



Pedagogická  
fakulta  
Faculty  
of Education

Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Pedagogická fakulta

Katedra výchovy ke zdraví

Bakalářská práce

# Obsah a význam potravinových etiket

Vypracovala: Eva Rodková

Vedoucí práce: doc. PaedDr. Emil Řepka, CSc.

České Budějovice 2021



Pedagogická  
fakulta  
Faculty  
of Education

Jihočeská univerzita  
v Českých Budějovicích  
University of South Bohemia  
in České Budějovice

University of South Bohemia in České Budějovice  
Faculty of Education  
Department of Health Education

Bachelor thesis

# Content and meaning of food labels

Author: Eva Rodková

Supervisor: doc. PaedDr. Emil Řepka, CSc.

České Budějovice 2021

## **Bibliografická identifikace**

**Název bakalářské práce:** Obsah a význam potravinových etiket

**Jméno a příjmení autora:** Eva Rodková

**Studijní obor:** Výchova ke zdraví

**Pracoviště:** Katedra Výchovy ke zdraví, Pedagogická fakulta, Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

**Vedoucí bakalářské práce:** doc. PaedDr. Emil Řepka, CSc.

**Rok obhajoby bakalářské práce:** 2021

## **Abstrakt:**

Tématem této bakalářské práce je obsah a význam potravinových etiket. Práce je založena na studiu literatury daného tématu. Informace byly čerpány především z literatury a dokumentů, které poskytuje Ministerstvo zemědělství ČR. Další zdroje představovaly knihy, webové portály a právní předpisy. Bakalářská práce má informační přínos a může sloužit jako nástroj pro lepší orientaci v potravinách a jejich značení. V dokumentu je vytvořen kompaktní přehled značení potravin v ČR a relevantních zdrojů informací ohledně problematiky označování potravin. Práce se snaží především ucelit informace a předat je srozumitelnou formou spotřebiteli. Rozvíjí další možné cesty, jak se o problematice dozvědět více a jak s informacemi pracovat v běžném životě tak, abychom se nenechali při nákupu oklamat někdy nejasným značením.

## **Klíčová slova:**

potravinové etikety, označování potravin, výživa, kvalita potravin, legislativa, označení kvality

## **Bibliographical identification**

**Title of Bachelor Thesis:** Content and meaning of food labels

**Author's first name and surname:** Eva Rodková

**Field of Study:** Health Education

**Department:** Department of Health Education, Faculty of Education, the University of South Bohemia in České Budějovice

**Supervisor:** doc. PaedDr. Emil Řepka, CSc.

**The year of presentation:** 2021

## **Abstract:**

The topic of this bachelor thesis is the content and meaning of food labels. The bachelor thesis is based on a study of the literature on the subject. The information was drawn mainly from the literature and documents provided by the Ministry of Agriculture. Other sources included books, web portals, and legislation. The bachelor thesis has an informational benefit and can serve as a tool for better orientation in food and food labeling. The document provides a compact overview of food labeling in the Czech Republic and relevant information on food labeling issues. The work pursues primarily to consolidate knowledge and convey it in an understandable form to the consumer. The document develops other possible ways to learn more about the problem and work with data in everyday life, not to let ourselves be fooled by sometimes vague markings during shopping.

## **Key words:**

food labels, food labeling, nourishment, quality of food, legislation, brands of quality

## **Prohlášení**

Prohlašuji, že svoji bakalářskou práci jsem vypracovala samostatně pouze s použitím pramenů a literatury uvedených v seznamu citované literatury.

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své bakalářské práce, a to v nezkrácené podobě, elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích dne 22. dubna 2021

.....

Eva Rodková

## **Poděkování**

Tímto bych chtěla velmi poděkovat vedoucímu mé bakalářské práce doc. PaedDr. Emilu Řepkovi, CSc. za vedení, vstřícný přístup, za jeho podnětné rady a pomoc s celkovým zpracováním práce. Dále patří můj dík panu Olafu Deutschovi, vedoucímu oddělení informačního centra bezpečnosti potravin Ministerstva zemědělství, za poskytnuté informace. V neposlední řadě děkuji mé rodině za podporu.

# Obsah

1	Potravinová legislativa.....	10
1.1	Historie .....	10
1.2	Současnost .....	11
2	Požadavky na označování potravin.....	13
2.1	Potraviny balené .....	13
2.2	Potraviny zabalené.....	14
2.3	Potraviny nebalené .....	15
3	Význam údajů na etiketě.....	16
4	Výživová a zdravotní tvrzení .....	23
5	Kategorizace potravin .....	26
5.1	Maso .....	26
5.2	Ryby a ostatní vodní živočichové.....	29
5.3	Vejce.....	30
5.4	Mléko a mléčné výrobky .....	32
5.5	Med.....	36
5.6	Tuky a oleje .....	37
5.7	Pekárenské výrobky.....	39
5.8	Ovoce a zelenina, brambory .....	40
5.9	Piva .....	41
6	Označení kvality .....	43
6.1	Národní značky kvality.....	43
6.2	Evropské značky kvality potravin .....	45
6.3	Biopotraviny .....	47
6.4	FairTrade .....	49
7	Zdroje informací pro spotřebitele .....	51

8	Závěr .....	54
9	Referenční seznam .....	55



## Úvod

S potravinovými etiketami se setkáváme téměř denně při nakupování potravin a zajímáme se o jejich obsah kvůli vlastnímu zdraví nebo ekologické a etické stránce. Je nesmírně důležité se v této oblasti orientovat kvůli vlastnímu zdraví i etickým hodnotám.

Pokud chceme žít zdravě nebo se zajímáme o udržitelný rozvoj, je nezbytné se v potravinových etiketách vyznat, neboť výběrem potravin ovlivňuje spotřebitel samotnou nabídku. Jestliže budeme jako spotřebitelé svým neuváženým nakupováním nekvalitních potravin zvyšovat poptávku, bude se jich vyrábět čím dál více. Se zvýšenou produkcí budou vyšší náklady i na výrobu, distribuci či chov zvířat ve velkochovech. Spotřebitel tak svojí volbou daného produktu přímo ovlivňuje samotný trh, výrobu i dopad na životní prostředí. Je dobré se při nákupu opravdu zajímat o původ či způsob výroby potravin. Díky potravinovým etiketám můžeme všechny informace na obalech snadno dohledat.

Téma bakalářské práce jsem si zvolila za účelem předání spotřebiteli přehlednější formou hlavní informace o potravinových etiketách. Označování potravin je složitou problematikou, která je pro spotřebitele mnohdy velmi těžce uchopitelná a nesrozumitelná. Rozhodla jsem se proto v této práci poskytnout praktické informace o potravinovém značení, a taktéž doporučit spotřebiteli kvalitní zdroje informací, z kterých může čerpat dále sám.

Práce je zaměřena na údaje, které by měly být na obalech dle zákona uváděny povinně, dále na výživová a zdravotní tvrzení, rozebírá jednotlivé skupiny základních potravin a na co by se u nich měl spotřebitel zaměřit. V neposlední řadě se zaměřuje na označování kvality a doporučuje spotřebiteli zdroje, kde může čerpat další informace k dané problematice, jako např. televizní pořady, mobilní aplikace, webové portály apod. Cílem je předat konzumentovi hlavní informace srozumitelnou formou a přimět ho nad výběrem potravin přemýšlet více komplexně.

Věřím, že se tato práce může stát dobrým pomocníkem na cestě za zdravějším a ohleduplnějším stravováním a může spotřebitele přimět více přemýšlet při výběru potravin.

# 1 Potravinová legislativa

## 1.1 Historie

Potravinová legislativa je pojmenování pro obsáhlou škálu právních předpisů, které se týkají produkce a označování potravin. Patří sem předpisy, jež regulují kvalitu potravin, ochranu zdraví spotřebitelů, ochranu životního prostředí a hospodářské či finanční záležitosti. Ve 30. letech dvacátého století byla tehdejší potravinová legislativa nazývána jako Potravní kodex československý. (1. lékařská fakulta, Univerzita Karlova v Praze, Zákon o potravinách, 2020)

Před připojením České republiky k EU platil v naší zemi pro označování potravin jiný systém, než jaký známe dnes. Do počátku 90. let minulého století zde fungoval tzv. systém norem. Tento systém definoval určité skupiny potravin nebo potraviny jednotlivě z hlediska technologických postupů, složení, hmotnosti a dalších kritérií. Jeden výrobek od různých výrobců bylo tedy možné koupit pod stejným názvem ve stejné kvalitě. Nebylo nutné uvádět nebo číst množství údajů o složení, neboť výrobky byly svým složením takřka totožné díky daným normám. Klamání spotřebitele bylo omezeno, avšak stejně tak i jeho výběr ve zboží.

Systém norem přestal být platný v polovině 90. let dvacátého století. Později byly normy úplně zrušeny a v dubnu roku 1997 byl vydán zákon č. 110/1997 Sb. O potravinách a tabákových výrobcích, coby primární právní norma pro potraviny. Tento zákon rovněž zahrnuje ustanovení o označování potravin. Konkrétnější pravidla uvádějí následně vyhlášky orientované na jednotlivé skupiny potravin. (Suková, 2014)

„Základním předpisem v odvětví potravinového práva je Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin.“ Nařízení stanovuje obecné požadavky potravinového práva na bezpečnost potravin. (Ministerstvo zemědělství, 2010, s. 6.)

V roce 2004 vstoupila Česká republika do Evropské unie. Tato událost pro ČR znamenala mimo jiné povinné zavedení legislativy EU a následné dodržování předepsaných legislativních nařízení.

## 1.2 Současnost

Označování potravin podléhá v dnešní době dvěma hlavními dokumentům. První je evropská legislativa, jejíž požadavky jsou stejné ve všech členských státech EU. Druhá je národní legislativa, jež stanovuje podrobnější požadavky pro specifické druhy potravin.

Na evropské úrovni je hlavním dokumentem upravujícím označování potravin Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům a o zrušení nařízení Komise (ES) č. 608/2004. Toto nařízení klade velký důraz na ochranu a informovanost spotřebitele při výběru potravin a umožňuje volný pohyb potravin ve státech EU, jelikož přispívá ke sjednoceným pravidlům evropského trhu.

Na národní úrovni jsou zásadní požadavky na označování určeny zákonem č. 110/1997 Sb. ze dne 24. dubna 1997 o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů. Dále pak zákonem č. 166/1999 Sb. ze dne 13. července 1999 o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon). Veterinární zákon upravuje také požadavky na označování některých živočišných produktů. Požadavky na označování konkrétních druhů potravin stanovuje především vyhláška č. 417/2016 Sb. ze dne 13. prosince 2016 o některých způsobech označování potravin. (Ministerstvo zemědělství, Obecné požadavky na označování potravin, © 2009-2021)

Zákonem, který oba hlavní dokumenty uvedené výše nově pozměňuje, je zákon č. 139/2014 Sb. ze dne 18. června 2014, kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů.

### ***Bílá kniha o zdravotní nezávadnosti***

Dne 12. 1. 2000 byla komisí EU vydána tzv. „Bílá kniha o nezávadnosti potravin“ („White Paper on Food Safety“). Jedná se o nezávazný dokument členských států EU. V Bílé knize je definována potravinová politika EU a plány na její zpřehlednění a zkvalitnění. Stanovuje systém, který má za úkol zajistit zdravotní nezávadnost potravin již od počátku výroby. Vyžaduje velkou míru spolupráce na národní i evropské

úrovni. Nezávadnost vychází z analýzy rizika a prevence. Prioritou komise je zaručit vysokou kvalitu potravin a zemědělských výrobků na území EU. Kniha se snaží přiblížit problematiku spotřebiteli a v zájmu srozumitelnosti například doporučuje uvádět „sůl“ nikoli „sodík“. (Babička, 2012)

### ***Codex Alimentarius (CA)***

Codex Alimentarius (dále jen CA) je „potravinářský zákoník“. Shrnuje obecné i speciální normy ohledně bezpečnosti potravin a ochrany spotřebitele. Codex vznikl v 60. letech dvacátého století. Na jeho vzniku se podílely organizace Spojených národů. Byla to Organizace pro potraviny a zemědělství (FAO) a Světová zdravotnická organizace (WHO). (Ministerstvo zemědělství, Codex Alimentarius, © 2009-2021)

CA si klade za cíl chránit spotřebitele i jeho zdraví a usnadňovat světový obchod s potravinami díky potravinovým normám a vyhovující praxi. Dále dohlíží na zdravý chov zvířat, zamezení používání pesticidů a správné označování produktů. (FAO, Codex Alimentarius: International food standards, 2021)

### ***EFSA***

EFSA neboli Evropský úřad pro bezpečnost potravin (European Food Safety Authority) je agentura financovaná Evropskou unií, která zodpovídá za klasifikaci rizik v odvětví bezpečnosti potravin, krmiv, zdraví zvířat, ochrany a zdraví rostlin. Hlavním posláním EFSA je zajišťovat objektivní vědecké poradenství o možných rizicích spojených s potravinovým řetězcem a dohlížet na výrobu potravin tzv. od pole po vidličku (from field to fork). Úřad vznikl v lednu roku 2002. (Ministerstvo zemědělství, EFSA, © 2021; EFSA, About us: Who we are, what we do)

## 2 Požadavky na označování potravin

Označování potravin podléhá určitým zásadám. Potraviny jsou z hlediska těchto zásad rozděleny do tří skupin. Na každou z těchto skupin jsou následně kladeny odlišné požadavky. První skupinou jsou tzv. potraviny balené. Potraviny balené se umísťují do obalu buď přímo u výrobce, nebo v balárně. Další skupinu představují potraviny zabalené. Ty jsou umísťovány do obalu v zázemí prodejny bez přítomnosti spotřebitele. Poslední kategorií jsou potraviny nebalené. (Suková, 2014)

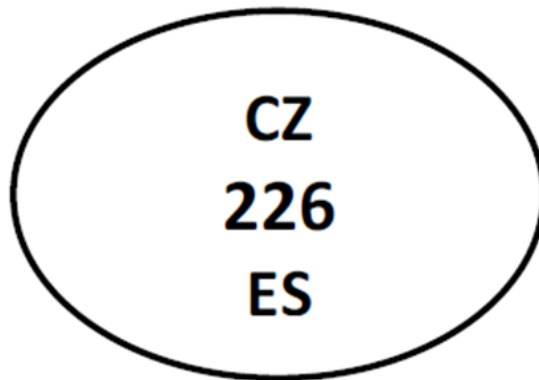
### 2.1 Potraviny balené

„V případě balených potravin musí být údaje uvedeny buď přímo na spotřebitelském obalu jednotlivého výrobku, nebo na vnějším obalu skupinového balení. Výjimky jsou stanoveny pro uvádění povinných údajů na výrobcích, kde je k dispozici příliš malá plocha (menší než 10 cm<sup>2</sup>) nebo když jsou opakovaně používané lahve označeny nesmazatelným textem.“ (Suková, 2006, s. 5)

Povinné údaje musí být psány slovy a čísly. Jsou srozumitelné a uvádí se na viditelném místě. Nesmí být překryty a nesmí od nich být odváděna pozornost. Psány jsou písmem, kdy výška malého písmene „x“ odpovídá velikosti minimálně 1,2 mm. Jestliže největší plocha obalu či nádoby, na které je informace uvedena, je menší nežli 80 cm<sup>2</sup>, pak je výška malého písmene „x“ min. 0,9 mm. (Suková, 2014)

Balené potraviny živočišného původu mají podle čl. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, povinnost být označeny tzv. označením zdravotní nezávadnosti. Toto označení má podobu oválné značky o šířce min. 6,5 cm a výšce 4,5 cm. Uprostřed je umístěna značka státu (pro ČR „CZ“), veterinární identifikační číslo podniku a písemná zkratka slov „Evropské společenství“ (ES). Písmena „CZ“ tedy znamenají, že výrobce se nachází na území ČR a je pod dohledem Státní veterinární správy (vizte Obrázek 1). Dle čísla podniku lze následně dohledat podrobnosti ohledně konkrétního výrobce. Značka zdravotní nezávadnosti je čitelná, nesmazatelná a srozumitelná. Znaky uvnitř musí vypadat jednotně. Písmena by měla být min. 0,8 cm vysoká, číslice 1 cm vysoké. Výrobce je díky značce snadno dohledatelný. (Suková, 2014; Vorlíček, 2017)

**Obrázek 1:** Označení zdravotní nezávadnosti



Zdroj: <https://cit.vfu.cz/ivbp/prohlidka-jatecnich-zvirat-a%20masa1/3556-2>

Mezi povinné údaje na balených potravinách řadíme:

- Název potraviny
- Seznam složek
- Alergenní složky
- Množství určitých složek (pouze ve stanovených případech)
- Čisté množství potraviny
- Datum použitelnosti či minimální trvanlivosti
- Zvláštní podmínky uchování či použití (jestliže je to nezbytné)
- Jméno či obchodní název a adresa provozovatele, který za údaje zodpovídá
- Výživové údaje

Ve specifických případech se dále uvádí:

- Země původu
- Návod k použití
- Skutečný obsah alkoholu (pokud je obsah alkoholu v nápoji vyšší než 1,2 % objemu).
- Třída jakosti

(Nařízení Evropského parlamentu a rady (EU) č. 1169/2011, kapitola IV., oddíl 1., čl. 9)

## **2.2 Potraviny zabalené**

Mezi povinné údaje uváděné na zabalených potravinách patří:

- Název provozovatele či adresa sídla potravinářského podniku, jenž potravinu uvádí na trh

- Název potraviny
- Její čisté množství
- Seznam složek
- Alergenní složky
- Zvláštní podmínky uchování (jestliže je to nezbytné)
- Jméno výrobce
- Datum použitelnosti či minimální trvanlivosti

Ve specifických případech se dále uvádí:

- Země či místo původu
- Třída jakosti
- Obsah hlavní složky v %

(Zákon č. 110/1997 Sb., § 7)

### **2.3 Potraviny nebalené**

Potraviny nebalené nejsou uchovávány v ochranném obalu. Při prodeji však v jejich blízkosti musí být poskytnuty některé údaje.

V těsné blízkosti potraviny musí být uvedeno:

- Jméno či adresa sídla provozovatele, který potravinu vyrobil
- Procentuální obsah hlavní složky
- Třída jakosti
- Název potraviny
- Země a místo původu

V těsné blízkosti místa potraviny musí být poskytnuty tyto údaje:

- Datum minimální trvanlivosti či datum použitelnosti
- Alergenní složky

Údaje, které musí být dostupné na vyžádání:

- Seznam složek
- Množství složek

(Potravinářská komora České Republiky, 2014)

### 3 Význam údajů na etiketě

#### *Název potraviny*

Název musí být uveden jasně a nesmí působit zavádějícím dojmem. Použije-li se pro potravinu určitý název, musí to být potravina vyrobená ze surovin určených vyhláškou a musí splňovat daná kritéria. Jako příklad můžeme uvést mléko. Názvem „mléko“ se může označovat pouze produkt mléčné žlázy, nikoliv nápoj z rostlinných semen. Název potraviny musí být uváděn v ČR česky. Obchodní název však v češtině být nemusí. (Suková, 2014)

#### *Seznam složek*

Seznam složek se na obalu označuje jako „složení“. Obsažené složky musí být v seznamu seřazeny dle hmotnosti sestupně tak, v jakém poměru jsou v potravině zastoupeny. První ingredience uvedená v seznamu je tedy ve výrobku obsažena vždy v největším množství. Uvádí se také aditiva, aromata, aminokyseliny, vitamíny, minerální látky. Nově se značí též umělé nanomateriály. Za nanomateriály se uvádí v závorce „nano“.

Aditiva přidaná do potraviny za účelem ovlivnění barvy, konzistence či trvanlivosti výrobku se v seznamu uvádí buď pod názvem látky, nebo přiděleným číselným kódem, tzv. „éčkem“. Tento kód je čtyřmístný a píše se před ním písmeno „E“. Uvádí se též informace, o jakou skupinu aditiv se jedná (barviva, konzervanty, sladidla apod.).

Přidaná voda se v seznamu složek nemusí uvádět, pokud nepřesahuje 5% celkové hmotnosti. V případě masa, masných polotovarů, nezpracovaných produktů rybolovu a mlžů se však přidaná voda uvádět musí.

Následující složky není třeba v seznamu uvádět:

- Aditiva a enzymy, jež byly vneseny do potraviny jinou složkou
- Látky, jež fungují jako nosiče a pomocné látky
- Vodu ve formě nálevu

U následujících potravin se nevyžaduje uvedení seznamu složek:

- Čerstvé ovoce a zelenina
- Sycené vody



- Kvasné octy ze základní suroviny bez přísadků Sýry, máslo, kysané mléko, smetana (za předpokladu, že v nich nejsou obsaženy jiné nežli mléčné složky)
- Potraviny z jedné složky
- Alkoholické nápoje s obsahem nad 1,2 % alkoholu

(Suková, 2014)

### ***Alergení složky***

Nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací spotřebitelům ukládá výrobcům povinnost uvést údaje o alergenech, jež byly použity při výrobě produktu. Tato povinnost se týká 41 alergenů, které jsou nejčastější příčinou alergických reakcí u konzumentů a jsou uvedeny v příloze II. nařízení. Jsou to:

- Obiloviny obsahující lepek (např. pšenice, žito, ječmen, oves). Také jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich.
- Korýši a výrobky z nich
- Vejce a výrobky z nich
- Ryby a výrobky z nich
- Arašídy a výrobky z nich
- Sójové boby a výrobky z nich
- Mléko a výrobky z něj (též laktóza)
- Skořápkové plody (mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamové ořechy a výrobky z nich, kromě ořechů použitých k výrobě alkoholických destilátů.)
- Celer a výrobky z něj
- Hořčice a výrobky z ní
- Sezamová semena a výrobky z nich
- Oxid siřičitý a siřičitany
- Vlčí bob neboli lupina a výrobky z něj
- Měkkýši a výrobky z nich

(Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, příloha II.)

Informace o alergenních látkách se na obal uvádí přímo ve složení, přičemž musí být viditelně zvýrazněny, aby byly okamžitě rozpoznatelné od ostatních složek. Mohou být zvýrazněny např. typem písma, barvou pozadí či podtrženy tak, aby je mohl spotřebitel ihned upozorovat a zvážit nákup potraviny (vizte Obrázek 2). Pokud na obale není

uveden seznam složek, alergenní látky se nejčastěji uvádí za slovem „obsahuje“. Toto slovo a dále uvedené alergeny jsou též zvýrazněny například červeným či tučným písmem.

**Obrázek 2:** Alergeny zvýrazněné v seznamu složek



Zdroj: foto autora (Lázeňské oplatky KOLONÁDA, příchuť lískový ořech)

Alergeny musí být na obale uvedeny i v případě, že byly použity při výrobním procesu. Potravina může být též značena tzv. preventivním označením alergenních složek. Preventivní značení je dobrovolné a výrobci ho používají v případech, kdy alergenní složka nebyla vědomě užita ve výrobním procesu, avšak potravina přesto obsahuje její malé množství i po preventivních opatřeních. Značení se uvádí jako: „Může obsahovat stopy lepku“, „Může obsahovat sóju“. Příklad preventivního značení můžeme vidět na obrázku číslo 3.

Výjimka povinnosti uvádět alergen v seznamu nastává tehdy, pokud název potraviny jasně informuje spotřebitele o tom, že alergen je v potravine obsažen (např. mléko, vejce). Dále nastává výjimka u potravin, které jako následek zpracování či použité technologie ztrácí rezidua alergenních látek. Konkrétní výjimky jsou uvedeny v příloze II. nařízení (EU) č. 1169/2011. Jedná se například o:

- glukózový sirup na bázi pšenice
- rybí želatínu používanou jako čedičlo při výrobě piva a vína
- zcela rafinovaný sójový olej
- syrovátku použitou na výrobu alkoholických destilátů

(Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, příloha II.)

**Obrázek 3:** *Příklad preventivního značení výrobku*



Zdroj: foto autora (Hrachová polévka Vitana)

### ***Množství určitých složek***

Tento údaj se vztahuje na složky potravin, které jsou obsaženy v názvu výrobku či na obale graficky znázorněny (např. „jahodový jogurt“, „čokoládová zmrzlina“). Platí také pro potraviny, pro které je daná složka charakteristická např. „maso“ v masných výrobcích. Podíl složky v procentech je uveden v seznamu ihned za jejím názvem a musí odpovídat množství složky, v kterém byla užita při vstupu do výrobního procesu. U dehydrovaných výrobků se uvádí podíl v procentech po přidání vody.

### ***Výživové údaje***

Výživové údaje uvádí energetickou hodnotu a některé z výživových hodnot na 100 g nebo 100 ml. Údaje by měly být snadno porovnatelné s podobnými výrobky. Mohou být uvedeny též informace na jednu porci či jednotku spotřeby. Povinností je podat informace ohledně množství a velikosti porce na viditelném místě poblíž výživových údajů. Údaje musí být uváděny přehledně a v určené posloupnosti. Pokud je na obale dostatek místa, měly by být uváděny v tabulce jako na obrázku č. 4. Údaje se vztahují na potravinu ve stavu, v kterém je prodávána.

**Obrázek 4:** Tabulka výživových údajů



Výživové údaje hotového pokrmu	100 ml	1 porce/porcia (250 ml)	%* v 1 porci/porcii
Energie/Energia	153 kJ/36 kcal	382 kJ/90 kcal	4,5 %
Tuky	0,6 g	1,3 g	2 %
z toho nasycené/nasýtené mastné kyseliny	0,2 g	0,4 g	2,2 %
Sacharidy	5,4 g	13,4 g	5,2 %
z toho cukry	0,4 g	0,9 g	1 %
Bílkoviny/Bielkoviny	1,9 g	4,8 g	9,6 %
Sůl/Sof	1,8 g	2,0 g	33,4 %

\* Referenční hodnota příjmu u průměrné dospělé osoby 8400 kJ / 2000 kcal.  
\* Referenčný príjem priemerného dospelého 8400 kJ / 2000 kcal.

Zdroj: foto autora (Hrachová polévka, Vitana)

Oddíl 3., článek 30 nařízení (EU) č. 1169/2011 stanovuje uvádění povinných i nepovinných výživových údajů na obalech potravin. Mezi povinné výživové údaje patří:

- energetická hodnota
- množství tuku a z toho nasycených mastných kyselin
- množství sacharidů a z toho cukrů
- množství bílkovin
- množství soli (vhodné uvést skutečnost, že sůl se v potravině vyskytuje pouze v důsledku přirozeně se vyskytujícího sodíku)

Povinné údaje je vhodné doplnit následujícími údaji:

- mono nenasycené mastné kyseliny (monoenové mastné kyseliny)
- polyenasycené mastné kyseliny (polyenové mastné kyseliny)
- polyalkoholy
- škrob
- vláknina

(Nařízení (EU) č. 1169/2011, oddíl 3., článek 30)

Dle přílohy V. nařízení (EU) č. 1169/2011 jsou od uvádění povinných údajů na obale osvobozeny například následující produkty:

- nezpracované produkty obsahující jedinou složku či skupinu složek

- vody a vody sycené oxidem uhličitým/ochucenými aromaty
- byliny, koření a jejich směsi
- sůl, náhražky soli, stolní sladidla
- káva, kávoviny, čaje, instantní produkty, extrakty
- octy
- želatina
- kvasnice
- žvýkačky
- potraviny, jejichž obal nemá plochu větší než 25 cm<sup>2</sup>
- potraviny dodávané výrobcem v malém množství přímo konečnému spotřebiteli nebo do maloobchodů.

(Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, příloha V.)

### ***Čisté množství potravin***

Čisté množství se uvádí v litrech, centilitrech, mililitrech, gramech či kilogramech. Pokud jsou potraviny v tekutém skupenství, uvádí se v litrech, centilitrech či mililitrech. Pro ostatní výrobky platí gramy a kilogramy. Jestliže se jedná o potraviny v nálevu, je nutné uvést pouze hmotnost pevné složky bez nálevu.

### ***Datum minimální trvanlivosti***

Údaj „Datum minimální trvanlivosti“ označuje mezní termín, do jehož data si výrobek zachová své vlastnosti. Uvádí se jako „Minimální trvanlivost do“. Datum se udává v podobě den, měsíc, rok. Jestliže potravina nemá delší trvanlivost než tři měsíce, není třeba uvádět rok. V případě potravin, jejichž trvanlivost je delší nežli osmnáct měsíců, je třeba uvádět rok. Existují také výjimky, u kterých se nemusí uvádět datum. Mezi výjimky patří například pečárenské výrobky, u kterých datum spotřeby nepřesahuje ani 24 hodin, dále žvýkačky, cukr a sůl, čerstvé ovoce, zelenina a vína.

### ***Datum použitelnosti***

Datum použitelnosti se týká potravin, které podléhají mikrobiologické zkáze. Uvádí se jako „Spotřebujte do“. Po uplynutí uvedeného data může být výrobek nebezpečný pro zdraví. Výrobky v kategoriích jako zmrazené maso, zmrazené masné polotovary a zmrazené nezpracované produkty rybolovu musí být označeny údajem „Zmrazeno dne“. Tento údaj se uvádí jako den, měsíc, rok.

## Země původu

Uvádět informace o zemi původu je na obale povinné pouze pokud by neuvedení klamalo spotřebitele. Jestliže je hlavní složka potravininy původem z jiné země než potravina sama, je povinností uvést původ hlavní složky či informaci o tom, že je původ hlavní složky odlišný.

## Zvláštní podmínky uchování či použití

Zvláštní podmínky uchování či použití se na obale uvádí pouze pokud potravina vyžaduje zvláštní zacházení za účelem zachování data spotřeby a svých zvláštních vlastností. Uvádí se např. jako: „uchovávejte na suchém místě“, „chraňte před slunečním světlem a mrazem“ atp.

Obrázek 5: Příklad značení výrobku Mrkvová šťáva

Název, množství

Seznam složek

Výživové údaje

Podmínky uchování

Země původu

Minimální trvanlivost

**dmBio MRKVOVÁ ŠŤÁVA 330 ML**  
SLOŽENÍ: 99,9 % mrkvová šťáva\*, 0,1 %  
citronová šťáva\*.  
\*z biologického zemědělství

VÝŽIVOVÉ ÚDAJE PRO 100 ML:	
energetická hodnota	159 kJ (38 kcal)
tuky	< 0,5 g
- z toho nasycené mastné kyseliny	< 0,1 g
sacharidy	8,8 g
- z toho cukry	8,8 g
vláknina	< 0,5 g
bílkoviny	1,0 g
sůl	0,27 g
vitamin A (z provitaminu A)	1100 µg <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup>= 137% doporučené denní dávky (referenční hodnota příjmu u průměrné dospělé osoby - 8400 kJ / 2000 kcal)  
Před otevřením důkladně protřepejte. Po otevření uchovávejte v chladničce ve svislé poloze a spotřebujte do 5 dnů. Vegan. Vyrobeno v Německu.  
Minimální trvanlivost do: data uvedeného na obalu  
Distributor pro ČR: dm drogerie markt s.r.o.,  
Jeronýmova 1485/19, 370 01 Č. Budějovice 4

Zdroj: foto autora

## 4 Výživová a zdravotní tvrzení

Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin upravuje uvádění informací o zdraví prospěšných účincích potravin. Jeho smyslem je chránit spotřebitele před informacemi, které jsou zavádějící. Výživová tvrzení předkládají spotřebiteli informace o sníženém či zvýšeném obsahu energie a živin v potravine, důsledkem čehož má mít potravina prospěšné výživové vlastnosti (vizte Obrázek 6). Zdravotní tvrzení informují konzumenty o možných účincích na zdraví, které mají některé složky obsažené ve výrobku. Tvrzení nesmějí být nepravdivá či klamavá, zpochybňovat bezpečnost jiných potravin nebo nabádat k nadměrné konzumaci potravin. (Dostálová, Kadlec a kolektiv, 2014; Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 1924/2006)

Mezi výživová tvrzení řadíme např. označení:

- **Se sníženou energetickou hodnotou** – energetická hodnota je snížena minimálně o 30 %. Povinností je informovat o tom, co vedlo ke snížení.
- **S nízkým obsahem tuku** – výrobek nemá ve složení více nežli 3 g tuku na 100 g či 1,5 g tuku na 100 ml (1,8 g tuku na 100 ml u polotučného mléka).
- **Bez tuku** – výrobek nemá ve složení více nežli 0,5 g tuku na 100 g nebo 100 ml. Tvrzení typu „X % bez tuku“ jsou zakázána.
- **S nízkým obsahem cukrů** – výrobek nemá ve složení více nežli 5 g cukrů na 100 g nebo 2,5 g cukrů na 100 ml.
- **Bez cukrů** – výrobek nemá ve složení více nežli 0,5 g cukrů na 100 g či 100 ml.
- **Zdroj vlákniny** – výrobek obsahuje minimálně 3 g vlákniny na 100 g.
- **Zdroj bílkovin** – bílkoviny tvoří minimálně 12 % celkové energetické hodnoty potraviny.
- **S vysokým obsahem bílkovin** – bílkoviny tvoří minimálně 20 % celkové energetické hodnoty potraviny.
- **Zdroj vitamínů či minerálních látek** – výrobek obsahuje podstatné množství vitamínů či minerálních látek, které uvádí nařízení (ES) č. 1925/2006, příloha I. Jsou to např. vitamin A, D, E, C apod. (Suková, 2014; Nařízení (ES) č. 1925/2006, příloha I.)

**Obrázek 6:** Příklad uvedení výživových tvrzení na výrobku



*Zdroj: foto autora (OLMA, Protein jogurt, Malina)*

Další kategorií jsou tzv. „zdravotní tvrzení“. Spotřebitele má za úkol chránit ohledně těchto tvrzení nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 1924/2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin, které upravuje podmínky pro podávání žádostí o sdělování zdravotních tvrzení na potravinách a též proces schvalování. Zdravotní tvrzení se na obalech mohou uvádět pouze za předpokladu, že potravina vyhovuje nařízení (ES) č. 1924/2006 a je schválena. Podmínkou schválení je např. nutnost podložit platnými studiemi skutečnost, že přítomnost či snížení/zvýšení některé látky v obsahu výrobku má prokazatelně pozitivní vliv na zdraví spotřebitele. Další podmínkou je, aby složka, jež má příznivý vliv na zdraví, byla obsažena v produktu ve významném množství. Potravina, jež odpovídá přísným podmínkám a projde procesem schvalování, je následně přiřazena do rejstříku schválených zdravotních tvrzení (EU Register on Nutrition and Health Claims). Zdravotní tvrzení nesmí klamat spotřebitele, zpochybňovat bezpečnost dalších potravin či nabádat k nadměrné konzumaci výrobku. (Nařízení Evropského parlamentu a rady ES č. 1924/2006)

Zdravotní tvrzení dělíme na:

- Tvrzení o funkčním účinku
- Tvrzení o snížení rizika onemocnění
- Tvrzení týkající se vývoje a zdraví dětí

(Suková, 2014, s. 26)



Jako funkční tvrzení můžeme uvést např.:

- **Vlašské ořechy přispívají k pružnosti krevních cév** – může být uvedeno pouze u potravin, které jsou schopny konzumentovi zajistit dávku 30 g vlašských ořechů denně. Spotřebitel také musí být na obalu upozorněn, že je možno dosáhnout příznivého účinku pouze při pravidelné konzumaci 30 g vlašských ořechů denně.

Příkladem tvrzení o snížení rizika onemocnění může být:

- **Beta – glukan z ovsajechmene snižuje hladinu cholesterolu v krvi** – konzument musí být na obale srozuměn s tím, že příznivého účinku na hladinu cholesterolu lze dosáhnout jedině po pravidelné konzumaci minimálně 3 g beta – glukanu denně. Toto tvrzení lze uvádět pouze na potravinách, jež jsou schopny poskytnout minimálně 1 g beta – glukanu v porci.

Dle čl. 14 odst. 2. nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 1924/2006, musí být u tvrzení o snížení rizika onemocnění zmíněna též informace, že se na vzniku onemocnění, na které se tvrzení vztahuje, podílí více rizikových faktorů a že úprava jednoho z těchto rizikových faktorů může mít příznivý účinek. (Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 1924/2006, čl. 14, odst. 2.)

Jako příklad tvrzení týkajícího se zdraví a vývoje dětí můžeme uvést:

- **Vápník přispívá k normálnímu růstu a vývoji kostí u dětí** – může se uvádět pouze u potraviny, která je přinejmenším „zdrojem vápníku“. „Zdroj vápníku“ se řadí mezi výživová tvrzení.

Zdravotní tvrzení musí též informovat o významu vyvážené stravy a zdravého životního stylu a o tom, kdo by se měl vyhnout konzumaci daného výrobku. Musí být uvedeno varování, jestliže by mohla nadměrná konzumace ohrozit zdraví spotřebitele. (Ministerstvo zemědělství, Výživová a zdravotní tvrzení, © 2009-2021)

## 5 Kategorizace potravin

### 5.1 Maso

Maso představuje jednu ze základních potravin. Pod pojem „maso“ řadíme „všechny části těl živočichů včetně ryb a bezobratlých, v čerstvém nebo upraveném stavu, které se hodí k lidské výživě.“ (Babička, 2012, str. 6)

Požadavky na označování masa upravuje především vyhláška č. 69/2016 Sb. ze dne 17. února 2016 o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich. Dle této vyhlášky musí být všechny druhy masa kromě drůbeže povinně označeny názvem skupiny, do které patří. Tabulka skupin je uvedena v příloze č. 2 vyhlášky, tabulka I. Výsekové maso, které je jednou ze skupin, musí být navíc označeno údajem o technologickém celku jako např. „hovězí maso přední“ (s kostí / bez kosti) atd. (Vyhláška č. 69/2016 Sb., příloha 2., tabulka I.)

Maso dělíme také do živočišných druhů a dle toho označujeme jako vepřové maso, hovězí maso aj. Každá kategorie má určitá kritéria pro původ masa. Například zmíněné hovězí maso musí pocházet z „masa mladého býka, býka, volka, jalovice, krávy“ (Vyhláška č. 69/2016 Sb., § 5) Mladým býkem rozumíme nekastrovaného samce starého 12 – 24 měsíců, býkem nekastrovaného samce staršího 24 měsíců, volkem kastovaného samce staršího 12 měsíců, jalovicí neotelenou samici starší 12 měsíců, krávou otelenou samici starší 12 měsíců.

Vyhláška v § 4 také uvádí, že maso ze zvěře (dle přílohy č. 2, tabulky 3 např. zajíc, bažant) se označuje jako „zvěřina“ výhradně když jde o maso volně žijícího zvířete. Jestliže jde o maso zvířete chovaného v zajetí, musí se označovat jako „maso zvěře ve farmovém chovu“. (Vyhláška č. 69/2016 Sb., § 4)

Drůbež musí být označována třídou jakosti A či B. Skupina A i B musí splňovat kritéria kvality: „Čistá, bez cizích látek, znečištění nebo krve, bez cizího zápachu, bez viditelných krevních skvrn s výjimkou skvrn malých a nenápadných, bez vyčnívajících zlomených kostí, bez viditelných pohmožděnin.“ (Mates, 2015, Str. 9 – 10)

Maso označené třídou jakosti A musí mít dobrou stavbu těla. Drůbežím rozumíme domestikované ptáky (např. krůta, kachna). Jateční těla drůbeže se mohou prodávat částečně vykuchaná, s droby či bez, v celku či porcovaná. (Mates, 2015)

Jako „Mleté maso“ je označováno dle přílohy 2 vyhlášky rozmělněné maso bez kostí obsahující maximálně 1 % soli bez dalších přísad. Chlazené mleté maso se může prodávat balené. Musí však být prodáno zákazníkovi do 24 hodin. Mleté maso se také musí označovat živočišným druhem použitých mas v procentech. Dále jej označujeme podílem tuku a kolagenu z přítomných bílkovin tak, jak je uvedeno v tabulce 1.

**Tabulka 1: Kritéria složení pro mleté maso**

	<b>Obsah tuku</b>	<b>Podíl kolagenu z bílkovin v mase</b>
Mleté maso libové	≤ 7 %	≤ 12 %
Mleté maso čistě hovězí	≤ 20 %	≤ 15 %
Mleté maso obsahující vepřové maso	≤ 30 %	≤ 18 %
Mleté maso ostatních druhů	≤ 25 %	≤ 15 %

*Zdroj: Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, příloha VI.*

Označení „čerstvé“ nese maso, jež není tepelně opracováno. Může se jednat o maso chlazené, mražené, vakuově balené či v ochranné atmosféře. Maso králíků a zvěře se označuje za čerstvé, jen pokud je chlazené. Chlazené maso se značí datem použitelnosti, mražené maso pak datem trvanlivosti a datem zmražení.

Suková uvádí vhodné teplotní podmínky skladování baleného čerstvého masa: „u masa max. +7 °C, u drobů max. +3 °C, u drůbežího a králičího masa max. +4 °C, u polotovarů z čerstvého masa +7 °C, u mletého masa max. +2 °C. V případě zmrazeného masa a jeho produktů nesmí být teplota vyšší než –12 °C.“ (Suková, 2014, s. 30)

Prováděcí nařízení komise (EU) č. 1337/2013 ze dne 13. prosince 2013, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, pokud jde o uvádění země původu nebo místa provenience u čerstvého,

chlazeného a zmrazeného vepřového, skopového, kozího a drůbežího masa v článku 5 uděluje povinnost označovat vepřové, skopové či kozí a drůbeží maso informací o zemi původu masa pokud se zvíře narodilo, chovalo a porazilo na území jednoho státu. Jestliže se toto odehrávalo na území více států, je třeba doplnit na etiketu informaci o tom, kde probíhalo narození, chov i porážka. (PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1337/2013)

Produkty z masa se označují buď jako „masné výrobky“ či „masné polotovary“. Masný výrobek chápeme jako „technologicky opracovaný výrobek obsahující jako převažující základní surovinu maso.“ (Babička, 2012, s. 6)

Masným polotovarem je „maso tepelně neopracované, u kterého zůstala zachována vnitřní buněčná struktura a vlastnosti čerstvého masa a ke kterému byly přidány potraviny, koření přípravky nebo přídatné látky a které je před spotřebou určeno k tepelné kuchyňské úpravě.“ (Babička, 2012, s. 7)

Vyhláška č. 69/2016 Sb. v § 10 uvádí, že označení výrobku dle obsaženého masa (např. „vepřové párky“) je možné, pouze pokud je podíl masa zastoupen ve výrobku alespoň z 50%. Jestliže není tento požadavek splněn, je možné výrobek nazývat pouze jako „párky s vepřovým masem“. (Vyhláška č. 69/2016 Sb., § 10)

Šunka by měla být vyrobena z vepřové kýty. Jestliže je vyrobena z jiného masa, musí být označena živočišným druhem tohoto masa a částí jatečního těla zvířete. Šunka musí být též označena třídou jakosti. Dle přílohy 8 vyhlášky č. 69/2016 Sb. rozdělujeme šunky na 3 typy:

a) Šunka nejvyšší jakosti: tato šunka je celosvalová s obsahem min. 16 % čistých svalových bílkovin (dále jen ČSB). Při její výrobě je zakázáno užití vlákniny, barviv, škrobu aj.

b) Šunka výběrová: tato šunka je celosvalová s obsahem min. 13 % ČSB. Při výrobě je povoleno užití karagenanu či gummy. Tyto složky výrobek zahušťují a jsou přírodního původu.

c) Šunka standardní: je možno použít zrněnou surovinu. Obsah ČSB je min. 10 %. Při výrobě se mohou užívat aditiva.

(Vyhláška č. 69/2016 Sb., příloha 8.)

## 5.2 Ryby a ostatní vodní živočichové

Dle § 16 vyhlášky č. 69/2016 Sb. rozumíme:

a) ostatními vodními živočichy: živé mlže, živé ostnokožce, živé pláštěnce, živé mořské plže, plazy a žáby.

b) čerstvými ostatními vodními živočichy: ostatní vodní živočichy, kteří nebyli žádným způsobem konzervováni, soleni, zmrazeni nebo neprošli jiným způsobem zpracování, vyjma chlazení. (Vyhláška č. 69/2016 Sb., část třetí, § 16)

Produkty rybolovu se označují jako „živé“, „čerstvé/chlazené“, „zmrazené“, „rybí filé“, „mleté“ a „upravené“ (např. uzené, sušené, konzervované).

Nařízení (EU) č. 1379/2013 ze dne 11. prosince 2013 o společné organizaci trhů s produkty rybolovu a akvakultury a o zrušení nařízení Rady (ES) č. 104/2000, kapitola IV., článek 35 udává, že na balených i nebalených produktech musí být informace o:

- Živočišném rodu či druhu s vědeckým názvem
- Způsobu produkce (odlov ve slaných/sladkých vodách či chov v akvakultuře), oblasti odlovu a lovném zařízení).
- Případném rozmrazení produktu
- Datum minimální trvanlivosti

(Nařízení (EU) č. 1379/2013, kapitola IV., článek 35)

Dále se na obale uvádí, zda se jedná o ryby kuchačné, částečně kuchačné či nekuchačné. Čerstvé ryby se označují datem použitelnosti, mražené potom datem minimální trvanlivosti. Čerstvé sladkovodní ryby se uchovávají při teplotách od -1 °C do +5 °C. Čerstvé mořské ryby a ostatní živočichové se uchovávají při teplotách od -1 °C do +2 °C. Jelikož se ryby a výrobky z nich velmi rychle kazí, je u polokonzerv a hermeticky uzavřených výrobků vyžadováno uvádění konkrétních podmínek skladování.

Dle přílohy VII. nařízení (EU) č. 1169/2011 musí být přidaná voda uvedena ve složení výrobku. Jestliže přidaná voda navíc tvoří více než 5 % výrobku, musí být informace uvedena přímo u názvu jako „s přidanou vodou“. (Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, příloha VII.)

### 5.3 Vejce

Nařízení komise (ES) č. 589/2008 ze dne 23. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro vejce, článek 1., odstavec k) „vejce“ definuje takto:

„vejce ve skořápce – s výjimkou vajec rozbitých, násadových či vařených – snesená slepicemi kura domácího (*Gallus gallus*) a vhodná k lidské spotřebě nebo k přípravě výrobků z vajec.“ (Nařízení komise (ES) č. 589/2008, článek 1, odstavec k)

Vejce se dle nařízení (ES) č. 589/2008 rozdělují dle jakosti na třídu A – čerstvá vejce určená pro přímý konzum a B – učená pro průmyslové zpracování. Vejce třídy A se dále dělí do skupin podle hmotnosti a metody chovu. Dle hmotnosti se rozdělují dle článku 4 na „velmi velká“ XL (hmotnost 1 vejce 73 g a více), „velká“ L (63 – 73 g), „střední“ M (53 -63 g), „malá“ S (méně než 53 g). Dle metody chovu se dělí na „vejce z volného chovu“, „z chovu v halách na podestýlce“, „z chovu v klecích“ a „bio chovu“. (NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 589/2008, článek 4)

Balená vejce se označují jednak přímo na vejce a jednak na spotřebitelském obalu. Značení přímo na vejci musí obsahovat kód určující rozlišovací číslo producenta. Tento kód obsahuje:

- Číslo značící způsob chovu (0 – ekologické zemědělství, 1 – z volného výběhu, 2 – z chovu v halách, 3 – z chovu v klecích)
- Registrační kód státu (pro ČR „CZ“)
- Čtyřčíslí značící přidělené registrační číslo hospodářství (vizte Obrázek 7).

**Obrázek 7:** Ukázka značení přímo na vejci



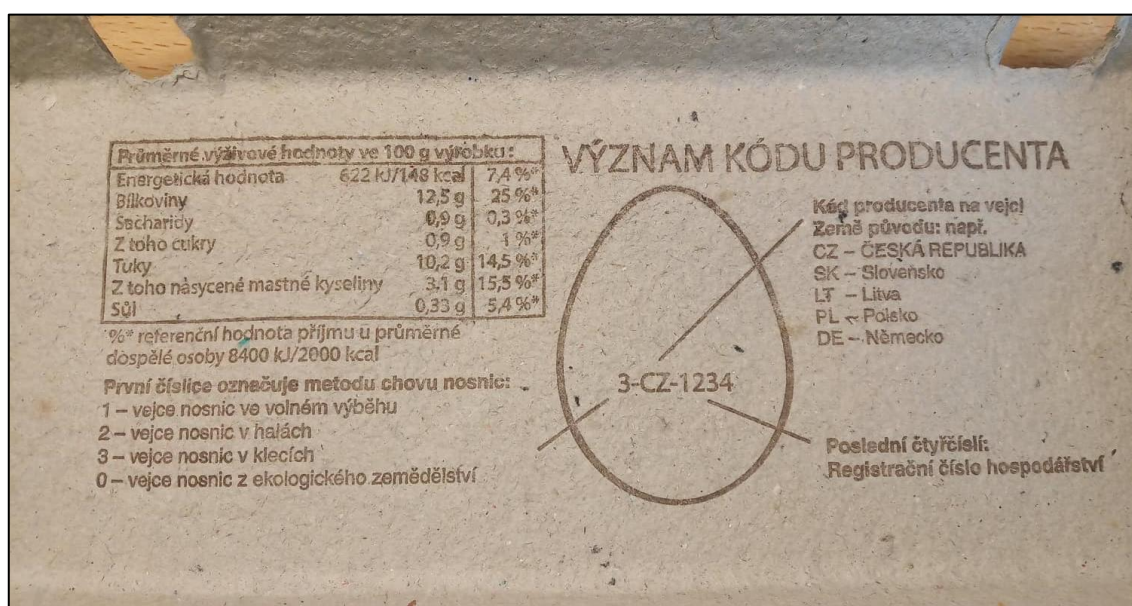
*Zdroj: foto autora (vejce Kosičky).*

Spotřebitelský obal vajec třídy A musí dle článku 12 nařízení (ES) č. 589/2008 uvádět tyto informace:

- Značku státu a číslo balírny
- Třídu jakosti A popř. uvedení typu „čerstvá“ či „extra čerstvá“ (max. 9 dnů od snášky)
- Hmotnostní skupinu
- Datum minimální trvanlivosti (max. 28 dní po snášce)
- Zvláštní podmínky uchování (teplota +5 °C – max. 18 °C)
- Způsob chovu nosnic (tradiční/ekologický)
- Význam kódu producenta (vizte Obrázek 8)

(NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 589/2008, článek 12)

**Obrázek 8:** Příklad značení spotřebitelského obalu z vnitřní strany



Zdroj: foto autora (vejce Kosičky).

Pokud spotřebitel kupuje vejce nebalená, musí mít k dispozici následující informace:

- Třídu jakosti (A)
- Hmotnostní skupinu
- Způsob chovu
- Význam kódu producenta
- Datum minimální trvanlivosti

Vejce přímo od chovatele musí být označena datem minimální trvanlivosti a informací o chovateli.

## 5.4 Mléko a mléčné výrobky

Mléko a mléčné výrobky definuje příloha VII., část III. nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 takto:

„Mlékem“ se rozumí výhradně běžná tekutina vylučovaná mléčnou žlázou získaná z jednoho nebo více dojení bez toho, aby se do ní cokoli přidávalo nebo z ní odebíralo“.

„Mléčnými výrobky“ se rozumějí 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.“ (Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, příloha VII., část III.)

Mléko a smetana se označují dle § 5 vyhlášky č. 397/2016 Sb. ze dne 2. prosince 2016 o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje těmito údaji:

- Název druhu a skupiny
- Název podskupiny dle obsahu tuku
- Obsah tuku
- Obsah sušiny
- Způsob tepelného ošetření
- „Čerstvé“ v případě, kdy výrobek nebyl ošetřen teplotou vyšší než 125 °C.
- „Trvanlivý“, pokud byla prodloužena doba trvanlivosti za pomoci vysoko tepelného ošetření či sterilací.
- „Mléčný“, pokud mléko představuje min. 50 % hmotnosti výrobku.

(Vyhláška č. 397/2016 Sb., § 5)

Mléko a smetana se rozdělují na skupiny: tekutá, zahuštěná, sušená. Mléko a smetana z kravského mléka se značí pouze jako mléko či smetana. Pokud se jedná o jiný druh hospodářského zvířete, z kterého mléko pochází, musí o tom být spotřebitel na obale informován.

Příloha VII, část IV., odstavec III. nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 definuje konzumní mléko a zároveň podskupiny dle obsahu tuku takto:

- Syrové mléko – nebylo zahřáto na více než 40 °C ani ošetřeno jiným způsobem.
- Plnotučné mléko – tepelně ošetřeno. Splňuje jeden z následujících požadavků:
  - a) plnotučné mléko se standardizací: mléko s obsahem tuku nejméně 3,5 %.
  - b) plnotučné mléko bez standardizace: mléko s obsahem tuku stejným jako v době dojení. Obsah tuku nesmí být nižší než 3 %.
- Polotučné mléko – tepelně ošetřeno. Obsah tuku je min. 1,5 % a max. 1,8 %.
- Odstředěné mléko – tepelně ošetřeno. Obsah tuku byl snížen na max. 0,5 %.

(Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, příloha VII, část IV., odstavec III.)

Konzumní mléko musí být vždy tepelně ošetřeno za účelem dosažení zdravotní nezávadnosti. Výjimkou je tzv. syrové mléko („mléko ze dvora“), které jako jediné

nemusí být ošetřeno. Ovšem pouze za předpokladu, že pochází ze zdravých zvířat, prodává se spotřebiteli bezprostředně v místě produkce a je schváleno veterinární správou. Způsob tepelného ošetření rozhoduje o následné míře trvanlivosti mléka na základě množství či druhů usmrcených mikroorganismů v mléce. Způsoby tepelného ošetření jsou následující:

- Pasterace – krátkodobé zahřátí na teplotu min. 71,7 °C po dobu 15 s. Mléko ošetřené pasterací se označuje jako „čerstvé“.
  - Vysoká pasterace – zahřátí na teplotu min. 85 °C. Mléko ošetřené teplotami vyššími než jsou pasterační avšak nižšími než UHT se značí jako „mléko s prodlouženou trvanlivostí („ESL mléko“). ESL mléko si zachovává určité senzorycké vlastnosti čerstvého mléka.
  - Vysoko tepelné ošetření (UHT) – krátkodobé zahřátí na teplotu min. +135 °C na min. 1 s. Dochází ke zničení všech hnilobných mikroorganismů a jejich sporů. Mléko ošetřené metodou UHT či sterilací označujeme jako „trvanlivé“.
  - Sterilace – ohřev v hermeticky uzavřených obalech na teplotu +100 °C.
  - Termizace – používá se např. při výrobě čerstvých sýrů. Jedná se o šetrnější formu pasterace. Mléko se zahřívá na zhruba 57 – 68 °C po dobu 15 sekund.
- (Ministerstvo zemědělství, Pasterace a sterilace mléka, © 2009-2021)

Kromě obecných povinných informací uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům se dle § 11 vyhlášky č. 397/2016 Sb. na bílkovinných mléčných výrobcích obecně uvádí:

- název druhu nebo skupiny a podskupiny
- čistá hmotnost v kilogramech či gramech
- jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku, jež uvádí potravinu na trh
- u výrobků dovážených ze třetích zemí název země a původu
- datum výroby

(Vyhláška č. 397/2016 Sb., § 11)

Ochucené kysané mléčné výrobky mohou obsahovat max. 30 % ochucující složky a musí nést tyto údaje:

- název skupiny a podskupiny

- obsah tuku
- použitou ochucující složku

Podle § 12 a § 13 vyhlášky č. 397/2016 Sb. se jako „bílý jogurt“ označuje druh jogurtu, do něž nebyla přidána ochucující složka. „Jogurtový“ označujeme mléčný výrobek, v němž jogurt představuje min. 50 % hmotnosti celkového produktu.

(Vyhláška č. 397/2016 Sb., § 12, § 13)

Sýry a tvarohy se označují podle § 14 vyhlášky č. 397/2016 Sb. následujícími informacemi:

- název druhu (tavený sýr, tavený sýrový výrobek, tavený mléčný výrobek a syrovátkový sýr) a název skupiny
- obsah tuku či tuku v sušině
- obsah sušiny
- použitá ochucující složka.

Vyhláška č. 397/2016 Sb. dále dělí sýry podle § 14 a § 15 na skupiny dle vlastností. Termín „přírodní“ označuje sýry zrající i nezrající, jež nejsou tavené či syrovátkové. Přírodní sýry se dále dělí dle tvrdosti neboli dle obsahu vody. Například „extra tvrdý“ sýr obsahuje max. 4 % vody, „tvrdý“ 47 – 54,9 %, „polotvrdý“ 55 – 61,9 %, „poloměkký“ 62 – 67,9 %, „měkký“ nad 68 % vody. „Tavené“ sýry jsou přírodní sýry, jež byly tepelně upraveny tavením za pomoci tavících solí. „Sýrovátkový“ sýr znamená mléčný výrobek získaný vysrážením syrovátky. Označením „čerstvý sýr“ lze značit pouze nezrající sýr a nezrající termizovaný sýr. Jako „pařený sýr“ se označuje sýr, jež byl po prokysání ošetřený napařením horkou vodou, horkou párou, horkým mlékem či smetanou. Pojmem „sýrový“ se může označovat výrobek pouze za předpokladu, že v něm sýr tvoří min. 50 % celkové hmotnosti.

(Vyhláška č. 397/2016 Sb., § 14, § 15)

Tvaroh se označuje dle § 15 vyhlášky č. 397/2016 Sb. těmito údaji:

- název druhu, skupiny či podskupiny
- obsah tuku či tuku v sušině,
- obsah sušiny
- použitá ochucující složka.

(Vyhláška č. 397/2016 Sb., § 15)

Pravidla pro označování másla a mléčných tuků upravuje § 16 vyhlášky č. 397/2016 Sb. Jako „máslo“ se může označovat pouze výrobek, který obsahuje min. 80 % a méně než 90 % mléčného tuku a max. 16 % vody. Termínem „čerstvé máslo“ se označuje máslo do 20 dnů od data výroby. „Stolní máslo“ je vhodné označení pro máslo skladované max. 24 měsíců od data výroby v teplotách – 18 °C a méně. Na obale stolního másla musí být uvedeno datum výroby. Názvu „tradiční“ se užívá, pokud je máslo vyráběné stloukáním z mléka nebo smetany přímo. (Vyhláška č. 397/2016 Sb., § 16)

## 5.5 Med

Podle oddílu 2, § 7 vyhlášky č. 76/2003 Sb. se medem rozumí:

„Potravina přírodního sacharidového charakteru, složená převážně z glukózy, fruktózy, organických kyselin, enzymů a pevných částic zachycených při sběru sladkých šťáv květů rostlin (nektar), výměšků hmyzu na povrchu rostlin (medovice), nebo na živých částech rostlin včelami (*Apis mellifera*), které sbírají, přetvářejí, kombinují se svými specifickými látkami, uskladňují a nechávají dehydratovat a zrát v plástech“ (Vyhláška č. 76/2003 Sb., oddíl 2, § 7)

Dále § 7 vyhlášky definuje členění medu. Med se dělí dle původu na květový či medovicový. Medem „květovým“ neboli nektarovým se rozumí med pocházející z nektaru květů. Med „medovicový“ má svůj původ ve výměšcích hmyzu sajícího z rostlin. Dále med dělíme dle způsobu získávání či obchodní úpravy. Do této skupiny patří medy jako „pastový“, „vytočený“, „plástečkový“ atd.

- „Pastový“ med byl po získání upraven do pastovité konzistence.
- „Vytočený“ med je získáván odstředováním odvíčkových bezplodových plástů.
- „Plástečkový“ med je med, jenž byl včelami uložen a zavíčován do bezplodových plástů nově postavených na mezistěnách vyrobených ze včelího vosku a je prodáván v uzavřených plástech či dílech plástů.
- „Vykapaný“ medem rozumíme med získaný vykapáním odvíčkových bezplodových plástů.
- Med „s plástečky“ obsahuje kusy plástečkového medu.
- „Lisovaný“ med je získaný lisováním bezplodových plástů při ohřevu do 45 °C.

- „Filtrovaný“ med byl zbaven cizích látek tak, že došlo k významnému odstranění pylu.
- „Pekařský“ (průmyslový) med je med určený pouze pro průmyslové použití či jako složka do potravin. Může mít specifickou chuť a počátečně kvasit.

(Vyhláška č. 76/2003 Sb., oddíl 2, § 7)

Povinně uváděnými informacemi u medu kromě údajů uvedených v zákoně o potravinách jsou dle § 9 vyhlášky č. 76/2003 Sb.: původ (květový/medovicový), způsob získávání či úpravy (plástečkový, vykapaný atd.), země původu. Jestliže se jedná o směs medů z více zemí Evropské unie či ze třetích zemí, je možno uvést na obal jeden z následujících termínů: „směs medů ze zemí EU“, „směs medů ze zemí mimo EU“, „směs medů ze zemí EU a ze zemí mimo EU“. Dále může být označení doplněno uvedením regionálního, územního či místního původu a údajem, zda se jedná o med „smíšený“ či „jednodruhový“. Musí být uveden druh rostlin, z kterých med pochází. Pekařský med musí být viditelně označen jako med „pekařský“ či „průmyslový“ a musí se zdůraznit, že jde pouze o med na vaření či pečení. (Vyhláška č. 76/2003 Sb., oddíl 2, § 9)

## 5.6 Tuky a oleje

Podle části třetí, § 26 vyhlášky č. 397/2016 Sb. rozumíme jedlým tukem a olejem: „směs smíšených triacylglycerolů, které se v závislosti na poměrném zastoupení mastných kyselin v triacylglycerolu vyskytují za normálních podmínek v tekutém nebo tuhém stavu.“ (Vyhláška č. 397/2016 Sb., Část třetí, § 26)

Jedlé tuky a oleje se dělí na rostlinné a živočišné. Rostlinné jsou získávány ze semen, plodů či olejnatých rostlin. Živočišné tuky se získávají z požitelných tukových tkání živočichů, vizte Tabulka 2. Dle způsobu zpracování se tuky značí jako:

- Ztužené – vyráběné ztužováním. Nenasycené mastné kyseliny reagují s vodíkem a vznikají nasycené mastné kyseliny.
- Pokrmové – vyráběné ztužováním. Tuky různé tuhosti. Tepelně stabilní.
- Roztíratelné – obsah tuku 10 – 90 %. Jsou na bázi tuhé, tvárné emulze, typu voda v oleji. Při teplotě 20 °C pevné a roztíratelné. Existují tři základní skupiny:
  - tuky mléčné (máslo)
  - tuky s obsahem mléčného tuku do 3 % (margaríny)

- tuky směsné s obsahem mléčného tuku v rozmezí 10 – 80 %.
- Směsné roztíratelné – ve formě tuhé, tvárné emulze. Získány z rostlinných nebo živočišných tuků pro lidskou spotřebu. Obsah mléčného tuku 10 % – 80 % z celkového obsahu tuku.
- Tekuté emulgované – směsice tuhých tuků v podobě emulze. Obsahují 10 % – 90 % tuku. Pokud se vystaví teplotě 20 °C, jsou tekuté.
- Koncentrované – celkový obsah tuku je vyšší než 90 % a nižší nežli 99,5 %.
- Oleje lisované za studena – získány pouze mechanickými postupy vyluhováním či lisováním bez tepelného ohřevu.

(Vyhláška č. 397/2016 Sb., Část třetí, § 26; Brát, 2018)

**Tabulka 2: Základní členění jedlých tuků na druh, skupinu a podskupinu**

Druh	Skupina	Podskupina
Jedlý tuk nebo jedlý olej	rostlinný	jednodruhový
		vícedruhový
	živočišný	vepřové sádlo, vepřový tuk
		výběrový hovězí lůj, hovězí lůj
		tuk nebo olej podle druhu živočicha
	ztužený	plně
		částečně
	pokrmový	
	roztíratelný	
	směsný roztíratelný	
tekutý emulgovaný		

*Zdroj: Vyhláška č. 397/2016 Sb. ze dne 2. prosince 2016 o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, Příloha č. 11, tabulka 1.*

Pravidla pro přepravu a uchovávání tuků a olejů popisuje § 29 vyhlášky č. 397/2016 Sb. Tuky musí být chráněny před přímým slunečním světlem. Maximální teplota při skladování rostlinných tuků a olejů je 20 °C. Při skladování živočišných tuků, roztíratelných tuků, směsných roztíratelných tuků a tekutých emulgovaných tuků nesmí teplota přesáhnout 15 °C. Pokud se jedná o ztužené a pokrmové tuky, maximální teplota skladování je 20 °C.

U roztíratelných tuků musí být vždy uvedeno datum použitelnosti a celkový obsah tuku v %. Jestliže se jedná o směsné tuky, je třeba uvádět též podíl dílčích použitých tuků.

Jako „margarín“ označujeme výrobek z rostlinného či živočišného tuku v tuhém stavu. Musí obsahovat tuk v rozmezí 80 – 90%. Názvem „směsný tuk“ se značí výrobek z rostlinného či živočišného tuku, který obsahuje min. 10 % a max. 80 % mléčného tuku a tuku celkově min 80 % a max. 90 %. Musí být též uveden podíl použitých tuků. Jestliže je roztíratelný tuk označen jako „rostlinný“ nebo označen rostlinným druhem jako např. „slunečnicový“, „lněný“ apod., musí výrobek pocházet výhradně z rostlinného tuku. Možná je odchylka max. 2 % živočišného podílu z celkového obsahu tuku. Jestliže je použito označení „pomazánkové máslo“, musí daný výrobek obsahovat min. 31 % mléčného tuku.

Označení „olej lisovaný za studena“ se používá v případě, jestliže bylo při výrobě užito pouze mechanických postupů získávání bez tepelného ohřevu a pouze za užití mechanických operací k čištění. U extra panenského a panenského olivového oleje je třeba uvést zemi původu.

## **5.7 Pekárenské výrobky**

Označování pekárenských výrobků upravuje vyhláška č. 18/2020 Sb. ze dne 20. ledna 2020 o požadavcích na mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta. V § 7 se dočteme, jaké informace se kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům na pekárenských výrobcích uvádí. Pokud se jedná o chléb a běžné pečivo, označuje se názvem druhu a skupiny. Běžné pečivo lze označit jako „pečivo“. Jemné pečivo se značí názvem druhu. Jako další údaj se může uvést způsob zpracování. Jako např. „z listového těsta“. Trvanlivé pečivo se označuje názvem skupiny, vyjma pečiva ze šlehaných hmot. Takové pečivo se označuje jako „sněhové pečivo“ nebo „piškoty“. (Vyhláška č. 18/2020 Sb., § 7)

U nebalených pekárenských výrobků je nutno v blízkosti jejich prodeje taktéž uvádět některé údaje. U jemného pečiva a trvanlivého pečiva se uvádí druh náplně či polevy, pokud se jedná o plněné a potahované výrobky. U výrobku, který byl zmrazen a prodává se rozmrazen, je třeba viditelně uvést informaci „rozmrazeno“. Výrobky dokončené ze zmrazeného polotovaru se označují jako „ze zmrazeného polotovaru“. Jemné pečivo a trvanlivé pečivo můžeme označit jako celozrnné, pouze pokud obsahuje min. 80 % celozrnných mouk.

Jako „trvanlivé pečivo“ se označuje pečivo s nízkým obsahem vody, jako např. sušenky, oplatky či suchary. Jestliže je pečivo označeno druhem obiloviny, pak této obiloviny musí obsahovat min. 90 % celkové hmotnosti (např. v žitných výrobcích musí být podíl žitné mouky 90 %). Pečivo označené jako „žitno-pšeničné“ nebo „pšenično-žitné“ obsahuje vždy první obiloviny v názvu min. 50 % a druhé min. 10 %. U „celozrnných“ produktů je použito min. 80 % mouk z celých zrn obiloviny. „Vícezrnné“ výrobky musí obsahovat min. 5 % podílu jiných obilovin. „Speciální“ pečivo obsahuje min. 10 % ostatních surovin (např. i brambor).

Označení „staročeský chléb“ či „tradiční chléb“ se používá u výrobků, u kterých byl při výrobě použit vitální žitný kvas a minimálně 70 % tzv. „výše vymleté“ žitné mouky. „Selský chléb“ je charakteristický velkými póry, má tvar kulatého bochníku, váží min. 2 kg a obsahuje podíl žitné mouky min. 60 %.

Požadavky musí splňovat též pečivo označované jako:

- „Běžné pečivo mléčné“ – při výrobě je použito větší množství mléka. Podíl mléčné sušiny je min. 1,7 %.
- „Máslové“ – při výrobě se do těsta používá výhradně máslo a nikoli jiné tuky.
- „Vaječné“ – obsahuje min. 180 g celých vajec či 64 g žloutků na 1 kg mlýnských surovin.
- „Kakaové“ – s obsahem min. 2,5 % kaka.
- „Ořechové“ – s obsahem min. 25 g jader na 1 kg hmoty.

(Suková, 2014)

## 5.8 Ovoce a zelenina, brambory

U zboží, jako je ovoce a zelenina, musí být uveden:

- zákonný název
- země původu
- jméno či obchodní název potravinářského podniku
- kód identifikující potravinu
- množství (g/kg)
- odrůda (nutné uvádět např. u jablek, hrušek či hroznů révy vinné)
- třída jakosti



Třída jakosti se dělí na I., neboli výběrovou, a II. třídu. Uvádí se u vybraných druhů ovoce a zeleniny jako jablka, hrušky, kiwi, jahody, hrozny révy vinné, citrusy, papriky, rajčata, broskve, nektarinky a saláty. Při označování ovoce a zeleniny není vyžadována informace o minimální trvanlivosti. Musí být ovšem uveden údaj o chemickém ošetření, pokud bylo provedeno.

(Sekce potravinářských výrob - Úřad pro potraviny MZe., Jak se vyznat v etiketách? Ovoce a zelenina, © 2021)

Brambory se označují údajem „rané“ či „pozdní“. Konzumní brambory je též třeba označit odrudou a zemí původu. Rané brambory se označují barvou dužniny a tvarem hlíz. Jestliže jsou menší než 28 mm, označují se jako „drobné“. Pozdní brambory rozlišujeme dle typu na A až C. Typ A označuje brambory používané do salátů, přičemž B značí brambory používané na kaše. (Suková, 2006)

## 5.9 Piva

Pivem dle §16 vyhlášky č. 248/2018 Sb. rozumíme: „pěnivý nápoj vyrobený zkvašením mladiny připravené ze sladu, vody, neupraveného chmele, upraveného chmele nebo chmelových výrobků, který vedle kvasným procesem vzniklého etanolu a oxidu uhličitého obsahuje i určité množství neprokvašeného extraktu“. (Vyhláška č. 248/2018 Sb., §16)

U piva je povinnost uvádět:

- název druhu a skupiny dle tabulky č. 3
- obsah alkoholu
- způsob kvašení
- označení „nefiltrované“, jestliže z piva nebyly odstraněny kvasnice,
- údaj o barvě,
- „kvasnicové“, jestliže jde o pivo kvasnicové,
- „ochucené“, jestliže jde o pivo ochucené,
- druh obiloviny,
- informace o použití přírodní minerální vody, pokud byla použita při výrobě.

Míchané nápoje z piva se označují skupinou použitého piva při výrobě, použitou ochucující složkou, procentuálním podílem obou složek. Pivo či míchané nápoje z piva musí být chráněny před přímým slunečním světlem, což musí být na etiketě uvedeno. (Vyhláška č. 248/2018 Sb., § 18, § 20)

**Tabulka 3:** Členění piva a nápojů na bázi piva na druhy a skupiny

druh	skupina
pivo	stolní
	výčepní
	ležák
	plné
	silné
	nízkoalkoholické
	nealkoholické
nápoje na bázi piva	kvašený sladový nápoj
	míchaný nápoj z piva
	atypický pivní nápoj

*Zdroj: Příloha 7 vyhlášky č. 248/2018 Sb.*

Piva se rozlišují dle procentuální koncentrace extraktu v původní mladině, dle druhu obilí pro přípravu sladu, dle kvasinek, míry prokvašení, obsahu alkoholu či příchuti piva. Tradiční je označení dle „stupňů“. Stupně vyjadřují koncentraci extraktu v původní mladině. Místo koncentrace se však na obalu uvádí obsah alkoholu. Extrakt původní mladiny se zvyšuje dle skupin piv od stolního až k silnému, vizte Tabulka 3. Například výčepní pivo obsahuje obvykle 8 – 10 % a ležák 11 – 12 % alkoholu.

## 6 Označení kvality

Kvalitní potraviny splňující požadovaná kritéria mohou získat některý z certifikátů označení kvality. Mezi takové certifikáty patří například bio, místní původ či FairTrade. Každý certifikát splňuje jiná kritéria, ale ve výsledku všechny potraviny, které jsou označeny některým z těchto symbolů, splňují požadavky na vysokou kvalitu. Existují loga, která mají oporu v legislativě (např. evropská chráněná značení), či v národních systémech kvality (např. Regionální potravina). Výhodou těchto označení je, že jsou nezaměnitelná a spotřebitel se jimi může snadno řídit, pokud hledá kvalitní potravinu.

### 6.1 Národní značky kvality

#### KLASA

Označení „KLASA“ (vizte Obrázek 9) uděluje Ministerstvo zemědělství od roku 2003. Hlavním cílem označení je nabízet spotřebiteli jedinečné potraviny velmi vysoké kvality a také tyto potraviny propagovat. Výrobky označené touto značkou musí odpovídat vysokým požadavkům. (Státní zemědělský intervenční fond, O značce Klasa, © 2018-2021)

Obrázek 9: Značka „KLASA“



Zdroj: <https://www.szif.cz/cs/klasa#>

#### Regionální potravina

Označení „Regionální potravina“ uděluje Ministerstvo zemědělství pouze nejkvalitnějším zemědělským a potravinářským výrobcům, kteří vyhrají v krajských soutěžích. Potravina musí být vyrobena na území kraje, v kterém byla oceněna, a musí obsahovat suroviny pocházející z daného kraje. Hlavním cílem projektu je podpora

domácích producentů lokálních potravin a zvýšení poptávky po těchto produktech na trzích či v obchodech. Nákupem Regionální potraviny spotřebitel podporuje zaměstnanost a rozvoj v krajích. Výrobky označené touto značkou jsou také ekologičtější, neboť čím blíže jsou ke spotřebiteli, tím více klesá zátěž na životní prostředí a následnou distribuci. (Ministerstvo zemědělství, Značka Regionální potravina oceňuje ty nejlepší výrobky z každého kraje, 2021)

**Obrázek 10:** Značka „Regionální potravina“



Zdroj: <https://www.regionálnipotravina.cz/o-projektu/>

### **Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR**

Značka odkazuje na místo původu potraviny. Pokud chce toto označení výrobce použít, musí splňovat dvě podmínky:

1. Místo výroby musí být v České republice.
2. Potravina musí být vyrobena z českých surovin.

Cílem označení je podpora českých potravin a zlepšení orientace spotřebitele ve zboží. Označení uděluje Potravinářská komora ČR. (Potravinářská komora České republiky, Představujeme držitele značky "Český výrobek - garantováno Potravinářskou komorou ČR", © 2021)

**Obrázek 11:** Značka „Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR“



Zdroj: <http://www.ceskapotravina.net/content/predstavujeme-drzitele-znacky-cesky-vyrobek-garantovano-potravinarskou-komorou-cr>

## **6.2 Evropské značky kvality potravin**

### **Chráněné označení původu (CHOP)**

Jedná se o označení jedinečného zemědělského produktu či potraviny z určitého regionu, jejichž jakostní vlastnosti a kvalita jsou připisovány danému zeměpisnému prostředí. CHOP mohou nést potraviny, které jsou stanoveny v příloze I. nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (např. pivo, čokoláda, chléb aj.). Česká republika registruje v současné době např. tato označení: Pohořelický kapr, Žatecký chmel, Český kmín. (Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012, příloha I.; Ministerstvo zemědělství, Chráněné označení původu (CHOP), © 2009-2021)

**Obrázek 12:** Značka „Chráněné označení původu“



Zdroj: <http://www.jomagazin.cz/poradny/znete-tradicni-ceske-plodiny-ktete-maji-znacku-chronene-zemepisne-oznaceni-a-oznaceni-puvodu/>

### **Chráněné zeměpisné označení (CHZO)**

CHZO je označení jedinečného zemědělského produktu či potraviny z daného regionu nebo místa. Stačí, aby pouze některá z fází výroby probíhala na daném území. Označení mohou nést pouze ty výrobky, které jsou stanoveny v příloze I. nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin. Česká republika registruje v současné době např. tato označení: Olomoucké tvarůžky, Brněnské/Starobrněnské pivo, Třeboňský kapr aj. (Ministerstvo zemědělství, Chráněné zeměpisné označení (CHZO), © 2009-2021)

**Obrázek 13:** Značka „Chráněné zeměpisné označení“



Zdroj: <https://www.svet-potravin.cz/clanek/vyznate-se-v-evropskem-znaceni-potravin>

## Zaručená tradiční specialita

Jedná se o potraviny a zemědělské produkty, jež jsou vyráběny tradičními metodami více než 30 let. Jejich výroba či příprava není vázána na zeměpisnou oblast. Mohou se vyrábět kdekoli, ale musí splnit podmínky technologie výroby. Označení mohou nést produkty uvedené v příloze I. nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (např. pivo, těstoviny, chléb aj.). Česká republika registruje v současné době např. tato označení: Tradiční špekáčky, Pražská šunka, tradiční Lovecký salám aj. (Ministerstvo zemědělství, Zaručené tradiční speciality, © 2009-2021)

**Obrázek 14:** Značka „Zaručená tradiční specialita“



Zdroj: <https://zpravy.aktualne.cz/ekonomika/prazska-sunka-bude-zarucenou-tradicni-specialitou-musi-dodrz/r~14feea74188111e8b8efac1f6b220ee8/>

## 6.3 Biopotraviny

Biopotravinou se nazývá potravina vyrobená dle specifických požadavků a splňující kritéria na jakost a zdravotní nezávadnost. Požadavky a kritéria spravuje podrobně Zákon č. 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství. Suroviny použité pro výrobu biopotraviny by měly například pocházet min. z 95 % z ekologické výroby. Při výrobě jsou také zakázány postupy jako uzení, nakládání, mikrovlnný ohřev apod. (Zákon č. 242/2000 Sb.)

Pro biopotraviny existují dvě loga. Jedno národní (tzv. biozebra – vizte Obrázek 15), druhé evropské. Potraviny vyprodukované v ČR musí být označeny jak logem národním, tak i logem evropským. Potraviny z dovozu mohou být označeny pouze logem evropským.

## Národní označení

Národním označením neboli tzv. biozebrou s nápisem „Produkt ekologického zemědělství“ se označují všechny bioprodukty, které byly vyprodukovány na území ČR. Biozebra musí být též doplněna o číselný kód kontrolní organizace (CZ-BIO-xxx), jež udělila certifikaci bioproduktu v ČR a provádí pravidelné kontroly. (Státní zemědělský intervenční fond, Přehled značení, 2021)

**Obrázek 15:** Národní označení „BIO“



Zdroj: <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/dokumenty-statistiky-formulare/loga-a-znaceni/>

## Evropské označení

Výrobek pocházející z EU musí být označen tzv. biolistem (vizte Obrázek 16). Dále číselným kódem kontrolní organizace a informací o původu surovin. Původ surovin se povětšinou uvádí jako „EU“ či „mimo EU“ s doplněním názvu země, ve které byly vyprodukovány použité suroviny. Užívání loga je povinné. (Ministerstvo zemědělství, Loga pro ekologické zemědělství, © 2009-2021)



**Obrázek 16:** *Evropské označení „BIO“*



Zdroj: <https://www.kez.cz/loga-eu-a-cr>

Výrobky s označením kvality je možno zakoupit na trzích, přímo u výrobce a v různých lokálních specializovaných obchodech. Mezi tyto obchody patří například: Sklizeno, RYNEK, Zdravá farma a mnoho dalších. Prodej výrobků přes internet zprostředkovávají portály jako: Svět Bedýnek ([www.svetbedynek.cz](http://www.svetbedynek.cz)), Nákup z farmy ([www.nakupzfarmy.cz](http://www.nakupzfarmy.cz)), Scuk ([www.scuk.cz](http://www.scuk.cz)) a další.

## 6.4 FairTrade

FairTrade (poctivý obchod) je organizace a tržní přístup, který usiluje o pomoc producentům v zemích třetího světa a propagaci udržitelnosti. Organizace prosazuje „spravedlivé ceny“ za produkty a dodržování sociálních a environmentálních standardů při produkci. Umožňuje zemědělcům a pracovníkům v zemích třetího světa mít větší kontrolu nad svými životy a rozhodovat, jak investovat do své budoucnosti. FairTrade podporuje zemědělce a dává jim možnost vyššího výdělku. Zároveň udržuje environmentální a sociální standardy. Pracovníci v zemích třetího světa díky organizaci dostávají spravedlivý plat a pracují v přijatelných podmínkách. Je zakázána dětská práce. Výrobky jsou v bio kvalitě. (Fairtrade International, What is FairTrade?, n.d.)

Zakoupením potravin s logem FairTrade podporujeme přímo zemědělce a udržitelný rozvoj zemědělství.

**Obrázek 17:** *Logo FairTrade*



Zdroj: <https://www.johnwatt.co.uk/product/costa-rica-tarrazu-dark-roast/>

## 7 Zdroje informací pro spotřebitele

Hodnotné zdroje informací o potravinách a jejich obsahu může spotřebitel nalézt např. na stránkách Ministerstva zemědělství, v brožurách, knihách nebo v různých televizních pořadech (A DOST!, Peklo na talíři, Rozum v troubě aj.) a mobilních aplikacích. Mobilních aplikací je celá řada a spotřebitel si může kvalitu dané potraviny díky nim ověřit velmi rychle a jednoduše. Můžeme uvést například aplikace FÉR potravina, Food Additive či Foodgroot. Zajímavě zpracovanou aplikací je FÉR potravina. Její používání je zcela jednoduché, zpracování přehledné a informace jsou pravidelně aktualizovány. Když aplikaci spotřebitel otevře, objeví se výběr potravin seřazený dle abecedy, jak můžeme vidět na obrázku číslo 17. Z těchto potravin si spotřebitel vybere skupinu, kterou potřebuje.

**Obrázek 18:** Ukázka z aplikace FÉR potravina – výběr potravin

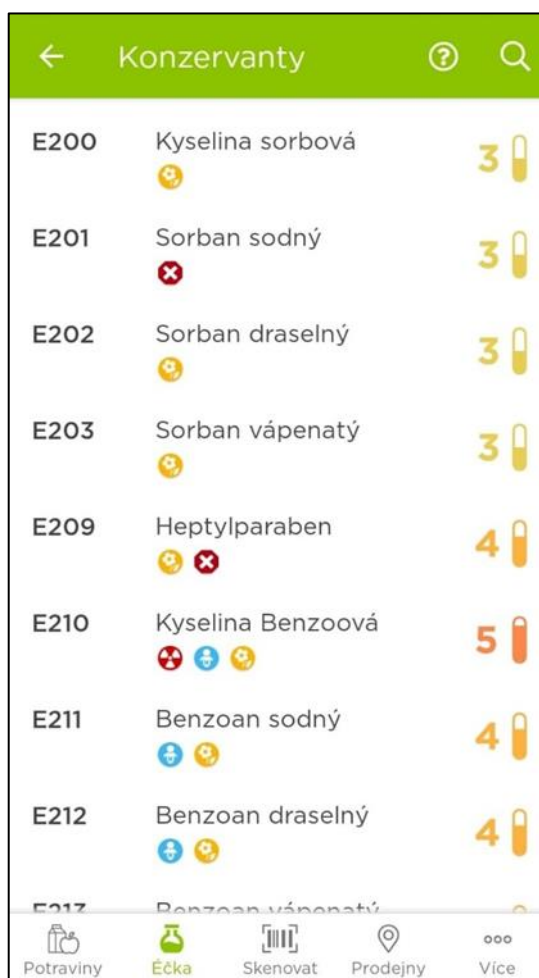


Zdroj: Aplikace FÉR potravina

Když spotřebitel vybere skupinu, objeví se mu jednotlivé druhy výrobků od různých výrobců. Dále si může „otevřít“ daný výrobek, který ho zajímá, a pod ikonou konkrétního výrobku se již zobrazí všechny informace. Informace, které se u konkrétních výrobků uvádí, jsou: název, množství, skupina, případné označení kvality, země původu, popis, složení, alergie, nutriční hodnoty a výrobce.

Dále aplikace nabízí přehled různých aditiv tzv. „ěček“. Po rozkliknutí kolonky „Ěčka“ se spotřebiteli otevře seznam různých aditiv, jako jsou barviva, konzervanty či kypřící látky. Když následně spotřebitel „otevře“ jednu z těchto kategorií, zobrazí se mu seznam jednotlivých éček, která do této kategorie spadají. U všech těchto éček je dále uveden celý název látky a stupeň její škodlivosti či nezávadnosti pomocí barev a specifických symbolů tak, jak to zobrazuje obrázek číslo 18. Pokud spotřebitel dále otevře konkrétní látku, zobrazí se mu dokonce i její charakteristika, použití, výroba a nežádoucí účinky.

**Obrázek 19:** Ukázka z aplikace FÉR potravina – aditiva – konzervanty



Zdroj: Aplikace FÉR potravina

Aplikace dále nabízí např. rychlejší vyhledání potraviny za pomoci oskenování čárového kódu či hledání zboží v konkrétních prodejnách dle aktuální polohy spotřebitele.

Jako další aplikaci můžeme uvést Food Additive, která je také velmi povedená a praktická. Vhodná je především na rychlé zjištění potřebných informací během nákupu. Dozvíme se tak téměř okamžitě vše ohledně bezpečnosti konkrétního éčka. V aplikaci jsou všechna nejpoužívanější aditiva. Vedle jejich čísla je uveden celý název dané látky. Pod názvem jsou dále symboly označující jejich charakter (vizte Obrázek 19). Pod těmito symboly se skrývají informace o škodlivosti látky, vhodnosti pro vegetariány, vhodnosti pro alergiky, vhodnosti pro děti, GMO a typ látky. Podle barvy po kliknutí na symbol dále zjišťujeme nezávadnost éčka. V pořádku je většinou barva zelená, zatímco červené označení znamená, že látka může být i nebezpečná.

**Obrázek 20:** Ukázka z aplikace Food Additive – seznam aditiv



Zdroj: Aplikace Food Additive

## 8 Závěr

Cílem této bakalářské práce bylo především přiblížit spotřebiteli označování potravin a srozumitelnou formou shrnout hlavní informace, na které by si měl dávat pozor při nákupu. Dále taktéž doporučit zdroje informací a možnosti nákupu kvalitních potravin.

Bakalářská práce se snaží objasnit hlavní údaje uváděné na obalech potravin, jakými jsou výživové hodnoty, seznam složek, alergenů a další. Dále se zaměřuje na výživová a zdravotní tvrzení a na skutečnost, jak by tato tvrzení měla být na obalech uváděna. Rozebírá též základní druhy potravin, povinné údaje a na co si dávat pozor např. při nákupu masa, mražených výrobků nebo mléčných produktů.

Práce v neposlední řadě zkoumá jednotlivá značení kvality výrobků. Čtenář se dozví, jaký účel tato označení mají, co musí potravinářské výrobky splňovat, či jaké tradiční potraviny nesou tato označení. Důležitým posláním práce je odkázat spotřebitele na zdroje kvalitních informací. Proto je v práci zařazena kapitola o mobilních aplikacích, které se týkají tohoto tématu a mohou při orientaci v označeních pomoci.

Dokument je uceleným textem, který poukazuje na různá potravinová označení a jejich význam. Smysl práce spočívá především v předání informací českému spotřebiteli jasnou formou, dle které se může snadněji orientovat ve výběru kvalitních potravin.

Věřím, že práce má význam a praktické využití pro každého člověka, který se chce orientovat v označování výrobků. Může se stát pomůckou pro spotřebitele, výrobce potravin nebo i chovatele a pěstitele.

## 9 Referenční seznam

### Literatura

Babička, L. (2012). *PRŮVODCE SVĚTEM POTRAVIN: Rady spotřebitelům, na co si dát pozor při nakupování a manipulaci s potravinami*. Ministerstvo zemědělství, Odbor bezpečnosti potravin.

[http://eagri.cz/public/web/file/212408/Pruvodce\\_svetem\\_potravin\\_web.pdf](http://eagri.cz/public/web/file/212408/Pruvodce_svetem_potravin_web.pdf)

Brát, J. (2018). *Jak poznáme kvalitu?: Podle čeho vybírat tuky a oleje*. Potravinářská komora ČR.

[https://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/publikace/podle\\_čeho\\_vybirat\\_tuky\\_a\\_oleje\\_web.pdf](https://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/publikace/podle_čeho_vybirat_tuky_a_oleje_web.pdf)

Dostálová, J., & Kadlec, P. (2014). *Technologie potravin, Potravinářské zboží*. KEY Publishing.

Mates, F. (2015). *Jak poznáme kvalitu?: DRŮBEŽÍ MASO A DRŮBEŽÍ MASNÉ VÝROBKY*. Sdružení českých spotřebitelů, z.ú. a Potravinářská komora ČR v rámci priorit České technologické platformy pro potraviny.

<http://www.ctpp.cz/data/files/upload/Jak%20poznáme%20kvalitu,%20Drubezi%20maso%20a%20drubezi%20masne%20vyrobky%20z%20nich.pdf>

Ministerstvo zemědělství. (2010). *Strategie bezpečnosti potravin a výživy na období let 2010 – 2013*. (str. 6.)

[https://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/publikace/2010\\_Strategie\\_BP\\_2010-2013.pdf](https://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/publikace/2010_Strategie_BP_2010-2013.pdf)

Potravinářská komora České Republiky (2014). *Základní požadavky na označování balených a nebalených potravin: novela zákona o potravinách, nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům*.

[https://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/publikace/2014\\_oznacovani%20bal%20nebal\\_potravin\\_final-2\\_10.12.2014.pdf](https://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/publikace/2014_oznacovani%20bal%20nebal_potravin_final-2_10.12.2014.pdf)

Suková, I. (2006). *Průvodce označováním potravin*. Ústav zemědělských a potravinářských informací.

Suková, I. (2014). *Označování potravin - průvodce pro spotřebitele*. Ministerstvo zemědělství, Odbor bezpečnosti potravin. <https://www.bezpecnostpotravin.cz>

## **Právní předpisy**

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin (2006).

Evropský parlament a rada EU. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1924&from=SV>

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 1925/2006 ze dne 20. prosince 2006 o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin (2006). Evropský parlament a rada EU.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1925&from=EN>

Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (2004). Evropský parlament a rada EU.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=CELEX%3A32004R0853>

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (2012).

Evropský parlament a rada EU. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=CELEX%3A32012R1151>

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). Evropský parlament a rada EU.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/ALL/?uri=CELEX:32011R1169>

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 (2013).

Evropský parlament a rada EU. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=celex%3A32013R1308>

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) č. 1379/2013 ze dne 11. prosince 2013 o společné organizaci trhů s produkty rybolovu a akvakultury a o změně nařízení Rady (ES) č. 1184/2006 a (ES) č. 1224/2009 a o zrušení nařízení



Rady (ES) č. 104/2000 (2013). Evropský parlament a rada EU. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R1379&from=ES>

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 589/2008 ze dne 23. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro vejce (2008). Komise ES. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:163:0006:0023:CS:PDF>

Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 1337/2013 ze dne 13. prosince 2013, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, pokud jde o uvádění země původu nebo místa provenience u čerstvého, chlazeného a zmrazeného vepřového, skopového, kozího a drůbežího masa (2013). Komise EU. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/ALL/?uri=CELEX%3A32013R1337>

Vyhláška č. 18/2020 Sb. ze dne 20. ledna 2020 o požadavcích na mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta (2020). [http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe\\_uplna-zneni\\_vyhlaska-2020-18.html](http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_vyhlaska-2020-18.html)

Vyhláška č. 248/2018 Sb. ze dne 24. října 2018 o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí (2018). <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/cze192349.pdf>

Vyhláška č. 397/2016 Sb. ze dne 2. prosince 2016 o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje (2016). <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/cze174739.pdf>

Vyhláška č. 69/2016 Sb. o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich (2016). <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/cze174728.pdf>

Vyhláška č. 76/2003 Sb. ze dne 6. března 2003, kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony (2003). <https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2003-76>

Zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů (1997). Parlament ČR. <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/cze94484.pdf>

Zákon č. 242/2000 Sb. ze dne 29. června 2000 o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů (2000).

<https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2000-242>

### Internetové zdroje

1. lékařská fakulta, U. K. v Praze. (2020). *Zákon o potravinách*. WikiSkripta. Retrieved April 14, 2021, from

[https://www.wikiskripta.eu/w/Z%C3%A1kon\\_o\\_potravin%C3%A1ch](https://www.wikiskripta.eu/w/Z%C3%A1kon_o_potravin%C3%A1ch)

European Food Safety Authority. *About us Who we are, what we do*. Efsa European Food Safety Authority. Retrieved April 14, 2021, from

<https://www.efsa.europa.eu/en/aboutefsa>

Fairtrade International. (n.d.). *WHAT IS FAIRTRADE?*. Fairtrade International.

Retrieved April 14, 2021, from <https://www.fairtrade.net/about/what-is-fairtrade>

FAO, WHO. (2021). *What is the Codex Alimentarius?*. CODEX ALIMENTARIUS, INTERNATIONAL FOOD STANDARDS. Retrieved April 14, 2021, from

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

Ministerstvo zemědělství. (© 2009-2021). *Codex Alimentarius*. EAGRI: Potraviný.

Retrieved March 25, 2021, from [http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/codex-](http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/codex-alimentarius/)

[alimentarius/](http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/codex-alimentarius/)

Ministerstvo zemědělství. (© 2009-2021). *Obecné požadavky na označování potravin*.

EAGRI. Retrieved March 25, 2021, from

<http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/oznacovani-potravin/>

Ministerstvo zemědělství. (© 2009-2021). *Výživová a zdravotní tvrzení*. EAGRI:

Potraviný. Retrieved March 27, 2021, from

<http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/oznacovani-potravin/vyzivova-a-zdravotni-tvrzeni/>

Ministerstvo zemědělství. (© 2009-2021). *Chráněné označením původu (CHOP)*.

EAGRI Potraviný. Retrieved April 14, 2021, from

<http://eagri.cz/public/web/mze/potravin/znacky-kvality-potravin/chranene-oznaceni-puvodu/>

Ministerstvo zemědělství. (© 2009-2021). *Chráněné zeměpisné označení (CHZO)*.

EAGRI Potraviný. Retrieved April 14, 2021, from

<http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/znacky-kvality-potravin/chranena-zemepisna-oznaceni/>

Ministerstvo zemědělství. (© 2009-2021). *Loga pro ekologické zemědělství*. EAGRI Zemědělství. Retrieved April 14, 2021, from

<http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/dokumenty-statistiky-formulare/loga-a-znaceni/>

Ministerstvo zemědělství. (© 2009-2021). *Pasterace a sterilace mléka*. Bezpečnost potravin. Retrieved March 28, 2021, from

<https://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/76688.aspx>

Ministerstvo zemědělství. (© 2009-2021). *Zaručené tradiční speciality*. EAGRI Potraviny. Retrieved April 14, 2021, from

<http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/znacky-kvality-potravin/zarucene-tradicni-speciality/>

Ministerstvo zemědělství. (© 2021). *EFSA*. INFORMAČNÍ CENTRUM BEZPEČNOSTI POTRAVIN. Retrieved March 25, 2021, from

<https://www.bezpecnostpotravin.cz/kategorie/efsa.aspx>

Ministerstvo zemědělství. (2021, May 20). *ZNAČKA REGIONÁLNÍ POTRAVINA OCEŇUJE TY NEJLEPŠÍ VÝROBKY Z KAŽDÉHO KRAJE*. Regionální potravina. Retrieved April 14, 2021, from

<https://www.regionalnipotravina.cz/o-projektu/>

Potravinářská komora České republiky. (© 2021). *Představujeme držitele značky "Český výrobek - garantováno Potravinářskou komorou ČR"*. Česká potravina. Retrieved April 14, 2021, from

<http://www.ceskapotravina.net/content/predstavujeme-drzitele-znacky-cesky-vyrobek-garantovano-potravinarskou-komorou-cr>

Sekce potravinářských výrob - Úřad pro potraviny MZe. (© 2021). *Jak se vyznat v etiketách? Ovoce a zelenina*. INFORMAČNÍ CENTRUM BEZPEČNOSTI POTRAVIN. Retrieved March 29, 2021, from

<https://www.bezpecnostpotravin.cz/jak-se-vyznat-v-etiketach-ovoce-a-zelenina.aspx>

STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÝ INTERVENČNÍ FOND. (© 2018-2021). *O ZNAČCE KLASA*. KLASA. Retrieved April 14, 2021, from <https://www.eklasa.cz/co-je-klasa>

Státní zemědělský intervenční fond. (2021). *Přehled značení*. My jsme bio. Retrieved April 14, 2021, from <https://www.myjsmebio.cz/>

Vorlíček, P. (2017) *Zjistit původ potraviny je nejsnazší u masa a vajec*. Státní veterinární správa. Retrieved March 25, 2021, from <https://www.svscr.cz/zjistit-puvod-potraviny-je-nejsnazsi-u-masa-a-vajec//>

## Obrázky

HTTP 1: OZNAČENÍ ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOSTI. (© 2011). In *Inovace výuky v bezpečnosti potravin*. Veterinární a farmaceutická univerzita Brno.

<https://cit.vfu.cz/ivbp/prohlidka-jatecnich-zvirat-a%20masa1/3556-2>

HTTP 9: ZNAČKA KLASA. (© 2013). In *Státní zemědělský intervenční fond*.

<https://www.szif.cz/cs/klasa#>

HTTP 10: ZNAČKA REGIONÁLNÍ POTRAVINA OCEŇUJE TY NEJLEPŠÍ VÝROBKY Z KAŽDÉHO KRAJE. (2021). In *Regionální potravina*. Ministerstvo zemědělství. <https://www.regionalnipotravina.cz/o-projektu/>

HTTP 11: Představujeme držitele značky "Český výrobek - garantováno Potravinářskou komorou ČR." (© 2021). In *Česká potravina*. Potravinářská komora České republiky.

<http://www.ceskapotravina.net/content/predstavujeme-drzitele-znacky-cesky-vyrobek-garantovano-potravinarskou-komorou-cr>

HTTP 12: Redakce. (© 2018). Znáte tradiční české plodiny, které mají značku Chráněné zeměpisné označení a označení původu? In *Jomagazín*.

<http://www.jomagazin.cz/poradny/znate-tradicni-ceske-plodiny-ktere-maji-znacku-chranene-zemepisne-oznaceni-a-oznaceni-puvodu/>

HTTP 13: Vyznáte se v evropském značení potravin? (2009 - 2021). In *CZ TEST - SVĚT POTRAVIN*. Granville. <https://www.svet-potravin.cz/clanek/vyznate-se-v-evropskem-znaceni-potravin>

HTTP 14: Pražská šunka bude na seznamu českých specialit. Musí dodržet recepturu i způsob výroby. (1999 – 2021). In *Aktuálně.cz*.

<https://zpravy.aktualne.cz/ekonomika/prazska-sunka-bude-zarucenou-tradicni-specialitou-musi-dodrz/r~14feea74188111e8b8efac1f6b220ee8/>

HTTP 15: Loga pro ekologické zemědělství. (© 2009-2021). In *EAGRI*. Ministerstvo zemědělství. <http://eagri.cz/public/web/mze/zemedelstvi/ekologicke-zemedelstvi/dokumenty-statistiky-formulare/loga-a-znaceni/>

HTTP 16: Značení ekologické produkce. (© 2009). In *KEZ*. Kontrola ekologického zemědělství. <https://www.kez.cz/loga-eu-a-cr>

HTTP 17: COSTA RICA DARK ROAST FAIRTRADE. (2017). In *John Watt*. John Watt. <https://www.johnwatt.co.uk/product/costa-rica-tarrazu-dark-roast/>