

# Označování potravin

**Zákon o potravinách** (v platném znění) a **následné vyhlášky** jasně vymezují, co musí výrobce i distributor (obchodník) potravin splnit, aby potravinářské výrobky byly zdravotně nezávadné. Současně však předepisuje, jak výrobce či distributor potravin je povinen informovat spotřebitele o svých výrobcích tak, aby spotřebitel měl možnost se svobodně a správně rozhodnout při výběru potravinářského zboží a naopak aby nemohl být v rámci boje o zákazníka obelstěn klamavou reklamou a poškozen zdravotně. Zákon o potravinách a jeho vyhlášky takto splňují požadavek na **ekonomickou ochranu zákazníka**, u kterého se nepředpokládá, že je potravinový zbožiznalec.

Z hlediska označování lze potraviny dělit do tří kategorií:

- **balené** – u výrobce (v balírně) musí vyhovět z pohledu rozsahu vyhlášky o označování a komoditních vyhlášek;
- **zabalené** – v nepřítomnosti zákazníka v prodejně (v zázemí prodejny), označovány jako nebalené, případně i třídou jakosti;
- **nebalené** – označovat při nabízení názvem, množstvím, datem použitelnosti (trvanlivosti).

**Jak správně označovat** je předmětem hned několika vyhlášek zpřesňujících, které údaje na etiketách jsou **povinné**, které **dobrovolné** a **co je zakázáno** na etiketě uvádět. Je to především **vyhláška č. 113/2005 Sb.**, o způsobu označování potravin a tabákových výrobků a **vyhláška č. 450/2004 Sb.**, o označování výživové hodnoty potravin. Další podrobnosti k označování jsou uvedeny v komoditních vyhláškách (vyhláškách o jednotlivých potravinových komoditách). Většinou se pravidla týkají balených potravin.

## Povinné údaje na etiketě

Veškeré údaje na etiketě musí být uvedeny **v českém jazyce a v nekódované formě**. Výjimku tvoří pouze označování výrobní šarže pro potřeby výrobce, kde před kódem je pak nutné uvést písmeno *L*, anebo uvedení schváleného kódu aditivní látky, kde kód začíná písmenem *E* (např. E 300 je označení pro kyselinu askorbovou, E 322 pro lecitiny).

### Označení musí být

- srozumitelné,
- snadno čitelné,
- na viditelném místě,
- nezakryté,
- nesmazatelné.

### Označení nesmí

- spotřebitele uvádět v omyl,
- uvádět vlastnosti či účinky, které se týkají celé skupiny výrobků a nejsou typické pro daný výrobek.

**Název potravin** musí obsahovat **fyzikální stav i způsob její úpravy** (např. smetana v prášku, drcený kmín, mleté maso, sušené meruňky, pasterované mléko, předvařená rýže apod.). Potravina, kterou nelze označit druhem, skupinou anebo podskupinou vzhledem k použitým surovinám nebo použité technologii, se označuje názvem odvozeným od základní suroviny anebo technologie. Pokud název potravin zdůrazňuje nějakou složku, musí být označen podíl této složky ve výrobku (rajčatový protlak, jogurt s jahodami apod.).

Na obalu musí být uvedeno i **jméno výrobce**, jeho **sídlo a stát**, kde výrobce sídlí, anebo prodejce (distributora, dovozce, balírny, tedy **subjektu, který uvádí výrobek na trh**).

**Množství potravin** v obalu není požadováno pouze u potravin prodávaných v kusech nebo balených v přítomnosti spotřebitele. Uvádí se buď hmotnost (125 g), nebo objem plnění (300 ml). Jedná-li se o výrobek v nálevu, uvádí se i hmotnost potravin po odkapání nálevu.

## Trvanlivost potravin

Trvanlivost potravin se uvádí dvěma způsoby. Buď **datem minimální trvanlivosti** (minimální trvanlivost do...) anebo **datem použitelnosti** (spotřebujte do...). Nenásleduje-li na obalu datum hned po označení trvanlivosti, musí být uvedeno, kde je toto datum uvedeno. Údaje o minimální trvanlivosti se nevyžadují u výrobků, jako jsou čerstvé ovoce a zelenina, lihoviny a vína, běžné pečivo, ocet a u dalších výrobků (nejódovaná sůl, nečokoládové cukrovinky obsahující jen cukr, barviva a aroma, cukr s výjimkou moučkového, žvýkačky a pod.).

Je-li výrobek označen datem použitelnosti, po překročení tohoto data musí být stažen z oběhu a nelze jej nabízet. Při překročení data minimální trvanlivosti je možné výrobek dále nabízet při splnění dvou základních podmínek: výrobek je označen informací, že došlo k překročení data minimální trvanlivosti, a výrobek je zdravotně nezávadný, za což odpovídá prodejce.

U potravin, kde existuje riziko poškození zdravotní nezávadnosti či zhoršení deklarované jakosti nesprávným skladováním, je povinnost uvést způsob skladování.

## Údaje o způsobu použití

Pokud balená potravina vyžaduje před spotřebou **předepsaný způsob kulinárního zpracování**, musí být tento způsob uveden na etiketě. Jedná se především o použití mikrovlnného ohřevu v obalu, předepsaná nezbytná tepelná úprava (s výjimkou potravin, které bez tepelné úpravy nelze konzumovat) a dále doporučený poměr ředění u potravin, které ředění vyžadují (např. ovocné koncentráty). Jedná-li se o potraviny pro zvláštní výživu, musí být na obalu zřetelně označeny, aby nemohlo dojít k záměně s jiným "nedietním" výrobkem.

## Údaje o surovinovém složení potravin

Údaje o surovinovém složení potravin se uvádějí **sestupně podle množství jednotlivých složek**. Vyhláška přesně definuje, jak se vybrané suroviny označují. Např. při použití škrobu, kde nelze vyloučit lepek, se musí uvést jeho původ. Podobně jsou předepsána skupinová označení olej a tuk (rostlinný nebo živočišný), drůbeží maso, sýr, ryby, koření nebo směs koření apod. V případech, kdy se nejedná o specifický druh těchto surovin (kuřecí maso, kachní maso, tavený sýr Niva, pepř, sladká paprika apod.). Povinnost uvést ve složení kuchyňskou sůl nastává při 2,5% jejího obsahu, voda se uvádí, činí-li její obsah alespoň 5 %. Přídavné látky je možno uvést jejich kódem, nutné je uvést i jejich kategorii (konzervanty, emulgátory apod.)

## Zdravotní upozornění

Vyhláška předepisuje **informovat spotřebitele o zdravotním riziku** vyplývajícím z přítomnosti látek vyvolávající alergické reakce. Jde o **fenylalanin**, pokud byl do výrobku přidán **aspartam** (označení "nevhodné pro nemocné fenylketonurií") a dále **lepek** ("nevhodné pro nemocné celiakií") a **laktózu** ("nevhodné pro osoby s nesnášenlivostí laktózy"), ale **pouze u potravin, kde spotřebitel jejich obsah nemůže předpokládat**. Takto tedy nemusí být označeny např. běžné cereální výrobky s lepkem a mléčné výrobky s laktózou. Na látky přírodního charakteru typu potenciálních alergenů, uvedené v příloze vyhlášky, je nutno na etiketě spotřebitele upozornit (mléko, arašídy, vejce, obiloviny, koryši a měkkýši aj.). Použití nutričních a zdravotních tvrzení upravuje příslušné Nařízení EU.

## Zvláštní druhy potravin

Je předepsáno označení **biopotravin** předponami bio- či eko-, **potraviny z GMO** se označují **"geneticky modifikovaný organismus"** a **identifikačním kódem použité modifikace při šlechtění** (v EU se zatím týká GM kukuřice, sóji, řepky a bavlníku).

## Přípustné údaje na etiketě

**Uvádění výživové hodnoty** (nutriční značení).

Vyhláška umožňuje na obalu uvést **hodnoty obsahu energie, živin, minerálních látek a vitaminů** v jejich průměrných množstvích (s ohledem na rozdíly ročního období, způsobu spotřeby a dalších vlivů, které mohou způsobit změnu aktuální hodnoty). Tyto hodnoty musí být uvedeny předepsaným způsobem (vyhláška č. 450/2004 Sb. o označování výživové hodnoty potravin), na jednom místě způsobem, který to vzhledem k velikosti etikety umožní.

Od 13. prosince 2016 bude dle Nařízení EU č. 1169/2011 povinnost uvádět hodnoty 7 základních nutrientů na každé balené potravíně.<sup>[1]</sup>

**U vitaminů a minerálních látek** je **jejich obsah** možný uvést na etiketě, pokud jejich množství dosahuje alespoň 15 % denní doporučené dávky. Současně musí být uveden i **podíl úhrady denní dávky** těmito nutrienty. Přípustná je i grafická forma této informace. Hodnoty živin pro denní dávku jsou uvedeny v příloze (pozor – jsou to průměrné hodnoty, nikoliv fyziologické hodnoty z VDD).

Výživové označování je obecně dobrovolným údajem, ale povinným se stává v případě potravin pro zvláštní výživu, doplňků stravy, obohacených potravin a v případě uvedení výživového nebo zdravotního tvrzení.

Vyhláška rovněž umožňuje uvést na obalu i **výživová tvrzení** o zvláštních výživových vlastnostech potravin. Jde např. o potraviny s energetickou hodnotou ve snížené míře, zvýšené míře nebo o potravinu, která nedodává energetickou hodnotu vůbec. Totéž se týká tvrzení o živinách, nízkém obsahu cholesterolu nebo potravin bez cholesterolu vůbec. Je tedy možné deklarovat rostlinné oleje, které cholesterol obsahovat nemohou díky svým surovinám, jako oleje neobsahující cholesterol. Pokud se užije výživového tvrzení, které zdůrazňuje nepřítomnost jedné nebo více nutričních složek, je výživové značení povinné.

## Symbol "e"


Některé balené potraviny, zejména nápoje (ale není to podmínkou), obsahují před uvedením obsahu písmeno **malé e**. Toto písmeno je vždy umístěno v blízkosti deklarovaného množství výrobku. Např. u nápojů v PET lahvích může být uvedeno e 1,5 l, na kečupech např. e 820 g (745 ml). Vyhláška dokonce předepisuje **velikost písmene** v závislosti na velikosti obsahu potraviny v obalu, min. však 3 mm. Toto označení informuje spotřebitele, že výrobce si dal práci a zaručuje, že obal obsahuje skutečné deklarované množství, tzn., že záporná odchylka od deklarovaného množství (menší obsah než je uvedeno) je minimalizovaná a podléhá kontrole.

## Čárový kód EAN

Pro usnadnění účtování nákupu a současně automatizaci skladového hospodářství, zejména u supermarketů, se na obalech také objevují **symboly čárového kódu**. Tento kód není jen u potravinového zboží, ale je uváděn i na obalech průmyslového zboží. Má svá zvláštní složitá pravidla a je to označení, které informuje především výrobce a distributory. Zákon o potravinách a následné vyhlášky jeho užívání nijak neupravují.

Smyslem čárového kódu EAN, dnes nejrozšířenějšího kódu na světě, je **zjednodušit řízení, registraci a kontrolu pohybu zboží mezi výrobcem a spotřebitelem** tím, že zboží je jednoznačně identifikováno. Bez tohoto kódu je těžké si představit potravinářský obchod s 2 tisíci a více výrobky s proměnnou cenou, různými typy okamžitých slev a evidencí o zásobení regálů a stavu zásob při několika typech výrobků od různých výrobců s různou kvalitou i cenou. EAN poskytuje celou řadu informací, důležitých především pro obchodníka. Kód je tvořen čarami a mezerami o 4 tloušťkách a číslicemi, většinou skupinou **13 nebo 8 čísel**. Číslo vyjadřují kód země původu (ČR 859) nebo sídla nadnárodní společnosti, dále údaje o firmě, údaje o výrobku a kontrolní číslici. Pro kalibrované výrobky jsou mezinárodním standardem, pro jednotky s proměnným obsahem (balené v obchodní síti) je většinou interním kódem.

## Velké C s indexy

Na výrobcích určených pro slovenský trh udává toto označení, že výrobek byl certifikován a odpovídá požadavkům slovenské potravinové legislativy. U písmena **velké C** horní index udává číslo certifikátu, dolní číslo poslední dvě číslice roku vydání certifikátu. Vychází se z požadavků slovenské strany a pro naše spotřebitele nemá žádný význam, česká strana nevyžaduje označení certifikátu na obalu od strany slovenské v rámci celní unie.  **Po vstupu obou zemí do EU tento symbol ztratil svůj význam.**

V obchodních vztazích mezi státy se pro usnadnění obchodu (princip EU) kontrolní orgány jedné země zavazují, že jimi schválené výrobky odpovídají dohodnutým pravidlům. V tom je princip sjednocování a harmonizace předpisů při obchodování s potravinami. Tyto certifikáty vydávají akreditované laboratoře podléhající procesu akreditace, t.j. potvrzení, že jsou schopny tyto certifikáty vydávat jak po stránce odborné, tak i vybavením laboratoří a používáním smluvně dohodnutých metod.

**"Nutriční bublina" GDA** (Guideline Daily Amount, doporučená denní dávka) – je to podíl z doporučeného denního množství energie, bílkovin, sacharidů, cukrů, tuků, nasycených mastných kyselin, vlákniny a sodíku, kterým je hrazena doporučená denní dávka příslušné živiny (energie) při spotřebě 100 g potraviny nebo jedné porce této potraviny, která je takto označena.

## Zakázané údaje na etiketě

Vyhláška 113/2005 Sb. (<https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2005-113>) výslovně zakazuje uvádět **údaje, které mohou spotřebitele uvádět v omyl**. Zakázána jsou např. tvrzení, že potravina „je zdrojem všech nezbytných živin“ (s výjimkou potravin pro zvláštní výživu), „je zdrojem zvýšené nebo zvláštní nutriční hodnoty v důsledku přidaných látek“, že „potravina je vhodná k prevenci, utišení, léčení choroby, k odstranění zdravotní poruchy“. U potravin běžné výroby jsou zakázány předpony eko- či bio-, pokud se nejedná o potravinu ze speciální produkce ekologických nebo biologických způsobů výroby. Rovněž jsou zakázány přívlastky „domácí“, „čerstvý“, „živý“, „přírodní“, „pravý“ nebo „racionální“. Tato označení lze použít pouze v případě, že přívlastky jsou součástí názvu výrobku nebo skupiny výrobků určených pro zvláštní výživu.

**Obecně je zakázáno označováním uvádět spotřebitele v omyl**, ať už se jedná o charakteristiku potraviny, přisuzování vlastností, kterými nedisponuje nebo vyvoláváním dojmů, že vykazuje nějaké zvláštní charakteristické vlastnosti, kterými ale disponují všechny podobné potraviny.

Při značení potravinářských výrobků jsou kladeny na výrobce i obchodníky značné nároky. Vyhláška ve většině případů přesně definuje, jak se má označení provést. Pro běžného spotřebitele není tato přesná znalost tolik důležitá. Důležité je však to, aby se spotřebitelé uměli v údajích na etiketě orientovat a požadovali je v obchodech na zboží a zboží si vybírali na základě vlastního uvážení.

## Odkazy

### Reference

- Evropská unie. Nařízení evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004. 2011. Dostupné také z URL <<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:CS:PDF>>.

### Zdroj

- PERLÍN, Ctibor. *Označování potravin* [online]. [cit. 2012-03-11]. <<https://el.lf1.cuni.cz/p53495318/>>.