

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

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

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

U džemů se uvádí **celkový obsah přírodních sladidel** obsažených ve 100 g výrobku. Informace se musí nacházet ve stejném zorném poli jako název výrobku.

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

Přidatné látky se uvádějí ve formátu názvu skupiny přidatné látky následovaný kódem E nebo plným názvem přidatné látky.

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



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

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

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

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

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

» Jako **džem** se označí výrobky, které jsou vyrobeny ze směsi přírodních sladidel, vody a ovoce jiného než citrusového (např. meruňek, rybízů, jahod apod.)

» Džemy se dle obsahu ovoce a přírodních sladidel dělí na:

- **Džem**
- **Džem výběrový (Extra)**
- **Džem výběrový (Extra) se sníženým obsahem cukru**
- **Džem výběrový (Extra) speciální**

» Pro výrobu **džemů** je stanoven minimální hmotností podíl ovoce, které musí být použito při výrobě. Všeobecně musí být při výrobě džemů použito nejméně **350 gramů ovoce na kilogram výrobku**.

» Do **džemů výběrových** pak musí být použito nejméně **450 g ovoce na kilogram výrobku**. Výjimku tvoří rybíz (ať už červený nebo černý), jeřabiny, rakytník, kdoule, šípek, zázvor, kešu-jablko a plody mučenky (maracuja), pro které je obsah upraven speciálními požadavky.

» **Džemy a džemy výběrové (Extra)** musí obsahovat nejméně **60 g cukrů na 100 g výrobku**. **Džemy výběrové (Extra)** s označením „**se sníženým obsahem cukru**“ mohou obsahovat **nejvýše 41 g cukrů na 100 g výrobku a výživové tvrzení musí být uvedeno v názvu výrobku**. U **džemů výběrových (Extra) speciálních** se vyžaduje obsah cukrů od 42 do 59 g.

» **Marmeládou** se rozumí výrobek vyrobený ze směsi přírodních sladidel, vody a citrusového ovoce (např. pomeranče, limetky apod.)

» **Povidla** jsou potravina vyrobená z meruňek nebo jednoho nebo více druhů ovoce, a to jablek, hrušek nebo švestek, s přidávkou přírodních sladidel nebo bez přidávky, přivedená do polotuhé až tuhé konzistence s jemnými až hrubšími částicemi dužniny ovoce.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.