

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

MÁSLO: VÍŠ, CO JÍŠ?

Co sledovat při nákupu másla? Především podíl tuku a také jeho název. Oblíbená žlutá kostka musí obsahovat nejméně 80 a maximálně 90 % mléčného tuku. Nesmí mít v sobě žádný rostlinný tuk, přídavné látky a množství vody nesmí překročit hranici 16 %. Podívejte se, co vše dokážete přečíst z obalu másla.

» 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 *Trdičnī 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.

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.

Podmínky skladování

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

Identifikační značka

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

Jméno nebo obchodní název potravinářského podniku

Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.



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

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.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

MLÉKO: VÍŠ, CO JÍŠ?

Na co byste se měli zaměřit při nákupu mléka? Především na uvedení země původu, způsob jeho ošetření, tedy zda jde o mléko čerstvé či trvanlivé a obsah tuku. Jaké další údaje by měla obsahovat etiketa mléka, můžete vyčíst v naší další grafice, kterou jsme pro vás připravili.

K názvu potraviny se povinně připojují informace o fyzikálním stavu nebo o určitém způsobu úpravy potraviny.

Trvanlivé mléko se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí doby min. trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je prodávána odděleně a doprovázena informací, že je po uplynutí data min. trvanlivosti. Potravinu je možné stále konzumovat.

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

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.

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.

Údaj o **obsahu tuku, tuku v sušině nebo sušiny** slouží pro rozřazení mléčných výrobků.

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

Údaj o **množství** se u tekutých mléčných výrobků uvádí v mililitrech, centilitrech nebo litrech.

- » Označit potravinu jako „**mléko**“ lze pouze v případě kravského mléka. Pokud mléko pochází od jiného druhu zvířete, musí být tento druh v názvu označen (např. ovčí mléko, kozí mléko, apod.). Syrové mléko může prodávat pouze farmář v místě produkce anebo prostřednictvím automatu přičemž v místě prodeje musí být uvedena informace, že mléko má být před konzumací tepelně ošetřeno.
- » Mléko, které nebylo podrobeno tepelnému ošetření nad 40°C nebo jinému zásahu s rovnocenným účinkem, se označuje jako **syrové mléko**.
- » Jako čerstvé mléko se označí mléko, které bylo ošetřeno do teploty 125° C.

» Mléko se **dle obsahu tuku** dělí na:

- **Plnotučné nestandardizované** (min. 3,5 % tuku), což je mléko, u kterého se od doby dojení nezměnil obsah tuku odebráním ani přidáním dalších mléčných tuků a zároveň nedošlo ke smíšení s mlékem, jehož přirozený obsah tuku byl změněn.
- **Plnotučné** (min. 3,5 % tuku)
- **Polotučné** (1,5–1,8 % tuku)
- **Odtučněné / odstředěné** (max. 0,5 % tuku)

» Na etiketě můžete nalézt další údaje jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.