

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

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

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. Údaj o obsahu tuku slouží také jako informace o klasifikaci mléčných výrobků.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.