostředně vedle tohoto názvu, nebo v seznamu složek společně s danou složkou nebo skupinou složek.

Avšak v případě potravin, které ztratily během technologického procesu vlhkost, se uvedené množství obvykle vyjádří jako *procentní podíl odpovídající množství složek v hotovém výrobku*, protože jinak by podíl překračoval hodnotu 100 %. Výjimkou z tohoto pravidla jsou však např. trvanlivé uzeniny, u nichž sice došlo při výrobě ke ztrátě vody, ale uvádí se skutečné *množství použitého masa v gramech, které odpovídá 100 g hotového výrobku, (tzn., že uváděné množství překračuje hodnotu 100 % hotového výrobku)*.

V případě potravin v koncentrované nebo dehydratované formě je množství složek zpravidla uvedeno *na základě jejich hmotnostních podílů ve výrobku rekonstituovaném přidáním vody*.

Z tohoto ustanovení o povinném uvádění množství složek existují určité výjimky, a to u složek, jejichž množství je pro charakterizaci potraviny nevýznamné, nebo se jedná o nepatrná množství, nebo množství je pro daný typ výrobku stanoveno zvláštním předpisem a uvedení se nepožaduje.

### 3.4.5 Čisté množství potraviny

Čisté množství potravin se vyjadřuje v litrech, centilitrech, mililitrech, kilogramech nebo gramech, jak je to vhodné. Případně se uvede počet kusů v balení

a hmotnost jednotlivých kusů. U balení menších než 5 g nebo 5 ml se nepožaduje uvedení čistého množství (kromě koření a bylin).

U pevných potravin v nálevu se při označování uvádí též čistá hmotnost této potraviny po odkapání.

### 3.4.6 Datum použitelnosti a datum minimální trvanlivosti

Datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti vymezuje maximální dobu, po kterou si potravina zachovává své specifické vlastnosti a splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost.

**Datum použitelnosti** se používá v případě potravin, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze, a mohou tedy po krátké době představovat bezprostřední nebezpečí pro lidské zdraví.

Uvádí se tak, že na každé jednotlivě balené porci se za výrazem „Spotřebujte do ...“ umístí buď přímo datum (v nekódovaném tvaru v pořadí den, měsíc a popřípadě rok), nebo odkaz na místo, kde je datum uvedeno na etiketě nebo obalu. Za těmito údaji musí být uvedeny podmínky pro uchovávání potraviny.

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

**Datum minimální trvanlivosti** se uvádí slovy:

- „minimální trvanlivost do ...“, je-li v datu uveden den,
- „minimální trvanlivost do konce ...“ v ostatních případech (je-li uveden jen měsíc nebo rok).

K tomu se připojí buď přímo datum (v nekódovaném tvaru v pořadí den, měsíc a popřípadě rok), nebo odkaz na místo, kde je datum uvedeno na etiketě nebo obalu.

V případě potravin:

- s trvanlivostí nepřekračující tři měsíce postačí uvedení dne a měsíce,
- s trvanlivostí delší než tři měsíce, avšak nejvýše v délce 18 měsíců, postačí uvedení měsíce a roku,
- s trvanlivostí delší než osmnáct měsíců postačí uvedení roku.

Pokud je to pro zachování kvality významné, uvádějí se za tímto datem i podmínky uchovávání potraviny.

Po uplynutí data 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 pak ručí subjekt, který potravinu nabízí.

Datum minimální trvanlivosti nemusí být uvedeno u:

- čerstvého neupraveného ovoce a zeleniny včetně brambor,
- vín a podobných výrobků,
- nápojů obsahujících nejméně 10 % obj. alkoholu,
- výrobků pekárenského odvětví, které jsou obvykle spotřebovány do 24 hodin od výroby,
- octa, jedlé soli, cukru v pevné formě,
- cukrovinek sestávajících téměř výhradně z ochucených nebo přibarvených cukrů,
- žvýkaček a podobných výrobků ke žvýkání.

### 3.4.7 Země původu nebo místa provenience

Uvedení země původu nebo místa provenience je povinné podle nařízení (EU nebo ES) č.:

– 1151/2012 v případech používání *chráněných zeměpisných označení, chráněných označení původu a zaručeně tradičních specialit*,

– 607/2009 u některých vinařských produktů (podle nařízení (ES) č. 479/2008) v případech používání *chráněných zeměpisných označení, chráněných označení původu* a tradičních výrazů,

– 1760/2000 o systému identifikace a evidence skotu, o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa, a sice u *hovězího masa*,

– 543/2011 v případě *nezpracovaného ovoce, zeleniny a brambor*; tímto nařízením se provádí rámcové nařízení 1308/2013 o společné organizaci zemědělských trhů,

– 589/2008 v případě *vajec* (v rámci tzv. kódu producenta); tímto nařízením se provádí rámcové nařízení 1308/2013 o společné organizaci zemědělských trhů,

– 29/2012 u extra panenského olivového oleje a panenského olivového oleje,

– 1169/2011\*.

\*Podle nařízení (EU) č. 1169/2011 je uvedení země původu povinné v případech:

a) pokud by opomenutí tohoto údaje mohlo uvádět spotřebitele v omyl, zejména pokud by ostatní informace na potravině naznačovaly, že potravina je z jiné země původu nebo místa provenience;

b) v případě druhů masa (čerstvé, chlazené nebo zmrazené):

- vepřové,
- skopové nebo kozí,
- maso z drůbeže (tzn. kuřata, slepice, krůty, kachny, husy, perličky...).

Pravidla pro uvádění země chovu a země porážky v případě druhů masa podle nařízení (EU) č. 1169/2011 jsou stanovena nařízením (EU) č. 1337/2013. Určujícím je především doba chovu zvířete v určité zemi. Pokud je zvíře chováno postupně v různých zemích, uvádí se buď země s převažující dobou chovu, nebo výčet zemí nebo údaj „v EU“ nebo „mimo EU“.

Uvažuje se o rozšíření legislativy o povinné označování původu např. u mléka nebo u určitých hlavních složek některých výrobků.

Název, obchodní firma nebo adresa provozovatele potravinářského podniku na etiketě nepředstavuje údaj o zemi původu nebo místě provenience potraviny ve smyslu tohoto nařízení.

Označení země zpracování, které se povinně uvádí v oválu u potravin živočišného původu, nevypovídá o zemi původu použitých surovin, slouží k identifikaci především v případě zpětného dohledávání.

### 3.4.8 Obsah alkoholu

Skutečný obsah alkoholu se uvádí u nápojů o obsahu alkoholu vyšším než 1,2 % objemových. Vyjadřuje se číslem s nejvýše jedním desetinným místem, přičemž jsou přípustné kladné a záporné odchylky 0,3 až 1,5 % obj. (nejnižší odchylky u piva s obsahem alkoholu do 5,5 % obj.).

### 3.4.9 Výživové údaje

Na rozdíl od dosavadního stavu, podle něhož bylo uvádění výživových údajů povinné jen pro určité potraviny, u nichž byl zdůrazněn výživový význam, nebo v případě zvláštních předpisů (např. směrnice 2002/46/ES o doplňcích stravy a směrnice 2009/54/ES o přírodních minerálních vodách), je podle nařízení (EU) č. 1169/2011 povinnost rozšířena obecně na všechny potraviny (výjimky viz níže).

Vzhledem k tomu, že se jedná o změnu velmi náročnou pro výrobce, začne tato povinnost platit až od prosince 2016. Dobrovolně mohou být výživové údaje dle pravidel nařízení (EU) č. 1169/2011 uváděny i před tímto termínem.

**Povinné** výživové údaje se týkají:

- energetické hodnoty, vyjádřené v kJ (kilojouly) a kcal (kilokalorie) na 100 g nebo 100 ml a množství tuků, nasycených mastných kyselin, sacharidů, cukrů (tzn. mono- a di-sacharidů), bílkovin a soli (ve vhodných jednotkách hmotnosti na 100 g nebo 100 ml).

Pokud je obsah soli výlučně důsledkem přirozeně se vyskytujícího sodíku, je možné to na obalu uvést.

**Dobrovolně** je možné uvést údaje pouze o jedné nebo více z následujících živin (podle toho, co je pro příslušnou potravinu podstatné):

- mononenasycené mastné kyseliny (monoenoové mastné kyseliny);
- polynenasycené mastné kyseliny (polyenoové mastné kyseliny);
- polyalkoholy;
- škrob;
- vláknina,
- vitaminy nebo minerální látky, které jsou přítomné ve významných množstvích.

Uvedení výživových údajů, **není povinné** u potravin jako např. (Příloha V, nařízení (EU) č. 1169/2011):

- nezpracované produkty obsahující jedinou složku nebo skupinu složek,
- vody včetně vod syčených oxidem uhličitým a/nebo ochucených aromaty,
- byliny, koření nebo jejich směsi,
- sůl a náhražky soli, stolní sladidla,
- káva, kávoviny, čaje i s přísadkou aromaty, která nemění výživovou hodnotu čaje, instantní produkty, extrakty,
- octy včetně aromatizovaných,
- aroma, potravinářské přídatné látky, pomocné látky, enzymy,
- želatina a želírující složky,
- kvasnice (droždí),
- žvýkačky,
- potraviny v obalech, jejichž největší plocha je menší než 25 cm<sup>2</sup>
- potraviny dodávané výrobcem v malých množstvích přímo konečnému

spotřebiteli nebo do místních maloobchodů přímo zásobujících konečného spotřebitele.

Existují specifické případy, u nichž lze omezit údaje o výživové hodnotě na údaje

- o energetické hodnotě nebo
- o energetické hodnotě v kombinaci s tuky, nasycenými mastnými kyselinami, cukry a solí.

Výživové údaje se *vztahují na potravinu ve stavu, v němž je prodávána*. Tam, kde je to vhodné, mohou se informace vztahovat na potravinu po úpravě, pokud jsou připojeny podrobné pokyny pro tuto úpravu.

Uváděné údaje *jsou průměrnými hodnotami*, které vycházejí z výsledků:

- analýzy dané potraviny provedené výrobcem;
- výpočtu s použitím známých nebo skutečných průměrných hodnot použitých složek, nebo
- výpočtu s použitím obecně zjištěných a přijímaných údajů.

Údaje o energetické hodnotě se vypočítávají pomocí přepočtových koeficientů pro jednotlivé živiny: např. pro sacharidy a bílkoviny 17 kJ/g resp. 4 kcal/g, pro tuky 37 kJ/g resp. 9 kcal/g, pro vlákninu 8 kJ/g resp. 2 kcal/g.

Navíc mohou být hodnoty uvedeny v přepočtu na jednu porci nebo jednotku spotřeby, pokud je vyznačena velikost porce nebo jednotky spotřeby a je uveden počet porcí nebo jednotek obsažených v balení.

Jen ve výjimečných případech mohou být uvedeny pouze hodnoty živin vztahované na porci.

Údaje o vitamínech a minerálních látkách se povinně vyjadřují kromě jednotek množství také jako *procentní podíl stanovených referenčních hodnot příjmu* vztaheno na 100 g nebo 100 ml (referenční hodnoty uvádí příloha XIII).

Energetickou hodnotu a obsah živin lze dobrovolně rovněž vyjádřit také jako procentní podíl referenčních hodnot příjmu na 100 g nebo 100 ml. Vzhledem k tomu, že jsou legislativně stanoveny pouze referenční hodnoty pro dospělé, musí být přitom uvedeno „Referenční hodnota příjmu u průměrné dospělé osoby“.

<i>Energetická hodnota nebo název živiny</i>	<i>Referenční hodnoty příjmu pro dospělé osoby</i>
Energetická hodnota	8400 kJ/2000 kcal
Tuky	celkem 70 g
Nasycené mastné kyseliny	20 g
Sacharidy	260 g
Cukry	90 g
Bílkoviny	50 g
Sůl	6 g

## 4. Výživová a zdravotní tvrzení

Některé potraviny se vzhledem ke svému složení vyznačují výživově prospěšnými vlastnostmi nebo jejich konzumace má určitou souvislost se zdravím, přičemž je v zájmu výrobců i spotřebitelů, aby se informace o tom objevily na výrobku nebo v reklamě. Uvádění takových specifických informací reguluje nařízení (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních, jehož cílem je, aby spotřebitel byl chráněn před tvrzeními, která nejsou přesná nebo opodstatněná.

### 4.1 Výživová tvrzení

Je schválen soubor výživových tvrzení, která jednotným způsobem informují spotřebitele o sníženém nebo zvýšeném obsahu energie, živin nebo jiných látek v potra-  
vině nebo o jejich nepřítomnosti. Definice těchto tvrzení vymezují obsah příslušné složky buď absolutní hodnotou, nebo proti porovnatelnému výrobku (např. „sníženo o 30 %“). Kromě níže uvedených tvrzení lze uvést i obdobné formulace, které mají pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam.

#### ***Výživová tvrzení a podmínky, které se na ně vztahují***

##### **S NÍZKOU ENERGETICKOU HODNOTOU**

– neobsahuje více než 40 kcal (170 kJ)/100 g nebo více než 20 kcal (80 kJ)/100 ml, pro stolní sladidla platí limit 4 kcal (17 kJ) na porci odpovídající sladivosti 6 g sacharózy (přibližně 1 kávová lžička sacharózy)

##### **SE SNÍŽENOU ENERGETICKOU HODNOTOU**

– energetická hodnota je snížena alespoň o 30 %, a současně je nutné uvést, co vedlo ke snížení



#### BEZ ENERGETICKÉ HODNOTY

– neobsahuje více než 4 kcal (17 kJ)/100 ml, pro stolní sladidla se použije limit 0,4 kcal (1,7 kJ) na porci odpovídající sladivosti 6 g sacharózy (přibližně 1 kávová lžička sacharózy)

#### S NÍZKÝM OBSAHEM TUKU

– neobsahuje více než 3 g tuku na 100 g nebo 1,5 g tuku na 100 ml (1,8 g tuku na 100 ml v případě polotučného mléka)

#### BEZ TUKU

– neobsahuje více než 0,5 g tuku na 100 g nebo 100 ml. Tvzení vyjádřená jako „X % bez tuku“ jsou však zakázána

#### S NÍZKÝM OBSAHEM NASYCENÝCH TUKŮ

– celkový obsah nasycených mastných kyselin a transmastných kyselin v produktu nepřesahuje 1,5 g na 100 g nebo 0,75 g na 100 ml, přičemž nesmí celkový obsah nasycených mastných kyselin a transmastných kyselin představovat více než 10 % energetické hodnoty

#### BEZ NASYCENÝCH TUKŮ

– celkový obsah nasycených tuků a transmastných kyselin nepřesahuje 0,1 g nasycených tuků na 100 g nebo 100 ml

#### S NÍZKÝM OBSAHEM CUKRŮ

– neobsahuje více než 5 g cukrů na 100 g nebo 2,5 g cukrů na 100 ml.

#### BEZ CUKRŮ

– neobsahuje více než 0,5 g cukrů na 100 g nebo 100 ml.

#### BEZ PŘÍDAVKU CUKRŮ

– nebyly přidány žádné monosacharidy ani disacharidy ani žádná jiná potravinová látka používaná pro své sladivé vlastnosti. Pokud se cukry v potravině vyskytují přirozeně, má být na etiketě rovněž uvedeno: „OBSAHUJE PŘIROZENĚ SE VYSKYTUJÍCÍ CUKRY“

#### S NÍZKÝM OBSAHEM SODÍKU/SOLI

– neobsahuje více než 0,12 g sodíku nebo rovnocenné množství soli na 100 g nebo 100 ml. V případě vod jiných než přírodních minerálních vod spadajících do působnosti směrnice 80/777/EHS by tato hodnota neměla být vyšší než 2 mg sodíku na 100 ml.

### S VELMI NÍZKÝM OBSAHEM SODÍKU/SOLI

– neobsahuje více než 0,04 g sodíku nebo rovnocenné množství soli na 100 g nebo 100 ml. Toto tvrzení nelze použít v případě přírodních minerálních vod a jiných vod

### BEZ SODÍKU NEBO BEZ SOLI

– neobsahuje více než 0,005 g sodíku nebo rovnocenné množství soli na 100 g

### BEZ PŘÍDAVKU SODÍKU/SOLI

– nebyl do produktu přidán žádný sodík/sůl ani žádná jiná složka, do které byl přidán sodík/sůl, a výrobek neobsahuje více než 0,12 g sodíku nebo rovnocenné množství soli na 100 g nebo 100 ml

### ZDROJ VLÁKNINY

– obsahuje alespoň 3 g vlákniny na 100 g nebo alespoň 1,5 g na 100 kcal

### S VYSOKÝM OBSAHEM VLÁKNINY

– obsahuje alespoň 6 g vlákniny na 100 g nebo alespoň 3 g na 100 kcal

### ZDROJ BÍLKOVIN

– bílkoviny představují alespoň 12 % energetické hodnoty potravin

### S VYSOKÝM OBSAHEM BÍLKOVIN

– bílkoviny představují alespoň 20 % energetické hodnoty potravin

### ZDROJ VITAMINŮ NEBO MINERÁLNÍCH LÁTEK

– obsahuje alespoň významné množství uvedeného vitamínu/vitaminů nebo minerální látky/minerálních látek, jak je uvedeno v příloze směrnice 90/496/EHS nebo množství uvedené v nařízení (ES) č. 1925/2006

### S VYSOKÝM OBSAHEM VITAMINŮ NEBO MINERÁLNÍCH LÁTEK

– obsahuje alespoň dvojnásobek hodnoty definované jako „Zdroj +...“ (viz výše)

### OBSAHUJE + NÁZEV ŽIVINY NEBO JINÉ LÁTKY

– splňuje-li produkt obecné požadavky pro uvádění tvrzení, tzn. příslušná látka je přítomna v množství a formě, kdy má příznivý fyziologický účinek (nepoužije se pro vitaminy a minerální látky)

### SE ZVÝŠENÝM OBSAHEM + NÁZEV ŽIVINY

– splňuje-li produkt podmínky platné pro tvrzení „Obsahuje +...“, a zvýšení obsahu představuje ve srovnání s podobným produktem alespoň 30 %

## SE SNÍŽENÝM OBSAHEM (NÁZEV ŽIVINY)

– snížení alespoň 30% ve srovnání s podobným produktem, s výjimkou mikroživin, pro něž je přijatelný 10% rozdíl referenčních hodnot stanovených ve směrnici 90/496/EHS, a s výjimkou sodíku nebo rovnocenné hodnoty soli, pro něž je přijatelný 25% rozdíl.

Tvrzení „se sníženým obsahem nasycených tuků“, lze použít pouze v těchto případech:

a) pokud je celkový obsah nasycených mastných kyselin a transmastných kyselin alespoň o 30 % nižší než celkový obsah nasycených mastných kyselin a transmastných kyselin v podobném produktu a

b) pokud je obsah transmastných kyselin stejný jako u podobného produktu nebo nižší.

Tvrzení „se sníženým obsahem cukrů“ lze použít pouze tehdy, pokud je energetická hodnota produktu stejná jako energetická hodnota podobného produktu nebo nižší

## LIGHT/LITE (LEHKÝ)

– musí splňovat stejné podmínky, jako jsou podmínky stanovené pro výraz „se sníženým obsahem“; toto tvrzení musí být také doplněno informací o vlastnosti nebo vlastnostech, díky nimž se jedná o produkt „light“ nebo „lite“

## PŘIROZENĚ/PŘIROZENÝ

– pokud potravinu přirozeně splňuje podmínky stanovené v této příloze pro použití výživového tvrzení, lze před daným tvrzením použít slovo „přirozeně/přirozený“.

## ZDROJ OMEGA–3 MASTNÝCH KYSELIN

– obsahuje alespoň 0,3 g kyseliny alfa–linolenové na 100 g a na 100 kcal nebo alespoň 40 mg celkového obsahu kyseliny eikosapentaenové a kyseliny dokosahexaenové na 100 g a na 100 kcal

## S VYSOKÝM OBSAHEM OMEGA–3 MASTNÝCH KYSELIN

– obsahuje–li produkt alespoň 0,6 g kyseliny alfa–linolenové na 100 g a na 100 kcal nebo alespoň 80 mg celkového obsahu kyseliny eikosapentaenové a kyseliny dokosahexaenové na 100 g a na 100 kcal

## S VYSOKÝM OBSAHEM MONONENASYCENÝCH TUKŮ

– alespoň 45 % mastných kyselin přítomných v produktu je odvozených od

mononenasycených tuků a mononenasycené tuky představují více než 20 % energetické hodnoty produktu

#### S VYSOKÝM OBSAHEM POLYNENASYCENÝCH TUKŮ

– alespoň 45 % mastných kyselin přítomných v produktu je odvozených od polynenasycených tuků a polynenasycené tuky představují více než 20 % energetické hodnoty produktu

#### S VYSOKÝM OBSAHEM NENASYCENÝCH TUKŮ

– alespoň 70 % mastných kyselin přítomných v produktu je odvozených od nenasycených tuků a nenasycené tuky představují více než 20 % energetické hodnoty produktu.

## 4.2 Zdravotní tvrzení

Existuje celá řada živin a jiných látek vyskytujících se v potravinách, které mají výživový nebo fyziologický účinek. Aby byl spotřebitel chráněn před živelným uváděním neprokázaných zdravotních tvrzení, jsou nařízením (ES) č. 1924/2006 stanovena pravidla pro předkládání žádostí o uvádění zdravotních tvrzení na příslušné potravině a o procesu schvalování. Podmínkou je, že tvrzení může být uvedeno jen na potravinách, které nejsou nevhodné pro zdravou výživu, a že průkaznými studiemi je potvrzen udávaný účinek. V této souvislosti jsou vhodnými kritérii pro určení vhodnosti uvedení zdravotního tvrzení na určité potravině faktory, jako je např. obsah alkoholu v produktu, nebo výživový profil produktu. Potravina/složka, která úspěšně projde přísnými kritérii procesu, je zařazena do Rejstříku schválených zdravotních tvrzení (EU Register on Nutrition and Health Claims).

Při použití zdravotního tvrzení na obalu potraviny nebo v reklamě musí být současně uvedeny i případně stanovené omezující podmínky (např. nevhodné pro těhotné, max. 3 g denně).

Tvrzení jsou rozdělena v zásadě na:

- tvrzení o *funkčním účinku*
- tvrzení o *snížení rizika onemocnění* a
- tvrzení *týkajících se vývoje a zdraví dětí*.

Největší počet schválených tvrzení se týká funkčního účinku, v květnu 2012 bylo vydáno nařízení (EU) č. 432/2012, kterým se schvaluje celkem 222 funkčních tvrzení, a postupně jsou na základě žádostí výrobců schvalována další.

## Příklady funkčních tvrzení

Tvrzení	Podmínky
<b>Beta-glukany</b> přispívají k udržení normální hladiny cholesterolu v krvi	Pouze u potravin, které obsahují nejméně 1 g beta-glukanů z ovsu, ovesných otrub, ječmene, ječných otrub nebo ze směsi těchto zdrojů v kvantifikované porci. Spotřebitel musí být informován, že příznivého účinku se dosáhne při přívodu 3 g beta-glukanů denně.
<b>Betain</b> přispívá k normálnímu metabolismu homocysteinu	Pouze u potravin, které obsahují nejméně 500 mg betainu v kvantifikované porci. Spotřebitel musí být informován, že příznivého účinku se dosáhne při přívodu 1,5 g betainu denně.
<b>Flavanoly z kaka</b> pomáhají udržet elasticitu krevních cév, což přispívá k normálnímu krevnímu oběhu	Pouze u nápojů z kaka (s kakaovým práškem) nebo u hořké čokolády, které zajišťují nejméně denní přívod 200 mg flavanolů z kaka se stupněm polymerace 1–10. Spotřebitel musí být informován, že příznivého účinku se dosáhne při denním přívodu 200 mg flavanolů z kaka.
<b>EPA a DHA</b> přispívají k normální činnosti srdce	Pouze u potravin, které jsou přinejmenším „zdrojem EPA a DHA“ (výživové tvrzení). Spotřebitel musí být informován, že příznivého účinku se dosáhne při přívodu 250 mg EPA a DHA denně.
Při konzumaci s jinými potravinami obsahujícími železo <b>maso nebo ryby</b> přispívají k lepšímu vstřebávání železa	Pouze u potravin, které obsahují nejméně 50 g masa nebo ryb v jedné kvantifikované porci. Spotřebitel musí být informován, že příznivého účinku se dosáhne konzumací 50 g masa nebo ryb současně s potravinami obsahujícími nehemové železo.
<b>Vlašské ořechy</b> přispívají k lepší pružnosti krevních cév	Pouze u potravin, které poskytují přívod 30 g vlašských ořechů denně. Spotřebitel musí být informován, že příznivého účinku se dosáhne při přívodu 30 g vlašských ořechů denně.
<b>Živé kultury v jogurtu</b> nebo v kysaném mléce zlepšují trávení laktózy z výrobku u osob, které laktózu špatně tráví	Jogurt nebo kysané mléko musí obsahovat nejméně 10 <sup>8</sup> kolonii tvořících jednotek živých mikroorganismů kyselobuňkové kultury ( <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> a <i>Streptococcus thermophilus</i> ) na 1 gram.

## Příklady tvrzení o snížení rizika onemocnění

Tvrzení	Podmínky
Bylo zjištěno, že <b>rostlinné steroly a estery rostlinných stanolů</b> snižují hladinu cholesterolu v krvi. Vysoká hladina cholesterolu je rizikovým faktorem pro vznik ischemické choroby srdeční.	Spotřebitel musí být informován, že příznivého účinku se dosáhne při příjmu 1,5–2,4 g rostlinných sterolů/ stanolů denně. Odkaz na rozsah účinku lze uvádět pouze u těchto kategorií potravin: pomazánky ze žlutého tuku, mléčné výrobky, majonéza a salátové zálivky. Uvádí-li se rozsah účinku, musí se spotřebiteli sdělit celé rozpětí „7 až 10 %“ a doba, za kterou se účinku dosáhne „za 2 až 3 týdny“.

Bylo prokázáno, že <b>beta- glukan z ovsa/ ječmene</b> snižuje hladinu cholesterolu v krvi. Vysoká hladina cholesterolu představuje rizikový faktor pro vznik koronárního srdečního onemocnění.	Spotřebitel musí být informován, že příznivého účinku je dosaženo na základě denního příjmu 3 g ovesného/ječného beta-glukanu. Tvrzení lze použít u potravin, které obsahují alespoň 1 g ovesného/ječného beta-glukanu v kvantifikované porci.
---	--

### Příklady tvrzení týkajících se vývoje a zdraví dětí

Tvrzení	Podmínky
<b>Kyselina dokosahexaenová (DHA)</b> přispívá k normálnímu vývoji zraku kojenců do 12 měsíců věku.	Spotřebitel musí být informován, že příznivého účinku se dosáhne při příjmu 100 mg DHA denně. Použije-li se tvrzení na pokračovací kojenecké výživě, obsahuje potravina nejméně 0,3 % z celkového obsahu mastných kyselin, jako je DHA.
<b>Vápník</b> je nezbytný pro normální růst a vývoj kostí u dětí.	Pouze u potraviny, která je minimálně „zdrojem vápníku“ (výživové tvrzení).

## 5. Chráněná označení

Na podporu produktů, jejichž vlastnosti jsou určovány určitou oblastí původu suroviny, typickým způsobem zpracování v příslušné oblasti, řemeslnou tradicí apod., jsou udělována „**chráněná označení původu**“ (CHOP), „**chráněná zeměpisná označení**“ (CHZO) a označení jako „**zaručené tradiční speciality**“ (ZTS). Tato označení mohou být použita u výrobků, které byly schváleny podle nařízení (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

Význam chráněných označení:

**CHOP** = název regionu, který se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny, které z něho pocházejí, jejichž jakost nebo vlastnosti jsou převážně nebo výlučně dány zvláštním zeměpisným prostředím a jejichž produkce, zpracování a příprava probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti,

**CHZO** = název regionu, který se používá k označení zemědělského produktu nebo potraviny, které z něho pocházejí, jejichž určitou jakost, pověst nebo jinou vlastnost, lze přičíst tomuto zeměpisnému původu, a alespoň jedna z fází produkce probíhá ve vymezené zeměpisné oblasti,

**ZTS** = jsou prokazatelně vyráběny alespoň 30 let a splňují další podmínky.

Produkty a potraviny ze zemí EU i mimo EU, kterým bylo přiznáno chráněné označení, jsou zapsány v rejstříku spravovaném Komisí a jsou uvedeny i databázi DOOR (designation of origin).

Výrobci jsou oprávněni používat příslušné logo.

Zvláštními předpisy jsou regulovány tradiční výrazy a označování některých vinařských produktů (nařízení (EU) č. 1308/2013 a nařízení (ES) č. 607/2009), nebo označování lihovin (nařízením (ES) č. 110/2008).

## 6. Označování biopotravin

Podrobná pravidla pro ekologickou zemědělskou (rostlinnou i živočišnou) produkci a pravidla pro její zpracování a označování jsou stanovena v rámcovém nařízení (ES) č. 834/2007, prováděcím nařízení (ES) č. 889/2008, v českém zákonu 242/2000 Sb. a vyhlášce 16/2006 Sb.

Pro biopotraviny platí všechny předpisy jako pro běžné potraviny, ale pokud výrobce chce nabízet produkt ekologického zemědělství, musí splnit další podmínky. Zemědělské suroviny v biopotravině musí pocházet nejméně z 95 % z ekologické produkce a musí mít příslušné osvědčení. Při zpracování biopotravin jsou zakázány některé operace jako bělení, nakládání, uzení, hydrogenace, ozařování a mikrovlnný ohřev aj. Jsou stanoveny přípustné přídatné a pomocné látky, látky nepocházející z ekologického zemědělství, materiály a obaly.

Při splnění požadavků lze označit potravinu jako „produkt ekologické produkce“ nebo uvést výraz „bio“ či „eko“. Přitom se u potravin vyrobených v EU použije logo EU – „biolist“, u potravin vyrobených v ČR i logo ČR – „biozebra“, a může se použít i příslušné schválené soukromé bio–logo. Logo ČR a EU může být použito i u výrobků z jiných členských států EU nebo z třetích zemí, pokud mají příslušný certifikát. V různých zemích jsou schválena různá další loga, buď národní, nebo náležející příslušným svazům a subjektům. Vždy musí být uvedena informace o místě, kde byly zemědělské suroviny vyprodukovány, a sice „z EU“ či „mimo EU“, příp. název konkrétního státu.

Biopotraviny musí být navíc označeny **kódem kontrolní organizace** (v ČR: KEZ, Biokont ABCERT, Bureau Veritas Czech Republic), která provádí soustavnou kontrolu. Kód začíná zkratkou označující členský stát nebo třetí zemi, obsahuje výraz odkazující na ekologický způsob produkce a dále referenční číslo, které bylo přiděleno Komisí nebo příslušným orgánem členských států (např. „CZ–BIO–01“).

## 7. Specifická pravidla /definice u vybraných skupin potravin

Uvádějí se především požadavky, které jsou nad rámec všeobecně platných pravidel.

### 7.1 Maso, drůbež a masné výrobky

Maso balené i nebalené (včetně drůbeže a zvěřiny) se označuje kromě základních údajů i *živočišným druhem, tržním druhem* nebo *druhem orgánu* (např. plec, stehno, žebro, játra) a informací, zda je bez kostí či bez kůže. U drůbeže se uvádí třída jakosti a stav (kuchané, vykostěné, s drobry apod.).

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*“.

Jako „*čerstvé*“ se označuje maso tepelně neopracované, *at* je 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 čerstvého baleného masa a produktů musí být uvedeny teploty skladování (u masa max. +7 °C, u drobů max. +3 °C, u drůbežního a králíčího masa max. +4 °C, u polotovarů z čerstvého masa +7°C, u mletého masa max. +2 °C). V případě zmrazeného masa a produktů nesmí být teplota vyšší než -12 °C.

Pokud se maso prodává jako „čerstvé“, označuje se *datem použitelnosti*, kromě zmrazeného, u něhož se používá datem minimální trvanlivosti. Masné výrobky se označují datem použitelnosti, ale s výjimkou tzv. trvanlivých výrobků (např. fermentované salámy) a konzerv, u nichž se používá datum trvanlivosti.

U zmrazeného masa a masných výrobků se uvádí *datum zmrazení*.

*Země původu* se uvádí u masa hovězího, vepřového, koziho, skopového, koziho a drůbežního (viz kap. 3.4.7).

Údaj o tom, že byla *přidána voda*, se u masa a masných výrobků vždy uvádí slovy v rámci „složení“, a pokud její množství v konečném výrobku převyšuje 5 %, uvádí se informace o přidané vodě i v blízkosti názvu.

U zmrazených těl drůbeže jsou stanoveny limity pro vodu, které nesmí být překročeny. Jde o to, aby obsah vody absorbované při chlazení kuřat nebyl vyšší, než je technicky nevyhnutelné při použitém způsobu chlazení (postřikem, ponořením do lázně).

U baleného i nebaleného čerstvého *hovězího masa* musí být uvedeny také údaje o poraženém zvířeti, jako pohlaví a stáří zvířete (kategorie: „mladý skot“, „mladý býk“,



„volek“, „jalovice“, „kráva“), registrační číslo zvířete, název země původu, číslo jatek, číslo bourárny, země, kde se zvíře narodilo, bylo vykrmeno a poraženo. V případě, že bylo provedeno vyšetření na BSE, musí být uveden i název laboratoře.

Zásadní rozdíl je mezi termíny „mleté maso“ a „mletý masný polotovar“ (nebo obdobný termín). Mletým masem se rozumí vykostěné maso, které bylo rozmělněno a obsahuje méně než 1 % soli. Nesmí obsahovat žádné další přísady 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 %, podíl kolagenu z obsažených bílkovin, jednotlivé druhy použitých mas v %. Pokud je mleté maso označeno termíny uvedenými v následující tabulce, musí splňovat příslušná kritéria.

	Obsah tuku	Podíl kolagenu z bílkovin v masě
— mleté maso libové	≤ 7 %	≤ 12 %
— mleté maso čistě hovězí	≤ 20 %	≤ 15 %
— mleté maso obsahující vepřové maso	≤ 30 %	≤ 18 %
— mleté maso ostatních druhů	≤ 25 %	≤ 15 %

„Masný polotovar“ je definován jako čerstvé maso, včetně rozmělněného, ke kterému byly přidány potraviny, koření nebo přídatné látky anebo které bylo podrobeno ošetření, jež nestačí ke změně vnitřní struktury svalových vláken masa, a tím i k vymizení vlastností čerstvého masa.

„Mletý masný polotovar“ je tedy tepelně neupravené rozmělněné maso, do kterého může být přidáno více soli než do mletého masa (obvykle kolem 2 %), dále koření, aroma, aditiva (včetně antioxidantů a konzervantů), voda, příp. další látky jako bílkoviny, olej, sacharidy, ale nepoužije se maso strojně oddělené z kostí. Zcela odlišný význam má termín „kuchařský masný polotovar“, což je výrobek částečně tepelně zpracovaný (může a nemusí být mletý).

Specifikou při uvádění složení masných výrobků je *povinné uvádění podílu použitého masa, přičemž se za maso považuje jen svalovina bez tuku*. Aby podíl masa odpovídal „standardnímu“ masu, tak se přepočítává podle zjištěného obsahu tuku a poměru kolagenu a bílkovin a podle hodnot těchto kritérií stanovených pro maso jednotlivých druhů zvířat. Přepočtený obsah masa vychází obvykle nižší, než odpovídá receptuře, takže rozdíl se připiše na vrub složek „tuk“ a příp. „pojivová tkáň“. Obsah masa v měkkých salámech tak bývá v rozmezí 20 až 60 %. Uvedení vyšší hodnoty už by bylo nepravděpodobné.

Kromě podílu masa se u masných výrobků uvádí i *max. podíl tuku* (s výjimkou u výrobků tvořených jedním svalem).

Označení výrobku živočišným druhem (např. „telecí párek“) je přípustné jen, když maso uvedeného druhu tvoří více než 50 % z obsahu masa.

Kvůli zachování určitého standardu kvality jsou požadavky na některé masné výrobky specifikovány v české vyhlášce 326/2001 Sb. Pro výrobky s určitým názvem jsou stanoveny požadavky na použitelné suroviny nebo určité číselné limity.

Tak musí být např. výrobek označený jako „šunka“ (bez uvedení živočišného druhu) vyráběna jen z vepřové kýty, přičemž parametrem pro libovou svalovinu je obsah čisté svalové bílkoviny (ČSB, hodnota může dosahovat nejvýše 19 %). Jednotlivé druhy šunky tak musí splňovat limity pro ČSB: „šunka nejvyšší kvality“ (ČSB: 16 %), „šunka výběrová“ (13 %) a „šunka standardní“ (10 %). Jiné názvy šunek nejsou vyhláškou specifikovány. U šunek z masa jiných živočišných druhů musí být v názvu uveden druh.

Limity pro obsah ČSB jsou stanoveny i pro některé „trvanlivé“ a „fermentované trvanlivé“ masné výrobky, např. salám „Vysočina“ (ČNB: 13 %), „Herkules“ (14 %) či „Lovecký“ (15 %). Zároveň nesmí být překročen maximální stanovený obsah tuku.

Mezi další názvy výrobků definované vyhláškou patří např.: Špekáček, Kabanos, Vídeňský párek, Debrecínský párek, Jemný párek, Lahůdkový párek, Spišský párek, Ostravská klobása, Šunkový salám, Gothajský salám, Junior salám, Český salám, a dále některé výrobky patřící do skupin „tepelně upravené masné výrobky“ (např. Selský, Turistický), „fermentované masné výrobky“ (Poličan, Herkules), dále obdobné drůbeží výrobky a konzervy. Tyto názvy mohou být použity jen, když výrobky odpovídají stanoveným požadavkům.

Nebalené nakrájené masné výrobky musí být prodány nejpozději do 24 hodin od jejich nakrájení. Pro spotřebitele musí být při nákupu na obalu uvedeno datum a čas nakrájení. Zabalené krájené masné výrobky musí být prodány nejpozději následující den po zabalení.

## 7.2 Ryby a vodní živočichové

Produkty rybolovu a akvakultury se prodávají jako „živé“, „čerstvé nebo chlazené“, „zmrazené“, „rybí filé/maso“, „mleté“, „upravené“ (sušené, nakládané, uzené, konzervované). U balených i nebalených produktů musí být podle nařízení (EU) č. 1379/2013 vždy uvedeno:

- živočišný rod nebo druh (včetně vědeckého názvu),
- způsob produkce (odlov ve slaných nebo sladkých vodách či z chovu v akvakultuře), oblast odlovu, a lovné zařízení (stanovenými kódy),
- zda byl produkt rozmrazen.

Vyhláška 326/2001 Sb. Požaduje uvedení, zda jsou v neupraveném stavu nebo po úpravě čištěním, kucháním nebo dělením. Uzené ryby mohou být jen kuchaň.

Balené produkty kromě zmrazených a konzerv musí mít uvedeno datum použitelnosti a podmínky pro uchovávání: např. čerstvé sladkovodní při teplotách od  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ , mořské při teplotách od  $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

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

V případě zmrazených ryb a produktů z ryb se často vyskytuje problém s vysokým podílem přidané vody, která má eliminovat úbytek vody vysycháním během zmrazování, a zvyšovat mechanickou pevnost filetů. Vaznost vody je zvyšována aplikací polyfosfátů (fosforečnanů). Přidaná, ale i přirozeně obsažená voda se však při tepelné po tepelné úpravě z velké části uvolní.

Dosud nemusel být přídavek vody deklarován, pokud byl nižší než 5%. Podle nového nařízení (EU) č. 1169/2011, musí být u těchto výrobků *voda jako přidaná složka uvedena v rámci „složení“*, ať je přidána v jakémkoli množství. A musí být uveden podíl rybího masa jako hlavní složky. Údaj „s přidanou vodou“ se kromě toho uvádí i u názvu, pokud přidaná voda tvoří více než 5 % hotového výrobku. Spotřebitel však vždy musí počítat s tím, že obsah vody v samotném rybím mase je vysoký (50 až 80 % u různých druhů ryb; vyšší obsah vody je u netučných ryb, jako je treska), a že se po tepelné úpravě značná část uvolní.

### 7.3 Vejce

**U balených vajec** existují pravidla pro označování jednak přímo na vejcích, jednak na spotřebitelském obalu.

Vejce se třídí podle jakosti podle požadavků nařízení (ES) č. 589/2008, 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) (až 20 % vajec v balení může mít nižší hmotnost): XL – hmotnost 73 g a více, L – hmotnost od 63 g do 73 g, M od 53 g do 73 g, S – hmotnost do 53 g.

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

- čísla označujícího způsob chovu (označuje se číslem 0 až 3, pro vejce od nosnic chovaných ekologicky nebo ve volném výběhu nebo v halách nebo v klecích)
- registračního kódu státu (např. „CZ“),
- posledního čtyřčíslí přiděleného registračního čísla hospodářství.

**Na spotřebitelském obalu** vajec třídy A se uvádí:

- číslo balírny/třídírny, kterému předchází značka státu, tzn. CZ, PL apod. Číslo třídírny však *nevypovídá o zemi původu vajec*,
- třída jakosti A, příp. v kombinaci s „čerstvá“ nebo „extra čerstvá“ („extra čerstvost“ platí ve lhůtě 9 dnů od uvedeného data snůšky),
- skupina hmotnosti (S až XL), případně nepovinně i rozsah hmotností
- datum minimální trvanlivosti (nejdéle 28 dní po snášce, měla by se prodávat nejpozději 7 dní před uvedeným datem),
- doporučení pro uchovávání vajec v chladu (při nekolísavé teplotě v rozmezí +5 °C až +18 °C),
- slovně vyjádřený způsob chovu nosnic (tradiční chov či ekologická produkce)
- vysvětlení významu kódu producenta (může být uvedeno na vnitřní straně obalu). Samozřejmostí je uvedení počtu kusů v balení.

U balených vajec netříděných podle hmotnosti se uvede na obalu např. „vejce různých velikostí“ a celková minimální hmotnost v gramech.

Při prodeji **nebalených vajec** musí být spotřebitel zřetelným způsobem informován o:

- třídě jakosti A,
- hmotnostní skupině,
- způsobu chovu,
- významu kódu producenta,
- datu minimální trvanlivosti.

**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 snášce.

**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.

## 7.4 Mléko a mléčné výrobky

### Povinné údaje

Mléko a mléčné výrobky (kromě sýrů) se všeobecně označují *datem použitelnosti* a uvádějí se podmínky skladování. Pouze u trvanlivých výrobků (po vysokotepelem ošetření – UHT, zahuštěných a sušených, a také u mražených krémů) se místo data použitelnosti udává *datum minimální trvanlivosti* a u tekutých výrobků navíc i slovo „trvanlivé“.

Sýry se označují *datem trvanlivosti*, pouze na čerstvém nezrajícím sýru se používá *datum použitelnosti*.

U veškerých mléčných výrobků se uvádí **obsah tuku**, u mléčných výrobků s výjimkou tekutých i **obsah sušiny**, u zahuštěných i **obsah beztukové sušiny**, u sýrů i **obsah sušiny a tuku v sušině** (t.v.s.). 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.

**Seznam složek** se neuvádí, pokud při výrobě nebyly přidány jiné složky než příslušný mléčný produkt, příp. enzymy, mikrobiální kultury, syřidlo, chlorid vápenatý a jedlá sůl do 2,5 %. Všechny složky však musí být uvedeny u výrobků sestávajících z několika mléčných výrobků, u výrobků ochucených či slazených, u výrobků s ovocnou či jinou složkou, u výrobků obohacených o určitou živinu (např. u mléka obohaceného mléčnou bílkovinou, minerálními solí nebo vitaminy).

Mléko a smetana musí být vždy kromě hodnoty obsahu tuku označeny i **termínem vyjadřujícím tučnost** (např. „polotučné“, viz tabulka) a dále **příslušným přívlastkem a způsobem tepelného ošetření**:

- „čerstvé mléko“ – pasterací (zahřátí odpovídající působení min. 71,7 °C po dobu 15s),
- „mléko s prodlouženou trvanlivostí“ („ESL–mléko“) – vysokou pasterací (zahřátí na min. 85 °C, s negativním výsledkem peroxidázového a fosfatázového testu),
- „trvanlivé mléko“ – vysokotepelem ošetření (UHT), (zahřátí odpovídající působení nejméně +135 °C nejméně po dobu 1 s, nebo sterilace v obalu nad 100 °C).

Tzv. „konzumní mléko“ musí být vždy tepelně ošetřené, aby byla zaručena zdravotní nezávadnost. „**Syrové mléko**“ (mlékárensky neošetřené) se smí prodávat jen ze schválených a kontrolovaných chovů prostých nálezů, a to jen přímo spotřebiteli v místě produkce nebo v místech schválených veterinární správou. Spotřebitel

musí být informován, že se doporučuje mléko tepelně ošetřit.

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

Pokud se mléko či jiný mléčný výrobek uvádí na trh *ochucené*, musí to být v názvu příslušným způsobem uvedeno. Pokud se jedná produkt se sníženým obsahem laktózy, musí to být rovněž v rámci názvu uvedeno.

U mléčných výrobků – kromě mléka – se termín „*čerstvý*“ používá ve významu „tepelně neošetřený“, termín „*termizovaný*“ ve významu „ošetřený teplotou do 80 °C“.

Obdobně jako je termín „mléko“ vyhrazen jen pro produkt mléčné žlázy, je termín „*sýr*“ vyhrazen pro výrobek vyrobený z mléka sýrařskou technologií. Alternativní výrobky, vyráběné z jiných surovin než z mléka živočišných druhů nesmějí být označovány jako sýry.

*Druh hospodářského zvířete*, od kterého mléko pochází, se musí uvádět jen, pokud se nepoužije mléko kravské, ale např. ovčí, kozí. Pokud je sýr vyroben z mléka od více druhů zvířat, označí se názvem zvířete, od kterého pochází více než 50 % použitého mléka. Pokud je jiného mléka použito 10 až 50 %, může se označit uvedením termínu „*s přídavkem ...*“.

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

***Mléčné výrobky, u nichž je nebo může být slovní vyjádření tučnosti součástí názvu***

Název výrobku	Obsah složky
Mléko	
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
Smetana	
Smetana	nejméně 10 % tuku
Smetana ke šlehání	nejméně 30 % tuku
Smetana vysokotučná	nejméně 35 % tuku
Jogurty a krémy	
Jogurt bílý	nejméně 3,0 % tuku

Jogurt bílý se sníženým obsahem tuku	méně než 3,0 % tuku
Jogurt bílý nízkotučný nebo odtučněný	méně než 0,5 % tuku
Smetanový jogurt bílý	nejméně 10 % tuku
Smetanový krém	nejméně 30 % tuku
Tvarohy	
Tvaroh tučný	více než 38,0 % tuku
Tvaroh polotučný	25,0 až 15,0 % tuku
Tvaroh nízkotučný nebo jemný	méně než 15,0 % tuku
Tvaroh odtučněný nebo měkký nebo tvrdý	méně než 5,0 % tuku
Sýry	
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

### Dobrovolně používané údaje

Termíny „mléčný“, „tvarohový“, „jogurtový“ či „sýrový“ lze použít, pokud mléko či příslušné mléčné výrobky/sýry tvoří nejméně 50 % hmotnostních.

Při označování sýrů mohou být dobrovolně použity termíny, které klasifikují sýry podle určitých vlastností nebo podle způsobu výroby.

Základní třídění je na sýry „přírodní“ (všechny sýry nezrající i zrající, které nejsou tavené nebo syrovátkové), „tavené“ (vyráběné tepelnou úpravou z přírodních sýrů za přítomnosti tavicích solí) a „syravátkové“.

Přírodní sýry se klasifikují:

- podle **tvrdosti**, tzn. podle obsahu vody v tukuprosté hmotě sýra (např. „*extra tvrdý*“ max. 4 % 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, dvoupřílišný), „*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 také mohou nést označení „nízkotučný“ nebo „vysokotučný“ při splnění stanovených limitů.

## 7.5 Med

Slovem „**med**“ se označuje jen pravý včelí med a uvádějí se tyto údaje:

- **jméno a adresa** producenta (tzn. českého včelaře) nebo **název a sídlo podnikatele** (zpracovatelského podniku, balírný či distribučního podniku),
- údaj o **množství**,
- **datum minimální trvanlivosti**,
- údaj o původu, tzn. med **květový** (ze sladkých šťáv květů rostlin; nepoužívá se označení „luční“) nebo **medovicový** (z výměšků hmyzu sajícího z rostlin, které ulpívají na povrchu rostlin; nepoužívá se označení „lesní“),
- údaj o **způsobu získávání a úpravy** (lisovaný, plástečkový, vykapaný aj.), údaj se neuvádí, pokud se jedná o obvyklý med, „**vytočený**“ (tzn. získaný odstředěním z odvíčkových plástů),
- **země původu**. Pokud se jedná o směs medů z více zemí, lze ji označit např. jako „směs medů ze zemí mimo ES“ apod.

Může se uvádět, zda je med jednodruhový či smíšený, příp. druh rostliny, z níž převážně pochází.

### Význam dalších definovaných termínů

„**Plástečkový med**“ – zavíčkovaný a uložený včelami do čerstvě postavených plástů, které jsou prodávány celé nebo po částech.

„**Lisovaný med**“ – se získává lisováním plástu bez plodu za použití mírného tepla (do 45 °C).

„**Vykapaný med**“ – se získává vykapáním odvíčkových plástů (nebo víček z plástů) bez plodu. (Tato metoda je nejčastěji používaná spotřebiteli doma po zakoupení plástečkového medu.)

„**Krémový/pastovitý med**“ – je podroben řízené krystalizaci tak, že výsledkem je jemný krém lehce roztíratelný jako máslo.

Na trhu se objevuje i – obvykle levnější – med označený jako „**pekařský**“, tzn. určený pro pekařské/průmyslové zpracování, nikoli pro přímý konzum. Ten sice také nesmí obsahovat rezidua léčiv či kontaminanty z prostředí, ale má mírně zhoršené jakostní parametry, např. obsahuje vyšší obsah vody, a tudíž může snadno podléhat zkvašení, nebo pochází ze starší sklizně, nebo obsahuje tzv. „cementový“ med



(medovicový s vysokým podílem rychle krystalizujícího trisacharidu melecitózy). Na takovém medu musí být uvedeno, že je určen pouze na vaření, pečení nebo jiné zpracování.

Čeští včelaři mohou bez jakékoli registrace či schvalování prodávat své přebytky přímo z domova, v tržnicích či prostřednictvím místní maloobchodní provozovny. Přímý prodej je omezen územně (pouze v kraji, kde se nachází bydliště chovatele či stanoviště včel), a také množstevně (maximálně 2 tuny vlastního medu ročně). Za kvalitu medu včelař sám ručí.

## 7.6 Tuky a oleje

Tuky a oleje jsou produkty obsahující složku „tuk“ v různém podílu od 100 % u sádla, některých pokrmových tuků a některých rostlinných olejů, přes min. 80 – 90 % u másla nebo nízkotučné produkty s obsahem tuku pod 41 %, až po tekuté emulgované (příp. s 10 % tuku). *Obsah tuku* jako hlavní složky je na výrobcích uveden.

Pro vyjádření charakteru tuku se používají termíny sádlo, lůj, máslo, margarín, olej nebo tuk – s příslušným dále uvedeným přívlastkem.

Podle způsobu zpracování a s tím souvisejícího fyzikálního stavu se tuky označují přívlastkem

- **ztužené** – vyrábějí se ztužováním rostlinných a živočišných tuků a olejů nebo jejich směsí,
- **pokrmové** – široké spektrum tuků různě tuhé konzistence, vyrábějí se ztužováním a/nebo přeesterifikací (nebo kombinací), nebo jako směsi různých olejů a tuků,
- **roztíratelné** – margaríny a směsné tuky (z rostlinných a živočišných tuků),
- **tekuté emulgované** – směsi tuhých tuků ve formě emulze (voda v oleji), s obsahem tuku 10 až 90 %, při teplotě 20 °C jsou tekuté.

Označení „**máslo**“ je přípustné jen pro výrobek výhradně z mléčného tuku, obsahující nejméně 80, ale méně než 90 % tuku, dále max. 16 % vody a max. 2 % „netuků“ v sušině. Jako „*čerstvé*“ se označuje máslo do 20 dnů od data výroby (skladované při teplotě do 8 °C), jako „*stolní*“ máslo skladované nejdéle 24 měsíců při mrazírenských teplotách (na stolním másle musí být uvedeno datum výroby). Trvanlivost čerstvého másla stanovují výrobci sami, činí 35 –55 dní.

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

Výrobek dříve označovaný „pomazánkové máslo“ vyráběný speciální technologií se nyní označuje „*tradiční pomazánkové*“, vzhledem k tomu že nesplňuje požadavky EU na termín „máslo“.

Název „**margarín**“ přísluší roztíratelnému výrobku z rostlinného a/nebo živočišného tuku (s obsahem mléčného tuku nejvýše 3 % z celkového obsahu tuku), který obsahuje min. 80, ale méně než 90 % tuku.

Název „**směsný tuk**“ přísluší roztíratelnému výrobku, z tuhých a/nebo tekutých rostlinných a/nebo živočišných tuků (včetně másla), s obsahem tuku min. 80, ale méně než 90 %, přičemž obsah mléčného tuku je mezi 10 % a 80 % z celkového obsahu tuku. Musí být uveden podíl jednotlivých tuků při výrobě.

Následující tabulka uvádí názvy a jejich definice pro **roztíratelné tuky s nižším obsahem tuku**

Výrobek	Obsah tuku
Máslo/margarín/směsný tuk tříčtvrtětučné	nejméně 60 %, avšak nejvýše 62 % tuku
Máslo/margarín/směsný tuk polotučné	nejméně 39 %, avšak nejvýše 41 % mléčného tuku
Mléčná pomazánka X % Roztíratelný tuk X % Roztíratelný směsný tuk X %	– méně než 39 % nebo – více než 41 %, avšak méně než 60 % nebo – více než 62 %, avšak méně než 80 % mléčného tuku

Názvy tuků a olejů mohou být doplněny o označení „rostlinný“, „živočišný“ nebo konkrétním rostlinným či živočišným druhem. V případě rostlinných olejů musí být uvedeno, zda je jedno – nebo více–druhový, a povinně termín „rostlinný“ nebo označení druhu (např. „slunečnicový“).

Pokud má olej označení „jednodruhový“ nebo označení druhu, nesmí být míchán s oleji z jiných druhů olejnin.

Označení „*olej lisovaný zastudena*“ lze použít jen při použití výhradně mechanických postupů získávání bez tepelného ohřevu a jen s použitím mechanických operací k čištění.

Speciální pravidla jsou stanovena pro různé druhy olivového oleje nařízení (EHS) č. 2568/91 a nařízení (EU) č. 29/2012 a 1348/2013.

Olivové oleje se označují jako:

„*extra panenský olivový olej*“ – výběrová jakost olivového oleje získaného přímo z oliv pouze mechanickými postupy;

„*panenský olivový olej*“ – olivový olej získaný přímo z oliv pouze mechanickými postupy;

„*olivový olej obsahující směs rafinovaného olivového oleje a panenského olivového oleje*“

„*olivový olej z pokrutin*“ – olivový olej obsahující pouze olej získaný zpracováním zbytků po extrakci olivového oleje nebo zpracováním pokrutin a olej získaný přímo z oliv“

V případě extra panenského a panenského olivového oleje musí být uvedena **země původu**, tzn. konkrétní země nebo EU nebo země mimo EU“, nebo u směsi olejů různého původu kombinace těchto údajů. Pokud jsou v příslušné zemi zpracovány olivy pocházející z jiné země, musí to být u extra panenského a panenského olivového oleje rovněž uvedeno.

## 7.7 Pekařské výrobky

### Trvanlivost

Běžné pečivo je určeno ke spotřebě do 24 h. Na baleném pečivu se uvádí datum minimální trvanlivosti. Přívlástkem „*trvanlivý*“ se označuje chléb, jehož trvanlivost je nejméně 21 dní. Některé druhy pečiva s nízkým obsahem vody (např. sušenky ze šlehaných hmot, oplatky, suchary) se označují jako „*trvanlivé pečivo*“.

### Použité suroviny

Pokud se v názvu pekařského výrobku dobrovolně uvede druh obiloviny nebo jiné složky těsta, musí být splněny stanovené podmínky.

Pokud jsou chléb nebo pečivo označeny **druhem obiloviny**, musí být podíl této obiloviny nejméně 90 % z celkové hmotnosti mlýnských surovin použitých k výrobě (např. v „žitných výrobcích“ musí být podíl žitné mouky 90 %). U „žitno-pšeničných“ a „pšenično-žitných“ je podíl první obiloviny nejméně 50 % a druhé nejméně 10 %. V „**celozrnných**“ výrobcích je použito nejméně 80 % mouk z celých zrn obilovin (tzn. zrn bez odstranění vrchní vrstvy), 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). Často používaný termín „cereální“ (tzn. obilný“, „z obilnin“) není legislativně nijak definován, ale má zřejmě budit dojem, že se jedná o cosi výživově významnějšího.

Označení „**staročeský chléb**“ nebo „**tradiční chléb**“ znamená, že byl použit vitální žitný kvas a nejméně 70 % tzv. „výše vymleté“ žitné mouky. Označení „**selský chléb**“ lze použít pro chléb s charakteristickými velkými i nepravidelnými póry,

tvarovaný do kulatého bochníku o hmotnosti nejméně 2 kg, s podílem žitné mouky nejméně 60 %.

Stanovené podmínky musí být dodrženy i u pečiva uváděného 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 % kakaá,
- „*ořechové*“ a podobným názvem podle použité skupiny suchých skořápkových plodů – obsahuje nejméně 25 g jader na 1 kg hmoty.

## 7.8 Ovoce a zelenina, brambory, houby a výrobky z nich

**Čerstvé ovoce a zelenina** se kromě základních požadovaných údajů označují **třídou jakosti**, neuvádí se datum minimální trvanlivosti, ve zvláštních případech je požadován **název odrůdy**. Pokud bylo provedeno **chemické ošetření** (povoleným přípravkem), musí to být uvedeno.

U konzumních **brambor** stejně jako u čerstvé zeleniny se vyžaduje označení **třídou jakosti** a neuvádí se datum minimální trvanlivosti. Uvádí se, zda jsou brambory **rané** nebo **pozdní, odrůda** a v případě dovozu ze třetích zemí i **země původu**.

U raných brambor se označuje barva dužniny, tvar hlíz, a pokud mají velikost pod 28 mm, označují se jako „drobné“ (nesmí být menší než 17 mm). Pozdní kulovité nebo oválné brambory nesmí být menší než 35 mm (u podlouhlých se velikost nestanovuje).

U pozdních brambor se dále uvádí **varný typ A, B nebo C** vyjadřující charakter dužniny během vaření (A – na saláty, C – na kaše).

Brambory musí být nenamrzlé a prosté cizích pachů a příchutí. Připouští se nejvýše 1 % hlíz s mokrou hnilobou, 1 % se suchou hnilobou, dále zelené vybarvení nejvýše na 1/8 povrchu hlíz (nejvýše v 1 vrstvě loupání), obecná a prašná strupovitost nejvýše na 1/4 povrchu hlíz. Klíčky nesmí být delší než 3 mm a šedé, modré nebo černé skvrny pod slupkou nesmí zasahovat do hloubky nad 5 mm.

**Upravené chlazené ovoce a zelenina** (loupané, krájené apod.) a také mléčné kvašená zelenina (např. kysané zelí – nesterilované) patří ke snadno zkazitelným

výrobkům, a proto musí být označeny datem použitelnosti s uvedením teploty skladování. Upravené chlazené čerstvé ovoce se musí skladovat a prodávat při teplotách od 0 °C do 5 °C.

U **výrobků z ovoce a zeleniny konzervovaných** sterilací, zmrazováním, vysokým obsahem cukru nebo soli, sušením či chemickým konzervačním prostředkem, je poměrně dlouhá trvanlivost, a tak se na nich uvádí datum minimální trvanlivosti (obvykle stačí uvést měsíc a rok).

Přestože **sterilované výrobky** jsou z mikrobiologického hlediska po dlouhou dobu nezávadné, dochází i u nich při dlouhodobém skladování ke zhoršování senzorké kvality výrobku (barva, konzistence, chuť a vůně). Proto není vhodné překračovat stanovené datum trvanlivosti. Dále je nutno počítat s tím, že po otevření obalu již není výrobek chráněn a může se brzy zkazit.

Pro **ovocné džemy**, marmelády, rosoly, povidla apod. jsou směrnici 2001/113/ES a vyhláškou 157/2003 Sb. stanoveny minimální podíly ovocné složky, které se pro různé druhy ovoce liší. Také je stanoven minimální obsah rozpustné sušiny (38 % u klevely, 45 % u džemu, 60 % u povidel) nebo max. 29 % u protlaku. Na obalu musí být uvedeno *skutečně použité množství ovocné složky* přepočtené na 100 g konečného výrobku, a dále *obsah cukru* (včetně cukru přirozeně přítomného v ovoci; cukr se nemusí zvlášť uvádět, pokud je uveden v rámci výživové hodnoty). Skutečnost, zda byl cukr přidán se rozpozná ze seznamu složek. V relevantním případě může být použit dovětek „bez přidaného cukru“. Pokud se pro džemy a rosoly použije označení „výběrové“ (nebo „extra“) musí výrobky obsahovat vyšší minimální podíly ovocné složky (stanovené vyhláškou). Označení „marmeláda“ se používá výhradně, jsou-li surovinou citrusové plody.

**Povidla, klevela a ovocné protlaky** na rozdíl od džemů apod. nemají rosolovitou konzistenci a navzájem se liší tuhostí (povidla jsou nejtužší, protlaky nejměkčí) a velikostí částic ovoce (v klevelách jsou hrubší části, protlaky jsou nejjemnější). K jejich výrobě se mohou používat různé druhy ovoce a může být přidán cukr.

**Sušené ovoce** musí obsahovat nejméně 70 % sušiny (působí konzervačně), ale 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 při relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.

Pokud je surovinou ovocný polotovar konzervovaný oxidem siřičitým, uvádí se SO<sub>2</sub> ve složení, pokud jeho množství v konečném výrobku přesahuje 10 mg/kg.

U **ovoce a zeleniny v nálevu** se uvádí *obsah pevného podílu* v odkapaném stavu.

Na **výrobciích ze zeleniny** se uvádí *způsob zpracování* (zelenina sterilovaná, sušená, v soli, v octě, v oleji, protlak apod.), v relevantních případech i, zda a jak byla zelenina *velikostně tříděná, charakter nálevu*, nebo zda se jedná o *pálivý/ostrý výrobek*. U některých výrobků předpisy stanovují limity např. pro sůl, kyselinu, obsah refraktometrické sušiny.

Z požadavků vyhlášky 157/2003 Sb. na rajčatový protlak a kečup má zásadní význam předpisem stanovený mezní obsah sušiny z rajčat a obsah celkové refraktometrické sušiny (sušina výrobku se zvyšuje přidavkem cukru nebo jiných sacharidických složek).

**Rajčatové protlaky** nezahuštěné musí obsahovat nejméně 4,2 % sušiny vnesené rajčatovou surovinou a nejméně 8 % celkové sušiny. Zahuštěné protlaky musí mít nejméně 8 % sušiny z rajčat a 24 % celkové sušiny.

**U kečupů** resp. kečupů Extra se požaduje nejméně 7 resp. 10 % sušiny z rajčat a 12 resp. 30 % celkové sušiny. (Při posuzování těchto hodnot lze vycházet z předpokladu, že rajčata obsahují průměrně kolem 7 % sušiny, takže na 1 kg kečupu je třeba nejméně 1 kg rajčat a na 1 kg zahuštěného protlaku nejméně 1,15 kg rajčat.)

Vzhledem k tomu, že u těchto výrobků je z názvu zřejmé, že hlavní složkou jsou rajčata, musí být použité množství na obalu uvedeno. Sterilovaný rajčatový protlak/pyré nezahuštěný obvykle uvádí %ní množství rajčat použitých k výrobě (např. 99 %, tj. 99 g rajčat na 100 g hotového výrobku), zatímco sterilovaný zahuštěný protlak, u něhož množství použitých rajčat překračuje 100 % hotového výrobku, uvádí hodnotu v g/100 g (např. 133 g rajčat na 100 g hotového výrobku).

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 %.

## 7.9 Nealkoholické nápoje ze šťáv

U ovocných (a zeleninových) šťáv a nápojů patří z hlediska spotřebitelů mezi důležité parametry podíl a druh obsažené šťávy. Pro nápoje s rozdílným obsahem ovocné složky jsou vyhláškou 335/1997 Sb. vyhrazeny následující výrazy.

Označení „**ovocná šťáva**“, „zeleninová šťáva“, „džus“, „juice“, „100 %“, „stoprocentní“ (a tyto výrazy ve spojení s druhem použité šťávy) je vyhrazeno pro nápoje obsahující výhradně ovocné či zeleninové složky (šťávy, dřeně či jiné složky), příp. s přidavkem vitaminů, minerálních látek, potravinářských aditiv, citronové či limetkové šťávy (odpovídající max. 3 g bezvodé kyseliny citronové), ale nikoli s přidavkem cukrů. Do rajčatové či zeleninové šťávy lze přidávat sůl, koření a byliny. Šťávy mohou být jedno- nebo více-druhov, což je zřejmé z názvu a z uvedeného „složení“.

Šťávy mohou být vyrobené i z ovocného/zeleninového koncentrátu ředěním vodou, což musí být na obalu uvedeno. Při výrobě šťávy z koncentrátu se do výrobku vrací stejné množství vody, které bylo při zahuštění odstraněno a také složky šťávy oddělené při zahuštění (dužnina, aroma apod.).

Na trh lze uvádět i koncentrované ovocné šťávy určené k ředění vodou, u nichž může být přidavek citronové a limetkové šťávy a okyselujících látek vyšší než u šťáv k přímé spotřebě a musí být na obalu uveden.

Jako „**nektary**“, se označují směsi jednoho nebo více druhů šťáv obvykle s přidavkem cukru (nejvýše 20 % v hotovém výrobku) a vody, příp. s přidavkem látek přípustných do „šťáv“. Náklady na nektary jsou nižší než na šťávy. Minimální podíl šťávy/dřeně různých druhů ovoce v nektarech je stanoven vyhláškou 335/1997 Sb. (např. jablečný či citrusový nektar obsahuje nejméně 50 % příslušné ovocné složky, rybízový či banánový nektar nejméně 25 %). Na obalu musí být uveden skutečně obsažený podíl ovocné složky. Pokud se použije tvrzení, že do nektaru nebyly přidány cukry, nesmí být použita žádná sladivá složka (ani med či náhradní sladidla). Zároveň má být uvedeno „obsahuje přirozeně se vyskytující cukry“.

Použije-li se označení „**ovocný/zeleninový nápoj**“ lze na trh uvádět nápoje, u nichž je podíl ovocné složky ještě výrazně nižší, než stanovuje vyhláška pro nektary. Pokud je do ovocného/zeleninového nápoje použito aroma jiného ovoce, než jaké bylo použito k výrobě šťávy, označuje se jako „...nápoj s příchutí...“.

Výraz „*ochucený*“ je u nealkoholických nápojů určen pro výrobky s přidavkem aromatu.

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

## 7.10 Pivo

Pivo je definováno jako pěnivý nápoj vyrobený z kvašením mladiny připravené ze sladu, vody a *neupraveného* či *upraveného* chmele nebo chmelových produktů.

Kvasným procesem vzniká alkohol a oxid uhličitý, podle míry prokvašení zůstává i určité množství neprokvašeného extraktu (sacharidů aj.). Vyrábějí se i piva se sníženým obsahem alkoholu (max. 1,2 % obj.) a nealkoholická (max. 0,5 % obj.).

Povinně se uvádí příslušná **kategorie** piva podle %ní koncentrace extraktu v původní mladině (pivo výčepní, ležák, nealkoholické...), skutečný **obsah alkoholu v % obj.** v konečném produktu, **barva** piva podle barvy použitého sladu (světlé, polotmavé, tmavé nebo řezané), zda je **pasterované** nebo **nepasterované** (musí být uchováváno při teplotě do 10 °C a má kratší trvanlivost, ale bohatší sensorické vlastnosti), **datum trvanlivosti a podmínky skladování**.

Další informace musí být uvedeny v případě, že se jedná o pivo vyrobené méně obvyklým postupem:

- z jiného než ječného sladu, (běžně se u nás vyrábí slad z ječmene, někdy z pšenice; někdy se zčásti nahrazuje extraktem např. cukru, škrobu, obilovin). Pokud pšeničný slad tvoří více než třetinu použitého sladu, pivo se označuje jako „pšeničné“, pokud je podíl jiného extraktu než z ječmene nebo pšenice vyšší než třetina hmotnosti extraktu, pivo se označuje jako „pivo z jiných obilovin“,
- nefiltrované,
- vyrobené s vrchním kvašením (podle použitých kvasinek může být pivo spodně nebo s vrchně kvašené),
- kvašené v lahvích,
- kvasnicové (do hotového piva se během stáčení přidá podíl rozkvašené mladiny) nebo
- ochucené aromatickými látkami (obsah alkoholu může být zvýšen přídatkem lihovin).

Mohou být navíc uvedeny tradiční „**stupně**“ odpovídající „*hmotnostním % extraktu v mladině před kvašením*“, podle nichž se piva zařazují do příslušné kategorie. Extrakt původní mladiny použité při výrobě piva je nejnižší u „*stolního*“ piva (do 6 %), zvyšuje se přes „*výčepní*“ pivo (7 – 10 %), *ležák* (11 – 12 %), „*speciální*“ pivo (13 % a více), „*porter*“ – tmavé pivo (18 % a více).

Označení „České pivo“ může být uvedeno u piv vyrobených v ČR tradiční technologií a s využitím tuzemských surovin a při splnění specifických požadavků.

Jako **nápoj na bázi piva** se označuje např. kvašený sladový nápoj (vyrobený pivovarskou technologií) nebo nápoj vyrobený smícháním piva s nealkoholickým nápojem nebo s nápojovým koncentrátem a sycenou nebo minerální vodou.



## 7.11 Potraviny pro zvláštní výživové účely

Za účelem ochrany zdraví osob, které vzhledem ke svému zdravotnímu stavu (a také zdravých kojenců a malých dětí) vyžadují potraviny se specifickým složením, tzv. potraviny pro zvláštní výživové účely, byla vytvořena řada předpisů. Tyto předpisy jsou nově zahrnuty do jediného nařízení – **nařízení (EU) č. 609/2013**, které začne platit od 20. 7. 2016. Jsou zahrnuty definice, zvláštní požadavky a specifikace nutričních látek, které lze přidávat.

Vedle obvyklých údajů požadovaných na balených potravinách bylo u těchto potravin vždy nutno uvádět výživovou hodnotu. V blízkosti názvu výrobku se tedy připojuje *údaj o zvláštních nutričních vlastnostech potraviny* (tzn. např. „se sníženým obsahem bílkovin“, „bez laktózy“) nebo *údaj o účelu použití* (tzn. např. „pro počáteční kojeneckou výživu“ či „pro osoby trpící fenylketonurií“), a také údaj o způsobu použití.

U výrobků pro lékařské účely musí být dále uveden:

- údaj, pro jaké poruchy nebo zdravotní stav je výrobek určen,
- popřípadě popis vlastností nebo znaků týkajících se živin, které činí výrobek v daném směru užitečným,
- údaj, že výrobek musí být používán pod lékařským dohledem;
- údaj, zda je výrobek vhodný k použití jako jediný zdroj výživy;
- popřípadě údaj, že výrobek může škodit zdraví, je-li konzumován osobami, které nemají choroby, poruchy nebo nejsou v zdravotním stavu, pro něž je výrobek určen.

### Vybrané definice:

„kojenci“ – děti do 12 měsíců,

„malé děti“ – děti do tří let,

„*počáteční kojenecká výživa*“ – pro kojence během prvních měsíců života, vyhovuje výživovým požadavkům kojenců až do doby zavedení vhodných příkrmů;

„*pokračovací kojenecká výživa*“ – pro kojence po zavedení vhodných příkrmů, vytváří základní tekutý podíl postupně se rozšiřující smíšené stravy kojenců;

„*obilné příkrmy*“ – pro zdravé kojence při odstavování a pro zdravé malé děti jako doplněk stravy nebo k jejich postupnému přizpůsobování na běžnou stravu (obiloviny příp. s přidavkem bílkovinných složek k rozmíchání s vodou, těstoviny, suchary);

„*potraviny pro malé děti*“ – účel jako „obilné příkrmy, ale nepatří mezi ně obilné příkrmy a mléčné výrobky;

„*potraviny pro zvláštní lékařské účely*“ – zvláštním způsobem zpracované nebo se zvláštním složením, které jsou určeny pro řízenou dietní výživu pacientů (včetně kojenců) s omezenou, sníženou nebo narušenou schopností přijímat, trávit, vstřebávat, metabolizovat nebo vylučovat obvyklé potraviny nebo určité živiny či jejich metabolity k použití pod lékařským dohledem, tedy jako jediná nebo částečná výživa pacientů v nich obsažené, a dále pro výživu pacientů s jinými lékařsky stanovenými požadavky na řízenou výživu, kterou nelze dosáhnout pouze změnou normální stravy (nepatří sem např. diabetici, jejichž stravu lze sestavit z běžných potravin);

„*náhrada celodenní stravy pro regulaci hmotnosti*“ – speciálně vyrobená pro nízkooenergetickou dietu ke snižování hmotnosti, která při používání podle návodu plně nahrazuje celodenní stravu.

Pro potraviny určené **osobám s nesnášenlivostí lepku** jsou pravidla stanovena nařízením (EU) č. 828/2014, které platí od roku 2016 (do té doby platí nařízení (ES) č. 41/2009. Lepkem se rozumí bílkovinná frakce z pšenice, žita, ječmene, ovsa nebo jejich kříženců a derivátů, vůči které mají některé osoby nesnášenlivost a která je nerozpustná ve vodě a 0,5 M roztoku chloridu sodného. Na příslušných potravinách se v blízkosti názvu uvádí:

„*bez lepku*“ – pokud potraviny obsahují nejvýše 20 mg/kg,

„*velmi nízký obsah lepku*“ – pokud obsah lepku v potravinách obsahujících speciálně zpracované složky z výše uvedených obilovin nepřesahuje 100 mg/kg, (tvrzení nelze uvádět na potravinách, které neobsahují složky z dotčených obilovin).

Informace o takových potravinách mohou být doprovázeny tvrzeními „*vhodné pro osoby s nesnášenlivostí lepku*“ nebo „*vhodné pro celiaky*“. Také mohou být připojena tvrzení „*speciálně připravená pro osoby s nesnášenlivostí lepku*“ nebo „*speciálně připravená pro celiaky*“, pokud je daná potravina speciálně zpracována tak:

a) aby v ní byl snížen obsah lepku jedné nebo několika složek obsahujících lepek; nebo

b) aby v ní byly nahrazeny složky obsahující lepek jinými složkami, jež jsou přirozeně bezlepkové.

Pro oves navíc platí, že pokud je použit v potravinách označovaných jako „bez lepku“ nebo „s velmi nízkým obsahem lepku“, nesmí být obsah lepku v ovsu vyšší než 20 mg/kg.

## 7.12 Doplnky stravy

„Doplnky stravy“ jsou směrnici 2002/46/ES (v ČR zpracovanou do vyhlášky 225/2008 Sb.) definovány jako potraviny, které jsou koncentrovanými zdroji živin nebo jiných látek s výživovým nebo fyziologickým účinkem, a které jsou uváděny na trh ve formě dávek (např. ve formě tobolek, pilulek, v sypké formě, jako kapalina). Nejedná se ovšem o léčivé přípravky.

Vedle obvyklých údajů požadovaných na balených potravinách bylo a je u těchto „potravin“ vždy nutno uvádět výživovou hodnotu.

Požaduje se dále, aby byl uveden údaj „doplněk stravy“ a také:

- a) názvy kategorií živin nebo látek charakterizujících výrobek nebo označení povahy těchto živin nebo látek,
- b) doporučená denní dávka výrobku,
- c) případné varování před překročením uvedené doporučené denní dávky a další upozornění.

## 8 Závěr

Cílem uvádění informací o potravinách je dosažení vysoké úrovně ochrany zdraví a zájmů spotřebitelů, včetně zajištění práva konečného spotřebitele na informovaný výběr. 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. Při určování, které informace mají být povinně uváděny, se zásadně berou v úvahu především údaje související s bezpečností a dále údaje znamenajících obecně uznávaný přínos pro spotřebitele.

Nově vydané nařízení (EU) č. 1169/2011 bylo vytvořeno s cílem zjednodušit a zpřehlednit legislativu, zajistit stejné požadavky v celé Unii a doplnit některá dosud chybějící pravidla. I přes snahu o shromáždění pravidel do jediného předpisu, jsou požadavky na údaje uváděné na obalech, v reklamě a při marketingu stále ještě rozptýlené do mnoha evropských a národních právních předpisů. Výrobci proto musí být velmi obezřetní, aby pravidla splnili.

Pestrá nabídka potravin na trhu umožňuje sestavit vyváženou stravu, a je třeba si přát, aby informace na potravinách přispěly k tomu, že z konzumace potravin vyplývá nejen pocit nasycení, ale i pohoda a dobré zdraví.

## PŘÍLOHA

### Seznam potravinářských aditiv

Níže uvedené přídatné látky lze použít jen do legislativou určených potravin a za stanovených podmínek. Žádná aditiva se nepřidávají např. do medu, mléka, másla, neochucených přírodních a zrajících sýrů, minerálních vod, kávy či kojenecké výživy a dalších. Je stanoveno, do kterých potravin lze přídatné látky použít v množství potřebném k dosažení požadovaného účinku (tzv. „*quantum satis*“) a do kterých jen v množství nepřesahujícím stanovený limit. U některých látek (např. některých barviv či konzervantů) jsou stanovena celková přípustná množství při jejich použití v určité kombinaci. V některých případech jsou látky určeny jen k aplikaci na povrch potraviny.

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 a chlorofylinů	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	Medicínální uhlí (z rostlinné suroviny)	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 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	Uhlíčitán vápenatý	Barvivo, stabilizátor, protispěková látka
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 234	Nisin	Konzervant
E 235	Natamycin (syn. Pimaricin)	Konzervant
E 239	Hexamethylentetramin	Konzervant
E 242	Dimethyldikarbonát	Konzervant
E 243	Ethyl-lauroyl argininát	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 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 jablčná	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 kyselín s kyselinou askorbovou	Antioxidant
E 306	Prírodný extrakt s vysokým obsahom 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	Terciárny 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, zvlhčujúci látka
E 326	Mléčnan draselný	Antioxidant, regulátor kyselosti
E 327	Mléčnan vápenatý	Regulátor kyselosti, látka zlepšujúca mouku
E 330	Kyselina citrónová	Regulátor kyselosti, antioxidant, sekvestrant
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	Vínany sodné	Stabilizátor, sekvestrant
E 336	Vínany draselné	Stabilizátor, sekvestrant
E 337	Vínan 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, protispěková látka
E 343	Fosforečnany hořečnaté	Regulátor kyselosti, protispěková 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	Vínan 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 392	Výtažky z rozmarýnu	Antioxidant
E 400	Kyselina alginová	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 401	Alginát sodný	Zahušťovadlo, stabilizátor, želírující látka
E 402	Alginát draselný	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 403	Alginát amonný	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 404	Alginát vápenatý	Želírující látka, oděšovač
E 405	Propan-1,2-diolalginát (propylenglykolalginát)	Zahušťovadlo, 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, protispěková látka
E 422	Glycerol	Zahušťovadlo, zvlhčující látka
E 423	Arabská guma modifikovaná oktenyljantarovou kyselinou	Emulgátor
E 425	Konjaková guma (glukomannan)	Zahušťovadlo, nosič
E 426	Sójová hemicelulóza	Zahušťovadlo, nosič
E 427	Guma Cassia	Želírující látka, zahušťovadlo
E 431	Polyoxyethylen (40) stearan	Emulgátor, stabilizátor
E 432	Polyoxyethylensorbitanmonolaurát (Polysorbate 20)	Emulgátor, disperzní činidlo
E 433	Polyoxyethylensorbitanmonooleát (Polysorbate 80)	Emulgátor, disperzní činidlo
E 434	Polyoxyethylensorbitanmonopalmitát (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–isobutyrylát sacharózy	Emulgátor, stabilizátor
E 445	Glycerolester borovicové pryskyřice	Emulgátor, stabilizátor
E 450	Difosforečnany	Emulgátor, stabilizátor, regulátor kyselosti, kypřící látka, sekvestrant, zvlhčující látka
E 451	Trifosforečnany	Sekvestrant, regulátor kyselosti, zahušťovadlo
E 452	Polyfosforečnany	Emulgátor, stabilizátor, regulátor kyselosti, kypřící látka, sekvestrant, zvlhčující látka
E 459	Beta–cyklodextrin	Stabilizátor, nosič
E 460	Celulóza	Emulgátor – disperzní činidlo, zahušťovadlo, protispěková látka
E 461	Metylcelulóza	Zahušťovadlo, stabilizátor, emulgátor

E 462	Ethylcelulóza	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	Zesířovaná sodná sůl karboxymetylcelulózy	Stabilizátor, nosič
E 469	Enzymově hydrolyzovaná karboxymetylcelulóza	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 470 a	Sodné, draselné a vápenaté soli mastných kyselin	Emulgátor, stabilizátor, protispěková látka
E 470 b	Hořečnaté soli mastných kyselin	Emulgátor, stabilizátor, protispěková látka
E 471	Mono a diglyceridy mastných kyselin	Emulgátor, stabilizátor
E 472a	Estery mono– a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou	Emulgátor, stabilizátor, sekvestrant
E 472b	Estery mono– a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mléčnou	Emulgátor, stabilizátor, sekvestrant
E 472c	Estery mono– a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou citronovou	Emulgátor, stabilizátor, sekvestrant
E 472d	Estery mono– a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou vinnou	Emulgátor, stabilizátor, sekvestrant
E 472e	Estery mono– a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou mono– a diacetylvinnou	Emulgátor, stabilizátor, sekvestrant
E 472f	Směsné estery mono– a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou a vinnou	Emulgátor, stabilizátor, sekvestrant
E 473	Cukroestery (estery sacharózy s mastnými kyselinami z jedlých tuků)	Emulgátor
E 474	Sacharoglyceridy	Emulgátor
E 475	Estery polyglycerolu s mastnými kyselinami (z jedlých tuků)	Emulgátor
E 476	Polyglycerolpolyricinoleát	Emulgátor
E 477	Estery propan–1,2–diolu s mastnými kyselinami	Emulgátor
E 479 b	Směsný produkt interakce tepelně opracovaného sojového oleje s mono– a diglyceridy mastných kyselin	Emulgátor
E 481	Stearoyl–2–mléčnan sodný	Emulgátor, stabilizátor
E 482	Stearoyl–2–mléčnan vápenatý	Emulgátor, stabilizátor
E 483	Vinan stearylů	Látka zlepšující mouku
E 491	Sorbitanmonostearát	Emulgátor
E 492	Sorbitantristearát	Emulgátor
E 493	Sorbitanmonolaurát	Emulgátor
E 494	Sorbitanmonooleát	Emulgátor
E 495	Sorbitanmonopalmitát	Emulgátor

E 499	Rostlinné steroly bohaté na stigmasterol	Stabilizátor v alkoholických koktejlech ke zmrazení
E 500	Uhličitaný sodné	Regulátor kyselosti, zahušťovadlo, protispěková látka
E 501	Uhličitaný draselné	Regulátor kyselosti, stabilizátor
E 503	Uhličitaný amonné	Regulátory kyselosti, kypřící látka
E 504	Uhličitaný hořečnaté	Regulátor kyselosti, protispěková 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
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 520	Síran hlinitý	Plnidlo
E 521	Síran sodno–hlinitý	Plnidlo
E 522	Síran draselnó–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 protispěková (protihrudkující)
E 535	Hexakvanoželeznatan sodný	Látka protispěková (protihrudkující)
E 536	Hexakvanoželeznatan draselný	Látka protispěková (protihrudkující)
E 538	Hexakvanoželeznatan vápenatý	Látka protispěková (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, odštěňovač
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	Látka zvýrazňující chuť a vůni, 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 650	Octan zinečnatý	
E 900	Dimethylpolysiloxan	Odpěňovač, protispékavá látka, emulgátor
E 901	Včelí vosk	Lešticí látka
E 902	Vosk candelilla	Lešticí látka
E 903	Karnaubský vosk	Lešticí látka
E 904	Šelak	Lešticí látka
E 905	Mikrokryalický vosk	Lešticí látka
E 907	Hydrogenovaný poly-1-decen	Lešticí látka
E 912	Estery montanových kyselin	Lešticí látka
E 914	Oxidovaný polyetylenový vosk	Lešticí látka
E 920	L-cystein	Látka zlepšující mouku
E 927 b	Močovina	Látka zlepšující mouku
E 938	Argon	Balící plyn
E 939	Helium	Balící plyn
E 941	Dusík	Balící plyn
E 942	Oxid dusný	Propelant
E 943a	Butan	Propelant
E 943b	Izobutan	Propelant
E 944	Propan	Propelant
E 948	Kyslík	Balící plyn
E 949	Vodík	Balící plyn
E 950	Acesulfam K	Sladidlo, látka zvýrazňující chuť
E 951	Aspartam	Sladidlo, látka zvýrazňující chuť
E 952	Kyselina cyklamová a její sodná a vápenatá sůl	Sladidlo
E 953	Isomalt	Sladidlo, protispékavá látka, lešticí látka
E 954	Sacharin	Sladidlo
E 955	Sukralosa	Sladidlo

E 957	Thaumatococcus	Sladidlo, látka zvýrazňující chuť
E 959	Neohesperidin DC	Sladidlo
E 960	Steviol-glykosidy	Sladidlo
E 961	Neotam	Sladidlo
E 962	Sůl aspartamu-acesulfamu	Sladidlo
E 964	Advantam	Sladidlo
E 965	Maltitol	Sladidlo, emulgátor, stabilizátor
E 966	Laktitol	Sladidlo, zahušřovadlo
E 967	Xylitol	Sladidlo, stabilizátor, emulgátor, zahušřovadlo, zvlhčující látka
E 968	Erytritol	Sladidlo, látka zvýrazňující chuť, stabilizátor, emulgátor, zahušřovadlo, zvlhčující látka, nosič, sekvestrant
E 999	Extrakt z kvilaji	Pěnotvorná látka
E 1103	Invertáza	Stabilizátor
E 1105	Lysozym	Konzervant
E 1200	Polydextrózy	Stabilizátor, zahušřovadlo, zvlhčující látka, plnidlo
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	Stabilizátor, zahušřovadlo, disperzní činidlo
E 1202	Polyvinylpolyrrolidon	Stabilizátor barviva
E 1203	Polyvinylalkohol (PVA)	
E 1204	Pullulan	
E 1205	Bazický kopolymer methakrylátu	
E 1206	Neutrální kopolymer methakrylátu	
E 1207	Aniontový kopolymer methakrylátu	
E 1208	Kopolymer polyvinylpyrrolidonu a vinyl-acetátu	
E 1209	Roubovaný kopolymer polyvinylalkoholu a polyethylenglykolu	
E 1404	Oxidovaný škrob	Zahušřovadlo, stabilizátor
E 1410	Fosforečnanový monoester škrobu	Zahušřovadlo, stabilizátor
E 1412	Fosforečnanový diester škrobu	Zahušřovadlo, stabilizátor
E 1413	Monofosforečnan škrobového difosforečnanu	Zahušřovadlo, stabilizátor
E 1414	Acetylovaný škrobový difosforečnan	Zahušřovadlo, stabilizátor
E 1420	Acetylovaný škrob	Zahušřovadlo, stabilizátor
E 1422	Acetylovaný škrobový adipát	Zahušřovadlo, 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 1452	Hydroxypropylester zesíťovaného fosforečnanu škrobu	
E 1505	Trietylcitrát	Stabilizátor pěny
E 1517	Glyceryldiacetát	Rozpouštědlo
E 1518	Glyceryltriacetát	Zvlhčující látka
E 1519	Benzylalkohol	Rozpouštědlo
E 1520	Propylenglykol	Zvlhčující látka, disperzní činidlo
E 1521	Polyetylenglykol	Odpěňovač

Zpracováno podle nařízení (ES) č. 1333/2008 (Příloha II) ve znění platném k 11. 7. 2014.

<http://old.eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2008R1333:20140711:CS:PDF>





A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of 20 lines spaced evenly down the page.





MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

**Vydalo Ministerstvo zemědělství  
Odbor bezpečnosti potravin**

Těšnov 17, 117 05 Praha 1

Odborný garant: Odbor potravinářské výroby a legislativy MZe  
[www.eagri.cz](http://www.eagri.cz), [www.bezpecnostpotravin.cz](http://www.bezpecnostpotravin.cz), [www.viscojis.cz](http://www.viscojis.cz)

**ISBN 978-80-7434-169-4**

© 2014

Sazba a tisk: © Kleinwächter