

Informace pro provozovatele bufetů a automatů ve školách a školských zařízeních

k aplikaci přílohy k vyhlášce č. 282/2016 Sb.,
o požadavcích na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet a
prodávat ve školách a školských zařízeních

Důležité sdělení:

Tento materiál představuje pomocný materiál k aplikaci zejména přílohy k vyhlášce č. 282/2016 Sb. Informace jsou určeny výhradně pro provozovatele bufetů a automatů na potraviny a nápoje ve školách a školských zařízeních s povinnou školní docházkou. Informace zde uvedené jsou zjednodušené a jejich cílem je usnadnění aplikace požadavků na doplňkový prodej potravin stanovených vyhláškou. V materiálu jsou uvedeny přípustné tolerance při uvádění výživových hodnot a stanoví se hodnoty, do kterých ještě bude možné výživové hodnoty uvedené ve výživovém označení akceptovat. Nicméně je nutné důrazně doporučit nabídku těch potravin, které se co nejvíce přibližují hodnotám bez zohlednění přípustných tolerancí.

Materiál podléhá revizi, která se bude odvíjet od výsledků monitoringu nabídky potravin v doplňkovém prodeji ve školách a školských zařízeních.

Jakékoliv odkazy na příklad vhodných potravin nelze považovat za jejich propagaci nebo doporučení, ale slouží pouze jako příklady, které mají napomoci při orientaci ve výběru vhodných potravin, které se na trhu vyskytují.

Úvod

Podle § 32 odst. 2 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „školský zákon“), se ve školách a školských zařízeních zakazuje reklama, která je v rozporu s cíli a obsahem vzdělávání, a reklama, nabízení k prodeji nebo prodej výrobků ohrožujících zdraví, psychický nebo morální vývoj dětí, žáků a studentů nebo přímo ohrožujících či poškozujících životní prostředí a dále reklama a nabízení k prodeji nebo prodej potravin, které jsou v rozporu s výživovými požadavky na zdravou výživu dětí, žáků a studentů. § 32 odst. 2 zmocňuje Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, aby ve spolupráci s Ministerstvem zdravotnictví stanovilo výživové požadavky na potraviny, včetně potravin v tekuté podobě, tj. nápoje, nabízené ve školách a školských zařízeních.

Výše uvedené zmocnění bylo naplněno vyhláškou č. 282/2016 Sb., o požadavcích na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet a prodávat ve školách a školských zařízeních. Vyhláška stanoví požadavky na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet k prodeji a prodávat ve školách a školských zařízeních v rámci prodeje, jímž se rozumí i nabízení balených, zabalенých nebo i nebalených potravin v prostorách školy a

školského zařízení, a to až za úplaty nebo v rámci reklamy – reklamních akcí – bezúplatně. Vyhláška se nevztahuje na školní stravování upravené vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

Z hlediska aplikace vyhlášky č. 282/2016 Sb. je nezbytné sledovat informace o **výživových hodnotách** a o **složení** uvedených na obale potravin.

1. Informace o výživových hodnotách

Pro účely aplikace vyhlášky č. 282/2016 Sb. jsou rozhodující informace o výživových hodnotách:

- a) **tuků,**
- b) **z toho nasycené mastné kyseliny,**
- c) **z toho cukry,**
- d) **sůl.**

Údaje o obsahu tuků, mastných kyselin, cukrů a soli se vyjadřují na 100 g nebo 100 ml. Informace o výživové hodnotě se uvádějí v **tabulce** s přiřazenými číselnými hodnotami nebo **v řadě** za sebou.

Příklad tabulky s výživovými hodnotami

Výživové údaje na 100 g:	
Energie	886 kJ / 211 kcal
Tuky	9,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny	0,69 g
Sacharidy	26,0 g
z toho cukry	1,45 g
Bílkoviny	6,5 g
Sůl	1,0 g

Příklad uvedení výživových hodnot v řádku za sebou:

„Průměrné výživové hodnoty na 100 g výrobku: energetická hodnota 1357 kJ / 328 kcal, tuky 31,4 g (z toho nasycené mastné kyseliny 10,8 g), sacharidy 1,5 g (z toho cukry 0,6 g), bílkoviny 10,0 g, sůl 1,4 g“

Nepovinnou informací je uvedení informace o obsahu vlákniny. V kategorii **trvanlivé pečivo** nebo **obiloviny určené pro přímou spotřebu** nebo **směsi z obilovin** je požadován obsah vlákniny 6 g/ 100 g výrobku. Na obalech takových potravin bývá obsah vlákniny obvykle uveden, a často je na obalu potraviny uvedeno i výživové tvrzení „s vysokým obsahem vlákniny“.

2. Informace o složení

- a) Informaci o obsahu trans-mastných kyselin v potravině nelze z výživového označení potravin zjistit. Základní orientací je informace o přítomnosti částečně ztužených tuků nebo olejů, které mohou být zdrojem trans-mastných kyselin. Nicméně, ne všechny částečně ztužené tuky a oleje trans-mastné kyseliny obsahují.
- b) Množství přidaného cukru se ve výživovém označení neuvádí. Cukry přidané lze zjistit z informace o složení potravin, neboť přidané cukry (glukóza, fruktóza, glukózo-fruktózový sirup, cukr, apod.) jsou složkou potravin. Přidané cukry jsou mono- a disacharidy, které se do potravin přidávají během výroby. Nejedná se o cukry přirozeně se vyskytující v potravině (ovoce, zelenina, mléko, mléčné výrobky). K přidaným cukrům patří kromě cukru (řepného, třtinového) i med, slad, melasa a sirupy nebo dvakrát a více koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy, pokud jsou použity ke slazení. Avšak řada výrobců využívá možnost uvést výživové tvrzení „bez přídavku cukru“, „bez přidaného cukru“, které deklaruje, že do potravin nebyly přidány cukry (monosacharidy a disacharidy) ani žádná jiná potravinová látka používaná pro své sladivé vlastnosti. Potravinová látka však vedle přidaných cukrů může obsahovat cukry přirozeně se vyskytující. Obsah veškerých mono- a disacharidů, tedy cukrů v potravině, se na obalu uvádí u výživové hodnoty pro sacharidy jako „z toho cukry“ s konkrétní číselnou hodnotou.
- c) Informace o přítomnosti sladidel lze zjistit z informace o složení potravin (viz příloha).

3. Zabalené a nebalené potraviny

Označení výživovými hodnotami není povinné pro zabalené a nebalené potraviny (např. chléb, běžné pečivo, pomazánky připravované na místě, obilné kaše připravované na místě, obložené pečivo připravované na místě, ochucené tvarohy připravené na místě). Informace by měly být na požádání poskytnuty výrobcem potravin, nebo je možné výživové hodnoty zjistit výpočtem nebo z databáze složení potravin v případě potravin připravovaných na místě.

Poznámky k tabulce:

- v tabulce jsou základní kategorie potravin označeny **tučně**; příklady nebo popis výrobků, které spadají do dané kategorie, jsou uvedeny *proložně*
- pokud není povolené přidání soli nebo cukru, je uvedeno „*bez přidané soli*“ nebo „*bez přidaného cukru*“
- není-li stanoven limit pro danou živinu, je uvedeno „*bez limitu*“
- je-li v případě požadavku na obsah tuků uvedeno pod číselnou hodnotou „*(nasyčené mastné kyseliny)*“, vztahuje se hodnota k množství nasycených mastných kyselin (u kategorie oleje a tuky, obiloviny pro přímou spotřebu nebo směsi z obilovin a ostatní); není-li tato informace uvedena, jedná se o celkový obsah tuků v potravine
- v tabulce je symbolem * označena přípustná tolerovatelná odchylka (tolerance). Skutečné množství živiny ve výrobku se může lišit od hodnoty uvedené na etiketě v důsledku takových faktorů, jakými jsou například zdroj hodnot (hodnoty odvozené z literatury a vypočtené podle receptu místo provedení analýzy), přesnost analýzy, rozdílnost surovin, vliv zpracování, stabilita živin, podmínky skladování a doba skladování, což je zohledněno započtením tolerance. Tolerance uvádí dokument Evropské komise zveřejněný na webové adrese - https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_cs.pdf.

Kategorie potravin	Nejvyšší přípustná hodnota (g/100 g nebo g/100 ml)		
	sůl (NaCl)	tuky	cukry
oleje a tuky	0,5	30 (nasyčené mastné kyseliny)	bez limitu
<i>např. tradiční pomazánkové, směsný tuk (např. Bertolli), roztíratelné tuky (např. Alfa, Stella Vita, Perla, Rama)</i>	<i>0,9*</i> <i>nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>	<i>36*</i> <i>nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>	<i>bez limitu</i>
zpracované ovoce a zelenina za předpokladu minimálního obsahu 50 g ovoce a/nebo zeleniny ve 100 g, resp. 100 ml hotového výrobku,	0,5	bez limitu	1,0 (přidaný cukr)

<p>sušené ovoce a zelenina (jednodruhové, směsi), ovocné pyré bez přidaného cukru, ovocný protlak bez přidaného cukru (Do této kategorie nepatří zeleninové a ovocné saláty, které lze nabízet bez omezení. pokud ovoce a zelenina neprošly žádnou úpravou, jejímž důsledkem je podstatná změna původního stavu)</p>	<p>0,9* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</p>	<p>bez limitu</p>	<p>není stanoven celkový obsah cukru, mohou být obsaženy přirozeně se vyskytující cukry</p>
<p>suché skořápkové plody a olejnatá semena nebo luštěniny a výrobky z nich za předpokladu minimálního obsahu 50 g suchých skořápkových plodů a/nebo olejnatých semen nebo luštěnin ve 100 g hotového výrobku</p>	<p>bez přidané soli</p>	<p>bez limitu</p>	<p>bez přidaného cukru</p>
<p><i>ořechy jednodruhové, směsi ořechů, směsi ořechů a sušeného ovoce/zeleniny, olejnatá semena jednodruhová nebo směsi, směsi olejnatých semen a ořechů, směsi olejnatých semen a sušeného ovoce/zeleniny)</i></p>	<p><i>bez přidané soli</i></p>	<p><i>bez limitu</i></p>	<p><i>není stanoven celkový obsah cukru, mohou být obsaženy přirozeně se vyskytující cukry</i></p>
<p>nesmažené a negrilované masné výrobky nebo výrobky z vajec za předpokladu minimálního obsahu 10% hmot. čisté svalové bílkoviny v hotovém masném výrobku nebo 50 g vajec ve 100 g hotového výrobku z vajec</p>	<p>1,5</p>	<p>15,0</p>	<p>3,0 (přidaný cukr)</p>
<p><i>příklady výrobků. např. šunky (standardní šunka – 10%, výběrová – 13% a nejvyšší jakosti – 16% hmotnostních čisté bílkoviny)</i></p>	<p><i>1,8* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i></p>	<p><i>18,0* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i></p>	<p><i>není stanoven celkový obsah cukru, mohou být obsaženy přirozeně se vyskytující cukry</i></p>
<p>výrobky z produktů rybolovu a akvakultury za předpokladu minimálního obsahu 50 g masa z nich ve 100 g hotového výrobku</p>	<p>1,5</p>	<p>30,0</p>	<p>bez limitu</p>
	<p><i>1,8* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i></p>	<p><i>36,0* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i></p>	<p><i>bez limitu</i></p>

mléčné výrobky <i>jsou výrobky získané výlučně z mléka, (přičemž se však mohou přidávat další látky nezbytné pro jejich výrobu, pokud tyto látky nejsou použity za účelem úplného nebo částečného nahrazení jakékoli mléčné složky), kterými jsou - syrovátka, smetana, máslo, podmásílí, máselný olej, kaseiny, bezvodý mléčný tuk, sýr, jogurt, kefír, kumys</i>	mléčné výrobky včetně mléčných, jogurtových nebo kysaných nápojů s výjimkou sýrů, tvarohů a výrobků z tvarohu, za předpokladu minimálního obsahu 50 g mléčné složky na 100 g hotového výrobku	0,5	5,0	11,0
	<i>např. neochucené i ochucené mléko, neochucené mléčné (kozí, krvaské) výrobky, jogurty i ochucené, jogurtová mléka, kysané mléčné nápoje i ochucené</i>	<i>0,9* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>	<i>6,5* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>	<i>14,0* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>
	tvarohy a výrobky z tvarohu za předpokladu minimálního obsahu tvarohu 50 g ve 100 g hotového výrobku	0,5	5,0	11,0
	<i>např. zeleninový tvaroh, tvaroh s ovocem, ochucené tvarohy</i>	<i>0,9* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>	<i>6,5* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>	<i>14,0* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>
	sýry	2,0	30,0	bez limitu
		<i>4,0* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>	<i>36,0* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance (stanovená hodnota tuku je celkový obsah tuku ve 100 g výrobku, nejedná se o hodnotu tuku v sušině)</i>	<i>bez limitu</i>
mlýnské obilné	chléb	1,8	5,0	5,0

výrobky, pekařské výrobky		2,2* <i>nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>	6,5* <i>nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>	7,0* <i>nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>
	běžné pečivo	1,5	5,0	8,0
	<i>jedná se o tvarované pekařské výrobky vyrobené z pšeničné nebo žitné mouky anebo jiných mlýnských obilných výrobků, přísad a přídatných látek, které obsahují méně než 8,2 % bezvodého tuku a méně než 5 % cukru, vztaženo na celkovou hmotnost mlýnských obilných výrobků</i> <i>např. rohlíky, housky, dalačnické</i>	1,9* <i>nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>	6,5* <i>nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>	10,0* <i>nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>
	jemné pečivo	1,3	10,0	15,0

	<p><i>jedná se o pekařské výrobky získané tepelnou úpravou těst nebo hmot s recepturním přídatkem nejméně 8,2 % bezvodého tuku nebo 5 % cukru na celkovou hmotnost použitých mlýnských výrobků, popřípadě plněné různými náplněmi před pečením nebo po upečení marmeládou, ovocnou pomazánkou, náplněmi mikrobiálně stabilními při běžných podmínkách skladování, džemem nebo povidly nebo povrchově upravené sypáním, polevou nebo glazurou</i></p>	<p><i>1,6* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i></p>	<p><i>12,0* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i></p>	<p><i>18,0* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i></p>
	<p>trvanlivé pečivo s obsahem vlákniny nejméně 6 g na 100 g hotového výrobku</p>	<p>1,0</p>	<p>5,0</p>	<p>10,0 (přidaný cukr)</p>

	<p><i>jedná se o výrobky vyrobené zejména z mouky, popřípadě dalších surovin, přídatných látek a látek určených k aromatizaci, s obsahem vody nejvýše 10 %, s výjimkou perníků, preclíků a trvanlivých tyčinek s obsahem vody nejvýše 16 %; popřípadě plněné různými náplněmi, máčené, potahované nebo povrchově upravené;</i></p> <p><i>do této kategorie se řadí - sušenky ze šlehaných hmot, oplatky, perníky, suchary, preclíky, trvanlivé tyčinky, knäckebröt, crackerové pečivo, extrudované výrobky, pufované výrobky, macesy, piškoty</i></p>	<p><i>1,4* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i></p>	<p><i>6,5* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i></p>	<p><i>není stanoven celkový obsah cukru, mohou být obsaženy přirozeně se vyskytující cukry</i></p>
	<p>obiloviny pro přímou spotřebu nebo směsi z obilovin za předpokladu minimálního obsahu 50 g celozrnných obilovin ve 100 g konečného výrobku s obsahem vlákniny nejméně 6 g na 100 g hotového výrobku</p>	<p>1,0</p>	<p>5,0 (nasycené mastné kyseliny)</p>	<p>10,0 (přidaný cukr)</p>

	<p>Obiloviny pro přímou spotřebu jsou “vyčištěná, popřípadě dále jinak upravená obilná zrna, zejména pšenice, žito, ječmene nebo oves“</p> <p>Směsi z obilovin „výrobky, jejichž převážný podíl tvoří mlýnské obilné výrobky, k nimž jsou přidány další složky, určené pro přímou spotřebu nebo ke spotřebě po tepelné úpravě“</p> <p>Müsli je „směs mlýnských obilných výrobků, upravených vločkováním, extrudováním nebo jinou vhodnou technologií, k nimž jsou přidány další složky, zejména jádra suchých plodů, sušené nebo jinak zpracované ovoce a látky upravující chuť, vůni nebo konzistenci.“</p>	<p>1,4* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</p>	<p>6,0* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</p>	<p>není stanoven celkový obsah cukru, mohou být obsaženy přirozeně se vyskytující cukry</p>
<p>obložené pekařské výrobky bez obsahu majonézy, dresinků, hořčice a kečupu (stanové hodnoty se vztahují na výrobek jako celek)</p>	<p>obložené pekařské výrobky s minimálním obsahem dvojkombinace 20% z celkové hmotnosti hotového výrobku:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovoce, zelenina a/nebo suché skořápkové plody nebo olejnatá semena, • obiloviny nebo luštěniny, • masné výrobky, • výrobky z produktů rybolovu nebo akvakultury, • mléčné výrobky 	<p>1,0</p>	<p>20,0</p>	<p>10,0</p>

<p><i>ad) obiloviny nebo luštěniny – rozumí se výrobky z obilovin nebo luštěnin, např. pohanková pomazánka, fazolová pomazánka, sójová pomazánka, nikoliv pečivo samotné</i></p> <p><i>obložené pečivo musí obsahovat minimálně 20% libovolné dvojkombinace z celkové hmotnosti výrobku (např. 20% rybí pomazánka a zelenina, tvarohová pomazánka a ovoce, sýr a zelenina, šunka a vejce). Pokud není použita pomazánka, tradiční pomazánkové, žervé, tavený sýr, apod., je možné jako podklad použít margarín nebo máslo. Doporučuje se použití vždy jedné složky dvojkombinace bez obsahu soli. Tou může být např. zelenina, ovoce, vejce.</i></p> <p><i>Příklady: bageta capresse – bageta zakápnutá olivovým olejem s mozarellou a rajčaty; toasty s vajíčkovou pomazánkou, paprikou a sýrem; zapékané toasty se sýrem a zeleninou; sendvič s tuňákem a vejcem; tortilla s kuřecím masem a zeleninou</i></p> <p><u><i>Příklady výrobků:</i></u></p> <p><u><i>obložená bageta – celková hmotnost 220 g (včetně pečiva)</i></u> <i>obložená bageta musí obsahovat minimálně 44 g (20% z celkové hmotnosti) např. šunku a vejce, nebo šunku a rajče, nebo šunku a vejce, nebo sýr a vejce, nebo sýr a paprika, a dále další potraviny,</i></p> <p><u><i>obložený chléb – celková hmotnost 190g (včetně pečiva)</i></u> <i>obložený chléb musí obsahovat minimálně 38 g (20% z celkové hmotnosti) např. rybí pomazánku a okurku, nebo tvarohovou pomazánku a rajče, a dále další potraviny</i></p>	<p><i>1,4*</i> <i>nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i></p>	<p><i>24,0*</i> <i>nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i></p>	<p><i>12,0*</i> <i>nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i></p>
--	---	--	--

nealkoholické nápoje	bez limitu	bez limitu	4,0
<i>přírodní minerální vody (nejlépe s nízkým obsahem minerálních látek - obsah rozpuštěných pevných látek do 500 mg/l), pramenité a pitné vody bez ochucení, minerální (nejlépe s nízkým obsahem minerálních látek), pramenité a pitné vody ochucené např. ovocnými šťávami (Do této kategorie nepatří zeleninové a ovocné šťávy a nektary, které lze nabízet bez omezení, pokud neobsahují přidaný cukr)</i>	<i>bez limitu</i>	<i>bez limitu</i>	<i>6,0* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>
ostatní potraviny	1,0	5,0 (nasycené mastné kyseliny)	10,0 (přidaný cukr)
<i>všechny potraviny, které nelze zařadit do kategorií uvedených výše v tabulce, např. cukrovinky čokoládové nebo nečokoládové, čokoláda, müsli tyčinky, tofu pomazánka, luštěninová pomazánka, müsli s jogurtem připravované na místě nebo obilné kaše připravované na místě</i>	<i>1,4* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>	<i>6,0* nejvyšší akceptovatelná hodnota po započtení tolerance</i>	<i>není stanoven celkový obsah cukru, mohou být obsaženy přirozeně se vyskytující cukry</i>

Odkazy na další vhodné potraviny pro doplňkový prodej uvádí publikace „Zdravá školní svačina aneb uzdravme svůj školní automat i bufet“ zpracovaná a vydaná Státním zdravotním ústavem v roce 2014

(k dispozici na webové adrese http://www.szu.cz/uploads/documents/czsp/aktuality/svacina_web.pdf)

Sladidla

Ve školách a školských zařízeních nelze nabízet a prodávat potraviny, které obsahují sladidla (nesprávně označovaná také jako „náhradní sladidla“ nebo „umělá sladidla“), která spadají do kategorie potravinářských přídatných látek a jsou definována nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 o potravinářských přídatných látkách:

- **sladidla** – jedná se o látky, které se „*používají k tomu, aby se potravinám nebo stolním sladidlům dodala sladká chuť*“ (přílohy I bod 1 nařízení (ES) č. 1333/2008); jedná se o následující látky:

<u>číslo označení E</u>	<u>název</u>
E 420	Sorbitol
E 421	Mannitol
E 950	Acesulfam K
E 951	Aspartam
E 952	Kyselina cyklamová a její sodná a vápenatá sůl
E 953	Isomalt
E 954	Sacharin a jeho sodná, draselná a vápenatá sůl
E 955	Sukralosa
E 957	Thaumatococin
E 959	Neohesperidin DC
E 960	Steviol-glykosidy
E 961	Neotam
E 962	Sůl aspartamu-acesulfamu
E 964	Polyglycitolový sirup
E 965	Maltitol
E 966	Laktitol
E 967	Xylitol
E 968	Erythritol
E 969	Advantam

Pokud jsou použity pro výrobu sladidla - E420 sorbitol, E421 mannitol, E953 isomalt, E965 maltitol, E966 laktitol, E967 xylitol, E968 erythritol – mohou být označeny skupinovým názvem „polyalkoholy“

Přítomnost sladidel lze zjistit z informací uvedených na obalu potravin. Každá potravinářská přídatná látka patřící do skupiny sladidel, pokud byla použita při výrobě potravin, musí být uvedena ve složení potravin. Označení je možné dvojím způsobem

- sladidlo/sladidla a číslo/čísla označení E
- sladidlo/sladidla a specifický název

Příklad:

- Složení:, sladidla E951, E951,....
- Složení:, sladidla: aspartam, acesulfam K,...