



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

Infografiky



2019

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

Infografiky

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

Pokud je na obalu **slovně, obrazově nebo graficky znázorněna** některá složka potraviny (např. jahoda), pak se uvede ve složení její % zastoupení v potravine. Pokud je zdůrazněná složka součástí jiné složky, uvede se také její % obsah, aby bylo možné zjistit skutečné množství složky v potravine.

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.

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

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána.

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



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

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

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

- » Při výrobě **neochucených (bílých) jogurtů** mohou být použity pouze složky pocházející z mléka. Nesmí být přidány žádné přídavné látky (za přídavné látky se nepovažují monosacharidy, disacharidy, oligosacharidy, jedlá želatina, bílkovinné hydrolyzáty, škrob modifikovaný působením kyselin nebo louhů).
- » U **ochucených jogurtů** je nutné vždy uvést podíl ovocné složky (např. jahody). Pokud je obal označen slovy „s příchutí...“, je ovocná složka nahrazena aromatem.
- » Na etiketě můžete nalézt **další údaje**, jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Výživové údaje na 100 g:	
Energie	23 kJ / 101 kcal
Tuky	3,5 g
z toho nasycené	1,8 g
mastné kyseliny	14,8 g
Sacharidy	13,8 g
z toho cukry	3,5 g
Bílkoviny	0,4 g
Sůl	

Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě výrobku **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrm, výrobky od malých výrobců apod. Údaj o **obsahu tuku** slouží také jako informace o klasifikaci mléčných výrobků.

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

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

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

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.

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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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. Platnost ke dni 1. 9. 2019.

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 data minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je prodávána odděleně a doprovázena informací, že je po uplynutí data minimální trvanlivosti. Potravinu je možné stále 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.

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.

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



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 rozřídění mléčných výrobků.

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

» 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 %)

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

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

V obchodním názvu může být dobrovolně uvedena informace o **obsahu tuku v sušině (např. 20 %, 45 %)**.

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

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že to požaduje právní předpis nebo charakter potraviny. Pro mléko a mléčné výrobky je teplota skladování stanovena vyhláškou, a to na teplotu + 2 °C až + 8 °C. Označit teplotu skladování je možné i v rámci tohoto rozmezí (např. + 4 °C až + 8 °C či + 2 °C až + 6 °C).

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.

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

Eidam je možné označit jak **datem minimální trvanlivosti** (např. cihla eidamu), tak i **datem použitelnosti** (např. u eidamu krájeného na plátky).

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

U sýrů se na obalu uvede obsah tuku nebo tuku v sušině a sušina. Pokud je tuk uveden v tabulce výživových hodnot, nemusí být na etiketě znovu zopakován, a to ani formou informace o obsahu tuku v sušině, a nemusí být uvedena ani sušina.

U sýrů, do nichž nebyly přidány žádné jiné složky kromě mléčných produktů, potravinářských enzymů, mikrobiálních kultur nezbytných k výrobě nebo v případě sýrů jiných než čerstvých a tavených sůl nezbytná k jejich výrobě, **se nevyžaduje uvedení seznamu složek.**

Údaj o čistém množství se u sýrů uvádí v gramech nebo kilogramech.



» **Povinně se označí zákoný název, kterým je označen sýr.** Pokud se jedná o syrovátkový sýr, tavený sýr nebo o tavený sýrový výrobek, musí být povinně tato informace uvedena.

» **Přírodní sýry lze dále dělit na**

- čerstvý,
- zrající (např. Eidam, Ementál),
- zrající pod mazem (např. Romadur),
- zrající v celé hmotě (např. Zlato),
- sýry s plísní na povrchu (např. Hermelín),
- sýry s plísní uvnitř hmoty sýra (např. Niva),
- sýry dvouplšňové (např. Cambozola),
- v solném nálevu, bílý (např. Mozzarella),
- pařený (např. Jadel).

» **Přírodní sýry je možné dělit také dle obsahu tuku v sušině na:**

- odtučněný,
- nízkotučný,
- polotučný,
- plnotučný,
- vysokotučný.

» **Přírodní sýry je možné dále také dělit dle obsahu vody v tukuprosté hmotě sýra, a to na:**

- měkký (např. Romadur, Hermelín, Brie),
- poloměkký (např. Niva, Kamadet),
- polotvrdý (např. Eidam, Madeland),
- tvrdý (např. Čedar, Ementál),
- extra tvrdý (např. Parmazán, Gran Moravia).

» Zvýraznění mléka jako **alergenní složky** se ve složení sýru nevyžaduje, jelikož název potraviny jasně odkazuje na jeho přítomnost.

» Některé sýry díky své jedinečnosti nesou evropské **Chráněné zeměpisné označení**. Jsou to **Olomoucké tvarůžky, Jihočeská Zlatá Niva a Jihočeská Niva**. Název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země je možné použít k označení zboží pocházejícího z tohoto území, jestliže toto zboží má určitou kvalitu, pověst nebo jiné vlastnosti, které lze přičíst tomuto zeměpisnému původu, a jestliže výroba nebo zpracování a nebo příprava takového zboží probíhá ve vymezeném území.

» Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje**, jako např. označení typu obalu apod.

» **K dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.



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

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

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána.

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

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.

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

Vzhledem k tomu, že do sýru nebyly přidány žádné jiné složky kromě mléčných produktů, potravinářských enzymů, mikrobiálních kultur a soli nezbytné k jeho výrobě, nemuselo by zde být uvedeno složení.

Údaj o čistém množství se u sýrů uvádí v gramech nebo kilogramech.



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

U sýrů se na obalu uvede **obsah tuku nebo tuku v sušině a sušina**. Pokud je tuk uveden v tabulce výživových hodnot, nemusí být na etiketě znovu zopakován, a to ani formou informace o obsahu tuku v sušině, a nemusí být uvedena ani sušina.

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

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. Pro mléko a mléčné výrobky je teplota skladování stanovena vyhláškou, a to na teplotu + 2 °C až + 8 °C. Označit teplotu skladování je možné i v rámci tohoto rozmezí (např. + 4 °C až + 8 °C či + 2 °C až + 6 °C).

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

- » **Povinně se označí zákonný název**, kterým je označen sýr.
- » **Pokud se jedná o syrovátkový sýr, tavený sýr nebo o tavený sýrový výrobek**, musí být povinně tato informace uvedena.
- » **Přírodní sýry lze dále dělit na**

- čerstvý,
- zrající (např. Eidam, Ementál),
- zrající pod mazem (např. Romadur),
- zrající v celé hmotě (např. Zlato),
- sýry s plísní na povrchu (např. Hermelín),
- sýry s plísní uvnitř hmoty sýra (např. Niva),
- sýry dvouplísňové (např. Cambozola),
- v solném nálevu, bílý (např. Mozzarella),
- pařený (např. Jadel).

- » **Přírodní sýry je možné dělit také dle obsahu tuku v sušině na**

- odtučněný,
- nízkotučný,
- polotučný,
- plnotučný a
- vysokotučný.

- » **Přírodní sýry je možné dále také dělit dle obsahu vody v tuku** prosté hmotě sýra, a to na

- měkký (např. Romadur, Hermelín, Brie),
- poloměkký (např. Niva, Kamadet),
- polotvrký (např. Eidam, Madeland),
- tvrdý (např. Čedar, Ementál),
- extra tvrdý (např. Parmazán, Gran Moravia).

- » U sýrů, do nichž **nebyly přidány žádné jiné složky**, kromě mléčných produktů, potravinářských enzymů, mikrobiálních kultur nezbytných k výrobě nebo v případě sýrů jiných než čerstvých a tavených sůl nezbytná k jejich výrobě, se nevyžaduje uvedení seznamu složek.

- » Zvýraznění mléka jako **alergenní složky** se ve složení sýru nevyžaduje, jelikož název potraviny jasně odkazuje na jeho přítomnost.

- » **Některé sýry** díky své jedinečnosti nesou evropské **Chráněné zeměpisné označení**. Jsou to **Olomoucké tvarůžky, Jihočeská Zlatá Niva a Jihočeská Niva**. Název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země je možné použít k označení zboží pocházejícího z tohoto území, jestliže toto zboží má určitou kvalitu, pověst nebo jiné vlastnosti, které lze přičíst tomuto zeměpisnému původu, a jestliže výroba nebo zpracování a nebo příprava takového zboží probíhá ve vymezeném území.

- » Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje**, jako např. označení typu obalu apod.

- » **K dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.



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

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

Pokud bylo zvíře narozeno, chováno a poraženo v jedné zemi, pak lze tuto informaci označit na obalu souhrnně jako „**Původ: ...**“, např. „**Původ: Česká republika**“.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. V případě hovězího masa stanovuje podmínky skladování legislativa.

Údaj o množství se u hovězího masa uvádí v gramech nebo kilogramech.

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



Identifikační číslo zvířete zajišťuje vztah mezi masem a zvířetem. Tímto číslem může být identifikační číslo jednotlivého zvířete nebo identifikační číslo skupiny zvířat, ze kterých hovězí maso pochází.

Schvalovací čísla bouchárny a porážky jsou povinnými údaji a slouží k jednoznačné identifikaci provozů, ve kterých bylo s masem manipulováno.

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

Kód šarže je u masa povinný údaj, který je důležitý pro zpětné vysledování potraviny, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána ani konzumována.

» **Označování země původu** je povinné mimo hovězího masa také u vepřového, drůbežního, koziho a skopového. Povinnost uvedení této informace se vztahuje na balené, zabalené bez přítomnosti spotřebitele i nebalené maso.

» **Povinné označování původu masa** se vztahuje pouze na zpracované čerstvé maso, tj. chlazené nebo mražené. Maso může být v plátkách, čtvrtích, dělené na části, plátkované, vykostěné, rozsekané, krájené, mleté, rozmražené apod. Povinné označení původu masa se nevztahuje na maso, které bylo zpracováno tak, že byla změněna jeho podstata (tepelně upravené, sušené, marinované, uzené apod.), tj. nevztahuje se na masné výrobky a masné polotovary.

» V případě nebaleného masa se povinné **údaje o původu** uvedou v těsné blízkosti masa. Údaj o zemi nebo místu původu může být poskytnut v těsné blízkosti skupiny potravin viditelně a snadno čitelně jako souhrnná informace vztahující se ke skupině potravin, kdy z této informace bude jasně a srozumitelně zřejmá souvislost mezi poskytnutými údaji a konkrétními potravinami.

» Pokud je na obalu uvedeno, že se jedná o **masný polotovar**, znamená to, že byly do potraviny přidány další látky, zejména voda nebo přídatné látky, např. polyfosfáty. Na výrobku musí být uvedeno jeho složení.

» Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje**, jako např. označení typu obalu apod.

» **K dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.

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

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

Údaj o zemi, ve které probíhala podstatná část chovu zvířete a jeho porážka. Pokud bylo zvíře narozeno, chováno a poraženo v jedné zemi, pak lze tuto informaci označit na obalu souhrnně jako "Původ" (např. "Původ: Česká republika").

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána.

Kód identifikující potravinu. Údaj je důležitý pro zpětné vysledování potraviny či suroviny. Kód šarže může být zastoupen datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti, pokud je datum vyjádřeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

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

Údaj o množství se uvádí v gramech nebo kilogramech.



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



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

» **Označování země původu** je povinné pro vepřové, drůbeží, hovězí, kozí a skopové maso. Tato povinnost se vztahuje na balené, zabalené i nebalené maso.

» U **nebaleného** hovězího, vepřového, drůbežího, kozího a skopového masa se povinné informace o původu uvádějí v těsné blízkosti nebaleného masa.

» Pokud je na obalu uvedeno, že se jedná o **masný polotovár**, znamená to, že do potraviny byly přidány další složky, jako např. voda nebo přídatné látky (např. polyfosfáty). Na masném polotovarů musí být uvedeno složení.

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

Označení třídy jakosti.
Drůbeží maso se zařazuje do třídy jakosti A nebo B.

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

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

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

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

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.

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

Označení třídy jakosti. Třídy jakosti u šunek jsou standardní, výběrová a nejvyšší jakosti

Údaje o **čistém množství** se u masných výrobků uvádí v gramech nebo kilogramech.



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

- » **Šunka z vepřového masa** je vyrobena pouze z vepřové kýty či masa vepřové kýty.
- » Pokud je šunka vyrobena z **jiného než vepřového masa**, musí být v názvu označena živočišným druhem a částí jatečného těla, ze kterého pochází (např. kuřecí prsní šunka).
- » Šunky třídy nejvyšší jakosti a třídy výběrové jsou **celosvalové**, u šunek třídy standardní lze při výrobě použít zrněnou surovinu.
- » Šunka se dle **obsahu čistých svalových bílkovin** dělí na:
 - **Šunku nejvyšší jakosti** (min. 16 %)
 - **Šunku výběrovou** (min. 13 %)
 - **Šunku standardní** (min. 10 %)
- » Se snižujícím se **podílem svalových bílkovin** se ve výrobku zvyšuje podíl vody.
- » Do **šunky nejvyšší jakosti** se nesmí přidávat vláknina, barviva, škrob (vč. škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinné a jiné živočišné bílkoviny a další látky, které zvyšují obsah bílkovin ve výrobku.
- » Pokud masný výrobek má **nejedlé střívko**, musí být tato skutečnost **uvedena na obale** (např. textem „střívko není jedlé“).
- » Na etiketě můžete nalézt **další údaje** jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána.

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

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

Pokud se na etiketě vyskytuje **údaj o „mase“**, rozumí se jím kosterní svalovina savců a nikoliv tuk, krev, kůže nebo strojně oddělené maso.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení:“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny. Pokud masný výrobek má **nejedlé střívko**, musí být tato skutečnost **uvedena na obale** (např. textem „střívko není jedlé“).

Pokud byla **trvanlivost výrobku prodloužena** pomocí některého z balících plynů (např. oxid uhličitý, dusík), musí být tato skutečnost na obalu uvedena.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. U párků stanovuje teplotu skladování výrobce.

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.

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

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

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

Údaj o čistém množství se u masných výrobků uvádí v gramech nebo kilogramech.



Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána ani konzumována.

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

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

- » **Tepelně opracovaný masný výrobek** se rozumí masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálního tepelného účinku odpovídajícího působení teploty + 70 °C po dobu 10 minut (např. špekáčky, párky, měkké salámy, tlačanky, jaternice, šunkový salám, Anglická slanina, Kladenská pečeně).
- » **Tepelně neopracovaný masný výrobek** se rozumí masný výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož ve všech částech neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku odpovídající působení teploty + 70 °C po dobu 10 minut (např. Čajovka, Mětský salám).
- » **Trvanlivým tepelně opracovaný masný výrobek** se rozumí masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty + 70 °C po dobu 10 minut a navazujícím technologickým opracováním, zráním, uzením nebo sušením za definovaných podmínek došlo k poklesu aktivity vody na hodnotu $a_{w(max)} = 0,93$ a k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě skladování + 20 °C.
- » **Fermentovaný trvanlivým masným výrobek** se rozumí zpracovaný masný výrobek tepelně neopracovaný, určený k přímé spotřebě, u kterého v průběhu fermentace, zrání, sušení, popřípadě uzení za definovaných podmínek došlo ke snížení aktivity vody na hodnotu $a_{w(max)} = 0,93$, s minimální dobou trvanlivosti 21 dní při teplotě + 20 °C.
- » **Pro vybrané masné výrobky** (Špekáčky, Kabanos, Vídeňský párek, Lahůdkový párek, Debrécký párek, Jemný párek, Šunkový salám, Gothajský salám, Junior salám, Český salám, Ostravská klobása, Vysočina, Turistický salám, Selský salám, Poličan, Lovecký salám, Dunajská klobása, Paprikáš, Herkules, Drůbeží špekáček, Kuřecí párek jemný, Drůbeží debrécký párek, Drůbeží vídeňský párek, Drůbeží šunkový salám, Drůbeží Gothajský salám, Drůbeží Junior salám, Hovězí maso ve vlastní šťávě, Vepřové maso ve vlastní šťávě, Luncheon meat, Játrová paštika, Játrový sýr, Pasta z uzeného masa, Bůčková pomazánka, Lečo s klobásou, Hovězí na divoko, Maďarský guláš, Chalupářský guláš, Šunka) jsou národními vyhláškami specifikovány požadavky na složení (např. obsah masa, obsah tuku) či senzorycké vlastnosti. Tyto názvy nelze použít pro výrobky, které stanoveným požadavkům nevyhovují. Kompletní seznam výrobků, pro které jsou stanoveny národní kvalitativní požadavky, naleznete ve vyhlášce č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.
- » **Ve složení masných výrobků se uvádí podíl použitého masa**. S tím také souvisí i uvádění živočišného druhu v názvu výrobku. V názvu výrobku lze použít název zvířete jen tehdy, je-li maso uvedeného druhu zvířete obsaženo z více než 50 % z celkového obsahu masa (např. hovězí klobása). Pokud je obsah uvedeného masa menší než 50 % z celkového obsahu masa, pak se masný výrobek označí „s (název živočišného druhu)“, (např. klobása s hovězím masem).
- » **Maso, které je uvedeno ve složení výrobku, nezahrnuje maso strojně oddělené**. Maso strojně oddělené se uvádí jako samostatná složka. Strojně odděleným masem (SOM) označovaným někdy jako separované maso, mechanicky oddělené maso (MOM) nebo také separetem, se rozumí produkt získaný strojním oddělením zbytků masa, které zůstaly po vykostění na kostech. Toto maso se konzistencí podobá mletému masu. SOM se nesmí používat k přípravě mletého masa, ale může se používat do tepelně opracovaných masných výrobků, pokud to u některého není výslovně zakázáno. V České republice je národní legislativou zakázáno použití separátu u některých druhů výrobků (např. do Špekáčků, Vysočiny, Debréckých párků, Šunkového či Gothajského salámu a dalších).
- » Česká republika má v současné době zaregistrováno několik masných výrobků pod evropskou značkou „Zaručená tradiční specialita“. Tuto značku mohou získat pouze potraviny a zemědělské produkty, které jsou vyráběny tradičními metodami více než 30 let. Jsou to **Tradiční Špekáčky, Pražská šunka, Liptovský salám, Tradiční Lovecký salám a Spišské párky**.
- » Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje**, jako např. označení typu obalu apod.
- » **K dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.



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

Informace o složení se uvazuje slovem „Složení:“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny. Pokud masný výrobek má **nejedlé střívko**, musí být tato skutečnost **uvedena na obale** (např. textem „střívko není jedlé“).

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. Trvanlivé masné výrobky mají minimální dobu trvanlivosti 21 dnů při teplotě skladování do + 20 °C.

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.

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

Tepelně opracované trvanlivé masné výrobky je možné označit jak **datem minimální trvanlivosti** (např. Vysočina prodávána vcelku), tak i **datem použitelnosti** (např. u Vysočiny krájené na plátky).

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

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

Přídavné látky se uvádějí ve formátu název skupiny přídavné látky následovaný E-kódem nebo plným názvem přídavné látky.

U masných výrobků, které se při výrobě suší, se **obsah masa** vyjadřuje jako množství masa použitého na výrobu 100 g konečného výrobku.



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

Údaj o čistém množství se u masných výrobků uvádí v gramech nebo kilogramech.

- » **Tepelně opracovaným masným výrobkem** se rozumí masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálního tepelného účinku odpovídajícího působení teploty + 70 °C po dobu 10 minut (např. špekáčky, párky, měkké salámy, tlačěnky, jaternice, dušené šunky, anglická slanina, kladenská pečeně).
- » **Tepelně neopracovaným masným výrobkem** se rozumí masný výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož ve všech částech neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku odpovídajícího působení teploty + 70 °C po dobu 10 minut (např. čajovky, mětský salám).
- » **Trvanlivým tepelně opracovaným masným výrobkem** se rozumí masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálního tepelného účinku odpovídajícího působení teploty + 70 °C po dobu 10 minut a navazujícím technologickým opracováním, zráním, uzením nebo sušením za definovaných podmínek došlo k poklesu aktivity vody na hodnotu $a_w(\max) = 0,93$ a k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě skladování + 20 °C.
- » **Fermentovaným trvanlivým masným výrobkem** se rozumí zpracovaný masný výrobek tepelně neopracovaný, určený k přímé spotřebě, u kterého v průběhu fermentace, zrání, sušení, popřípadě uzení za definovaných podmínek došlo ke snížení aktivity vody na hodnotu $a_w(\max) = 0,93$, s minimální dobou trvanlivosti 21 dní při teplotě + 20 °C.
- » **Pro vybrané masné výrobky** (Špekáčky, Kabanos, Vídeňský párek, Lahůdkový párek, Debrecínský párek, Jemný párek, Šunkový salám, Gothajský salám, Junior salám, Český salám, Ostravská klobása, Vysočina, Turistický salám, Selský salám, Poličan, Lovecký salám, Dunajská klobása, Paprikáš, Herkules, Drůbeží špekáček, Kuřecí párek jemný, Drůbeží debrecínský párek, Drůbeží vídeňský párek, Drůbeží šunkový salám, Drůbeží Gothajský salám, Drůbeží Junior salám, Hovězí maso ve vlastní šťávě, Vepřové maso ve vlastní šťávě, Luncheon meat, Játrová paštika, Játrový sýr, Pasta z uzeného masa, Bůčková pomazánka, Lečo s klobásou, Hovězí na divoko, Maďarský guláš, Chalupářský guláš, Šunka) jsou národní legislativou specifikovány požadavky na složení (např. obsah masa, obsah tuku) či senzorycké vlastnosti. Tyto názvy nelze použít pro výrobky, které stanoveným požadavkům nevyhovují. Kompletní seznam výrobků, pro které jsou stanoveny národní kvalitativní požadavky, naleznete ve vyhlášce č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.
- » **Ve složení masných výrobků se uvádí podíl použitého masa.** S tím také souvisí i uvádění živočišného druhu v názvu výrobku. V názvu výrobku lze použít název zvířete jen tehdy, je-li maso uvedeného druhu obsaženo z více než 50 % z celkového obsahu masa (např. hovězí klobása). Pokud je obsah uvedeného masa menší než 50 % z celkového obsahu masa, pak se masný výrobek označí „s (název živočišného druhu)“, (např. klobása s hovězím masem).
- » **Maso, které je uvedeno ve složení výrobku, nezahrnuje maso strojně oddělené.** Maso strojně oddělené se uvádí jako samostatná složka. Strojně odděleným masem (SOM) označován někdy jako separované maso, mechanicky oddělené maso (MOM) nebo také separátem, se rozumí produkt získaný strojním oddělením zbytků masa, které zůstaly po vykostění na kostech. Toto maso se konzistencí podobá mletému masu. SOM se nesmí používat k přípravě mletého masa, ale může se používat do tepelně opracovaných masných výrobků, pokud to u některého není výslovně zakázáno. V České republice je národní legislativou zakázáno použití separátu do některých druhů výrobků (např. do Špekáčků, Vysočiny, Debrecínských párků, Šunkového či Gothajského salámu a dalších).
- » Česká republika má v současné době zaregistrováno několik masných výrobků pod evropskou značkou „Zaručená tradiční specialita“. Tuto značku mohou získat pouze potraviny a zemědělské produkty, které jsou vyráběny tradičními metodami více než 30 let. Jsou to **Tradiční špekáčky, Pražská šunka, Liptovský salám, Tradiční Lovecký salám a Spišské párky**.
- » Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje**, jako např. označení typu obalu apod.
- » **K dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.



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

Med musí být označen **zemí původu**, kde byl získán. Pokud se jedná o směs medů pocházejících z více zemí Evropské unie nebo ze třetích zemí, lze uvést jednotlivé názvy zemí nebo lze názvy zemí původu nahradit jedním z následujících označení:

1. „směs medů ze země EU“;
2. „směs medů ze země mimo EU“;
3. „směs medů ze země EU a ze země mimo EU“.

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

Uvedení druhu rostliny, ze které med pochází, je dobrovolné. Pokud je informace uvedena, musí med pocházet převážně nebo zcela z tohoto druhu rostliny a mít odpovídající sensorické fyzikálně chemické a mikroskopické vlastnosti.



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

Údaj o čistém množství se u medů uvádí v gramech nebo kilogramech.

Med se povinně označí podle jeho **původu** jako kvěťový nebo medovicový a podle způsobu jeho získávání nebo obchodní úpravy. **V případě, že se jedná o vytočený med, lisovaný med nebo vykapávaný med, nemusí být původ, způsob získávání a obchodní úpravy uvedeny a výrobek lze označit jenom jako med.**

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

» Povinně se na etiketě medu uvádí informace:

• Původ medu.

- Med se dle původu dělí na med **kvěťový** (nektarový), čímž se rozumí med pocházející zejména z nektaru květů, a med **medovicový**, což je med pocházející zejména z výměšků hmyzu sajícího šťávu z rostlinných pletiv.
- **Způsob získávání** nebo **obchodní úprava**.
- **Země původu medu**.

» Med se dle způsobu získávání nebo obchodní úpravy dělí na:

- **pastový med** - med, který byl po získání upraven do pastovité konzistence a je tvořen směsí jemných krystalů,
- **vytočený med** - med získaný odstředováním odvíčkových bezplodových plástů,
- **plástečkový med** - med uložený a zavíčkovaný včelami do bezplodových plástů čerstvě postavených na mezistěných vyrobených výhradně ze včelího vosku nebo bez nich a prodáván v uzavřených celých plástech nebo dílech takových plástů,
- **vykapávaný med** - med získaný vykapáním odvíčkových bezplodových plástů,
- **med s plástečky** - med, který obsahuje jeden nebo více kusů plástečkového medu,
- **lisovaný med** - med získaný lisováním bezplodových plástů za použití mírného ohřevu do 45 °C nebo bez použití tepla,
- **filtrovaný med** - med, který byl po získání upraven odstraněním cizích anorganických nebo organických látek takovým způsobem, že dochází k významnému odstranění pylu,
- **pekařský med** (průmyslový med) - med určený výhradně pro průmyslové použití nebo jako složka do jiných potravin; může mít cizí příchuť nebo pach, může vykazovat počínající kvašení nebo mohl být zahřát.

» Povinné informace je možné dobrovolně doplnit informacemi o:

- regionálním, územním nebo místním označením původu, pokud výrobek pochází zcela z uvedeného zdroje původu,
- ve vztahu k původu medu názvem „jednodruhový“ nebo „smíšený“,
- druhu rostliny, z níž pochází, pokud výrobek pochází zcela nebo převážně z uvedeného druhu a má odpovídající chuťové, fyzikálně chemické vlastnosti.

» Výše uvedené dobrovolné údaje nesmí být uvedeny u filtrovaného a pekařského medu (průmyslového medu).

- Pekařský med a filtrovaný med se navíc na přepravních nádobách, obalech a v obchodních dokladech označí slovy „pekařský med“ nebo „průmyslový med“ a „filtrovaný med“. Pokud je med pekařský nebo med filtrovaný přidán do jiného druhu medu, označí se směs těchto medů jako „med pekařský“ nebo „med filtrovaný“.
- Pekařský med (průmyslový med) musí být na všech obalech označen v blízkosti názvu údajem, že med je určen pouze na vaření, pečení nebo jiné zpracování.

» Označit dobrovolně med jako „lesní med“ je možné pouze v případě, že je tato informace pravdivá. Lesní med je tvořen především medovicovým medem.

» Do medu nesmí být přidány, s výjimkou jiného druhu medu, žádné jiné látky včetně přídatných látek.

» Z medu nesmí být odstraněn pyl ani jiná specifická součást medu, s výjimkou případů, kdy tomu při odstraňování cizorodých anorganických a organických látek, zejména filtrací, nelze zabránit.

» Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje**, jako např. označení typu obalu apod.

» **K dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.

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

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

Údaj o **způsobu chovu nosnic**, který může být v kleci, v hale, ve volném výběhu nebo v rámci ekologického zemědělství.

Vejce se třídí podle **jakosti** na třídu A, neboli čerstvá, a třídu B.

Zařazení vajec dle hmotnosti do příslušné hmotnostní skupiny.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. Pro vejce právní předpis stanoví teplotu v uvedeném rozmezí.

Vejce se označí **datem minimální trvanlivosti**. Toto datum nemůže být delší než 28 dnů po snášce.

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

Číslo balírny nebo třídirny, které může být i ve formě oválu. Zkratka země v tomto čísle není informací o původu vajec.

Vyjádření **množství** formou počtu kusů v balení.

Vysvětlení kódu producenta na vejci. Může být uvedeno na vnější nebo vnitřní straně balení.



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

První číslice označuje metodu chovu nosnic:
1 – vejce nosnic ve volném výběhu
2 – vejce nosnic v halách (na podestýlce)
3 – vejce nosnic v klecích
0 – vejce nosnic v ekologickém zemědělství (BIO)

Poslední čtyřčíslí je údaj o hospodářství (chovu)

Kód země producenta (země, kde byla vejce snesena):
CZ – Česká republika
SK – Slovensko
LT – Litva

- » Informace o zemi, kde byla vejce zabalena nemusí odpovídat zemi původu vajec. **Původ lze zjistit z označení přímo na skořápce vajec.** Česká vejce nesou v kódu označení CZ.
- » **Číslo chovu** si můžete u vajec z České republiky vyhledat na stránkách státního podniku Mezinárodní testování drůbeže (www.mtd-ustrasice.cz).
- » V obchodní síti se prodávají výhradně vejce jakostní třídy A, tj. **vejce čerstvá**. Vejce třídy B se smějí dodávat pouze na průmyslové zpracování.
- » Vejce se **dle hmotnosti** dělí na:
 - » **S** – malá, do 53 g
 - » **M** – střední, 53-63 g
 - » **L** – velká, 63-73 g
 - » **XL** – velmi velká, nad 73 g
- » Obaly mohou být označeny slovy „třída A“ nebo písmenem „A“, a to buď samostatně nebo v kombinaci se slovem „čerstvá“.
- » Pokud je na obalu vajec třídy A navíc uvedeno i označení „extra“ nebo „extra čerstvá“, byla vejce tříděna a zabalena nejpozději **4 dny** po snášce. Takto označená mohou být prodávána do devátého dne po snášce.
- » Na etiketě můžete nalézt další údaje jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

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

Pro jednoznačnou identifikaci

podoby potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že to požaduje právní předpis nebo charakter potraviny. U majonéz je teplota skladování stanovena vyhláškou, a to v rozmezí od 0 °C do + 15 °C. U ostatních studených omáček stanovuje teplotu skladování výrobce.

Studené omáčky je možné označit jak datem minimální trvanlivosti, tak i datem použitelnosti.

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána ani konzumována.

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 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.



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

Údaj o čistém množství se u studených ochucených omáček běžně uvádí v objemových jednotkách.

- » **Studenou omáčkou nebo dresinkem** může být označen tekutý nebo emulzní výrobek používaný jako chuťová příloha k pokrmům a salátům, který je vyrobený zejména z jedlých olejů, zeleniny, ovoce, koření a mléčných výrobků.
- » **Jako majonéza** může být označena pouze studená ochucená omáčka, která obsahuje 50 – 85 % tuku, nejméně 2 % žloutků a dosahuje hodnoty pH nejvýše 4,5.
- » Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje**, jako např. označení typu obalu apod.
- » **K dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.

Ochucené emulgované omáčky musí být označeny informací o % množství emulgovaného tuku.

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

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

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.

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

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 název 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 přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter 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. meruňk, rybíz, jahod apod.)

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

» **Povidla** jsou potravina vyrobená z jablek, hrušek nebo švestek s přídavkem nebo bez přídavku přírodních sladidel přivedená do polotuhé až tuhé konzistence s jemnými až hrubšími částicemi dužiny ovoce.

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

- **Džem**
- **Džem výběrový (EXTRA)**
- **Džem výběrový (EXTRA) méně sladký**
- **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 cukru na 100 g výrobku**. **Výběrové džemy (Extra)** s označením méně sladké musí obsahovat **52 až 59 g cukru na 100 g výrobku**. U **džemů výběrových (Extra) speciálních** se požaduje nejvýše **40 g cukru ve 100 g výrobku** a označení na etiketě, že se jedná o výrobek se sníženým obsahem energie/cukru.

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

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 kousky 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.

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

Označit nápoj jako „džus“, „juice“, „100 %“, „stoprocentní“ nebo výrazy obdobného významu, je možné pouze u ovocné a zeleninové šťávy.

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

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

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

Šťávy a nektary se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí data minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je prodávána odděleně a doprovázena informací, že 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.



Přídavné látky se uvádějí ve formátu názvu skupiny přídavné látky následovaný E-kódem nebo plným názvem přídavné látky.

Pokud je na obalu slovně, obrazově nebo graficky **znázorněna některá složka** potraviny (např. jablko), pak se uvede ve složení její % zastoupení v potravine.

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

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

Údaj o množství se u šťáv uvádí v mililitrech nebo litrech.

- » **Ovocná nebo zeleninová šťáva** se vyrábí ze zralého, zdravého, čerstvého, chlazeného nebo zmrazeného ovoce nebo zeleniny, a to z jednoho nebo více druhů. Do ovocné a zeleninové šťávy nesmí být přidán cukr.
- » **Ovocná nebo zeleninová šťáva**, která je vyrobena z koncentrátu, musí být na obalu označena slovy „z koncentrátu“.
- » **Nektar** se vyrábí z ovocné nebo zeleninové šťávy, do které je přidána voda, popř. cukr nebo med. Aroma, dužina a buňky získané vhodnými fyzikálními prostředky ze stejného druhu ovoce nebo zeleniny mohou být do šťávy vráceny. Při výrobě ovocných nektarů bez přípravku cukrů nebo se sníženou energetickou hodnotou mohou být cukry zcela nebo zčásti nahrazeny náhradními sladidly. U ovocného nektaru musí být uveden min. obsah ovocné šťávy, ovocné dřeně nebo směsi těchto složek slovy „podíl ovocné složky nejméně... %“, která jsou uvedena ve stejném zorném poli jako název výrobku.
- » **Minerální voda ochucená** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z přírodní minerální vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě.
- » **Pramenitá voda ochucená** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pramenité vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě.
- » **Pitná voda ochucená** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody obsahující pouze přídavek aromat, popřípadě též obohacený doplňkem stravy.
- » **Limonáda** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě.
- » Pro **nápojový koncentrát** obsahující více než 50 % hmotnostních cukrů lze použít název sirup.
- » Na etiketě můžete nalézt **další údaje** jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

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

Piva se často označují pomocí stupňovitosti jako tzv. **desítky**, **jedenáctky** nebo **dvanáctky**. Toto označení reprezentuje obsah extraktu původní mladiny a udává se v % hmotnostních. Nejedná se o údaj o množství alkoholu v % objemových.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem. U piva zákoný název obsahuje např. informace o tom, zda je pivo výčepní či ležák nebo informaci o jeho barvě, pokud je pivo jiné než světlé.

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

Údaj o množství piva se uvádí v mililitrech, centilitrech nebo litrech.

Uvedení informace o obsahu alkoholu v procentech objemových je u nápojů s obsahem alkoholu nad 1,2 % objemových povinné. Ve stejném zorném poli musí být uveden obsah alkoholu, název potraviny a množství potraviny.



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.

Pivo 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 osmáct 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.

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

» Dle způsobu kvašení lze pivo dělit na

- **spodně kvašené pivo**, které je vyrobené za použití pivovarských kvasinek spodního kvašení,
- **svrchně kvašené pivo**, které je vyrobené za použití pivovarských kvasinek svrchního kvašení.

» Dle druhu použitého sladu lze pivo dělit na

- **světlé pivo**, které je vyrobené převážně ze světlých sladů,
- **tmavé a polotmavé pivo**, které je vyrobené z tmavých sladů, sladů karamelových, případně barevných sladů ve směsi se světlými slady,
- **řezané pivo**, které je vyrobené při stáčení smísením světlých a tmavých piv.

» Dle obsahu extraktu původní mladiny se pivo dělí na

- **stolní pivo** s extraktem původní mladiny do 6 % hmotnostních včetně,
- **výčepní pivo** s extraktem původní mladiny 7 až 10 % hmotnostních,
- **ležák**, což je spodně kvašené pivo s extraktem původní mladiny 11 až 12 % hmotnostních,
- **plné pivo**, což je svrchně kvašené pivo s extraktem původní mladiny 11 až 12 % hmotnostních,
- **silné pivo**, což je pivo s extraktem původní mladiny 13 % hmotnostních a vyšším.

» Dle obsahu alkoholu se pivo dělí na

- **nízkoalkoholické pivo**, které obsahuje více než 0,5 % objemových a nejvýše 1,2 % objemových alkoholu,
- **nealkoholické pivo** s obsahem alkoholu nejvýše 0,5 % objemových.
- » **Pivem z jiných obilovin** je pivo vyrobené s podílem extraktu z použitého sladu jiné obiloviny než ječmene (např. pšenice) vyšším než jedna třetina hmotnosti extraktu.
- » **Kvasnicovým pivem** je pivo vyrobené dodatečným přídavkem čisté kvasničné kultury nebo podílu rozkvašené mladiny do hotového piva.

» **Ochuceným pivem** je pivo vyrobené s přídavkem látek určených k aromatizaci, potravin a surovin s vlastním aromatem, lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů; obsah alkoholu pocházejícího z lihovin a ostatních alkoholických nápojů přitom nesmí překročit obsah alkoholu v původním pivu.

» Na trhu se lze setkat také s nápoji na bázi piva - **kvašeným sladovým nápojem, míchaným nápojem z piva a atypickým pivním nápojem**.

- **Kvašeným sladovým nápojem** je nápoj vyrobený ze sladiný pivovarskou technologií, který může být ochucený.
- **Míchaným nápojem z piva** je nápoj vyrobený smícháním piva s nealkoholickým nápojem nebo s nápojovým koncentrátem pro přípravu nealkoholických nápojů.
- **Atypickým pivním nápojem** je nápoj na bázi piva s modifikovaným podílem sladu nebo modifikovaným způsobem kvašení (není to pivo a nelze tedy jako pivo deklarovat).

» U piva se na etiketě musí dále např. uvést:

- způsob kvašení, jde-li o pivo vyrobené svrchním kvašením,
- údaj „nefiltrované“, pokud nebyla provedena filtrace,
- v názvu údaj „kvasnicové“, pokud jde o pivo kvasnicové,
- údaj, zda jde o pivo tmavé, polotmavé nebo řezané,
- v názvu údaj „ochucené“, pokud bylo pivo ochuceno,
- v názvu údaj o druhu obiloviny, pokud bylo vyrobeno z jiných druhů obilovin,
- údaj o použití přírodní minerální vody, pokud byla k výrobě použita.

» **U alkoholických nápojů**, které obsahují více než 1,2 % objemových alkoholu, není povinné uvést tabulku výživových údajů.

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

POZNÁMKY

POZNÁMKY

A large, solid orange curved shape that starts from the left edge and curves upwards and to the right, ending in a pointed tip. It serves as a background for the text.

Vydalo Ministerstvo zemědělství
Těšnov 17, 110 00 Praha 1
www.eagri.cz
www.bezpecnostpotravin.cz
www.viscojis.cz
Praha 2019

ISBN 978-80-7434-532-6