

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Od prosince 2016** se musí uvádět na etiketě balených potravin **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

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

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



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

*Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný. Platnost ke dni 1. 9. 2019.*