

**Mendelova univerzita v Brně
Zahradnická fakulta**

Právní požadavky na označování potravin

Bakalářská práce

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. Pavel Híc, Ph.D.

Vypracoval:

Martin Urbášek

Lednice 2015

* Zadání bakalářské práce *

Čestné prohlášení

Prohlašuji, že jsem tuto práci na téma **Právní požadavky na označování potravin**, vypracoval samostatně a veškeré použité prameny a informace jsou uvedeny v seznamu použité literatury. Souhlasím, aby moje práce byla zveřejněna v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách ve znění pozdějších předpisů, a v souladu s platnou *Směrnicí o zveřejňování vysokoškolských závěrečných prací*.

Jsem si vědom, že se na moji práci vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., autorský zákon, a že Mendelova univerzita v Brně má právo na uzavření licenční smlouvy a užití této práce jako školního díla podle § 60 odst. 1 Autorského zákona.

Dále se zavazuji, že před sepsáním licenční smlouvy o využití díla jinou osobou (subjektem) si vyžádám písemné stanovisko univerzity o tom, že předmětná licenční smlouva není v rozporu s oprávněnými zájmy univerzity, a zavazuji se uhradit případný příspěvek na úhradu nákladů spojených se vznikem díla, a to až do jejich skutečné výše.

V Lednici dne _____

PODĚKOVÁNÍ

Touto cestou bych rád poděkoval v první řadě panu Ing. Pavlu Hícovi, Ph.D., vedoucímu bakalářské práce, za všechny poskytnuté informace, rady, poznatky a připomínky, které byly velkým přínosem pro zpracování této bakalářské práce.

V neposlední řadě bych také rád poděkoval všem členům rodiny a přítelkyni za pevné nervy a podporu při psaní bakalářské práce i během celého studia.

Obsah

I. Literární část	8
1 Úvod	9
2 Cíle bakalářské práce	11
3 Základní pojmy	12
3.1 Definice potraviny	12
3.2 Zdravotně nezávadné potraviny	12
3.3 Potraviny nového typu	13
3.4 Geneticky modifikované organismy	14
3.5 Biopotraviny	15
4 Základní požadavky na označování potravin	17
4.1 Význam a funkce balení potravin	17
4.2 Všeobecně platné zásady	18
4.3 Způsob uvádění a umístění údajů	19
4.4 Povinné údaje	20
4.4.1 Balené potraviny	20
4.4.2 Zabalené potraviny	20
4.4.3 Nebalené potraviny	21
4.5 Význam jednotlivých údajů na obalech	22
4.5.1 Název potraviny	22
4.5.2 Seznam složek	23
4.5.3 Označování alergenních látek	25
4.5.4 Výživové údaje	25
4.5.5 Přídavné látky (aditiva)	27

Obsah

4.5.6	Čisté množství potraviný	30
4.5.7	Datum použitelnosti a datum minimální trvanlivosti	31
4.5.8	Údaje o způsobu použití a skladování potraviný	32
4.5.9	Požadavky na jakost	32
4.5.10	Obsah alkoholu	33
4.5.11	Označování šarže	34
4.5.12	Výživová a zdravotní tvrzení.....	34
4.5.13	Země a místo původu.....	36
4.5.14	Název výrobce	37
4.5.15	Chráněná označení.....	37
5	Zvláštní požadavky na označování specifických typů potravin	39
5.1	Specifické typy potravin	39
5.1.1	Čerstvé ovoce a zelenina.....	39
5.1.2	Zpracované ovoce a zelenina.....	39
5.1.3	Sušené ovoce	41
5.1.4	Marmelády a džemy	41
5.1.5	Kečupy a rajčatové protlaky	42
5.1.6	Nealkoholické nápoje	42
5.1.7	Pivo a nápoje na bázi piva.....	46
5.1.8	Vína, ovocná vína, ostatní vína a medovina.....	48
5.1.9	Konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje	51
6	Legislativa potravin	53
6.1	Změny v označování potravin dle nařízení Evropského parlamentu a dle novely zákona o potravinách a tabákových výrobcích	53

Obsah	
6.2	Shrnutí změn..... 53
6.3	Obrazové materiály..... 57
II.	Praktická část 60
7	Dotazník 61
7.1	Metodika práce 61
7.2	Výsledky sběru dat 61
8	Diskuze 90
9	Závěr 93
10	Souhrn 94
11	Resume 95
12	Seznam použité literatury 96
13	Přílohy 103

I. Literární část

1 Úvod

Potraviny jsou základní součástí našeho života. Setkáváme se s nimi na pultech obchodů dnes a denně, nakupujeme je, konzumujeme a mnohdy ani netušíme, z čeho jsou vlastně vyrobeny. Spoléháme se zkrátka na to, že všechny potraviny, které jsou dostupné v prodejnách, jsou zdravotně nezávadné a nemohou nám ublížit. Toto tvrzení je pravdivé a stojí na něm celý potravinářský průmysl – od toho nejmenšího farmáře, přes zpracovatele, výrobce, balírny, stravovací zařízení až po regály obchodů. U všech těchto subjektů, kteří se rozhodli své výrobky nabízet k lidské spotřebě v jakékoliv fázi zpracování, platí základní pravidlo, že suroviny, se kterými pracují, musí splňovat požadavky na zdravotní nezávadnost a že se řídí správnou výrobní a hygienickou praxí. Občas se objevují výjimky, o kterých se dozvídáme z médií, že některý výrobek obsahuje látky, které do něj nepatří. Ale ruku na srdce, jsme jen lidé a lidé dělají chyby, stát se to může. Žádný výrobce nemá zájem o špatnou reklamu, protože by se jeho výrobky přestaly prodávat. Od toho tu však jsou dozorové orgány, systémy rychlých výstrah a především všechny zákony, vyhlášky a nařízení Evropské Unie, aby chránily spotřebitele. Takových skandálů si spotřebitelé všimají nejvíce a často je ovlivňují na delší dobu ve výběru potravin z různých zemí původu.

Co ovšem spotřebitel většinou nevnímá je fakt, že potraviny nejsou jen o tom, zda mohou ublížit našemu zdraví či nikoliv. Jedním z hlavních faktorů, který by nás měl ovlivňovat při nákupu potravin je zejména kvalita jednotlivých použitých složek na výrobu produktu. Jakého jsou původu? Obsahuje tato potravina přírodní nebo chemické látky? Proč? V jakém jsou množství? Je to pro mě bezpečné? Nejsou na trhu potraviny, které chemické látky neobsahují? Pokud ano, jak se cenově liší? Na všechny tyto otázky by měl spotřebitel hledat odpověď. Ano, všechny potraviny musí být zdravotně nezávadné, ale v tomto případě platí jednoduché pravidlo a to, že cena většinou neodráží kvalitu výrobku. Spotřebitelé většinou vyhledávají výrobky s nízkou cenou, na které se používají suroviny s nižší kvalitou nebo je část použitých surovin nahrazena přídatnými látkami, aby byla výsledná výrobní cena nižší. A není se čemu divit. Kvůli pohnuté historii našeho malého státu, zejména v období komunismu, byly potraviny mnohdy nedostatkovým zbožím. Dnes každý výrobek vyrábí několik výrobců a všeho je všude dost. Pro spotřebitele tak není lehké se v celém dostupném sortimentu orientovat. Mnohdy také o nákupu potravin rozhodují ekonomické faktory každého z nás, kolik jídla a za jakou cenu si ho můžeme dovolit. Když ovšem zjistíte, že na trhu existují potraviny, které jsou kvalitnější, s větším podílem čerstvých a přírodních surovin, s méně přídatnými

Úvod

látkami a že jejich cena je srovnatelná nebo pouze zanedbatelně vyšší, uvědomíte si, v jaké nevědomosti jste dosud žili. Pokud pochopíte, z čeho se daný druh výrobku skládá a co má obsahovat ve svém složení a co v něm naopak být nemusí, vystoupíte z davu lidí, kterým je jedno co jedí, hlavně že je to levné. Zjistíte, že můžete jíst mnohem zdravěji a nebude vás to stát o mnoho více, než do této doby. Často se mě lidé ptají: „Proč to tedy ti výrobci dělají? Proč se takové výrobky prodávají a neprodávají se pouze kvalitní výrobky?“ Někdo by mohl namítat, že ne každý si může dovolit kupovat pouze kvalitní výrobky. Ale pro mě je odpověď jednoznačná. Dokud budeme v nevědomosti hledět pouze na cenu a dokud budeme tyto výrobky kupovat, budou se tyto výrobky prodávat.

2 Cíle bakalářské práce

Cílem této bakalářské práce bylo popsat právní požadavky na označování potravin, popsat zásadní změny vyplývající z nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, vytvořit dotazník o požadavcích spotřebitelů na označování potravin a provést výzkum u veřejnosti. Tyto výsledky statisticky zpracovat a zhodnotit je v diskuzi.

3 Základní pojmy

3.1 Definice potravin

Potravinou se rozumí jakákoli látka nebo výrobek, zpracované, částečně zpracované nebo nezpracované, které jsou určeny ke konzumaci člověkem nebo u nichž lze důvodně předpokládat, že je člověk bude konzumovat. Mezi potraviny patří nápoje, žvýkačky a jakékoli látky včetně vody, které jsou úmyslně přidávány do potravin během její výroby, přípravy nebo zpracování.

Potravin nezahrnují:

- a) krmiva
- b) živá zvířata, pokud nejsou připravena pro uvedení na trh k lidské spotřebě
- c) rostliny před sklizní
- d) léčivé přípravky
- e) kosmetické prostředky
- f) tabák a tabákové výrobky
- g) omamné a psychotropní látky
- h) rezidua a kontaminující látky (Nařízení ES č.178/2002)

3.2 Zdravotně nezávadné potraviny

Zdravotně nezávadné potraviny jsou potraviny, které splňují chemické, fyzikální a mikrobiologické požadavky na zdravotní nezávadnost stanovené zákonem, přímo použitelným předpisem ES a prováděcím právním předpisem nebo které jsou uváděny do oběhu se souhlasem Ministerstva zdravotnictví. (Zákon č. 120/2008 Sb.)

Hlavní povinnosti provozovatelů všech potravinářských podniků (výrobci, dovozců aj.) jsou dodržování požadavků na zdravotní nezávadnost a jakost, na přepravu a skladování a technologická opatření stanovených zákonem, vyhláškami a dalšími právními předpisy. Mezi tyto povinnosti patří např. fyzicky oddělit prostory určené pro výrobu potravin od ostatních prostor, zajistit předepsané hygienické podmínky a určit ve výrobním procesu kritické kontrolní body s největším rizikem porušení zdravotní nezávadnosti a udržovat je pod stálou kontrolou. Ve výrobě lze používat pouze technologické postupy a zařízení, které zajistí

zdravotní nezávadnost potravin. Stejně požadavky platí i pro ostatní předměty a materiály přicházející do styku s potravinami. (Htt 18)

V případě porušení těchto povinností mohou být výrobcům uděleny sankce, které jsou udělovány příslušnými správními orgány. Při porušení nebo nedodržování, mohou být potraviny vyloučeny z oběhu, udělen zákaz činnosti do doby odstranění závad, nařízena sanitace či změna technologie, ale také postih peněžitou sankcí ve výši až několika milionů Kč.

Mezi orgány státního dozoru patří:

- Krajská hygienická stanice,
- Státní zemědělská a potravinářská inspekce,
- Státní veterinární správa,
- Ministerstvo zemědělství,
- Ministerstvo zdravotnictví.

Hlavním nástrojem pro ochranu výrobce a spotřebitele je funkční systém kritických kontrolních bodů, tzv. HACCP. Zavedení a provozování funkčního systému HACCP je povinný pro všechny provozovatele potravinářského podniku, tj. požadavek platí pro všechny činnosti ve výrobě potravin s výjimkou zemědělské prvovýroby. (Kadlec, 2009)

3.3 Potraviny nového typu

Termín „potraviny nového typu“ (PNT) je odvozen od „novel foods“. Do této kategorie spadají i geneticky modifikované organismy (GMO).

Jedná se o takové potraviny a složky, které dosud nebyly ve významné míře používány ve Společenství k lidské spotřebě.

PNT jsou dále tříděny na:

- potraviny a složky potravin s novou nebo záměrně modifikovanou primární molekulární strukturou,
- Potraviny a složky potravin skládající se nebo izolované z mikroorganismů hub nebo řas,
- Potraviny a složky potravin skládající se z rostlin nebo izolované z rostlin a složky potravin izolované z živočichů, výjimku tvoří potraviny a složky potravin získané tradičními metodami šlechtění a chovu, u kterých byla bezpečnost prokázána dlouhodobým užíváním jako potravin,

- Potraviny a složky potravin, u nichž byl použit výrobní postup, který není běžně používán a který způsobuje výrazné změny ve složení nebo struktuře potravin nebo složek potravin, které by mohly ovlivnit jejich výživovou hodnotu, metabolismus nebo obsah nežádoucích látek. (Http 2)

PNT podléhají schvalovacímu procesu před jejich uvedením na trh. Od 1. ledna 2015 je kompetentním úřadem v ČR Ministerstvo zemědělství.

V rámci schvalovacího procesu předcházejícímu uvedení PNT na trh tyto potraviny nesmí:

- představovat nebezpečí pro spotřebitele,
- uvádět spotřebitele v omyl,
- být svým složením natolik odlišné, že by jejich běžná spotřeba byla z výživového hlediska pro spotřebitele nevhodná. (Http 1)

3.4 Geneticky modifikované organismy

Geneticky modifikované organismy jsou organismy jejichž genetický materiál – deoxyribonukleová kyselina (DNA), byl pozměněn tak, jak to při přirozeném křížení není možné. Použití technologií „genetického inženýrství“ umožnilo přenos vybraných genů z jednoho organismu do druhého, a to bez ohledu na jejich příbuznost. V současnosti se tento postup aplikuje u mikroorganismů, živočichů a především u rostlin.

Hlavním důvodem zavádění GMO do výroby potravin jsou nové vědecké poznatky a technologie, ekonomické faktory, marketing a požadavky zemí třetího světa. Současná legislativa v zemích EU a v ČR upravuje podmínky pro nakládání s GMO. Zákon č. 346/2005 Sb. je platný od 13.9.2005 a stanovuje práva a povinnosti osob a působnost správních orgánů při nakládání s GMO a genetickými produkty. Označování potravin připravených z GMO, je upraveno Vyhláškou č. 86/2006 Sb., která nařizuje označovat všechny potraviny s obsahem GMO více než 0,9% jako genetický materiál. Výrobky připravené z geneticky modifikovaných potravinářských surovin rostlinného původu např. cukr, olej, rajský protlak apod. nemusí být označené, jako výrobek z GMO. (Kadlec, 2009; Kažmierski, 2008)

Názor spotřebitelů na GMO může ovlivnit výrobce potravin, kteří využívají při výrobě geneticky modifikované složky. Výrobci používající GMO musí prostřednictvím označování, které je podporováno certifikací, rozlišit potraviny s genetickou modifikací jakékoliv složky od konvenčních potravin. GMO značení je povinné, pokud by výrobek v konečné fázi výroby

obsahoval látky, které by mohli mít významný dopad na zdraví spotřebitele a jeho rozhodování při výběru potravin. (Albert, 2010)

U produktů sestávajících z GMO nebo které je obsahují, musí provozovatel zajistit, aby:

- a) u balených produktů sestávajících z GMO nebo je obsahující musí být na štítku uvedena slova „Tento produkt obsahuje geneticky modifikované organismy“ nebo „Tento produkt obsahuje geneticky modifikovaný/ou/é (jméno organismu/organismů)
 - b) u nebalených produktů pro konečného spotřebitele musí být při jejich prodeji zřetelně viditelné označení „Tento produkt obsahuje geneticky modifikované organismy“ nebo „Tento produkt obsahuje geneticky modifikovaný/ou/é (jméno organismu/organismů)
- (Nařízení ES č. 1830/2003)

3.5 Biopotraviny

Biopotravina je potravina, která byla vyrobena více než z 95 % z bioproduktů a která je osvědčena kontrolním orgánem jako biopotravina. Označuje se grafickým znakem a identifikačním kódem kontrolního orgánu. Potravinu je možné označit slovem „eko“ nebo „bio“. Pro výrobu biopotravin se musí používat stanovené postupy, materiály a prostředky. Druh a množství biopotravin musí být u každého výrobce vedeno v evidenci a musí být zajištěno, aby tyto výrobky nebyly zamíchány s ostatními produkty. Biopotraviny a bioprodukty musí být skladovány a přepravovány odděleně.

Bioproduktem se označuje surovina rostlinného nebo živočišného původu pocházející z ekologického zemědělství.

Ekologické zemědělství je typ zemědělství, při kterém jsou omezovány nebo zakázány látky, které mají negativní vliv na životní prostředí a mohou zvyšovat riziko kontaminace potravin. Dále dbá na pohodu chovaných hospodářských zvířat („welfare“) Na ekologických farmách je zakázáno pěstovat, chovat a používat geneticky modifikované organismy a produkty. (Michalová, 2006)

Logo ČR a EU může být použito i u výrobků z jiných členských států EU nebo u výrobků z třetích zemí, pokud jsou certifikovány. Různé země mají schváleny různá loga, které mohou být buď národní nebo patřící určitým subjektům. Vždy se musí uvádět informace o místě, kde byly zemědělské suroviny vyprodukovány, a to označením výrobků slovy „z EU“ či „mimo EU“, příp. název konkrétního státu.

Základní pojmy

Biopotraviny musí být navíc označeny kódem kontrolní organizace, která provádí kontrolu. Kód se skládá ze zkratky označující členský stát nebo třetí zemi, obsahuje výraz o ekologickém způsobu produkce a referenční číslo, které bylo přiděleno Komisí nebo příslušným orgánem členských států (např. „CZ–BIO–01“). (Suková, 2014)



obr. 1 - logo Produkt ekologického zemědělství ([Http 2](#))

obr. 2 - logo Pro-bio ([Http 2](#))



obr. 3 - logo Bio-list ([Http 3](#))

4 Základní požadavky na označování potravin

4.1 Význam a funkce balení potravin

Obalem se rozumí výrobek zhotovený z materiálu jakékoli povahy, jehož hlavní funkcí je pojmoutí, ochrana, manipulace, dodávka nebo prezentace výrobku určeného spotřebiteli nebo jinému koncovému uživateli. Zároveň tvoří prodejní jednotku (tzv. „spotřebitelský obal“) nebo skupinu několika prodejních jednotek (tzv. „skupinový obal“), který může sloužit jako pomůcka pro umístění do regálů. Skupinový obal může být z výrobku odstraněn, slouží zejména pro manipulaci s výrobkem v místě prodeje. Pro přepravu výrobku, aby nedošlo k jeho fyzickému poškození a k usnadnění manipulaci slouží tzv. „přepravní obal“. (Zákon č. 94/2004)

Obaly potravin plní především tyto funkce:

- ochrana výrobku před nepříznivými vlivy okolí (chemickými, fyzikálními či biologickými). Ochranná funkce obalu potravin může zvýšit údržnost potravin a zajišťuje tak hygienické nároky při výrobě, skladování a distribuci,
- hmotností, tvarem i konstrukcí splňuje požadavky pro přepravu, obchod i požadavky spotřebitele,
- obsahují důležité informace pro spotřebitele
- ovlivňují spotřebitelovo chování, působí na něj estetickým dojmem

Základními požadavky výrobců na zpracování obalu je vhodnost obalu pro případné technologické zpracování baleného výrobku (např. dostatečná tepelná stabilita obalů u tepelně zpracovaných potravin nebo potravin zmrazovaných), vhodnost obalu pro dopravní a manipulační systémy a minimalizace nákladů na systémy balení.

Estetickým působením obalu se rozumí jeho funkce zákazníka upoutat a přesvědčit jej ke koupi tohoto produktu. Obchodní organizace mají zájem např. o používání obchodních skupinových obalů (tj. přepravních obalů, z nichž mohou být výrobky v prodejnách přímo prodávány), vyžadují značení obalů čárovými kódy (v Evropě je zaveden systém EAN).

Mezi další požadavky patří snadná a pohodlná manipulace s obalem, tj. zejména dobrá uchopitelnost jednou rukou, snadná otevíratelnost bez nutnosti použití nástrojů, možnost pohodlného dávkování a vyprazdňování obalu a možnost opětovného uzavírání obalu. (Kadlec, 2009)

4.2 Všeobecně platné zásady

Předpisy, normy a pravidla týkající se označování potravin jsou neustále aktualizovány a revidovány. Většina zemí má své vlastní specifické požadavky, a proto je velmi důležité, aby se ujistili, že praktiky, které používají, jsou v souladu s požadavky v oblasti produkce, ale i v souladu s požadavky země, pro kterou je výrobek předurčen. Tato povinnost především platí pro provozovatele potravinářských podniků, výrobce / konzervárny, kteří se musí ujistit, že své výrobky vyrábějí v souladu s těmito požadavky. (Featherstone, 2015)

Rozdílné požadavky jsou stanoveny pro potraviny „balené“ (umístěné do obalu např. u výrobce potraviny nebo v balírně), „zabalené“ (umístěné do obalu za nepřítomnosti spotřebitele jinde než u výrobce nebo v balírně, většinou uvnitř prodejny) a potraviny „nebalené“.

Obecně platí pro označování potravin tyto zásady:

- obaly nesmějí uvádět spotřebitele v omyl, nesmějí uvádět účinky nebo vlastnosti, které potravina nemá a nesmí vyvolávat dojem zvláštnosti, zejména výslovným zdůrazňováním přítomnosti nebo nepřítomnosti určitých složek nebo živin, pokud se stejnými charakteristikami vyznačují všechny podobné potraviny
- musí být čitelné, přesné, jasné a pro spotřebitele snadno srozumitelné
- nesmějí připisovat potravině vlastnosti (nebo na ně odkazovat) umožňující zabránit určité lidské nemoci, zmírnit ji nebo ji vyléčit, a to s výjimkou přírodních minerálních vod a potravin „určených pro zvláštní výživu“, které podléhají zvláštním předpisům
- údaje musí být uvedeny ve srozumitelném jazyce v příslušné zemi (národní předpis může stanovit použití konkrétního jazyka, v ČR se jedná o češtinu).

Za informace o potravině odpovídá provozovatel potravinářského podniku usazeného v EU (výrobce, balárna, dovozce, distributor nebo obchodník), pod jehož jménem nebo obchodním názvem je potravina uváděna na trh.

V navazujících podnicích, nesmí být informace připojené k potravině upraveny, pokud by tyto úpravy mohly uvádět konečného spotřebitele v omyl nebo snížit možnost spotřebitele rozhodovat se při výběru potravin, tyto podniky odpovídají za veškeré jimi provedené změny informací na obalu.

Povinné a dobrovolné informace

Legislativa stanovuje, které údaje musí být uváděny povinně. Uvádění dalších dobrovolných informací je omezeno těmito obecnými zásadami:

- nesmějí uvádět spotřebitele v omyl;
- nesmějí být pro spotřebitele nejednoznačné;
- musí být v případech, kde je to vhodné, podloženy příslušnými vědeckými údaji;
- nesmějí být uvedeny na úkor prostoru pro povinné informace.

Kromě toho jsou legislativou definovány i „nepovinné vyhrazené“ údaje, jejichž použití je přípustné při splnění stanovených podmínek (např. olivový olej „lisovaný za studena“ či vejce „extra čerstvá“). (Nařízení EU č. 1169/2011; Suková, 2014)

4.3 Způsob uvádění a umístění údajů

U balených potravin musí být údaje uvedeny na spotřebitelském obalu výrobku, nebo na vnějším obalu skupinového balení. Výjimky platí např. pro uvádění povinných údajů na obalech, u nichž je největší plocha příliš malá (menší než 10 cm²).

Údaje se uvádějí slovy a čísly. V případě schválení Evropskou komisí v budoucnu i pomocí piktogramů nebo symbolů.

Povinné údaje musí být umístěny na viditelném místě, nesmějí být skryty, zastřeny ani přerušeny jiným textem nebo vyobrazením.

Na čitelnost údajů na obale potravin má vliv mnoho faktorů - velikost a typ písma, mezery mezi písmeny, barva písma a pozadí a další. Velikost písma je stanovena výškou malého písmene „x“, která činí nejméně 1,2 mm. V případě obalů jejichž největší plocha je menší než 80 cm², je výška malého písmene „x“ nejméně 0,9 mm.

Některé údaje musí být umístěny ve stejném zorném poli (např. na přední straně obalu). Platí to pro název potravin, čisté množství, obsah alkoholu nebo výživové údaje.

U nebalených potravin je požadováno, aby byly povinné údaje uváděny viditelně v bezprostřední blízkosti produktů. (Nařízení EU č. 1169/2011)

4.4 Povinné údaje

4.4.1 Balené potraviny

Mezi povinné údaje na balených potravinách patří:

- a) název potraviny
- b) seznam složek (u určitých potravin není povinný)
- c) alergenní složky
- d) množství určitých složek nebo skupin složek (jen ve stanovených případech)
- e) čisté množství potraviny
- f) datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti
- g) země původu (ve stanovených případech)
- h) zvláštní podmínky uchování nebo podmínky použití, pokud je to nezbytné pro zachování bezpečnosti a kvality
- i) jméno nebo obchodní název a adresu provozovatele zodpovědného za údaje
- j) návod k použití u potraviny, kterou by bylo bez tohoto návodu obtížné odpovídajícím způsobem použít
- k) skutečný obsah alkoholu u nápojů s obsahem alkoholu vyšším než 1,2 % objemových
- l) výživové údaje
- m) třída jakosti (ve stanovených případech)

U určitých druhů nebo skupin potravin, jsou povinné další údaje, jde např. o balení v ochranné atmosféře, přídavku sladidel, fytosterolů, vysokého obsahu kofeinu (nad 150 mg/100 ml) nebo přidaného kofeinu do potravin jiných než jsou kávové a čajové nápoje, a také údaj o datu zmrazení.

Vypuštění povinných údajů je přípustné v některých případech, stanovených příslušnými předpisy. (Nařízení EU č. 1169/2011; Suková, 2014)

4.4.2 Zabalené potraviny

Mezi povinné údaje u zabalených potravin patří:

- a) název provozovatele potravinářského podniku, který potravinu uvádí na trh
- b) název potraviny
- c) čisté množství
- d) seznam složek

Základní požadavky na označování potravin

- e) alergenní složky
 - f) země nebo místo původu (jen ve stanovených případech)
 - g) zvláštní podmínky uchování, pokud je to nezbytné
 - h) jméno nebo obchodní název a adresa výrobce
 - i) datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti
 - j) třída jakosti (jen ve stanovených případech)
 - k) procentní obsah hlavní složky (jen ve stanovených případech)
- (Nařízení EU č. 1169/2011)

4.4.3 Nebalené potraviny

Mezi povinné údaje poskytované při prodeji nebalených potravin patří:

- a) jméno nebo obchodní název a adresa výrobce
- b) obsah hlavní složky v % (jen ve stanovených případech)
- c) třída jakosti (jen ve stanovených případech)
- d) název potraviny
- e) země nebo místo původu (jen ve stanovených případech)

Tyto údaje musí být v místě prodeje viditelně umístěny v těsné blízkosti potraviny. Dále se musí povinně v této blízkosti uvádět údaje o:

- alergenních složkách (pokud jsou přítomny)
- datu použitelnosti či minimální trvanlivosti
- u některých potravin příp. další požadované údaje

Údaje o datu použitelnosti a minimální trvanlivosti je možné uvést i na etiketě potraviny, která je zabalená na žádost spotřebitele.

Na vyžádání musí být spotřebiteli umožněno nahlédnout do seznamu složek daného typu potraviny. (Nařízení EU č. 1169/2011)

4.5 Význam jednotlivých údajů na obalech

4.5.1 Název potraviny

Název potraviny musí být zvolen tak, aby si spotřebitel jeho význam nemohl nesprávně vyložit. Název potraviny musí být doprovázen dalšími údaji (např. o fyzikálním stavu potraviny nebo o způsobu její úpravy), pokud takové informace nevyplývají z názvu nebo charakteru druhu nebo skupiny potraviny, tzn. v případech, kdy by opomenutí mohlo uvést spotřebitele v omyl.

V dalších případech je stanovena povinnost doplnit název o výraz:

- „rozmrazeno“ – u potraviny, která byla před prodejem zmrazena a je prodávána v rozmrazeném stavu
- „ozářeno“ nebo „ošetřeno ionizovaným zářením“
- „přísady používané jako náhrada“ – musí být uvedeno v těsné blízkosti názvu výrobku pokud je složka, která se v daném typu výrobku běžně používá nebo se v něm přirozeně vyskytuje, nahrazena jinou složkou (např. přídavek bílkoviny jiného původu v produktu z určitého živočišného druhu)
- „přidaná voda“ – u produktů z masa v podobě krájeného masa, kusu masa, plátku, porce nebo jatečně upraveného těla zvířete a v upravených produktech rybolovu (pokud přidaná voda představuje více než 5% váhy konečného výrobku)
- „ze spojovaných kousků masa“ a „ze spojovaných kousků rybího masa“ – u výrobků, které mohou u spotřebitele vyvolat dojem, že jsou vyrobeny z jednoho celistvého kusu masa nebo ryby, zatímco jsou vyrobeny z různých kusů, které jsou spojené jinými složkami či prostředky
- „střívko není jedlé“ – u masných výrobků, kterých se to týká (legislativou definovaný název potraviny)

Některé produkty a jejich druhy, jsou v právních předpisech (EU i národních) definovány určitými názvy a tyto názvy mohou být použity jen v případě splnění charakteristik pro tyto produkty. Např. termín „mléko“ je vyhrazen pouze pro produkty z mléčné žlázy (neplatí pro nápoj z rostlinných semen), termín „telecí maso“ je vyhrazen pouze pro produkt ze skotu do 8 měsíců věku, termín „hořká čokoláda“ je vyhrazen pouze pro produkt obsahující nejméně 18% kakaového másla a zároveň 35% celkové kakaové sušiny, termín „špekáčky“ je vyhrazen pouze pro výrobek z masa hovězího, telecího nebo vepřového, ale výhradně bez použití strojně odděleného masa.

Pokud je výrobek ze stejné kategorie, ale s jiným než stanoveným názvem, může se lišit kvalitou (např. výrobky označené „Čokoláda“ nebo „Pochoutka“, dále mezi výrobky označenými jako „Ovocná šťáva“ a „Ovocný nápoj“, případně „Špekáčky“ a „Buřtíky“). Obchodní značka, smyšlený název a jiné, nejsou nařízením chápány jako název výrobku. (Nařízení EU č. 1169/2011; Suková, 2014)

4.5.2 Seznam složek

Ve složení výrobku se v potravině uvádějí všechny složky použité při výrobě potravin v sestupném řazení podle hmotnosti složky. Uvádějí se hlavní suroviny, ale i přídatné látky (aditiva), nutriční faktory (vitamíny, minerální látky, aminokyseliny atd.), aroma a nové i umělé nanomateriály.

Veškeré složky se označují specifickým nebo skupinovým názvem – např. olej živočišný, mouka, ryba atd. V určitých případech může být za skupinovým názvem uveden i konkrétní druh použité suroviny – např. „rostlinné oleje: řepkový, sojový – v různém poměru“. U směsí, jako jsou ovoce, koření nebo byliny, může být použit skupinový název a uvedeno „v různém poměru“.

Pokud látky tvoří méně než 2% hmotnosti výrobku, pořadí těchto složek podle množství nemusí být uvedeno, ale složka musí být vždy uvedena ve složení.

Aditiva přidaná do výrobku kvůli barvě, trvanlivosti, chuti či konzistenci, se ve složení výrobku označují názvem látky nebo přiřazeným číselným kódem (tzv. „éčko“), a to pomocí 3-4 místného kódu umístěným za písmenem „E...“. Před skupinou použitých aditiv se uvádí název kategorie – např. barviva, konzervanty, antioxidanty, okyselovadla, stabilizátory, zahuš'ovadla, sladidla atd.). Při použití umělých nanomateriálů se uvádí slovo „nano“.

Přidaná voda, těkavé látky a koncentrované nebo sušené složky se uvádějí v seznamu složek sestupně podle hmotnosti v konečném výrobku, tato informace se nemusí uvádět pokud přidaná voda představuje méně než 5% hm. Výjimku tvoří maso, masné polotovary, nezpracované produkty rybolovu a mlži. U takových produktů se musí informace o přídavku vody uvádět vždy.

Mezi složky, které se ve složení nemusí uvádět, patří:

- aditiva a enzymy v potravině, které jsou vnesené jinou složkou a nezajišťují příslušnou funkci ve výrobku
- látky plnící funkci nosiče a pomocné látky, i v případě, že jsou v konečném výrobku přítomny
- voda, která byla použita jako nálev, který se běžně nekonzumuje
- voda, která je použita k obnovení sušené nebo koncentrované složky

Potraviny, u kterých se nevyžaduje uvedení seznamu složek:

- čerstvé neupravené ovoce a zelenina, včetně brambor
- sycené vody (v názvu je uvedeno „sycené“)
- kvasné octy z jedné suroviny a bez přídavku jiné složky
- sýry, máslo, kysané mléko a smetana (bez přidání jiných než mléčných složek, kultur a enzymů)
- Potraviny tvořené jednou složkou
- Nápoje s obsahem alkoholu vyšším než 1,2% obj.
- Uvádění údajů o množství složek (Nařízení EU č. 1169/2011)

Údaj o množství složky v potravině se (až na výjimky) uvádí v případě, že je složka:

- a) uvedena v názvu potraviny nebo si ji spotřebitelé s tímto názvem spojují (např. u „Ovocné směsi s malinami“ – podíl malin, nebo maso v masných výrobcích)
- b) zdůrazněna slovy, vyobrazením nebo grafickým znázorněním přímo na etiketě výrobku
- c) důležitá pro charakteristiku potraviny (např. žloutek v majonéze) a pro její odlišení od ostatních výrobku, za které by mohla být kvůli názvu nebo vzhledu zaměněna

Množství složky je vyjádřeno jako procentní podíl, který odpovídá množství složky použitého při výrobě potraviny. Uvádí se v názvu potraviny, v těsné blízkosti tohoto názvu nebo ve složení výrobku společně s označením skupiny složek.

V případě, že by výrobek překračoval hodnotu 100% (např. během technologického procesu, kdy potravina ztrácí vodu), se uvedené množství vyjádří jako procentní podíl, odpovídající množství složek v hotovém výrobku. Výjimku tvoří např. trvanlivé uzeniny, u kterých došlo ke ztrátě vody, ale uvádí se skutečné množství použitého masa v gramech na 100 gramů hotového výrobku.

U koncentrovaných či dehydratovaných potravin se množství složek uvádí dle hmotnostního podílu ve výrobku obnoveného přidáním vody.

Další výjimkou jsou potraviny, jejichž hmotnostní složky jsou ve složení výrobku zanedbatelné (méně než 2%) nebo se jedná jen o nepatrné množství. Takové výrobky se ve složení uvedou, ale nemusí splňovat požadavky na sestupné řazení. (Nařízení EU č. 1169/2011; Suková 2014)

4.5.3 Označování alergenních látek

Kvůli velkému výskytu alergií se musí na potravinách ve složení zvýraznit přítomnost alergenních složek tučným písmem, a to jak v případě přímo obsažených alergenů, tak i jakékoliv látky z nich pocházející. Označování alergenních látek se týká zejména těchto skupin: obiloviny obsahující lepek, korničky, vejce, ryby, arašidy, sójové boby, mléko, ořechy, celer a některé druhy semen. Výjimku při zvýrazňování alergenní složky tvoří potravina, kdy její název jednoznačně obsahuje přítomnost alergenní složky (např. mléko, vejce). (Nařízení EU č. 1169/2011)

4.5.4 Výživové údaje

Uvádění výživových údajů se dříve týkalo především potravin, u nichž byl zdůrazněn výživový význam (např. doplňky stravy, přírodní minerální vody). V současnosti se tato povinnost rozšiřuje na všechny typy potravin (až na některé výjimky).

Vzhledem k náročnosti této změny pro výrobce, tato povinnost začne platit až od prosince 2016. Dobrovolně však mohou tyto údaje uvádět i před tímto termínem.

Povinné výživové údaje jsou:

- energetické hodnoty v kJ (kilojouly) a kcal (kilokalorie) na 100 gramů nebo 100 mililitrů výrobku, dále množství tuků, nasycených mastných kyselin, sacharidů, cukrů (jednoduchých – mono a disacharidy), bílkovin a soli,
- pokud je obsah soli v důsledku přirozeně se vyskytujícího se sodíku, je možné tento údaj na obalu uvést.

Dobrovolně se může uvádět údaj o jedné nebo více z těchto živin:

- a) mononenasyčené mastné kyseliny,
- b) polynasyčené mastné kyseliny,
- c) polyalkoholy,
- d) škrob,
- e) vláknina,
- f) vitaminy nebo minerální látky, které jsou přítomné ve významném množství.

Uvedení výživových údajů není povinné u potravin:

- nezpracované produkty, které obsahují jedinou složku nebo skupinu složek,
- voda, včetně vod nasycených oxidem uhličitým a/nebo ochucených aromaty,
- byliny, koření nebo jejich směsi,
- sůl a náhražka soli, stolní sladidla,
- káva, kávoviny, čaje (i s přídavkem aromatu), které nezmění výživovou hodnotu, instantní produkty, extrakty,
- octy (včetně aromatizovaných),
- aromata, potravinářské přídatné látky, pomocné látky a enzymy,
- želatina a želírující složky,
- kvasnice (droždí),
- žvýkačky,
- potraviny v obalech, jejichž největší plocha je menší než 25 cm²,
- potraviny dodané výrobcem v malém množství přímo konečnému spotřebiteli nebo do místních maloobchodů přímo zásobujících konečného spotřebitele.

Výživové údaje se vztahují na potravinu v takovém stavu, ve kterém je prodávána. Pokud je potravina vhodná k úpravě, je možné uvést výživové údaje i na potravinu po úpravě, ale jen pokud jsou připojeny pokyny pro tuto úpravu.

Údaje mohou být přepočteny na jednu porci, pokud je vyznačena velikost porce a pokud je uveden počet porcí v balení.

Vitaminy a minerální látky se povinně označují nejen množstvím, ale i procentním podílem na 100 g nebo 100 ml výrobku.



Obr. 4 – příklad uvádění nutričních hodnot (Http 4)

4.5.5 Přídavné látky (aditiva)

Jsou látky, které prodlužují trvanlivost potravin, zvýrazňují nebo obnovují barvu potravin, zvyšují nebo snižují kyselost a zahušťovací vlastnosti nebo dodávají potravinám sladkou chuť bez použití řepného cukru. Některé přídavné látky schválené pro použití v potravinách se mohou vyskytovat i přirozeně v určitých typech potravin (např. karoteny, antokyany, riboflavin, kys. askorbová atd.). Tyto látky se běžně nekonzumují, ale záměrně se přidávají do potravin pro technologické účely (např. konzervace). (Http 6)

Potravinářské přídavné látky jsou přírodního nebo syntetického původu. Vzhledem k jejich nízké toxicitě, přísnému testování bezpečnosti a kontrol dodržování zákonů se považují za nejbezpečnější chemické látky v potravinách. Povolení používat specifické přídavné látky doporučuje Komise pro Codex Alimentarius a musí být schváleny vnitrostátními právními předpisy. Použití těchto látek v potravinách podléhá přísným kontrolám a prokazatelnost jejich bezpečnosti pro lidské zdraví je podpořeno vědeckými studiemi. (Tomaska, 2014)

Při posuzování vlivu přídavné látky na lidský organismus musíme vzít v úvahu množství látky, které může vyvolat nežádoucí reakci. Pro každou látku je stanoveno tzv. „ADI“ („Allowed daily intake“ – přijatelná denní dávka), to je množství, které by při každodenní konzumaci po celý život nemělo způsobovat zdravotní rizika. Problémem však je, že většina aditiv je testována pouze na zvířatech a musí se tak odhadovat dávka, která by mohla člověku uškodit. Některé látky mohou působit jinak na zvířata a jinak na člověka. Látka snášená zvířetem tak může člověku uškodit a naopak.

Při určování ADI se většinou nebere v úvahu že zároveň s touto látkou člověk konzumuje i jiné přídavné látky, u kterých se nežádoucí účinek může sčítat nebo násobit. Největší nebezpečí při používání těchto látek představují potraviny, ve kterých se tyto látky vyskytují.

Často maskují laciné náhražky a vyvolávají dojem, že potravina obsahuje přírodní složky. (Vrbová, 2001)

Podmínky pro použití přídatných látek

Přídatné látky povolené při výrobě potravin a skupin potravin, kde se mohou vyskytovat, musí splňovat tyto podmínky a je možné je použít:

- jen při výrobě potravin, pro které jsou povoleny,
- u potravin, které se dále zpracovávají, mohou být přídatné látky použity pouze tehdy, když jsou přídatné látky povolené i v potravinách, které se z nich vyrábějí,
- maximálně do hodnoty nejvyššího povoleného množství (NPM), hodnoty nejvyššího povoleného množství se vztahují i na potraviny ve stavu, ve kterém jsou uváděné na trh,
- pouze v nezbytně nutném množství potřebném k dosažení technologického účinku v případě, kdy není stanovena hodnota nejvyššího povoleného množství,
- pokud pro některou přídatnou látku není stanoveno nejvyšší povolené množství, které je vyjádřeno číselnou hodnotou, pak se použije pouze „nezbytné množství“ nutné k dosažení technologického účinku,
- pouze pokud je prokázáno, že jsou technologicky nezbytně nutné pro dosažení účelu a nelze tak dosáhnout jinými prostředky,
- pokud v použitém množství nepředstavují riziko pro spotřebitele,
- k zachování výživové hodnoty potraviny, záměrné snížení této hodnoty se přípouští pouze pokud taková potravina nepředstavuje podstatnou složku běžné stravy nebo pokud je použití přídatné látky nutné pro výrobu potravin určených pro zvláštní výživu,
- ke zvýšení trvanlivosti potraviny nebo zlepšení organoleptických vlastností, zároveň nesmí změnit jakost potraviny a nesmí vést ke klamání spotřebitele. (Http 11)

Příklady některých přídatných látek dle jejich funkcí:

- sladidla – látky, které přidávají do potravin nebo stolních sladidel, aby jim dodaly sladkou chuť. Nepatří mezi ně monosacharidy a disacharidy a také se za náhradní sladidla nepovažují potraviny s přirozeně sladkou chutí – např. fruktóza a med.
- barviva – látky, které potravině dodávají barvu nebo mohou barvu obnovovat. Patří mezi ně i přírodní složky potravin a přírodních zdrojů, které se obvykle nepoužívají jako charakteristická složka potravin. Některé z potravin není povoleno dobarvovat (např. ovocné šťávy nektary a med).
- konzervanty – látky prodlužující trvanlivost potravin, chrání je proti nežádoucím nebo patogenním mikroorganismům.
- antioxidanty – látky prodlužující trvanlivost potravin, chrání je proti oxidaci (např. žluknutí tuků nebo barevné změny).
- kyseliny – látky zvyšující kyselost potravin nebo způsobující kyselou chuť
- regulátory kyselosti – látky měnící kyselost nebo zásaditost potravin
- protispékavé látky – látky snižující schopnost části potravin ulpívat vzájemně na sobě. Přidávají se do potravin jako je rýže, jedlá sůl, plátkované nebo strouhané sýry, doplňky stravy, koření atd.
- emulgátory – látky umožňující zachování stejnorodé směsi u dvou nebo více nemísitelných složek (např. olej a voda).
- želírující látky – látky vytvářející texturu gelu. Mezi nejznámější patří kyselina alginová a její soli – agar, karagenan, karubin, guarová guma, arabská guma, pektiny, celulózy a různě upravený škrob.
- lešticí látky (včetně lubrikantů) – látky, které po nanesení na povrch vytváří lesklý vzhled nebo ochranný povlak. Používají se hlavně k úpravě povrchu ovoce nebo glazování potravin (např. cukrovinek, čokolády, ořechových jader, zrnkové kávy a doplňků stravy).
- modifikované škroby – látky získávané chemickou úpravou jedlých škrobů, které mohly být fyzikálně nebo enzymaticky upraveny a také mohly být pomocí kyselin nebo zásad štěpeny nebo běleny.
- balící plyny – plyny jiné než vzduch, zavedené před nebo během umístění potravin do obalu. Potraviny, u kterých se takto prodlužuje trvanlivost musí být na obalu označeny „Baleno v ochranné atmosféře“.
- zahušřovadla – látky zvyšující viskozitu potravin.

Příklady látek, které se za potravinářské přídatné látky nepovažují:

- látky používané k ochraně rostlin a produktů rostlinného původu,
- látky přidávané do potravin jako živiny,
- látky používané k úpravě vody pro lidskou spotřebu,
- aromata,
- monosacharidy, disacharidy nebo oligosacharidy, které se používají pro své sladivé vlastnosti,
- produkty obsahující pektin získaný ze sušených jablečných výlisků nebo výlisků kůry citrusových plodů nebo kdoulí nebo z jejich směsí působením zředěné kyseliny a následnou neutralizací draselnými nebo sodnými solemi (tzv. „tekutý pektin“),
- žvýkačkové báze,
- chlorid amonný,
- krevní plazma, jedlá želatina, mléčné proteiny a lepek,
- kaseináty a kasein,
- inulin.

Označování přídatných látek

Přítomnost použitých přídatných látek v potravině musí být dle nařízení EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům uvedena na obale a to tak, že se uvede název skupiny, do které přídatná látka patří a za ní specifický název nebo číselný kód E skládající se z 3-4 místného čísla. Tento kód identifikuje přídatné látky v EU. Přidělení tohoto kódu znamená, že přídatná látka prošla posouzením bezpečnosti a byla povolena v EU. (Http 6)

Příloha 1 – Přehled potravinářských přídatných látek podle E-kódu (Http 7)

4.5.6 Čisté množství potravin

Vyjadřuje se v litrech, centilitrech, mililitrech nebo kilogramech a gramech, dle charakteristiky výrobku. Dále může být označeno jako počet kusů v balení a hmotnost každého kusu. U balení, jejichž hmotnost je nižší než 5 g nebo 5 ml se uvedení čistého množství nevyžaduje (výjimku tvoří koření a byliny).

U pevných potravin v nálevu se uvádí čistá hmotnost potravin po odkapání. (Suková, 2014)

Mezinárodní Symbol „e“ je dobrovolný údaj, který se může uvádět vedle údaje o množství (hmotnosti nebo objemu), ale pouze v tom případě, pokud je dodržena vyhláška Ministerstva vnitra 404/2008 Sb. o způsobu zhotovení některých druhů hotově baleného zboží, jehož množství se vyjadřuje v jednotkách hmotnosti nebo objemu. Symbol vyjadřuje, že průměrný obsah potravin v balení není menší, než je množství uvedené na obalu. Vyhláškou se dále stanovuje přípustná odchylka pro různé velikosti balení. Pokud podnikatel tento symbol na svém výrobku použije, zavazuje se tím, že výrobek splňuje vyhláškou stanovené odchylky od uvedeného množství. (Http 5; Vyhláška MV 404/2008 Sb.)

4.5.7 Datum použitelnosti a datum minimální trvanlivosti

Vymezuje maximální dobu, kdy si potravin zachová své specifické vlastnosti a zároveň splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost.

Datum použitelnosti se používá u potravin, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze a mohou po krátké době představovat riziko pro lidské zdraví. Označuje se tak, že se na každé porci balení za výrazem „Spotřebujte do ...“ uvede datum (den, měsíc, rok) nebo odkaz na místo, kde je toto datum uvedeno (na etiketě nebo na obalu). Za tímto údajem musí být uvedeny podmínky, jak výrobek skladovat (uchovat).

Po uplynutí data použitelnosti se výrobky nesmějí dále prodávat.

Datum minimální trvanlivosti je vyznačeno slovy „minimální trvanlivost do ...“, pokud je v datu uveden den a „minimální trvanlivost do konce ...“ pokud je v datu uveden měsíc nebo rok. Dále se opět přidá datum nebo odkaz na místo, kde je toto datum uvedeno.

Označování trvanlivosti u potravin s:

- trvanlivostí do tří měsíců stačí uvést den a měsíc,
- trvanlivostí delší než tři měsíce, ale maximálně 18 měsíců, stačí uvést měsíc a rok,
- trvanlivostí delší než 18 měsíců stačí uvést rok.

Podmínky pro skladování (uchování) potravin se uvádějí pouze v případě, že je to pro zachování kvality výrobku významné.

Po uplynutí data s minimální trvanlivostí se mohou výrobky i nadále prodávat, ale musí splňovat požadavky na zdravotní nezávadnost, musí být nabízeny odděleně a označeny, že se jedná o výrobky s uplynulým datem minimální trvanlivosti.

Datum minimální trvanlivosti se nemusí uvádět u:

- čerstvého neupraveného ovoce a zeleniny, včetně brambor,
- vín a podobných výrobků,
- nápojů, které obsahují nejméně 10% obj. Alkoholu,
- výrobků z pekárenského odvětví, které se většinou spotřebují do 24 hodin od výroby,
- octa, jedlé soli a cukru v pevné formě,
- cukrovinek, které obsahují ochucené nebo přibarvené cukry,
- žvýkaček a podobných výrobků určených ke žvýkání. (Nařízení EU č. 1169/2011)

4.5.8 Údaje o způsobu použití a skladování potravin

Údaj o způsobu použití – uvádí se u potravin, u nichž by nesprávné použití mohlo poškodit zdravotní nezávadnost nebo zhoršit jakost stanovenou vyhláškou a deklarovanou výrobcem. Mezi tyto údaje patří např. potraviny určené k mikrovlnnému ohřevu, postup ohřevu nebo poměr ředění u potravin, které se musí před spotřebou naředit.

Údaj o způsobu skladování – uvádí se u potravin, u nichž by nesprávné skladování mohlo poškodit zdravotní nezávadnost nebo zhoršit jakost stanovenou vyhláškou a deklarovanou výrobcem. Jde hlavně o potraviny označené datem použitelnosti, u kterých musí být uvedeny konkrétní podmínky skladování. U teplot je to vždy číselná hodnota, nikoli „uchovejte v chladu“. (Htt 8)

4.5.9 Požadavky na jakost

Jakost (kvalita) potravin je soubor charakteristických vlastností jednotlivých druhů, skupin a podskupin potravin, které jsou stanoveny zákonem o potravinách a vyhláškami pro jednotlivé skupiny potravin. Určitě výrobky mají svoji určitou jakost. Např. názvem „máslo“ může být označen tuk získaný z mléka, který obsahuje nejméně 80% tuku. Některé další potraviny jsou řazeny do „tříd jakosti“, které splňují stanovené požadavky. U čerstvého ovoce a zeleniny se třídy jakostí řídí evropskými a českými normami. Ve výjimečných případech lze potravina označit termínem „jakostní“. Tento termín vyjadřuje lepší vlastnosti, než je standard. Pokud je např. u vína použitý výraz „jakostní“, musí splňovat určité požadavky na surovinu a zpracování, u šunky se rozlišují třídy „nejvyšší jakost“, „výběrová“ a „standardní“.

Pro zachování odpovídající jakosti musí být dodrženy vhodné podmínky (teplota, vlhkost, bez přístupu světla atd.) a to jak při výrobě, přepravě, skladování, distribuci a prodeji, ale i při skladování v domácnosti. V případě balených potravin jsou tyto podmínky uvedené na obalu.

Při hodnocení jakost příslušnými orgány se hodnotí dodržení předpisů ČR a EU, vlastnosti deklarované výrobcem, soulad s očekáváním spotřebitele a dle potřeby se mohou hodnotit i chemické, fyzikální, mikrobiologické a sensorické vlastnosti. Zhoršená jakost poškozuje spotřebitele, ale nemusí nutně znamenat porušení zdravotní nezávadnosti potravin. (Http 9)

Požadavky na jakost potravin se dělí do těchto kategorií:

- a) Fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na jakost – refraktometrická sušina, pH, veškeré kyseliny, těkavé kyseliny, přípustný výskyt cizích příměsí, cizorodé částice, obsah vody, obsah popelovin, obsah soli, obsah etanolu aj.
- b) Smyslové požadavky na jakost – konzistence a vzhled, barva, chuť a vůně , případné odchylky aj.
- c) Technologické požadavky na jakost – výrobní postup, podíl složek, způsob konzervace, tepelná úprava aj.

Všechny tyto požadavky musí zaručovat zdravotní nezávadnost potravin. (Vyhláška č. 153/2013 Sb.)

4.5.10 Obsah alkoholu

Skutečný obsah alkoholu se uvádí u nápojů s obsahem alkoholu vyšším, než 1,2% obj. Vyjadřuje se číslem s jedním desetinným místem. Přípustné odchylky (kladné i záporné) jsou od 0,3 do 1,5% obj. Nejnižší odchylky jsou u piva s obsahem alkoholu do 5,5% obj. (Vyhláška č. 330/2013)

Dále se obsah alkoholu označuje dle specifických typů potravin. Více v kapitole 5.2 – Specifické typy potravin.

4.5.11 Označování šarže

Šarže představuje počet druhově stejných jednotek, které byly vyrobeny za stejných podmínek (ze stejné suroviny, ve stejnou dobu). Označení šarže se u balených potravin uvádí na obale pro spotřebitele, u nebalených potravin na vnějším obalu, ve kterém je potravina uváděná na trh. Pokud ani jedno z toho není možné, pak je nutno uvést šarži v průvodní dokumentaci potraviny. Šarže nemusí být uváděna na obalu menším, než 10 cm², u jednotlivých porcí zmrzliny, u potravin, které jsou zabalené v místě prodeje atd. Šarže se značí číselným kódem s písmenem L, ale nejčastěji se dohledává podle data minimální trvanlivosti nebo data použitelnosti potraviny. Tento údaj slouží zejména pro zpětné vysledování závadné potraviny nebo suroviny. Kontrolním orgánem je SZPI a v případě, že na trhu zjistí závadnou potravinu, vztahuje toto zjištění pouze na konkrétní šarži potravin. (Http 10)

4.5.12 Výživová a zdravotní tvrzení

Některé potraviny jsou označeny jako výživové prospěšně nebo jejich konzumace souvisí se zdravím.

Výživová tvrzení informují spotřebitele o sníženém nebo zvýšeném obsahu živin, energie nebo jiných látek, nebo o jejich nepřítomnosti. Definice vymezuje obsah složek buď jako absolutní hodnotu nebo proti jinému výrobku, se kterým lze toto tvrzení srovnat (např. „sníženo o 30%“).

Příklady výživových tvrzení a podmínek, které se na ně vztahují:

- S nízkou energetickou hodnotou
 - neobsahují více než 4 kcal (17 kJ)/100 ml výrobku, pro stolní sladidla se používá limitu 0,4 kcal (1,7 kJ) na porci, která odpovídá sladivosti 6 g sacharózy (přibližně 1 kávová lžička)
- S nízkým obsahem tuku
 - neobsahuje více než 3 g tuku na 100 g nebo 1,5 g tuku na 100 ml výrobku (1,8 g tuku na 100 ml v případě polotučného mléka)
- Bez tuku
 - neobsahuje více než 0,5 g tuku na 100 g nebo 100 ml výrobku. Tvrzení vyjádřená jako „X % bez tuku“ jsou zakázána
- S nízkým obsahem cukrů
 - neobsahuje více než 5 g cukrů na 100 g nebo 2,5 g cukrů na 100 ml výrobku

Základní požadavky na označování potravin

- Bez cukrů
 - neobsahuje více než 0,5 g cukrů na 100 g nebo 100 ml výrobku
- Bez přídavku cukrů
 - nebyly přidány žádné monosacharidy ani disacharidy, ale ani žádná jiná sladká potravina vyznačující se svými sladivými vlastnostmi. Pokud se cukry v potravine přirozeně vyskytují, jsou na obalu označeny „OBSAHUJE PŘIROZENĚ SE VYSKYTUJÍCÍ CUKRY“
- S vysokým obsahem vlákniny
 - obsahuje alespoň 6 g vlákniny na 100 g nebo alespoň 3 g na 100 kcal
- S vysokým obsahem bílkovin
 - bílkoviny představují alespoň 20% energetické hodnoty potraviny
- Zdroj vitaminů nebo minerálních látek
 - obsahuje alespoň významné množství uvedeného vitamínu nebo minerální látky, podle směrnice 90/496/EHS nebo nařízení ES 1925/2006
- „Light/Lite“ (Lehký)
 - takto označené potraviny musí splňovat stejné podmínky, jako výrobky označené „se sníženým obsahem“, toto tvrzení musí být dále označeno informací o vlastnostech, díky kterým je výrobek označen jako „light“ nebo „lite“

Zdravotní tvrzení informují spotřebitele o látkách, které mají výživový nebo fyziologický účinek. Toto tvrzení se může nacházet pouze na potravinách, které nejsou nevhodné pro zdravou výživu. Dále musí být tento účinek potvrzen průkaznými studiemi. Potravina nebo složka, která projde schvalovacím procesem je zařazena do Rejstříku schválených zdravotních tvrzení („EU Register on Nutrition and Health Claims“).

Pokud je toto zdravotní tvrzení použito na obalu potraviny nebo v reklamě, musí být vyznačeny také omezující podmínky (např. nevhodné pro těhotné a kojící matky, max. 3 g denně).

Tvrzení se dále rozdělují do těchto kategorií:

- tvrzení o funkčním účinku
- tvrzení o snížení rizika onemocnění
- tvrzení týkajících se vývoje a zdraví dětí (Nařízení ES č. 1924/2006)

4.5.13 Země a místo původu

Uvádění země nebo místa původu je povinné podle nařízení EU nebo ES v těchto případech:

- při používání chráněných zeměpisných označení, chráněných označení původu a zaručeně tradičních specialit,
- u některých vinařských produktů, při používání chráněných zeměpisných označení, chráněných označení původu a tradičních výrazů,
- u systému identifikace a evidence skotu, označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa a u hovězího masa celkově,
- u nezpracovaného ovoce, zeleniny a brambor,
- v případě vajec,
- u extra panenského olivového oleje a panenského olivového oleje.

Dále je uvedení země původu povinné v případech:

- a) pokud by vynechání tohoto údaje mohlo spotřebitele uvést v omyl, hlavně v případě, že by ostatní informace naznačovaly, že je potravin z jiné země či místa původu
- b) u druhů masa (čerstvé, chlazené nebo zmrazené)
 - vepřové
 - skopové nebo kozí
 - maso z drůbeže (kuřata, slepice, krůty, kachny, husy, perličky...)

Další označení platí pro uvádění země chovu a země porážky a to dle nařízení EU č. 1169/2011 a č. 1337/2013. Hlavním ukazatelem je doba chovu zvířete v určité zemi. Pokud je zvíře chováno v různých zemích, uvede se buď země s nejdelší dobou chovu, výčet zemí nebo údaj „v EU“ nebo „mimo EU“.

Název, obchodní firma a adresa provozovatele potravinářského podniku na etiketě neoznačuje zemi původu.

Označení země zpracování (povinné uváděné v oválu u potravin živočišného původu) nevypovídá o zemi původu použitých surovin. Slouží jen pro zpětné dohledávání. (Suková, 2014)

4.5.14 Název výrobce

Provozovatel potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodní firmou je potravinu zabalená bez přítomnosti spotřebitele pro účely prodeje uváděna na trh nebo není-li usazen v Evropské unii, dovozce potravin na trh Evropské unie, je povinen podle podmínek stanovených pro balené potraviny přímo použitelným předpisem Evropské unie o označování potravin zajistit na obalu potravin určeném pro spotřebitele nebo pro zařízení stravovacích služeb uvedení jména a příjmení nebo názvu anebo obchodní firmy a adresu sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil. (Zákon č. 139/2014 Sb.)

4.5.15 Chráněná označení

Chráněné označení se používá pro podporu produktů, které mají určité vlastnosti oblasti původu surovin/y použité na výrobu, zpracování, řemeslnou tradici apod.

Dělí se na:

- „chráněná označení původu“ (CHOP) – potraviny nebo zemědělské produkty, pocházející z určitého regionu, jejichž jakost nebo vlastnosti jsou dány zvláštním zeměpisným prostředím a jejichž produkce probíhá v této vymezené zeměpisné oblasti
- „chráněná zeměpisná označení“ (CHZO) – potraviny nebo zemědělské produkty, pocházející z určitého regionu, jejichž pověst nebo jiná vlastnost lze přičíst tomuto zeměpisnému původu, a alespoň jedná z fází produkce probíhá v této vymezené zeměpisné oblasti
- „zaručeně tradiční speciality“ (ZTS) – potraviny, které jsou prokazatelně vyráběny alespoň 30 let a splňují další podmínky

Produkty a potraviny ze zemí EU i mimo ně, kterým bylo schváleno použití chráněného označení, jsou uvedeny v databázi DOOR („designation of origin“). Výrobci jsou oprávněni používat příslušné logo. Zvláštními předpisy se označují tradiční výrazy pro některé vinařské produkty a lihoviny. (Zákon č. 256/2011, Nařízení EU č. 1151/2012; Suková, 2014)

Základní požadavky na označování potravin



Obr. 5 – logo „Zaručená tradiční specialita“ (Http 17)

Obr. 6 – logo „Chráněné označení původu“ (Http 17)

Obr. 7 – logo „Chráněné zeměpisné označení“ (Http 17)

5 Zvláštní požadavky na označování specifických typů potravin

5.1 Specifické typy potravin

5.1.1 Čerstvé ovoce a zelenina

Čerstvým ovocem a zeleninou se rozumí plody celé, čerstvé, zdravé, bez známek hniloby a plísní, obsahující všechny základní části, ve stadiu technologické zralosti, očištěné, zbavené nežádoucích cizích příměsí.

Upravené čerstvé chlazené ovoce a zelenina se musí vždy na obalu označit údaji:

- datum použitelnosti,
- teplota skladování. (Vyhláška č. 153/2013)

5.1.2 Zpracované ovoce a zelenina

Zpracovaným ovocem je potravina, jejíž hlavní složku tvoří ovoce a která byla upravena konzervováním, s výjimkou ovocného alkoholického a nealkoholického nápoje a zmrazeného ovoce.

Zpracovanou zeleninou jsou výrobky, jejichž hlavní složku tvoří zelenina a které byly upraveny konzervováním, s výjimkou zeleninových nealkoholických nápojů, dresinků, studených omáček a zeleniny hluboce zmražené.

Konzervace je technologický proces, který vede k zachování požadované jakosti a zdravotní nezávadnosti výrobku. Sterilace je tepelná úprava, která potlačuje působení mikroorganismů ve výrobku po dobu uvedenou výrobcem.

Výrobky z konzervářsky zpracovaného ovoce:

- a) kompot – ovoce s nálevem nebo bez nálevu, ve neprodyšně uzavřeném obalu, konzervované sterilací,
- b) marmeláda nebo džem – směs přírodních sladidel, vody a ovoce (v případě marmelády citrusových plodů), rosolovité konzistence,

- c) klevela – jeden nebo více druhů ovoce s přídavkem přírodních sladidel nebo bez přídavku, kašovitá až roztékavá konzistence s hrubými částmi dužniny ovoce,
- d) ovocný protlak – řídká až kašovitá konzistence, z jedlých částí ovoce, propasírované nebo jinak zpracované, s přírodními sladidly, konzervované snížením obsahu vody, sterilováno nebo konzervováno přídavkem konzervačního prostředku,
- e) sušené ovoce – ovoce zakonzervované sušením bez použití přírodních sladidel,
- f) ovoce proslazené (kandované) – konzervované zvýšením sušiny přídavkem přírodních sladidel,
- g) ovoce v lihu (ovocná bowle) – čerstvé nebo sterilované ovoce, zalité pitnou vodou, kvasným rafinovaným lihem nebo lihovinou, s přídavkem přírodních sladidel a látek určených k aromatizaci,
- h) ovocná dřev – propasírované jedlé části ovoce, zbavené kůry, slupek, jader a pecek, rozmělněné na dřev,
- i) vodní extrakt ovoce – vodní výluh ovoce, obsahuje všechny ve vodě rozpustné složky použitého ovoce, s ohledem na ztráty vzniklé zpracováním.

Výrobky z konzervářsky zpracované zeleniny:

- a) sterilovaná zelenina – výrobek s nálevem v neprodyšně uzavřeném obalu, konzervovaný sterilací,
- b) zelenina mléčně kvašená – výrobek konzervovaný působením bakterií mléčného kvašení,
- c) zeleninový protlak – potravina řídké až kašovitě konzistence, může obsahovat jemné nebo hrubší kousky použitých surovin, vyrobena z jedlých částí zeleniny a to propasírováním nebo obdobným procesem, konzervovaná snížením obsahu vody nebo přidáním konzervačního prostředku,
- d) sušená zelenina – potravina konzervovaná sušením bez použití přírodních sladidel nebo sladidel,
- e) zelenina proslazená nebo kandovaná – potravina konzervovaná zvýšením sušiny přídavkem přírodních sladidel,
- f) zelenina v soli – zelenina konzervovaná přídavkem jedlé soli,
- g) chemicky konzervovaná zelenina – potravina konzervovaná přídavkem chemického konzervačního prostředku,

- h) zelenina v octu – zelenina zalitá kvasným octem tak, aby výsledná koncentrace kyseliny octové činila nejméně 4 % hmotnostní.

Zpracované ovoce se označí na obale údaji:

- použitým druhu ovoce v sestupném pořadí podle hmotnosti použité suroviny,
- názvem skupiny,
- množstvím ovoce použité na výrobku 100 g hotového výrobku,
- celkovým obsahem přírodních sladidel v gramech obsažených ve 100 g výrobku (uvedené číslo představuje množství stanovené refraktometicky při 20°C),
- přítomnost zbytkového oxidu siřičitého, je-li ve výrobku obsažen a jeho hodnota je vyšší než 10 mg/kg,
- u výrobků vyrobených ze tří nebo více druhů ovoce může být použito označení „směs ovoce“,
- přípustné záporné hmotnostní odchylky.

Zpracovaná zelenina se označí na obale údaji:

- botanickým názvem použitého druhu zeleniny,
- použitým druhem nálevu,
- názvem skupiny,
- údajem, zda se jedná o zeleninový výrobek pálivý,
- přípustné záporné hmotnostní odchylky. (Vyhláška č. 153/2013)

5.1.3 Sušené ovoce

Ovoce konzervované sušením, bez použití přírodních sladidel. Může být také směsí různých ovocných druhů, ale podíl sušeného ovoce musí být nejméně 60 % hmotnostních. Sušina sušeného ovoce musí činit nejméně 70 %, u sušených švestek nejméně 67 %.

Sušené bobule hroznů révy vinné lze označovat pouze názvem „Rozinky“ nebo „Hrozinky“. (Vyhláška č. 153/2013)

5.1.4 Marmelády a džemy

Marmeláda je potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel, vody a jednoho nebo více druhů citrusových plodů. Tyto plody jsou upraveny do vhodné rosolovité konzistence. Za suroviny získané z citrusových plodů se považují pulpy, dřevě, šťávy, vodné extrakty a kůry.

Džem je potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel, vody, pulpy a dřeně (nebo vody a dřeně) a to z jednoho nebo více druhů ovoce. Tyto plody jsou upraveny do vhodné rosolovité konzistence. Džemy se dále dělí na výběrové (Extra), výběrové (Extra) speciální a na džemy výběrové (Extra) méně sladké. (Vyhláška č. 153/2013)

5.1.5 Kečupy a rajčatové protlaky

Rajčatové protlaky musí obsahovat nejméně 24 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou, nezahuštěné pak nejméně 4,2 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou. Rajčatový protlak rozředěný vodou na roztok o koncentraci 8 % hmotnostních nesmí obsahovat více než 60 mg/kg nerozpustných minerálních nečistot.

Zahuštěné rajčatové pyrė musí obsahovat nejméně 8 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou. Zahuštěné rajčatové pyrė nebo protlak mohou obsahovat nejvýše 10,0 % soli.

Kečupy obsahující nejméně 12 % refraktometrické sušiny musí nejméně 7 % činit refraktometrická sušina vnesená rajčatovou surovinou. U kečupů označených Prima, Extra, Speciál s refraktometrickou sušinou nejméně 30 % musí činit nejméně 10 % refraktometrická sušina vnesená rajčatovou surovinou. (Vyhláška č. 153/2013)

5.1.6 Nealkoholické nápoje

Nealkoholický nápoj je nápoj obsahující nejvýše 0,5 % objemových etanolu (měřeno při teplotě 20 °C), který je vyroben zejména z pitné vody, pramenité vody, přírodní minerální vody nebo kojenecké vody, dále z ovocné, zeleninové, rostlinné nebo živočišné suroviny, přírodních sladidel, medu a dalších látek. Může být sycený oxidem uhličitým.

Koncentrát k přípravě nealkoholických nápojů je výrobek, který obsahuje po naředění nejvýše 0,5 % objemových etanolu a ostatní suroviny z předchozího odstavce.

Nápojový koncentrát je zahuštěná směs jednotlivých surovin používaných k výrobě nealkoholických nápojů. Tento koncentrát je určen k přípravě nápojů ředěním.

Do této kategorie se řadí:

- ovocná nebo zeleninová šťáva – zkvasitelný, ale nezkvašený výrobek získaný z jedlých částí zralého a zdravého, čerstvého, chlazeného nebo zmraženého ovoce nebo zeleniny. Může obsahovat jeden nebo více druhů, s charakteristickou barvou, vůní a chutí, které jsou typické pro šťávu pocházející z příslušného ovoce nebo zeleniny. Aroma, dužnina a buňky získané ze stejného druhu ovoce nebo zeleniny mohou být do šťávy vráceny. Rajčata se pro účely této vyhlášky považují za ovoce,
- ovocná šťáva z citrusových plodů – šťáva získaná z endokarpu (vnitřní části) citrusových plodů, limetková šťáva může být získávána z celého plodu,
- ovocná nebo zeleninová šťáva z koncentrátu – výrobek z koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy opětovným přidáním podílu pitné vody, který byl odstraněn při koncentraci šťávy. Aroma, dužnina a buňky ze stejného druhu ovoce nebo zeleniny mohou být do šťávy vráceny,
- nápoj v prášku – směs jednotlivých složek ve formě prášku, granulí nebo komprimátů, určená k přípravě nealkoholických nápojů rozpuštěním,
- sušená ovocná nebo zeleninová šťáva – výrobek z ovocné nebo zeleninové šťávy jednoho nebo více druhů vyrobený fyzikálním odstraněním téměř veškerého obsahu vody,
- nektar – nezkvašený, ale zkvasitelný výrobek z ovocné nebo zeleninové šťávy, sušené šťávy z koncentrátu, k ovocné nebo zeleninové dřeni aj., s přídavkem pitné vody, cukrů a medu. Aroma, dužnina a buňky ze stejného druhu ovoce nebo zeleniny mohou být do šťávy vráceny. Při výrobě ovocných nektarů bez přídavku cukrů nebo se sníženou energetickou hodnotou mohou být cukry zcela nebo zčásti nahrazeny náhradními sladidly,
- ovocná šťáva extrahovaná vodou – výrobek získaný difúzí pomocí vody z celého dužnatého ovoce, z něž nelze šťávu odstranit žádnými fyzikálními prostředky, nebo z celého dehydratovaného ovoce,
- ovocný nebo zeleninový nápoj – ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z ovocných nebo zeleninových šťáv nebo jejich koncentrátů,
- limonáda – ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody, nápojových koncentrátů, sycený oxidem uhličitým,
- minerální vodou ochucenou – ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z přírodní minerální vody, nápojových koncentrátů, sycený oxidem uhličitým,

- pramenitá voda ochucená – ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pramenité vody, nápojových koncentrátů, sycený oxidem uhličitým,
- sodová voda – nápoj z pitné vody a oxidu uhličitého, u kterého obsah musí činit nejméně 4 g/l,
- pitná voda ochucená – ochucený nealkoholický nápoj z pitné vody, obsahující pouze přídavek látek k aromatizaci, může být obohacen potravním doplňkem, zpravidla sycený oxidem uhličitým.

Označování nealkoholických nápojů

U těchto výrobků musí být na obalu tyto údaje:

- u nealkoholického nápoje, koncentrátu k přípravě nealkoholických nápojů s a nápojového koncentrátu se musí označit název skupiny nebo podskupiny,
- pokud nealkoholický nápoj z ovoce nebo zeleniny obsahuje pouze jeden druh ovoce nebo zeleniny, musí být v názvu uveden přímo název druhu ovoce nebo zeleniny (nemůže být označen jako ovocný),
- nealkoholický nápoj a koncentrát se označí údajem o energetické hodnotě, s výjimkou sodové vody,
- pokud ovocný nebo zeleninový nápoj, šťáva nebo nektar obsahuje nejméně 2 g/l oxidu uhličitého, uvede se údaj „sycený nápoj“,
- pokud limonáda, minerální voda ochucená, pramenitá voda ochucená nebo pitná voda ochucená obsahuje méně než 2 g/l oxidu uhličitého, uvede se údaj „nesycená limonáda“, „nesycená minerální voda ochucená“, „nesycená pramenitá voda ochucená“ nebo „nesycená pitná voda ochucená“,
- u ovocného nektaru se uvede minimální obsah ovocné šťávy, ovocné dřeně nebo směsi a to slovy „podíl ovocné složky: nejméně ... %“, toto označení musí být uvedeno ve stejném zorném poli jako je název výrobku,
- u nápoje v prášku se uvede údaj, zda po přípravě vznikne nápoj šumivý,
- u minerálních vod ochucených se uvádí lokalita a název zdroje minerální vody, údaj o analytickém složení složek minerální vody s označením laboratoře, vyznačení zvýšeného obsahu iontů a informace o provedených úpravách,
- u pramenitých vod ochucených se uvede lokalita a název zdroje pramenité vody a informace o provedených úpravách,
- limonáda vyrobené z ovocné nebo zeleninové šťávy nebo koncentrátu se označí jako ovocná nebo zeleninová limonáda,

- nápojový koncentrát se označí jako ovocný nebo zeleninový nápojový koncentrát,
- pokud se nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj ochucený dochutí látkami určenými k aromatizaci z jiného druhu ovoce nebo zeleniny, označí se tento výrobek jako ovocný nebo zeleninový nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj s deklarovanou příchutí,
- nápojový koncentrát nebo limonáda ochucená látkou určenou k aromatizaci nebo emulzí, které nahrazují ovocnou nebo zeleninovou složku se označí jako nápojový koncentrát nebo limonáda s deklarovanou příchutí (např. „limonáda s příchutí pomeranč“),
- u koncentrované ovocné šťávy, která není určená ke konečné spotřebě se uvede údaj o množství přidané citrónové nebo limetkové šťávy a okyselujících látek, tento údaj se uvede na obalu, etiketě připojené k obalu nebo na průvodním dokladu,
- u směsi ovocné šťávy a ovocné šťávy z koncentrátu a u ovocného nektaru z jednoho nebo z více koncentrovaných výrobku se uvede údaj „z koncentrátu nebo koncentrátů“ anebo „zčásti z koncentrátu nebo koncentrátů“, tento údaj se musí uvést jasně viditelným písmem v blízkosti názvu výrobku a musí dobře vynikat na pozadí,
- u všech kategorií těchto výrobků vyrobených ze dvou nebo více druhů ovoce nebo zeleniny se uvede u názvu výrobku seznam použitých druhů ovoce podle množství v sestupném pořadí, u výrobku ze tří nebo více druhů ovoce lze označení nahradit slovy „z několika druhů ovoce“, použití citrónové nebo limetkové šťávy nebo jejich koncentrátů v množství do 3 g/l se nepovažuje za přídavek citrónové nebo limetkové šťávy,
- přípustná záporná hmotnostní a objemová odchylka.

V názvu nealkoholického nápoje ani v jeho označení, s výjimkou minerální vody ochucené, se nesmí použít označení „minerálka“, „minerální voda“ nebo podobné výrazy.

V názvu nealkoholického nápoje ani v jeho označení, s výjimkou ovocné nebo zeleninové šťávy, se nesmí použít označení „džus“, „juice“, „100 %“, „stoprocentní“ nebo podobné výrazy.

V názvu sodové vody a pitné vody ochucené se nesmí uvádět zeměpisné údaje.

Pro nápojový koncentrát obsahující více než 50 % hmotnostních přírodních sladidel lze používat název sirup. (Vyhláška č. 330/2013)

5.1.7 Pivo a nápoje na bázi piva

Pivo je pěnivý nápoj vyrobený zkvašením mladiny připravené ze sladu, vody, neupraveného chmelu, upraveného chmelu nebo chmelových produktů, který vedle kvasným procesem vzniklého alkoholu a oxidu uhličitého obsahuje i určité množství neprokvašeného extraktu, slad lze do výše jedné třetiny hmotnosti celkového extraktu původní mladiny nahradit extraktem cukru, obilného škrobu, ječmene, pšenice nebo rýže, u piv ochucených může být obsah alkoholu zvýšen přidávkem lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů.

Jako slad se používají obilná zrna ječmene, pšenice nebo jiných obilovin, u nichž skladováním došlo k enzymatickým přeměnám endospermu a k vytvoření typických chuťových, aromatických a barvicích látek.

Druhy piv a nápojů na bázi piva:

- pivo spodně kvašené - vyrobené za použití pivovarských kvasinek spodního kvašení,
- pivo svrchně kvašené – vyrobené za použití pivovarských kvasinek svrchního kvašení a případně i spontánní mikroflóry mléčných nebo octových bakterií,
- světlé pivo – vyrobené převážně ze světlých sladů,
- tmavé a polotmavé pivo – vyrobené z tmavých sladů, sladů karamelových, případně barevných sladů ve směsi se světlými slady,
- řezané pivo – vyrobené stáčením smíšením světlých a tmavých piv,
- stolní pivo – vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny do 6 % hmotnostních včetně,
- výčepní pivo – vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 11 až 12 % hmotnostních,
- speciální pivo – vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 13 % hmotnostních a vyšším,
- porter – tmavé pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 18 % hmotnostních a vyšším,
- pivo se sníženým obsahem alkoholu – s obsahem alkoholu nejvýše 1,2 % objemových (1,0 % hmotnostních),
- nealkoholické pivo – pivo s obsahem alkoholu nejvýše 0,5 % objemových (0,4% hmotnostních),
- pivo z jiných obilovin – vyrobené s podílem extraktu z použitého sladu jiné obiloviny než ječmene nebo pšenice vyšším než jedna třetina hmotnostního extraktu,

Zvláštní požadavky na označování specifických typů potravin

- pšeničné pivo – vyrobené s podílem extraktu z pšeničného sladu vyšším než jedna třetina hmotnosti celkově dodaného extraktu,
- kvasnicové pivo – pivo vyrobené dodatečným přidáním čisté kvasničné kultury nebo podílu rozkvašené mladiny do hotového piva,
- pivo ochucené – vyrobené s přidavkem látek určených k aromatizaci, potravních doplňků, potravin nebo surovin s vlastním aromatem, lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů. Obsah alkoholu pocházejícího z lihovin a ostatních alkoholických nápojů přitom nesmí překročit obsah alkoholu v původním pivu,
- sladina – výluh získaný za použití pivovarské technologie,
- nápoj na bázi piva – kvašený nebo sladový nápoj nebo míchaný nápoj z piva,
- kvašený sladový nápoj – vyrobený ze sladiny pivovarskou technologií, případně ochucený,
- míchaný nápoj z piva („Beercooler“) – nápoj vyrobený smícháním piva s nealkoholickým nápojem nebo s nápojovým koncentrátem pro přípravu nealkoholických nápojů a sodovou vodou.

Označování piv a nápojů na bázi piva

U této kategorie nápojů se uvede:

- název druhu a skupiny, podskupiny,
- obsah alkoholu v procentech objemových vyjádřených jako číslo s nejvýše jedním desetinným místem, dále následuje symbol „%“ doplněný slovem „objemových“ nebo zkratkou „obj.“ nebo „vol.“, před tímto číselným údajem může být uvedeno „alkohol“ nebo „alk.“ nebo „alc.“,
- způsob kvašení, jde-li o pivo vyrobené svrchním kvašením nebo kvašením v láhvi,
- údaj „nefiltrované“, pokud nebyla provedena filtrace,
- údaj, zda je pivo světlé, tmavé, polotmavé nebo řezané,
- údaj o použití přírodní minerální vody, pokud byla k výrobě použita. (Vyhláška č. 330/2013)

5.1.8 Vína, ovocná vína, ostatní vína a medovina

Víno je alkoholický nápoj vzniklý kvašením moštu nebo rmutu z hroznů révy vinné. Označením „víno“ se podle zákona nesmí značit alkoholické nápoje vyrobené z jiné suroviny, než z hroznů révy vinné. (Http 12)

Podle způsobu technologického zpracování se vína dělí na:

- Víno,
- mladé víno v procesu kvašení,
- likérové víno,
- šumivé víno,
- jakostní šumivé víno,
- jakostní aromatické šumivé víno,
- šumivé víno dosycené oxidem uhličitým,
- perlivé víno,
- perlivé víno dosycené oxidem uhličitým,
- hroznový mošt,
- částečně zkvašený hroznový mošt,
- zahuštěný hroznový mošt,
- víno ze zaschlých hroznů,
- víno z přezrálých hroznů. (Zákon č. 216/2000; Nařízení EU č. 1308/2013)

Dále do této kategorie patří:

- ovocná vína – s přídavkem šťávy s ovoce s výjimkou hroznů révy vinné, možno před kvašením upravit přídavkem vody a cukru,
- sladová vína – vyrobená alkoholovým kvašením sladových výluhů pomocí sulfidových kvasinek,
- medovina – nápoj vyrobený alkoholovým kvašením včelího medu rozředěného ve vodě,
- bylinná vína – nápoj ze zkvašeného cukru s přídavkem vody nebo ze sladového vína, macerací části bylin nebo dřevin, s výjimkou hroznů révy vinné, úprava přidáním lihu, lihovin nebo jiných alkoholických nápojů není přípustná,

Zvláštní požadavky na označování specifických typů potravin

- likérová vína ovocná – nezkvašená šťáva z ovoce, s výjimkou šťávy z hroznů révy vinné, nebo z nezkvašené šťávy z plodů černého bezu s přidáním lihu, destilátu nebo cukru,
- cider – nápoj vyrobený úplným nebo částečným alkoholovým kvašením čerstvé nebo koncentrované jablečné šťávy, nebo sušené jablečné šťávy s přidavkem vody a cukru a nejvýše 25 % objemových hruškové šťávy, přidání přírodních aromatizujících látek z ovoce a regulátorů kyselosti je možné,
- ovocné víno stolní – ovocné víno, které nebylo po prokvašení přislazeno,
- ovocné víno perlivé – sycené oxidem uhličitým na nejméně 0,1 Mpa, může být doslazeno,
- perry – nápoj vyrobený úplným nebo částečným alkoholovým kvašením čerstvé nebo koncentrované hruškové šťávy, nebo sušené hruškové šťávy s přidavkem vody a cukru a nejvýše 25 % objemových jablečné šťávy, přidání přírodních aromatizujících látek z ovoce a regulátorů kyselosti je možné. (Vyhláška č. 330/2013)

Ovoce v lihu (ovocná bowle) musí obsahovat nejméně 13 % objemových kvasného etanolu a musí vykazovat nejméně 18 % refraktometrické sušiny. (Vyhláška č. 153/2013)

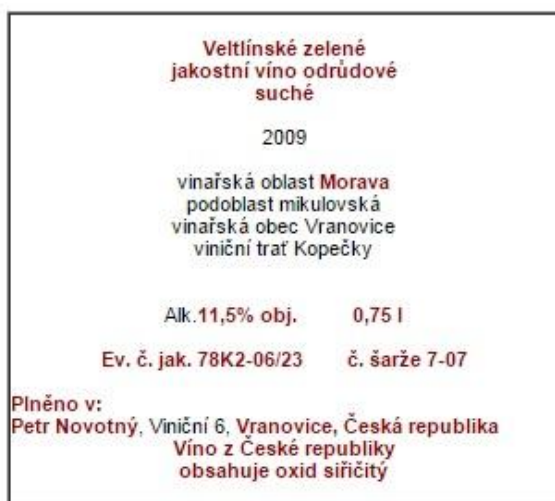
Požadavky na označování vín

- obsah etanolu v procentech objemových vyjádřených jako číslo s nejvýše jedním desetinným místem, dále následuje symbol „%“ doplněný slovem „objemových“ nebo zkratkou „obj.“ nebo „vol.“, před tímto číselným údajem může být uvedeno „alkohol“ nebo „alk.“ nebo „alc.“, absolutní hodnota odchylky obsahu etanolu od údaje uvedeného na obalu může být nejvýše 1 %
- země původu
- označení kvality
- objem láhve
- název stáčírny nebo výrobce / prodejce
- u dovážených vín název dovozce
- název značky
- název odrůdy nebo odrůd
- ročník sklizně
- barva
- údaj o obsahu cukru

Zvláštní požadavky na označování specifických typů potravin

- číslo šarže
- údaj o alergenu
- název vinařské obce, pokud produkty užitá k výrobě vína pocházejí alespoň ze 85 % z této vinařské obce
- název viniční tratě, pokud produkty užitá k výrobě vína pocházejí alespoň ze 85 % z této viniční tratě
- označení „Chateau“ nebo „Château“ je historický výraz spojený s typem oblasti a druhem vína vyhrazený pro vína pocházející z podniku, který skutečně existuje pod tímto názvem, nebo který je přesně tímto slovem nazýván. Takový podnik musí být tímto názvem nebo slovem nepřetržitě označován nejméně 15 let a hrozny pocházejí výhradně z tohoto podniku nebo je výroba vína v tomto podniku prováděna
- pokud je v názvu ovocného vína použito označení určitého druhu ovoce, musí být uvedeno že nejméně 95 % hmotnostního podílu ovocné šťávy pochází z uvedeného druhu
- ovocná vína se vždy označí názvem druhu a skupiny
- přípustná záporná objemová odchylka od jmenovitého objemu
- u ovocných nebo ostatních vín musí být pojem „víno“ spojen vždy s označením příslušné skupiny nebo druhu použité suroviny, samotný pojem „víno“ bez uvedení přívlastku smí být používán pouze pro réвовé víno (Zákon č. 216/2000; Vyhláška č. 330/2013; Zákon č. 18/2012; Woods, 2005)

Vzory etiket podle nových právních předpisů



Obr. 8 – etiketa pro Jakostní víno odrůdové (s Chráněným označením původu) (Http 13)

Obr. 9 – etiketa pro Jakostní víno s přívlastkem (s Chráněným označením původu) (Http 13)

5.1.9 Konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje

Do této kategorie patří:

- konzumní líh - líh upravený přidáním pitné vody na nejvýše 80 % objemových etanolu,
- ostatní alkoholické nápoje - nápoje obsahující více než 1,2 % objemových a méně než 15 % objemových etanolu, kromě vaječného likéru, piva, vína a částečně prokvašeného hroznového moštu – burčáku,
- ostatní alkoholické nápoje se sníženým obsahem alkoholu – nápoje obsahující více než 0,5 % objemových etanolu a nejvýše 1,2 % objemových etanolu,
- borovička průtahovaná nebo borovička průtahovaná pálenkou – lihovina vyrobená destilací plodů jalovce v lihu zředěném vodou, výrobek lze přibarvit lihovinovým kulérem, přidání jalovcového oleje není přípustné,
- borovička kvasná – lihovina vyrobená z rozemletých bobulí jalovce zkvašených po přidání vody, přídavek cukru není přípustný. Vzniklá zápara se destiluje bez přidání lihu a jalovcový olej je při destilaci oddělen. Takto získaný destilát je řezán, hotový výrobek musí obsahovat nejméně 5 % objemových etanolu z borovičkového destilátu,
- tuzemák – lihovina vyrobená z lihu, vody a rumové tresti, základ tvoří octan a mravenčan etylnatý, barvený lihovinovým kulérem, přídavek vanilinu, vanilky a cukru je možný,
- „Zlatá voda“ – likér s přídavkem lístkového zlata s obsahem etanolu nejméně 38 % objemových.

Označování konzumního lihu, lihovin a ostatních alkoholických nápojů

U těchto výrobků musí být na obale uvedeno:

- obsah etanolu v procentech objemových vyjádřených jako číslo s nejvýše jedním desetinným místem, dále následuje symbol „%“ doplněný slovem „objemových“ nebo zkratkou „obj.“ nebo „vol.“, před tímto číselným údajem může být uvedeno „alkohol“ nebo „alk.“ nebo „alc.“,
- jako destilát odrůdové čistý, pojmenovaný podle určité odrůdy rostlinného druhu, pouze výrobek vyrobený výhradně z označené odrůdy,
- jako součást názvu výrobku je možné použít slovo „starý“ pouze u destilátů, které zrály nejméně jeden rok před stočením, s výjimkou lihoviny „Stará myslivecká“,

Zvláštní požadavky na označování specifických typů potravin

- lihovina „Geist“ lze označit ve stejném zorném poli jako „ovocný průtahový destilát“, ale pouze v případě, že splňuje požadavky předpisu EU upravujícího lihoviny,
- pokud lihovina splňuje požadavky předpisu EU upravujícího lihoviny na „ovocný destilát“, lze ji označit jako „pálenka“,
- lihoviny neuvedené v tomto předpisu EU lze označit jejich obchodním názvem odvozeným od základní použité suroviny nebo technologie, případně jejich smyšleným názvem,
- nelze používat názvy lihovin, které nesplňují požadavky této vyhlášky nebo předpisu EU, uvedené požadavky na složení, smyslové nebo jiné požadavky, které těmto výrobkům neodpovídají, včetně zdrobnělin a různých přívlastků, jež by mohly spotřebitele uvést v omyl,
- přípustná záporná objemová odchylka,
- absolutní hodnota kladné i záporné odchylky obsahu etanolu v procentech objemových od obsahu vyznačeného na obalu je přípustná nejvýše 0,3 % objemových. U alkoholických nápojů obsahujících macerované ovoce nebo části rostlin je přípustná hodnota 1,5 % objemových,
- u lihovin nemusí být ve složení uvedena voda. (Vyhláška č. 330/2013)

6 Legislativa potravin

6.1 Změny v označování potravin dle nařízení Evropského parlamentu a dle novely zákona o potravinách a tabákových výrobcích

Na přelomu roku 2014/2015 vstoupily v platnost dva nové legislativní dokumenty, kterými se změnila požadavky na označování potravin.

Jedná se o Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebiteli (účinný od 13.12.2014) a zákon č. 139/2014 ze dne 18. června 2014, kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů a zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči, ve znění pozdějších předpisů (účinný od 1.1.2015).

Hlavním cílem těchto legislativních změn je především zlepšení označování potravin, které slouží jako zdroj informací pro spotřebitele. Velmi podstatnou změnou je například označování alergenů pro osoby trpící alergií nebo intolerancí k určitým druhům potravin. Počet osob trpících alergiemi na různé druhy potravin se v EU odhaduje na 3-4 % u dospělých a 7-8% u dětí. (Http 16)

Od dubna 2015 je povinné označovat původ masa u vepřového, drůbežího, skopového a kozího (do této doby tomu tak bylo pouze u hovězího). Od 13. prosince 2016 přibude povinné označování výživových hodnot na většině výrobků.

6.2 Shrnutí změn

Největší změny se týkají těchto povinných údajů:

- povinná velikost písma,
- vybrané povinné údaje,
 - označování složek,
 - označování alergenů,
 - údaj o čistém množství potravin,
 - země původu pro veškeré maso,
 - původ bílkovin,
 - přidaná voda,

- datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti a datum zmrazení potraviny,
- označování nebalených potravin,
- potraviny zabalené bez přítomnosti spotřebitele,
- výživové údaje,
- ostatní.

Povinná velikost písma

U všech druhů balených potravin je nově stanovena minimální velikost písma 1,2 mm. Pokud je největší plocha obalu menší než 80 cm², je povoleno zmenšení písma na velikost 0,9 mm. Tato velikost se počítá podle výšky malého písmene „x“. Písmo také musí být v dostatečném kontrastu s obalem, zároveň nesmí být informace skryty nebo přerušeny jiným textem nebo obrázkem. Etikety musí být snadno čitelné, aby neuváděly spotřebitele v omyl. Název výrobku, množství nebo obsah alkoholu musí být uveden ve stejném zorném poli. Všechny povinné údaje musí být nesmazatelné. Do této doby žádné požadavky na velikost písma nebyly stanoveny.

Označování alergenů

Alergeny jsou nově uváděny přímo ve složení výrobku (dříve na obalu) a zvýrazněny tučným písmem. Toto označování vede spotřebiteli ke čtení celého složení výrobku. Tyto údaje se nyní uvádějí i u nebalených výrobků.

Seznam povinně značených alergenů

1. obiloviny obsahující lepek
2. koryši a výrobky z nich
3. vejce a výrobky z nich
4. ryby a výrobky z nich
5. arašídý a výrobky z nich
6. sója a výrobky z ní
7. mléko a výrobky z něj (včetně laktózy)
8. suché a skořápkové plody
9. celer a výrobky z něj
10. hořčice a výrobky z ní
11. sezam a výrobky z něj
12. oxid siřičitý a siřičitany (v koncentraci na 10 mg/kg)
13. vlčí bob (lupina) a výrobky z něj
14. měkkýši a výrobky z nich

Údaj o čistém množství potravin

Tento údaj je nyní povinný pro všechny výrobce. Čisté množství potravin se vyjadřuje v litrech, centilitrech, mililitrech, kilogramech nebo gramech. U tekutých produktů v objemových jednotkách a u ostatních produktů v hmotnostních jednotkách.

Země původu pro veškeré maso

Výrobce musí od 1. dubna 2015 povinně uvádět zemi původu pro drůbeží, vepřové, skopové a kozí maso. Platí tak pro čerstvé maso, chlazené i mražené. Dosud bylo nutné takto označovat pouze hovězí maso a mléčné výrobky.

Původ bílkovin

U přidaných bílkovin jiného, než živočišného původu, musí být na obale uveden jejich konkrétní původ, a to u masných výrobků, masných polotovarů a produktů rybolovu.

Přidaná voda

U výrobků, v nichž je množství přidané vody vyšší než 5 % musí být uvedeno přímo v názvu, že se jedná o výrobek s přidanou vodou. Platí tak pro masné výrobky nebo masné polotovary, pokud mají tvar kusu masa, plátku masa, porce masa nebo jatečně upraveného těla zvířat či ryb.

Datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti a datum zmrazení potravin

U potravin, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze a mohou tak po krátké době představovat nebezpečí pro lidské zdraví, se nyní nahrazuje termín „minimální trvanlivost“ termínem „datum použitelnosti“ („spotřebujte do“). Po uplynutí tohoto data se potravin nepovažuje za bezpečnou. Dále se uvádí datum zmrazení produktu a pokud byl výrobek zmrazen více než jednou, uvede se i datum prvního zmrazení.

Označování nebalených potravin

Prodejci musí v dostatečné blízkosti nebalených potravin umístit informace o obsahu alergenů, informace o výrobci, zemi původu a název potravin. Pokud zákazník požádá, musí mu být umožněno nahlédnout do složení nebalené potravin.

Příklad seznamu složek pro nebalené pečivo:

Chléb konzumní kmínový (800 g) – pšenično-žitný chléb.

Může obsahovat stopy: VAJEC, MLÉKA (LAKTÓZY), SKOŘÁPKOVÝCH PLODŮ, SEZAMU.

Složení: PŠENIČNÁ mouka, pitná voda, ŽITNÁ mouka, jedlá sůl jodidovaná, droždí, zakyselující přípravek (PŠENIČNÁ mouka, kyseliny: kys. citrónová, kys. mléčná, emulgátory: E471, E472e, regulátory kyselosti: E516, octany sodné, stabilizátor: guma guar, SOJOVÁ mouka, látka zlepšující mouku kys. L-askorbová, enzymy), zlepšující přípravek (PŠENIČNÝ lepek, PŠENIČNÁ mouka, kukuřičná mouka, zahušťovadlo: guma guar, bramborová kaše, PŠENIČNÁ sladová mouka, látka zlepšující mouku kys. L-askorbová, enzymy), kmín 0,1 %.
Výrobce: PENAM a.s., Cejl 38, 602 00, Brno. Země původu: Česká republika.

Potraviny zabalené bez přítomnosti spotřebitele

Kromě názvu provozovatele potravinářského podniku, kde je výrobek zabalen, se nově uvádí i obchodní název výrobce potravin, země původu potravin, údaj o alergenech, údaj o množství hlavní složky v hmotnostních procentech a další údaje podle nařízení EU (např. údaj o obsahu sladidel).

Výživové údaje

Uvádění výživových údajů na obalech potravin bude povinné od 13.12.2016. Tyto údaje se budou uvádět vždy na 100 g nebo 100 ml výrobku, a to v pořadí jednotlivých živin. V případě vitaminů a minerálních látek se navíc bude uvádět procentní podíl referenčních hodnot příjmů. Některé potraviny jsou od této povinnosti osvobozeny – např. byliny, koření, sůl, stolní sladidla, aromata, kvasné octy, aditiva, potravinářské enzymy, želatina, kvasnice (droždí), žvýkačky aj.

Ostatní

Špatně označené potraviny nebo nekvalitní potraviny mohou být nově pokutovány částkou až 10 milionů korun. Doposud byla tato hranice 3 miliony korun. Za nebezpečné a zdravotně závadné potraviny mohou výrobci dostat sankci až do výše 50 milionů korun.

Obchodní řetězce (s vyšším obratem než 5 mld. Kč ročně) musí u vstupu do prodejny viditelně a čitelně informovat, ze kterých pěti zemí prodávají nejvíce zboží. Tyto údaje musí uvádět vždy k 1. lednu za období posledních 12 měsíců, a to v procentech.

Státní veterinární správa a Státní zemědělská a potravinářská inspekce má nyní pravomoc dohlížet na stravování v restauracích. Zaměří se na bezpečnost, označování, kvalitu a původ surovin. Dosud tyto kontroly mohly provádět jen krajské hygienické stanice.

Výrobky, u kterých může spotřebitel nabyt dojmu, že jsou vyrobeny z jednoho celistvého kusu masa nebo ryby, ale ve skutečnosti se skládají z různých kusů spojených dohromady, musí být označeny textem „ze spojovaných kousků masa“ nebo „ze spojovaných kousků rybího masa“.

Údaje na obalech musí být uvedeny v českém jazyce, mohou být ale vyjádřeny symboly nebo piktogramy.

Vzhledem k trvanlivost některých výrobků bude po určitou dobu možné v obchodech vedle sebe nalézt výrobky s původními i novými obaly. (Zákon č. 139/2014; Nařízení EU č. 1169/2011)

6.3 Obrazové materiály

Zde si uvedeme pro srovnání několik příkladů etiket podle starých a nových legislativních požadavků. Někteří výrobci už nyní na svých etiketách uvádí výživové údaje, i když je toto značení povinné až od 13.12.2016.

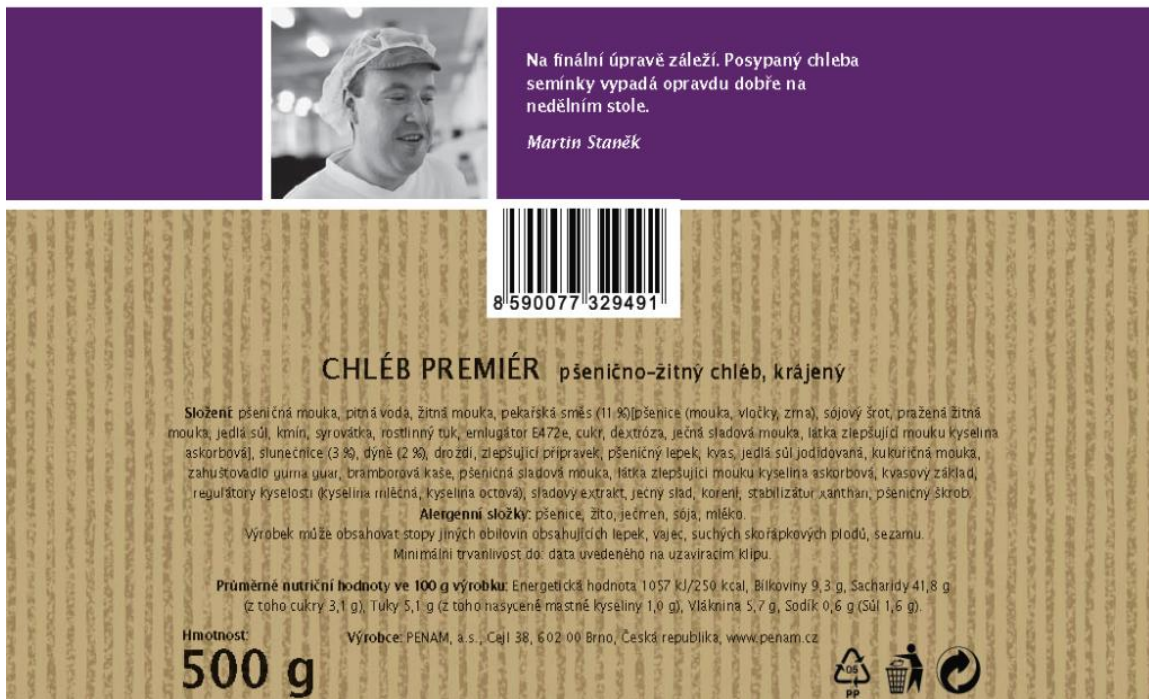
Paštika Májka od společnosti Hamé – srovnání starého a nového obalu



Obr. 10 – paštika Májka – srovnání staré a nové etikety (Http 14)

Změna v označování chleba od společnosti Penam. Výrobce uvádí v předstihu i výživové údaje.

Etiketa podle starých legislativních požadavků



Etiketa podle nových legislativních požadavků



Obr. 11, 12 – Chléb Penam - srovnání staré a nové etikety (Http 15)

Sýr Niva od výrobce Madeta. I tento výrobce na nových obalech v předstihu uvádí výživové údaje.

Srovnání etiket podle starých (vlevo) a nových (vpravo) legislativních požadavků



Obr. 13, 14 – Sýr Niva - srovnání staré a nové etikety (Http 15)

II. Praktická část

7 Dotazník

7.1 Metodika práce

V praktické části této bakalářské práce bylo pro sběr dat použito metody dotazování, formou dotazníku. Tato forma umožňuje získat velké množství informací v krátkém časovém úseku. Tento dotazník je anonymní. Část respondentů vyplnila dotazník v elektronické podobě, umístěné online pomocí služby Survio, zbytek respondentů vyplnil papírovou podobu dotazníku.

Příloha 2 – Vzorový dotazník

7.2 Výsledky sběru dat

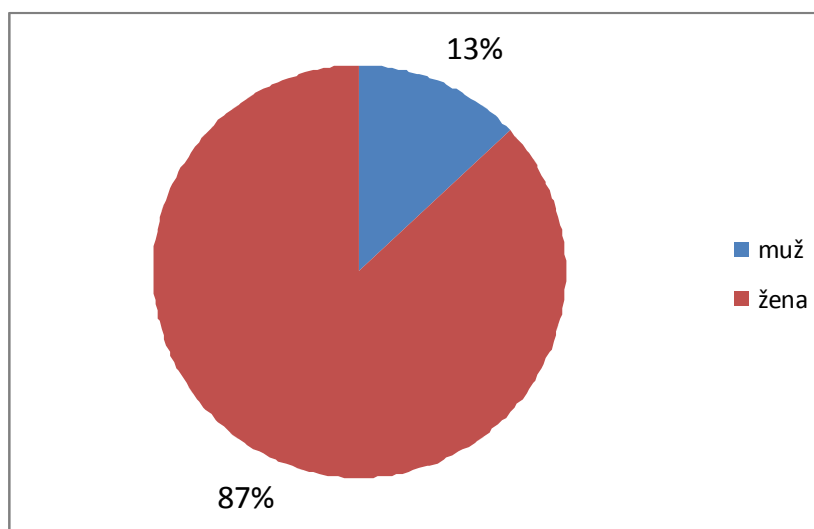
Dotazník obsahuje celkem 21 otázek. Vyplňování dotazníku se zúčastnilo 254 respondentů, z toho bylo 32 mužů (13 %) a 222 žen (87 %). V první části dotazníku odpovídali na všeobecné otázky, týkající se především pohlaví, věku, nejvyššího dosaženého vzdělání a sociální situace. Další část byla zaměřena na informace ohledně stravovacích návyků, upřednostňovaných údajů při nákupu potravin, vzdělanost a informovanost o složení potravin a zda si spotřebitelé všimli proběhlých změn ve značení potravin. V této části měli respondenti možnost vlastního vyjádření se k proběhlým změnám a k případným nedostatkům v označování potravin. V neposlední řadě se dotazník zaměřuje i na názor spotřebitelů na Bio a GMO výrobky. V následující tabulkách a grafech jsou okomentovány odpovědi pro každou otázku.

1. otázka – Jaké je vaše pohlaví?

V první otázce se dotazník zaměřuje na rozdělení respondentů podle pohlaví. Z těchto odpovědí vyplývá, že tento dotazník více zaujal ženské pohlaví. Příčinou tohoto zjištění může být fakt, že větší důraz na vyplňování internetových průzkumů kladou právě ženy, které většinou plní primární úlohu v nákupu potravin v domácnosti.

Tabulka 1 – rozdělení respondentů podle pohlaví

Pohlaví	Absolutní četnost	Relativní četnost
Muž	32	13 %
Žena	222	87 %
CELKEM	254	100%



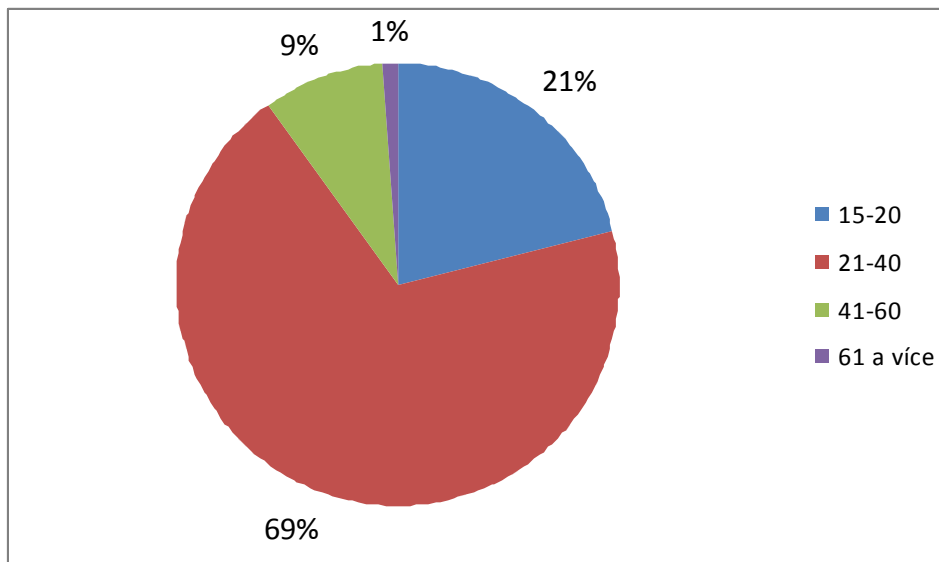
Graf 1 – procentuální rozdělení respondentů podle pohlaví

2. otázka – Do jaké věkové kategorie patříte?

V této otázce byli respondenti rozděleni do čtyř věkových skupin. Nejvíce respondentů spadalo do věkové skupiny od 21 do 40 let a nejméně do věkové skupiny 61 let a více. Zejména starší lidé byli k tomuto dotazníku skeptičtí, což se projevilo na konečném věkovém rozdělení. Z výsledků je zřejmé, že nejvyšší účast při vyplňování dotazníku byla u mladší generace a u populace do 40 let věku.

Tabulka 2 – rozdělení respondentů podle věku

Věk	Absolutní četnost	Relativní četnost
15 – 20 let	54	21 %
21 – 40 let	174	69 %
41 – 60 let	22	9 %
61 a více let	4	1 %
CELKEM	254	100 %



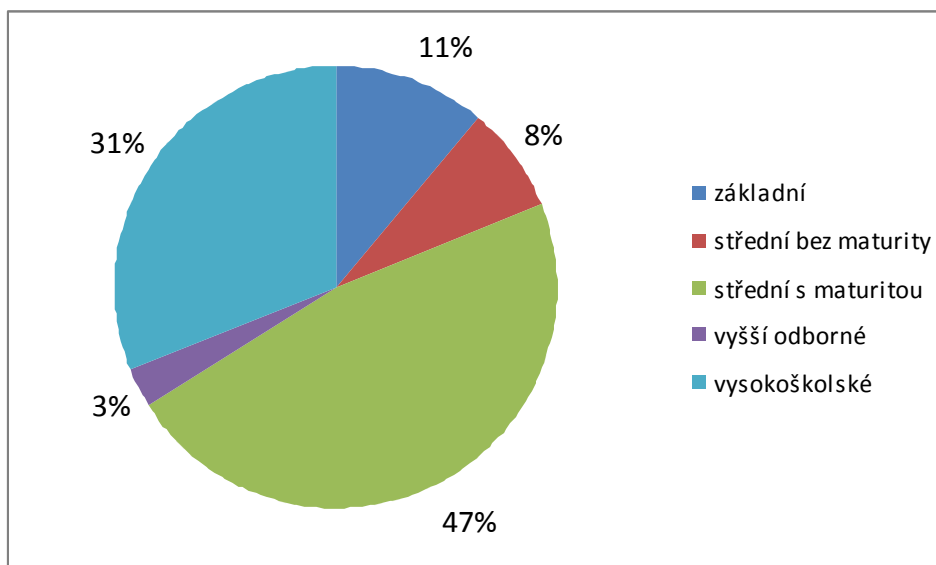
Graf 2 – procentuální rozdělení respondentů podle věku do 4 skupin

3. otázka - Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání?

Nejčastější nejvyšší dosažené vzdělání odpovídajících respondentů bylo střední s maturitou. Vzhledem k nejvyššímu počtu respondentů do 40 let, mezi nimiž se vyskytují lidé, kteří stále studují, se daly tyto výsledky očekávat. Druhé v pořadí bylo vysokoškolské vzdělání.

Tabulka 3 – rozdělení respondentů podle nejvyššího dosaženého vzdělání

Nejvyšší dosažené vzdělání	Absolutní četnost	Relativní četnost
Základní	29	11 %
Střední bez maturity	21	8 %
Střední s maturitou	119	47 %
Vyšší odborné	5	3 %
Vysokoškolské	80	31 %
CELKEM	254	100 %



Graf 3

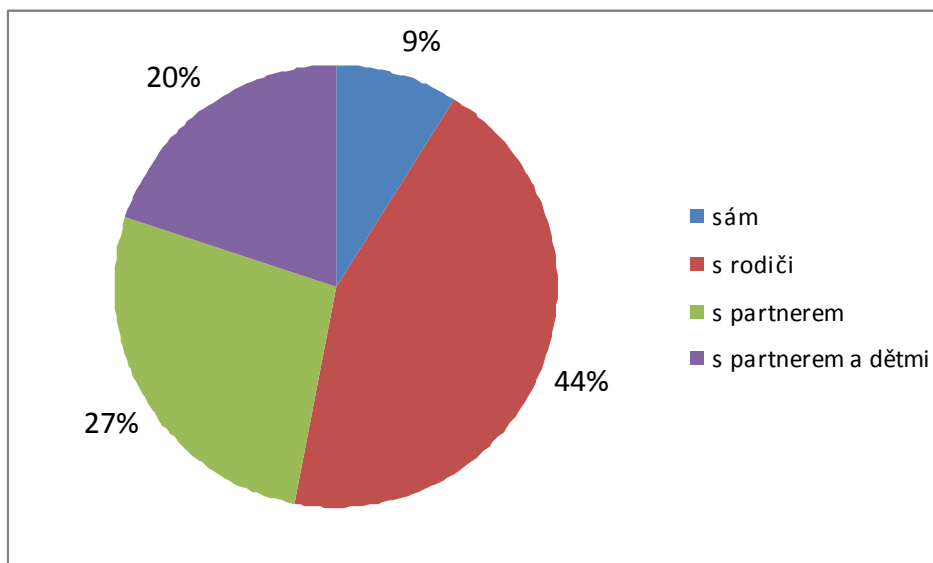
procentuální rozdělení respondentů podle nejvyššího dosaženého vzdělání

4. otázka – S kým žijete?

Cílem této otázky bylo rozdělit respondenty do kategorií podle toho, s kým sdílejí domácnost. Nejvíce odpovídajících vzhledem k zjištěnému věku v otázce č. 2, žije stále s rodiči. Nejmenší počet dotázaných žije v domácnosti samo.

Tabulka 4 – rozdělení respondentů podle sdílení domácnosti

Sdílení domácnosti	Absolutní četnost	Relativní četnost
Sám	22	9 %
S rodiči	113	44 %
S partnerem	68	27 %
S partnerem a s dětmi	51	20 %
CELKEM	254	100 %



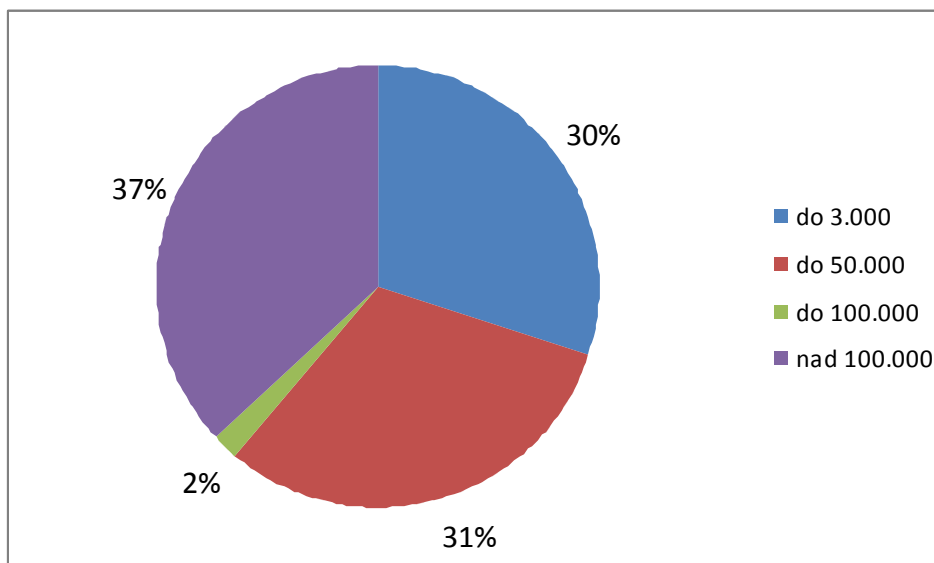
Graf 4 – procentuální rozdělení respondentů podle toho, s kým sdílejí domácnost

5. otázka – Žiji v obci s počtem obyvatel:

Další rozdělení dotazovaných osob bylo podle velikosti obce v místě bydliště. Nejvíce dotazovaných uvedlo jako své bydliště větší město s počtem obyvatel nad 100 000, dále menší město do 50 000 obyvatel a téměř stejný počet dotazovaných uvedlo místo bydliště v obci do 3 000 obyvatel, což jsou obyvatelé vesnic.

Tabulka 5 – rozdělení respondentů podle obcí s počtem obyvatel

Obec s počtem obyvatel	Absolutní četnost	Relativní četnost
Do 3 000	76	30 %
Do 50 000	80	31 %
Do 100 000	5	2 %
Nad 100 000	93	37 %
CELKEM	254	100 %



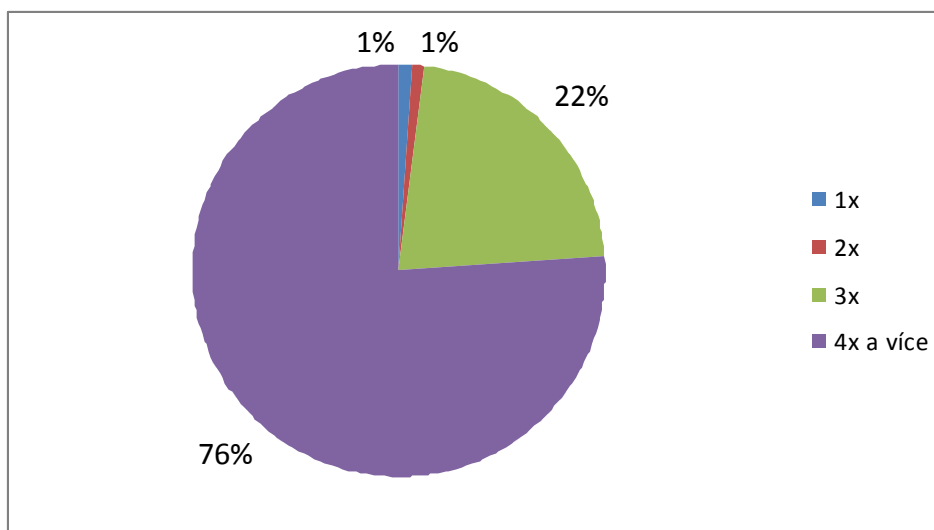
Graf 5 – procentuální rozdělení respondentů podle obcí s počtem obyvatel

6. otázka – Kolikrát denně jíte?

Vzhledem ke správným zásadám stravování je doporučeno si rozdělit denní stravu do nejméně 3 porcí (snídaně, oběd, večeře). Tato otázka měla za úkol zjistit, zda lidé tyto zásady dodržují. Podle výsledků z této otázky je zřejmé, že většina lidí tento režim dodržuje a stravují se 4x denně a více. Pouhá 2 % dotazovaných jí méně než 3x denně. Tato otázka byla dále použita pro srovnání, zda lidé, kteří dodržují stravovací návyky, čtou informace na obalech potravin.

Tabulka 6 – rozdělení respondentů podle počtu porcí jídla za den

Počet porcí za den	Absolutní četnost	Relativní četnost
1x	2	1 %
2x	3	1 %
3x	55	22 %
4x a více	194	76 %
CELKEM	254	100 %



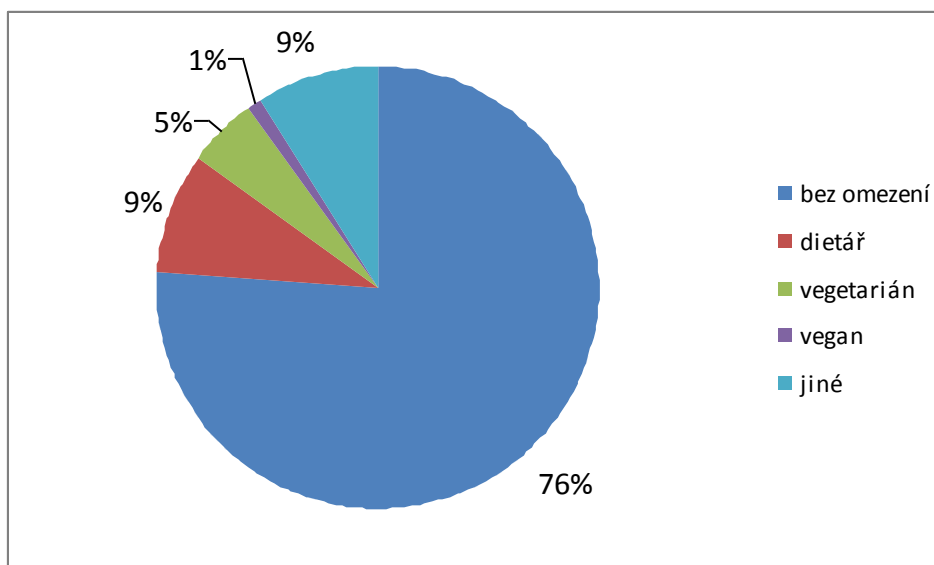
Graf 6 – procentuální rozdělení respondentů podle počtu porcí jídla za den

7. otázka – Řadíte se mezi:

Cílem této otázky bylo rozdělit respondenty podle způsobu stravování na osoby, které se stravují bez omezení, dále na dietáře, vegetariány, vegany a v poslední odpovědi bylo možné uvést vlastní odpověď (jiný způsob stravování). Nejvíce dotázaných se zařadilo mezi strávníky bez omezení.

Tabulka 7 – rozdělení respondentů podle způsobu stravování

Způsob stravování	Absolutní četnost	Relativní četnost
Bez omezení	192	76 %
Dietář	24	9 %
Vegetarián	13	5 %
Vegan	3	1 %
Jiné	22	9 %
CELKEM	254	100 %



Graf č. 7 – procentuální rozdělení respondentů podle způsobu stravování

U možnosti „jiné“ se vyskytovaly tyto odpovědi:

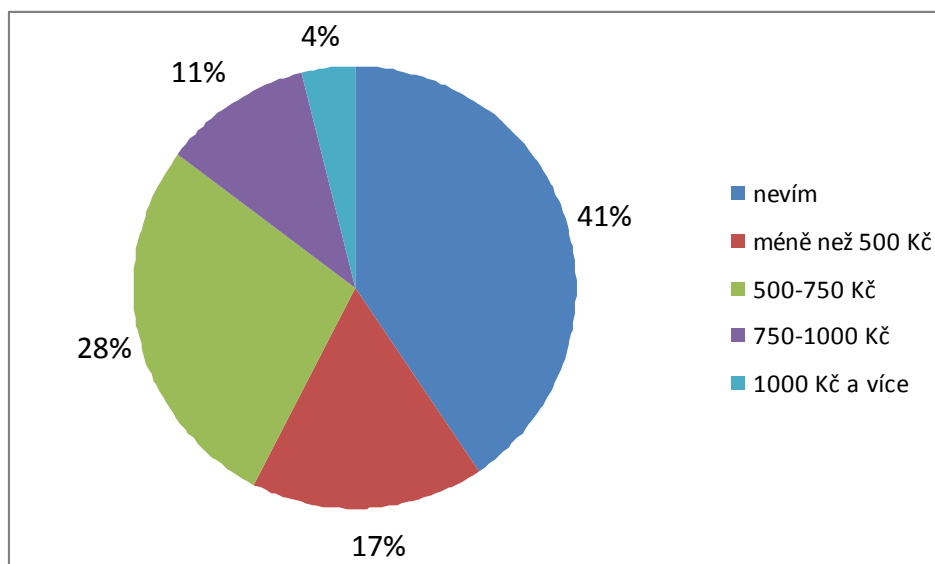
- „Vše bez omezení, kromě potravin, na které mám alergii (oříšky, citrusy..).“
- „Nesmím mléčné výrobky a maso jím jen kuřecí.“
- „Vybírám si spíše zdravé potraviny.“
- „Fitness strava.“
- „Vitariánka.“
- „Mám poměrně zdravý jídelníček, ale nedržím diety a občas sním i něco nezdravého.“
- „Jím zdravě, ale sem tam si dám něco nezdravého. Jde mi o zdravý životní styl.“
- „Zdravá strava (minimum rafin.cukrů, aditiv, lepku, trans tuků, ..).“
- „Nepoužívám olej na přípravu jídla (kromě pečení moučnicků).“
- „Dobrovolná bezlepková dieta, zdravá výživa.“
- „Whole30, paleo, primal - jednoduše zdravě.“
- „Pescepollotarián.“
- „Racionální strava.“

8. otázka – Jaký je Váš týdenní rozpočet na potraviny na jednu osobu?

Tato otázka měla zjistit, kolik lidí průměrně utratí peněz za týden na jednu osobu za potraviny. Podle zjištěných výsledků je zřejmé, že si většina lidí nevede údaje o výdajích za potraviny nebo je pro ně nákup potravin základní součástí výdajů, na který neberou ohled a tyto výdaje nepočítají. Pokud ale tyto výdaje počítají, nepřesahuje většinou průměrná částka 1 000 Kč. Pouze 4 % odpovídajících tuto částku překročilo.

Tabulka 8 – rozdělení respondentů podle týdenního rozpočtu na potraviny na osobu

Rozpočet	Absolutní četnost	Relativní četnost
Nevím	104	41 %
Méně než 500 Kč	42	17 %
500 – 750 Kč	71	28 %
750 – 1 000 Kč	28	11 %
1 000 Kč a více	9	3 %
CELKEM	254	100 %



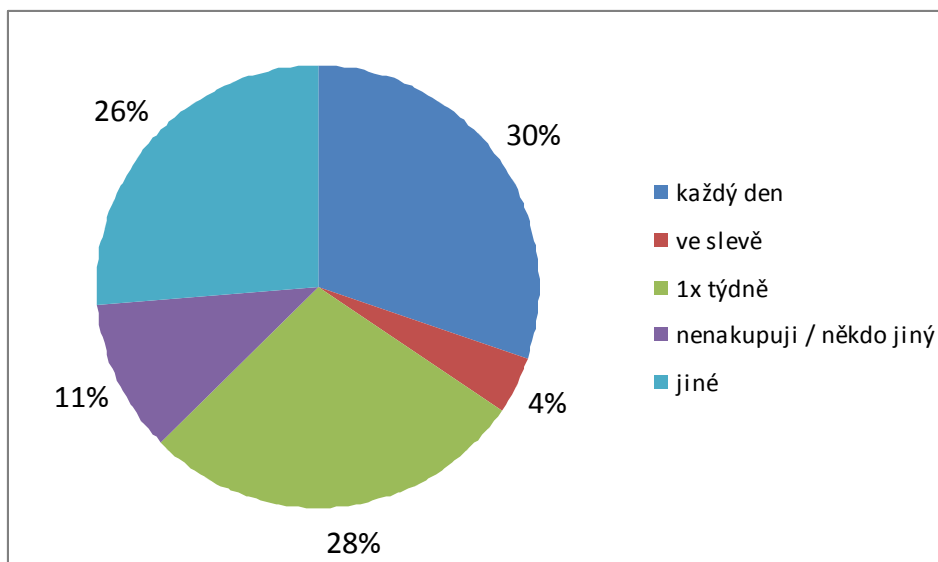
Graf 8 – procentuální rozdělení respondentů podle týdenního rozpočtu na potraviny na osobu

9. otázka – Jak často chodíte nakupovat?

Frekvence nákupů značně souvisí s výdaji za potraviny. Častější nákupy více položek mohou ovlivnit rozpočet připadající na jednu osobu v rodině. Přesto pouze nízké procento (4 %) dotázaných využívá jako hlavní impuls k nákupu tzv. slevových akcí. Nejvíce dotázaných bere nákup potravin jako každodenní záležitost a pouze o 2 % méně respondentů chodí na nákup 1x týdně. Pokud se dotázaný nespokojil s výběrem nabízených odpovědí, měl možnost uvést vlastní odpověď.

Tabulka 9 – rozdělení respondentů podle frekvence nákupů

Frekvence nákupů	Absolutní četnost	Relativní četnost
Každý den	77	31 %
Zboží ve slevě	11	4 %
1x týdně	72	28 %
Nenakupuji / někdo jiný	28	11 %
Jiné	66	26 %
CELKEM	254	100 %



Graf 9 – procentuální rozdělení respondentů podle frekvence nákupů

U možnosti „jiné“ se vyskytovaly tyto odpovědi:

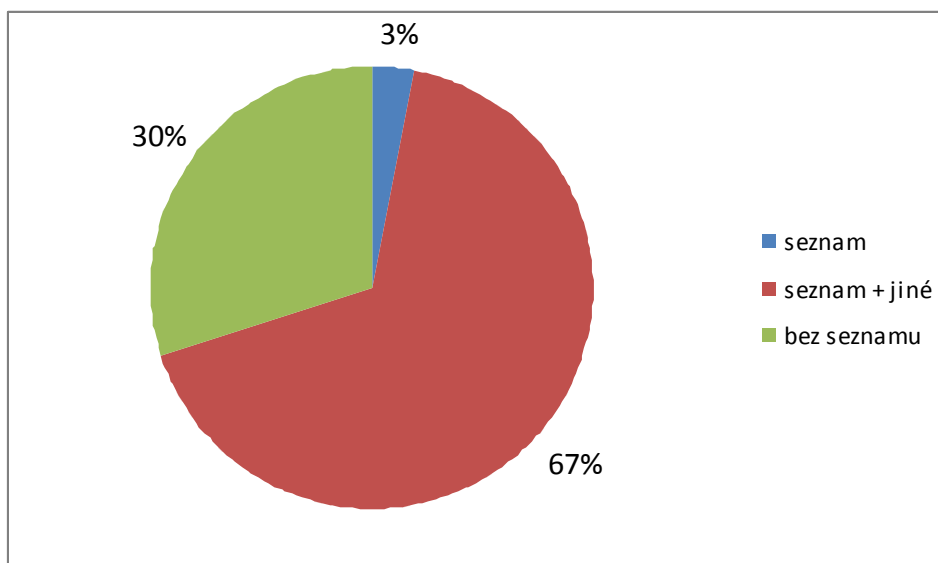
- „Jednou týdně velký nákup a během týden co je potřeba, hlavně pečivo cca 2x týdně.“
- „Běžně zhruba 3x týdně, i častěji, hlavně pokud něco chybí.“
- „Jednou za cca 3 týdny větší nákup, jinak obden drobnosti typu pečivo, uzeniny...“
- „Chodím nakupovat nárazově, pokaždé v jiném intervalu.“
- „Když je potřeba nebo když jedu kolem obchod'áku.“
- „Nepravidelně podle stavu zásob doma.“
- „Když dojde jídlo.“
- „Dle potřeby.“
- „Když je třeba dokoupit potraviny.“
- „Podle potřeby, spíše častěji.“
- „Několikrát měsíčně velký nákup, jinak cca obden menší nákup.“
- „Chodím nakupovat s rodiči nebo když to nestíhají.“
- „Když mi doma něco chybí, nebo mám na něco chuť (2-4 týdně).“
- „Jednou týdně + malé dokupování.“
- „Podle potřeby cca 2x - 3x týdně.“
- „Zhruba 4x týdně.“
- „3x - 4x týdně.“
- „Nepravidelně.“

10. otázka – Jaký je Váš nejčastější styl nakupování?

Nejvyšší procento nakupujících nakupuje s určitým cílem (nákupní seznam), ale v případě zájmu se nebrání dokoupit výrobky, na které narazí přímo v místě prodeje a které neměli původně v plánu koupit. Mnohdy tak například až na místě zjistí, že jim některá potravina v domácnosti chybí, že je některé zboží, které původně neměli v plánu koupit, ve slevě nebo neodolají marketingovým tahům obchodníků.

Tabulka 10 – rozdělení respondentů podle nejčastějšího stylu nakupování

Styl nakupování	Absolutní četnost	Relativní četnost
Nákupní seznam	8	3 %
Nákupní seznam + jiné	171	67 %
Bez nákupního seznamu	75	30 %
CELKEM	254	100 %



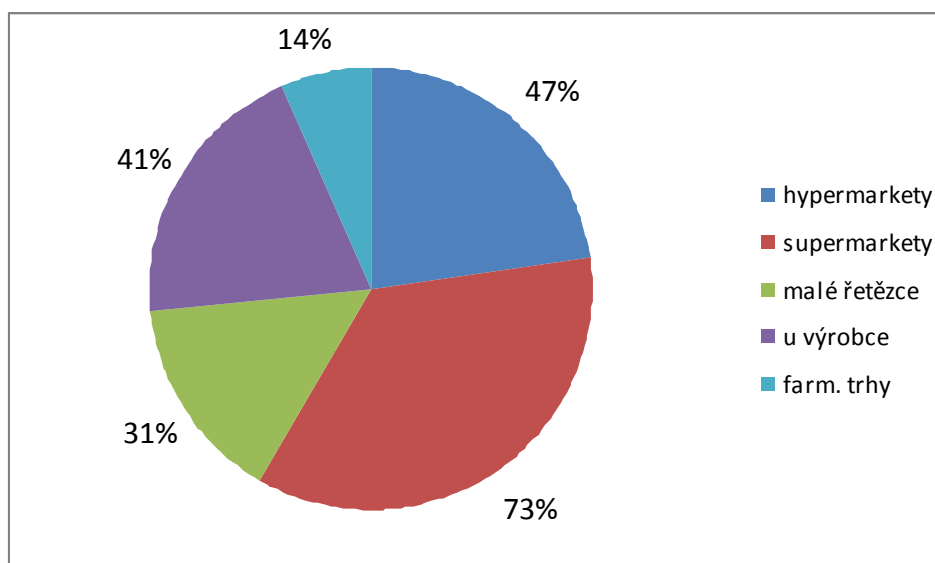
Graf 10 – procentuální rozdělení respondentů podle nejčastějšího stylu nakupování

11. otázka – Kde nakupujete nejčastěji? (možno více odpovědí)

Vzhledem k lokalitě největších nákupních řetězců (hypermarketů), které jsou nejčastěji situovány v okrajových částech větších měst, dávají lidé přednost nákupu v supermarketech, které mají hustší síť prodejen a jsou tak lidem více dostupné. V poslední době probíhá orientace zákazníka spíše na kvalitu a čerstvost výrobků, než na jejich cenu. Proto vidíme vzrůstající tendenci u nákupu potravin přímo od výrobců nebo z farmářských trhů. U této otázky bylo možné vyplnit více odpovědí, proto konečný součet tvoří více než 100 %. Uvedená procenta vyjadřují podíl odpovědí na jednotlivé otázky vztažených na celkový počet respondentů.

Tabulka 11 – rozdělení respondentů podle místa nákupu

Místo nákupu	Absolutní četnost	Relativní četnost
Hypermarket	119	47 %
Supermarket	186	73 %
Malé řetězce	78	31 %
Od výrobce	104	41 %
Farmářské trhy	36	14 %
CELKEM	Celkem z 254	% ze 100 %



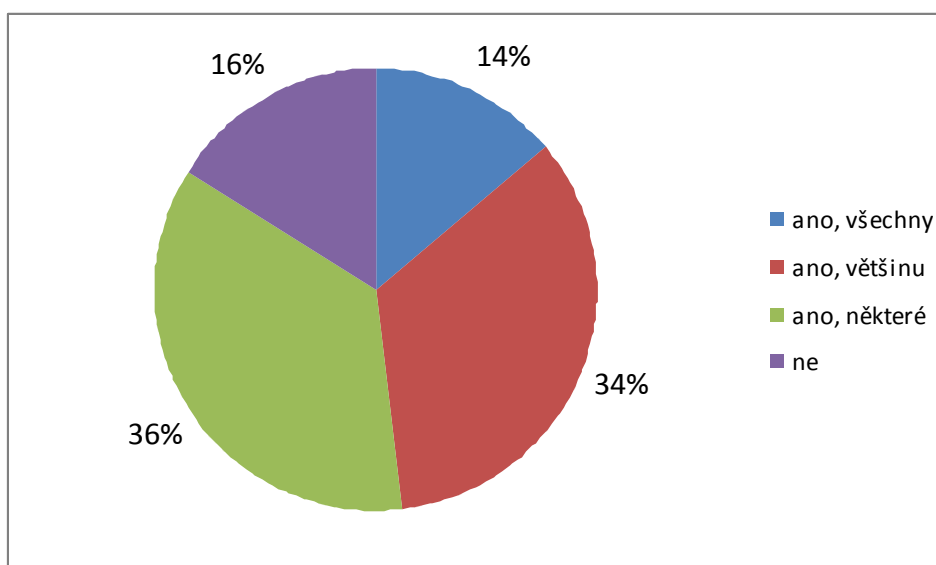
Graf 11 – procentuální rozdělení respondentů podle místa nákupu

12. otázka – Nakupujete potraviny podle informací na obalech?

Příjemným zjištěním u této otázky bylo, že většina respondentů při nákupu sleduje alespoň některé údaje na obalech potravin (v součtu 84 %). Pouze 16 % dotazovaných uvedlo, že se o tyto údaje nezajímají.

Tabulka 12 – rozdělení respondentů dle nákupu podle informací na obalech

Nákup podle informací na obalech	Absolutní četnost	Relativní četnost
Ano, všechny	35	14 %
Ano, většinu	87	34 %
Ano, některé	91	36 %
Ne	41	16 %
CELKEM	254	100 %



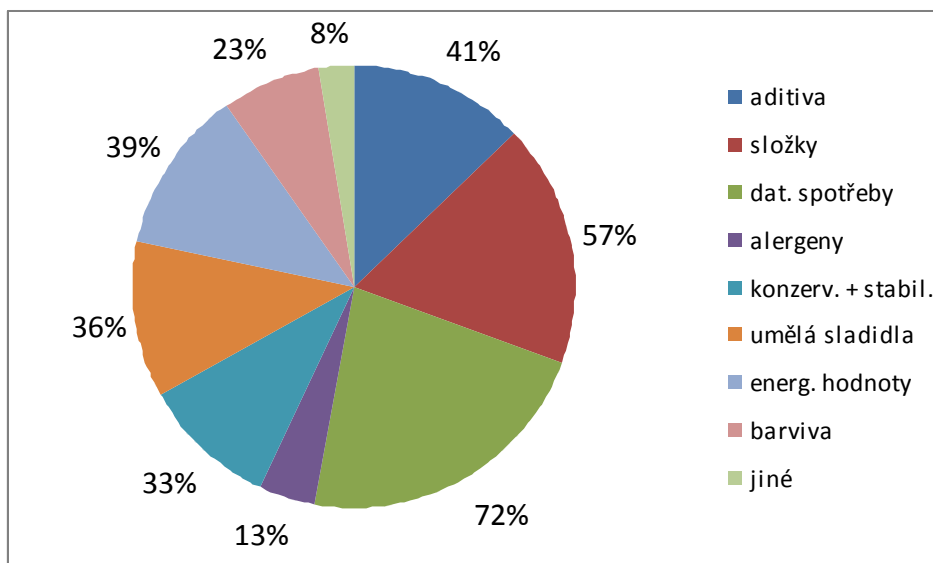
Graf 12 – procentuální rozdělení respondentů dle nákupu podle informací na obalech

13. otázka – Pokud jste odpověděli ano, které údaje na obalech nejvíce sledujete? (možno více odpovědí)

V této otázce se dále rozvedlo, které údaje spotřebitelé nejvíce sledují. Z uvedených možností bylo možné vybrat jednu či více odpovědí, proto konečný součet tvoří více než 100 %. Uvedená procenta vyjadřují podíl odpovědí na jednotlivé možnosti vzhledem k celkovému počtu respondentů.

Tabulka 13 – rozdělení respondentů podle údajů, které na obalech nejvíce sledují

Údaje na obalech	Absolutní četnost	Relativní četnost
Aditiva	105	41 %
Složky	146	57 %
Datum spotřeby	183	72 %
Alergeny	32	13 %
Konzervanty + stabilizátory	84	33 %
Umělá sladidla	91	36 %
Energetické hodnoty	98	39 %
Barviva	58	23 %
Jiné	21	8 %
CELKEM	Celkem z 254	% ze 100 %



Graf 13 – procentuální rozdělení respondentů podle údajů, které na obalech nejvíce sledují

U možnosti „jiné“ se vyskytovaly tyto odpovědi:

- „*Dusitany, množství soli, typ tuků.*“
- „*Zahušťovadla, podíl masa, soli.*“
- „*Zastoupení složek ve výrobku v %, například podíl masa v šunce.*“
- „*Země výroby, nekupuji PL.*“
- „*Pro vnučku bezvaječné.*“
- „*Výrobce.*“
- „*Zemi původu.*“
- „*Nesleduji*“
- „*Neřídím se tím*“

14. otázka – Které z následujících údajů Vás ovlivňují při nákupu potravin?

U následujících údajů měli hodnotitelé možnost přiřadit k jednotlivým možnostem jejich váhu v závislosti na jak moc je ovlivňují při nákupu a výběru potravin. U každého údaje bylo možné vybrat z těchto 3 možností.

- 1 – velmi mě ovlivňuje
- 2 – ovlivňuje mě málo / někdy
- 3 – vůbec mě neovlivňuje

U odpovědí můžeme sledovat souvislost s otázkou č. 7. Nízký počet osob, které se stravují s jistými omezeními zapříčinil nízký počet osob, které sledují obsah alergenů ve složení potravin.

Tabulka 14 – rozdělení respondentů podle ovlivňujících údajů při nákupu

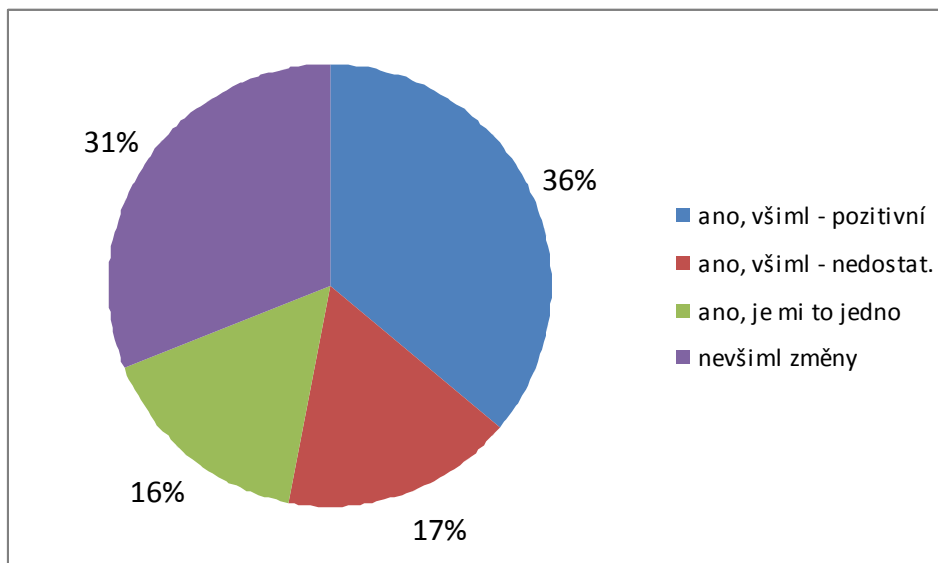
Údaj na obale	Velmi mě ovlivňuje	Ovlivňuje mě málo / někdy	Vůbec mě neovlivňuje
Cena	132	114	8
Vzhled	112	116	27
Reklama	8	108	138
Složení	153	87	14
Aditiva	96	105	58
Alergeny	41	70	143
Značka / výrobce	56	139	59
Místo původu	100	102	52
Trvanlivost	142	86	26
Objem / hmotnost	77	123	54
Nutriční hodnoty	72	105	77
„Bio“	17	98	139
„GMO“	53	78	123
CELKEM	Celkem z 254	Celkem z 254	Celkem z 254

15. otázka – Od 1.1.2015 proběhly změny v označování potravin. Všimli jste si těchto změn? Jak tyto změny vnímáte?

Smyslem této otázky bylo zjistit, jak spotřebitelé reagují na proběhlé změny v legislativě označování potravin, jestli si těchto změn všimli a jak tyto změny vnímají. Celých 69 % dotázaných si těchto změn všimlo, ale pouze 36 % je vnímá jako pozitivní. Zbýlých 31 % tuto změnu vůbec nezaregistrovala.

Tabulka 15 – rozdělení respondentů podle toho, zda si všimli změn v označování potravin

Povšimnutí změn	Absolutní četnost	Relativní četnost
Ano - pozitivní	92	36 %
Ano – nedostatečné	42	17 %
Ano – je mi to jedno	40	16 %
Ne, nevšiml jsem si	80	31 %
CELKEM	254	100 %



Graf 14 – procentuální rozdělení respondentů podle toho, zda si všimli změn v označování potravin

16. otázka – Co vám chybí na obalech potravin, popřípadě jaké byste provedli změny?

V této části dotazníku byl ponechán prostor pro vlastní odpovědi a názory na uvedené změny ve značení potravin. Respondenti měli možnost zanechat vlastní komentář k těmto změnám a případně se vyjádřit k tomu, jaké údaje jim na obalech chybí, popřípadě jaké by uvítali změny v označování potravin. Příklady nejzajímavějších odpovědí jsou uvedeny pod touto otázkou.

U této otázky se vyskytovaly tyto odpovědi:

- „Na obalech bych uvítala větší a hlavně přehlednější označení alergenů, např. nějaké symboly; aby to pro jedince s alergeny, bylo přehlednější nebo třeba nějaké barevné odlišení, že třeba etikety pro „normálního člověka“ by byly bílé a třeba pro bezlepkáře třeba zelené.“
- „Zvětšení písma u složení potraviny a umístění data spotřeby na jedno normované místo a ne aby se to u každého produktu hledalo. Myslím tím dat to stejně na oplatky, pet lahve plechovky apod. třeba vedle složení potraviny.“
- „Občas je napsáno, že produkt je vyroben v EU, ale není napsána země. U některých potravin např. müsli jako výrobce ukázáno ČR i když se v Česku jenom takové mixy míchají ale samotné suroviny se nepěstují.“
- „Vadí mi nejednotné názvy u aditiv (někdy jsou tam E, jindy názvem), u vícejazyčných překladů jsou jednotlivé části na více místech (složení, původ, datum spotřeby, apod.), což je nepřehledné.“
- „Chybí mi tam například údaj o glykemickém indexu, například u některých výrobků z DM drogerie, které jsou jejich značkou chybí přeložený text, co je na obalu - v češtině tam sice je, ale ne vše.“
- „Zvlášť vypsaná škodlivá a neškodlivá aditiva; na džusech zakázat uvádění 100% džus, pokud je vyroben z koncentráту; a jiné klamavé nápisy (od nového roku je nutno uvádět látky akorát v jedné kategorii (sladidla, barviva, aditiva), tudíž látky, které plní více funkcí jsou zařazeny do jedné kategorie a výrobce si pak s klidem troufne napsat na obal např. bez umělých barviv.“
- „Na zboží by mělo být označení země původu někdy je to jenom asi reklama nevěřím tomu co tam píšou např. v Albertu mají reklamu že maso je z českých chovů a na obale čtete vyrobeno v Německu, chov v Německu a baleno v Polsku tak co si o tom mám myslet, polské věci nekupuji.“
- „V prodejnách seznam éček aby si to zákazník mohl okamžitě zkontrolovat...i když dneska máme chytré telefony... chybí mi tučně alergeny vyznačeny a oddělené kolonky, která Ečka obsahuje výrobek, je to schválně nepřehledně...“
- „Nutnost uvádět genetickou modifikaci potravin, použitých ve všech složkách produktu (třeba firma nakupuje polotovar, který použil GMO, ale sama do něj nic GMO nepřidává v cestě k finálnímu produktu).“
- „Konkrétní složky vypsané slovy, ne jen pod číslem. Dále konkrétně vypsaný rostlinný tuk a konkrétně barviva. Chci, aby bylo vše přesně vypsané - co, kolik, jakým způsobem. Chci znát přesný obsah.“

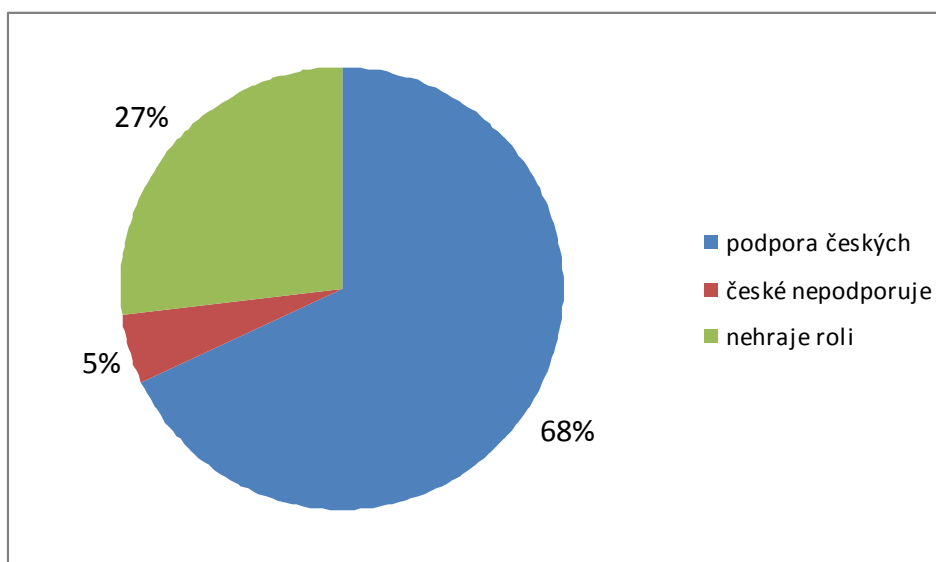
- „Větší, tučné a barevné písmo.“
- „Označování GMO drožd'ového extraktu.“
- „Cena za 1 kg hlavního podílu – např. u šunky cena za 1 kg masa“
- „Větší písmena a větší přehlednost“
- „Určitě bych uvítala, kdyby bylo zboží označeno větším písmem a popravdě - původ, složení. A při zkrácení nebo dezinformaci původu či složení, postih výrobce.“
- „Jednotně a rychle vyhledatelná země původu.“
- „Viditelnost a specifičnost důležitých informací: spotřeba, původ, obsah.“
- „Barevné rozlišení aditiva do tabulky dle zdravotní závadnosti.“
- „Označit barevně aditiva podle škodlivosti, nutriční hodnoty odpovídající skutečné hmotnosti potraviny (nejen na 100 g).“
- „Obal (např. sáček) by mohl být transparentnější. U vajec mi vadí, že obal a vejce jsou značené jinou zemí původu. Vadí mi, že je často uvedeno „pochází z EU“.“
- „Ne vždy je z obalu jasná země původu, někdy je uvedena země balení potravin. Chybí mi jasná informace o zemi původu suroviny.“
- „Stále je používáno příliš malé písmo, datum spotřeby je na místě, kde není zřetelné, není jednoznačný původ.“

17. otázka – Dáváte přednost českým výrobkům před zahraničními?

U této otázky bylo cílem zjistit, zda spotřebitelé dávají přednost nákupu českých výrobků před zahraničními. Většina dotázaných vyjádřila podporu pro české výrobky. V následující otázce je uvedeno, z jakých důvodů se spotřebitelé rozhodují pro nákup zahraničních výrobků.

Tabulka 16 – rozdělení respondentů podle preferencí českých výrobků

České výrobky	Absolutní četnost	Relativní četnost
Podpora českých	172	68 %
České nepodporuje	13	5 %
Nehraje roli	69	27 %
CELKEM	254	100 %



Graf 15 – procentuální rozdělení respondentů podle preferencí českých výrobků

18. otázka – Dáváte přednost nákupu potravin v zahraničí?

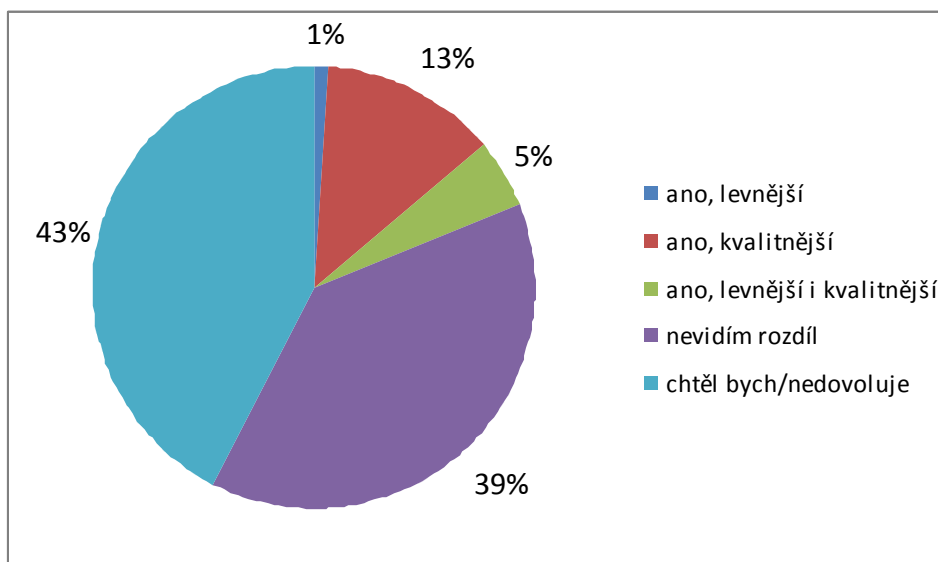
Vzhledem k velmi diskutovanému tématu ohledně zahraničních potravin mě v této otázce zajímal názor spotřebitelů na potraviny prodávané za hranicemi České republiky. Dotazoval jsem se, zda lidé preferují zahraniční výrobky kvůli vyšší kvalitě, nižší ceně, popřípadě kombinaci obojího. K mému zjištění z odpovědí vyplynulo, že většina lidí tyto faktory vůbec nerozlišuje a v sortimentu českých i zahraničních výrobků nevidí rozdíl. O něco

Dotazník

vyšší procento by však uvítalo možnost nákupu v zahraničí, ale situace jim to z nějakého důvodu neumožňuje.

Tabulka 17 – rozdělení respondentů podle preferencí nákupu v zahraničí

Zahraňiční výrobky	Absolutní četnost	Relativní četnost
Ano, levnější	2	1 %
Ano, kvalitnější	32	12 %
Ano, levnější i kvalitnější	12	5 %
Nevidím rozdíl	99	39 %
Chtěl bych / nedovoluje	109	43 %
CELKEM	254	100 %



Graf 16 – procentuální rozdělení respondentů podle preferencí nákupu v zahraničí

19. otázka – Využíváte nákupu potravin on-line?

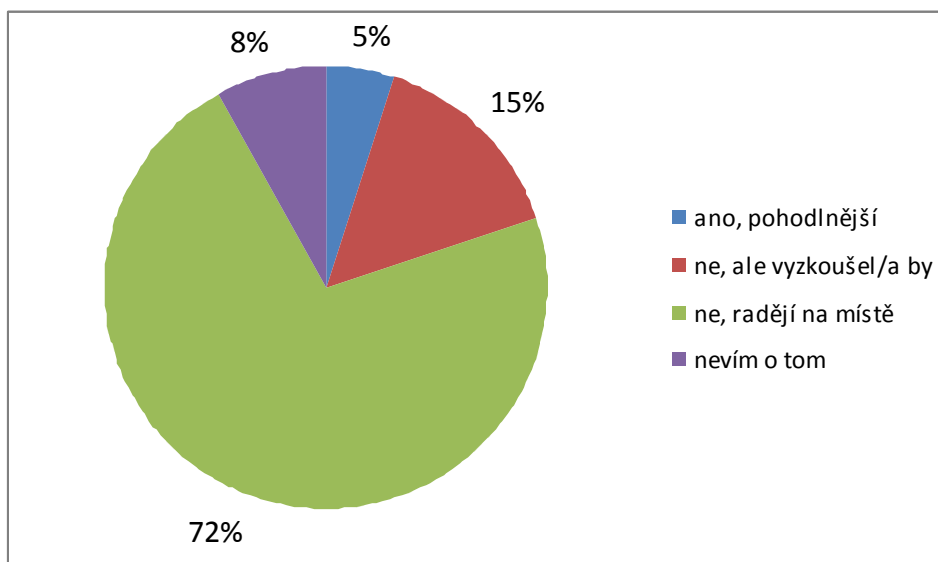
Jedním z moderních trendů současné doby je i nákup potravin na dálku, prostřednictvím on-line webových služeb. Spotřebitelé tak byli tázáni, zda o této možnosti vědí, preferují ji jako pohodlnější nebo raději nakupují na místě a zda by tuto možnost chtěli vyzkoušet. Vzhledem k faktu, že tuto službu prozatím poskytuje pouze společnost Tesco, není tento trend u nás velmi

Dotazník

rozšířený a většina spotřebitelů preferuje nákup přímo v místě prodeje. V případě rozšíření těchto služeb i u ostatních společností je možné, že se v budoucnu zvedne zájem o tyto služby.

Tabulka 18 – rozdělení respondentů podle nákupu potravin on-line

Nákup potravin on-line	Absolutní četnost	Relativní četnost
Ano, pohodlnější	13	5 %
Ne, ale vyzkoušel/a by	39	15 %
Ne, raději na místě	182	72 %
Nevím o tom	20	8 %
CELKEM	254	100 %



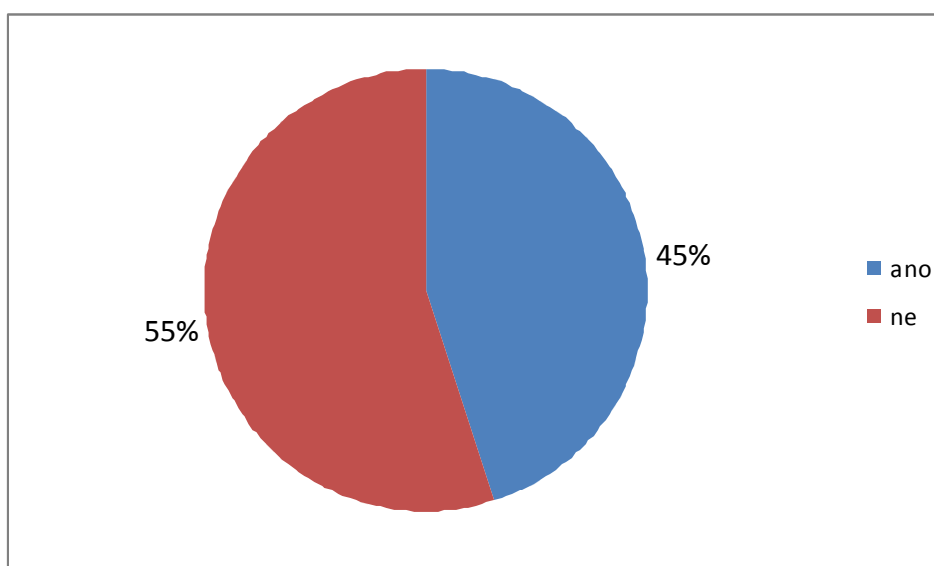
Graf 17 – procentuální rozdělení respondentů podle nákupu potravin on-line

20. otázka – Nakupujete Biopotraviny?

U biopotravin se často sleduje poměr ceny vůči kvalitě. Vyšší cena a odlišné senzorycké vlastnosti těchto výrobků mnohé spotřebitele odradí od nákupu. Dotazování v této otázce odpovídali, zda tento typ potravin nakupují a v případě nezájmu o tyto potraviny měli možnost uvést důvod, proč tomu tak je.

Tabulka 19 – rozdělení respondentů podle nákupu biopotravin

Nakupujete biopotraviny	Absolutní četnost	Relativní četnost
Ano	115	45 %
Ne	139	55 %
CELKEM	254	100 %



Graf 18 – procentuální rozdělení respondentů podle nákupu biopotravin

U možnosti „Ne – důvod“ se vyskytovaly tyto odpovědi:

- „Ne, nevěřím že jde skutečně kvalitní výrobek. bez použití chemikálií může být produkt např. zaplísněn.“
- „K biopotrav. nemám velkou důvěru, nevěřím tomu, že jsou vždy bio a jejich cena je často zbytečně velká.“

- „Nesoudím všechny výrobce bio, ale dělal jsem několik let ve výrobě a teď ve státním dozoru.“
- „Sice není využíváno konvenčních metod zemědělství, ale cena za BIO potraviny je příliš vysoká.“
- „Některé ano, ale např. bio zelenině a ovoci v obchodě nevěřím, raději si je vypěstuju sama.“
- „Nebudu platit víc za něco, co se dá sehnat levněji. bio je pro mne jen trend...“
- „Myslím že není až tak velký rozdíl mezi kvalitní potravinou a bio.“
- „Jsou pro důchodce drahé.“
- „Kupuji přímo od místních.“
- „Máme z vlastní zahrádky.“
- „Jsou chuťově horší a zbytečně drahé.“
- „Raději si doma vyrobím sama ze surovin od soukromníků levnější se známým složením.“
- „Většinou mi nechutnají, nevypadají dobře, brzy se kazí, cena, jsem zvyklá na „umělotiny“ a nevdá mi to.“
- „Nekupuji pravidelně, spíš nárazově - nemám pocit, že by se kvalitou výrazně lišily od běžných.“
- „Nemyslím si, že neBio potraviny jsou horší nebo méně zdravé.“
- „Jen občas, jsou drahé a pokud je bio jogurt ve stejném plastovém kelímku jako nebio, co k tomu dodat.“
- „V obchodě se tomu nedá věřit. Pokud už kupuji Bio tak jedině od přímého dodavatele, kterému věřím.“
- „1. finance; 2. některé "bio" potraviny máme vlastní (vejce, marmelády, ovoce, zelenina...).“
- „Není důvod, dost domácích potravin si seženeme samy nebo od známých či menších/lokálních výrobců.“
- „V mnoha případech je to pouze reklama - s opravdovým "bio" nemají nic společného.“
- „Jsou drahé a mnoho nesplňuje skutečnost, že jde opravdu o bio potravinu.“
- „Mám statek - ekologické zemědělství -> BIO mléko, maso, mléčné výrobky. Kupovaným BIO potr. Nevěřím“.
- „Většina je podle mě zbytečně předražená + mají podle mě kolikrát stejnou kvalitu jako ty NeBio.“

Dotazník

- *„Nakupuji bio potraviny pouze z farmy a z ověřených zdrojů. Obyčejné produkty z marketů ne.“*

21. otázka – Geneticky modifikované organismy stále rozdělují spotřebitele na zastánce a odpůrce. Jaký na ně máte názor?

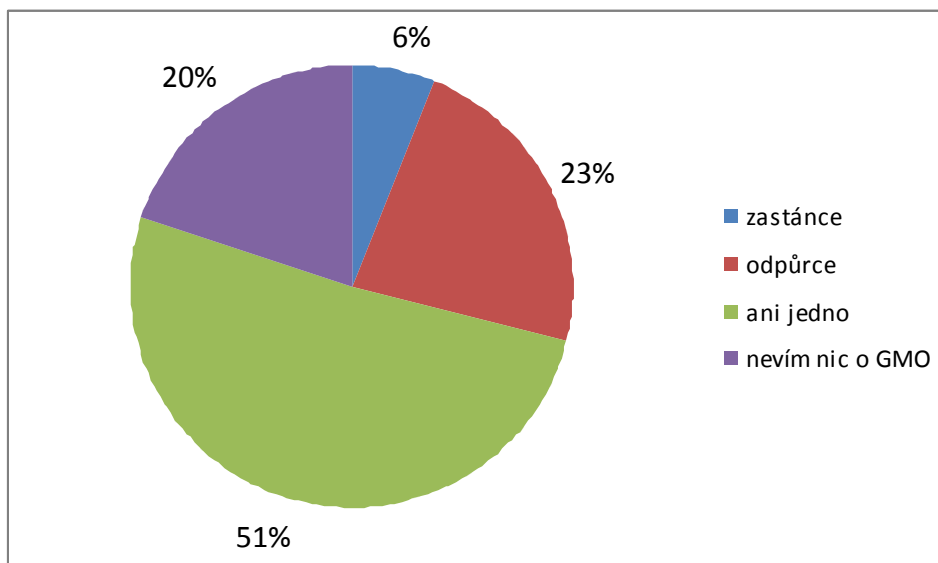
Poslední otázka byla zaměřena na Geneticky modifikované organismy. Jelikož toto téma stále vzbuzuje velké diskuze u nás i ve světě a rozděluje spotřebitele na zastánce a odpůrce GMO, předmětem zájmu byl názor českých spotřebitelů na tyto výrobky. Vzhledem k nízké

Dotazník

informovanosti veřejnosti na toto téma a nedostatku vědeckých poznatků s výhledem do budoucna a možných dopadů GMO na lidské zdraví a životní prostředí, respondenti nejčastěji uváděli, že se nepřiklání ani k jedné možnosti nebo o těchto organismech nic neví. Mezi odpůrce GMO se řadilo 23 % dotazovaných a mezi zastánce pouhých 6 %.

Tabulka 20 – rozdělení respondentů podle názoru na GMO

Názor na GMO	Absolutní četnost	Relativní četnost
Zastánce	16	6 %
Odpůrce	59	23 %
Ani jedno	129	51 %
Nevím nic o GMO	50	20 %
CELKEM	254	100 %



Graf 19 – procentuální rozdělení respondentů podle názoru na GMO

8 Diskuze

Dotazník vyplnilo celkem 254 respondentů.

Důležité odpovědi si rozebereme.

Většina respondentů byly ženy, které tvořily 87% všech dotazovaných, zatímco mužů bylo pouze 13%. Ze sociologického hlediska jsou ženy k podobným dotazníkům otevřenější a ochotnější se podobných průzkumů účastnit. Jsou to také právě ony, které většinou zaujímají roli nakupujícího. U věkového rozdělení respondentů můžeme pozorovat nejvyšší procento v kategorii od 21 do 40 let (69%). Mladší lidé stále žijí s rodiči a jelikož ti nakupují většinu potravin za ně, nevěnují tolik pozornosti etiketám při nákupu potravin. Starší lidé, zejména v důchodovém věku většinou neměli přístup k online verzi dotazníku a měli tak možnost vyplnit pouze papírovou formu. V otázce nejvyššího dosaženého vzdělání byli nejčastěji lidé se středoškolským vzděláním ukončeným maturitou (47%) a jako další lidé s ukončenou vysokou školou (31%). Nejvíce respondentů stále žije ve společné domácnosti s rodiči (44%), poměrně rovnoměrné bylo zastoupení respondentů, kteří žijí s partnerem (27%) nebo s partnerem a s dětmi (20%) a nejméně respondentů uvedlo, že žijí sami (9%). Jednotlivá zastoupení podle počtu obyvatel v místě trvalého bydliště jsou téměř vyrovnaná (kolem 30% pro obyvatele malých vesnic i větších měst). V oblasti dodržování stravovacích návyků uvedlo 76% respondentů, že během dne zkonsumují nejméně 4 porce jídla a 22% respondentů alespoň 3 porce jídla. 1 nebo 2 porce jídla denně konzumuje shodný počet respondentů, tedy 1%. Z hlediska stylu stravování byli respondenti rozdělení na strážníky bez omezení (76%), osoby držící nějakou formu diety, ať už ze zdravotních nebo z jiných důvodů (9%), vegetariány (5%) a vegany (1%). V této otázce měli respondenti možnost uvést jakýkoli jiný druh případného omezení stravování. Nejčastější odpovědí pak bylo, že se lidé snaží konzumovat zdravou nebo racionální stravu anebo trpí nějakou formou intolerance k určitému typu potravin. Z ekonomického hlediska dotazník zjišťoval, jakou částku jsou spotřebitelé ochotní utratit týdně na jednu osobu za potraviny. Větší část respondentů u této otázky uvedla, že tyto výdaje za potraviny nepočítají (41%). V celkovém rozmezí od méně než 500 Kč do více než 1 000 Kč pak nejvíce spotřebitelé utrací v rozmezí 500 – 750 Kč týdně za jednu osobu (28%). U frekvence nákupů uváděli respondenti nejčastěji, že chodí nakupovat každý den (30%) nebo jednou za týden, zejména větší nákup (28%). I k této otázce se mohli respondenti vyjádřit dle svého uvážení, vzhledem k tomu, že v nabídce nebyly zdaleka všechny možnosti. U těchto ostatních odpovědí

se nejčastěji objevovala varianta nákupu 2x – 3x týdně a to zejména v případě čerstvých potravin, jako je pečivo nebo když v domácnosti některý typ potravin chyběl. Když už spotřebitelé vyráží nakupovat, nejčastěji si berou na pomoc nákupní seznam, ale přiznávají, že pokud v místě prodeje narazí na věci, které chtějí nebo potřebují a neměli je původně v plánu, jsou ochotní je zahrnout do nákupu (67%), menší část respondentů uvedla, že vyráží nakupovat zásadně bez nákupního seznamu (30%). Nejčastěji pak nakupují v supermarketech (73%), které mají z hlediska dostupnosti nejhustší síť prodejen. Překvapivým zjištěním bylo, že se spotřebitelé snaží téměř v polovině případů nakupovat potraviny přímo od výrobce (41%) a část z nich navštěvuje i farmářské nebo lokální trhy (14%).

Druhá část dotazníku se zaměřovala spíše na postoj spotřebitelů k informacím, které mohou najít na etiketách výrobků. V celkovém součtu 84% spotřebitelé uváděli, že sledují údaje na obalech, a to buď všechny údaje, většinu nebo jen některé. Pouze 16% spotřebitelů údaje na obalech nečte. Pokud respondenti četli údaje na obalech, nejčastěji to bylo datum spotřeby (72%), jednotlivé složky použité pro výrobu výrobku (57%) a aditiva (41%), dále pak energetickou hodnotu výrobku (39%), umělá sladidla (36%) a konzervanty a stabilizátory (33%). Menší procento se zajímalo o barviva (23%) a alergeny (13%). V případě jiných odpovědí, než těch v nabídce se spotřebitelé zajímali o množství dusitanů a soli, typ tuku, podíl masa ve výrobku a také o výrobce a zemi původu. Z hlediska rozdělení parametrů, které nejvíce ovlivňují nákup potravin, se hodnotily jednotlivé parametry v rozmezí od 1 do 3, přičemž 1 znamenalo, že parametr spotřebitele ovlivňuje při nákupu nejvíce a 3, že tento parametr spotřebitele při nákupu vůbec neovlivňuje. Dotázaní uvedli jako nejdůležitější parametr složení výrobku (153 respondentů) a trvanlivost (142 respondentů) a až na třetím místě rozhodovala o nákupu cena výrobku (132 respondentů). Vzhledem k nedávným změnám, které proběhly v rámci české i evropské legislativy ve značení potravin, byli respondenti tázáni, zda si všimli nějakých změn ve značení výrobků. V celkovém součtu 69% si respondenti těchto změn všimli, z toho 36% vnímalo změny jako pozitivní, 17% jako nedostatečné a 16% si těchto změn všimlo, ale nepřikládali tomu žádnou váhu. 31% respondentů tuto změnu nezaregistrovalo. V nadcházející otázce, která se zaměřovala na konkrétní požadavky spotřebitelů na označování potravin a jejich názor na změny, které by vedly k lepšímu, se sešlo velké množství odpovědí. Část spotřebitelů vnímala proběhlé změny jako pozitivní, ale nedostačující a doplnily tak tento průzkum o vlastní názory. Nejčastěji uváděli, že je velikost písma stále malá, informace o výrobku jsou nevhodně rozmístěny, zmiňovali také nevhodné značení aditiv, ať už se jedná o matoucí označování názvu nebo číselného kódu přídatné látky nebo schopnost rozeznání přídatných látek škodlivých od méně

škodlivých, rozlišování alergenů podle vizuálních změn, například pomocí piktogramů nebo barevných symbolů a nevhodnost unifikovaného značení „Vyrobeno v EU“. Na otázku, zda spotřebitelé preferují české výrobky nad zahraničními, uvedlo 68% respondentů, že ano, což můžeme vnímat jako velmi pozitivní údaj. Pouze 5% respondentů české výrobky nepodporuje a pro 27% lidí země původu nehraje roli. V další otázce se vzápětí dozvídáme, že když už se lidé rozhodnou pro nákup v zahraničí, vnímají zahraniční výrobky jako levnější (1%) nebo kvalitnější (13%) nebo kombinaci obojího (5%). 39% odpovídajících nevidí v kvalitě mezi českými a zahraničními výrobky žádný rozdíl, avšak 43% respondentů by rádo nakupovalo v zahraničí, ale situace jim to v současné době neumožňuje. K jednomu z trendů moderní doby patří také nákup potravin on-line, tedy prostřednictvím internetu z pohodlí domova. Přesto však 72% respondentů tento typ nákupů nepodporuje a raději volí možnost nákupu přímo na místě, 15% by tuto možnost rádo vyzkoušelo a pro 5% tazatelů je tato možnost nákupu pohodlnější. 8% respondentů o této možnosti dosud nevědělo. Tento trend u nás není příliš rozšířený, protože ho nabízí prozatím jediná společnost a tou je společnost Tesco. Nákup pomocí takto poskytovaných služeb může mít ale i negativní stránky, a to zejména v případě výrobků s nižší trvanlivostí nebo vyšší cenou produktů, vzhledem k poskytované službě. Poslední dvě otázky tohoto dotazníku byly zaměřeny na Biopotraviny a Geneticky modifikované organismy. V případě biopotravin takto označené výrobky nakupuje 45% dotázaných, ale 55% tyto výrobky nenakupuje a to z mnoha důvodů, mezi něž patří zejména nedůvěra v tyto výrobky a vyšší cena. Část dotázaných vyhledává bioprodukty přímo od výrobců nebo si produkty pěstuje doma. Geneticky modifikované organismy nejsou v České republice příliš rozšířené, přesto se s nimi u některých výrobků (např. olejů) můžeme setkat. V poslední otázce mě tedy zajímal postoj českých spotřebitelů k těmto výrobkům. Mezi zastánce GMO se zařadilo 6% respondentů a mezi odpůrce celých 23%. Jako neutrální možnost zvolilo 51% respondentů a v případě zbylých 20% se jednalo o respondenty, kteří o GMO neměli dostatek informací. Z těchto výsledků je patrné, že lidé nemají dostatek podložených zdrojů o významu, funkci a dopadech GMO na zdraví spotřebitelů nebo na životní prostředí, proto se těmto výrobkům raději vyhýbají.

Obdobné průzkumy jako je tento, probíhají v rámci celého světa. Jedním z takových příkladů je průzkum provedený mezi spotřebiteli v Kanadě, kterého se zúčastnilo 259 celkem 253 spotřebitelů, z toho 81% žen, ve věku 35 až 54 let (35%), se středoškolským vzděláním (34%). Výsledky tohoto průzkumu jsou tedy velmi podobné jako u průzkumu v této práci. (Lindhorst, 2007)

9 Závěr

Označování potravin je důležité z hlediska informování spotřebitele o složení výrobku, původu, nutriční hodnotě, výrobcí aj. Na přelomu roku proběhly dvě změny v označování potravin a to jak v rámci české, tak i evropské legislativy. Změny se převážně týkaly velikosti písma, označování alergenů, značení nebalených potravin, označování původu masa a podílu vody ve výrobcích. Někteří spotřebitelé tyto změny stále shledávají jako nedostatečné.

Označováním potravin se zabývá Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 a zákon č. 139/2014. Označování každého specifického druhu potravin upravují zákony, vyhlášky a nařízení, která se těmito potravinami zabývají a určují, jak se tyto potraviny vyrábí, zpracovávají a označují.

Tato práce pojednává o jednotlivých pojmech v rámci značení potravin, o povinných údajích, které je nutné značit na výrobcích, o značení jednotlivých typů potravin a s tím spojenou legislativou označováním potravin. Specifické typy potravin jsou rozděleny do jednotlivých kategorií a u každé z nich je popsáno jejich správné označování. V návaznosti na proběhlé změny v označování potravin jsou k dispozici srovnání mezi starým a novým způsobem označování a příklady etiket na potravinách v rámci platné legislativy.

Závěr této je zaměřen na zpracování dotazníku na téma „Zajímáte se o informace na obalech potravin“, ve kterém se zjišťuje, zda spotřebitelé čtou informace na obalech potravin, jaké mají požadavky na označování potravin, případně jaké by provedli změny. Z výsledku tohoto průzkumu vyplývá, že většina lidí se o údaje na potravinách zajímá, i když mnohdy všem údajům nerozumí. Některé odpovědi přinesly nové poznatky o postojích spotřebitelů k informacím dostupných na obalech potravin.

10 Souhrn

Bakalářská práce na téma: Právní požadavky na označování potravin, byla vypracována v letech 2014 – 2015 na Ústavu posklizňové technologie zahradnických produktů na Zahradnické fakultě Mendelovy univerzity v Brně.

Tato práce je rozdělena do dvou hlavních částí – literární a praktickou.

Teoretická část je rozdělena do 6 kapitol, které se zabývají vymezením základních pojmů v označování potravin. Mezi tyto pojmy patří například definice potraviny, zdravotně nezávadné potraviny nebo vymezení pojmů Biopotravina nebo Geneticky modifikované organismy. Další kapitola se zabývá základními požadavky na označování potravin a popisuje všeobecně platné zásady pro označování potravin, význam a funkci balení potravin, povinné údaje a význam jednotlivých údajů na obalech. Následující kapitola popisuje zvláštní požadavky na označování specifických typů potravin, jako je čerstvé ovoce a zelenina a zpracované produkty z nich (marmelády, džemy, kečupy, nealkoholické nápoje, pivo, víno a lihoviny). Poslední kapitola této části pojednává o proběhlých změnách v legislativě označování potravin na české i evropské úrovni a poskytuje náhled na srovnání etiket výrobků podle starých i nových právních požadavků.

Praktická část je zaměřena na průzkum u veřejnosti o požadavcích spotřebitelů na označování potravin. Je zpracována formou dotazníku, který obsahuje 21 otázek, které jsou následně vyhodnoceny formou popisků, tabulek a grafů. Výsledky tohoto výzkumu jsou rozebrány v diskuzi.

Klíčová slova: označování potravin, potravinářská legislativa, etikety potravin, obaly potravin

11 Resume

Bachelor's thesis on the topic: Legal requirements for food labelling was written from 2014 – 2015 at the Department of Post-Harvest Technology of Horticultural Products, Faculty of Horticulture, Mendel University in Brno.

This thesis is dividend into two main parts – literary and practical.

The literary part is dividend into 6 chapters, which focus on defining the basic concepts in food labelling. These concepts include for example definition of food, healthy food or terms like „Bio“ or „GMO“. Next chapter includes basic requirements for food labelling and describes general valid standards of food labelling, meaning and function of food packages, compulsory informations on packages and the meaning of these informations. Following chapter covers special requirements for labelling specific types of food, such as fresh fruit and vegetables and processed products of those (marmalade, jam, ketchup, non-alcoholic beverages, beer, wine and spirits). Last chapter of this part covers the recent changes in legal requirements for food labelling on Czech and European standards and shows the comparison of food labels according to the old and the new law requirements.

The practical part of this thesis is focused on a survey among the public on the requirements of consumers on food labelling. It is processed by a questionnaire that contains 21 questions, which are then evaluated through captions, tables and graphs. Results of this research are discussed in the debate.

Key words: food labelling, legal requirements for food, food labels, food packages

12 Seznam použité literatury

ALBERT, Janice. *New technologies and food labelling: the controversy over labelling of foods derived from genetically modified crops*. Innovations in Food Labelling, 2010. Pp. 153-167.

FEATHERSTONE, Susan. *Food regulations, standards and labelling. A Complete Course in Canning and Related Processes (Fourteenth Edition)*, 2015. Pp. 21-61.

KADLEC, Pavel, Karel MELZOCH a Michal VOLDŘICH. *Co byste měli vědět o výrobě potravin?: technologie potravin*. Vyd. 1. Ostrava: Key Publishing, 2009, 536 s. Monografie (Key Publishing). ISBN 978-80-7418-051-4.

KAŽMIERSKI, Tomáš. *Genetické modifikace - možnosti jejich využití a rizika*. Praha: Ministerstvo životního prostředí České republiky, 2008, 48 s. ISBN 978-80-7212-493-0.

LINDHORST, Kathleen. *Rural Consumer's Attitudes: Towards Nutrition Labelling*. Canadian Journal of Diethetic Practice and Research, 2007. Pp. 146-149.

MICHALOVÁ, Irena. *Značky a informace na potravinách*. 1. vyd. Praha: Sdružení českých spotřebitelů, 2006, 44 s. Průvodce spotřebitele. ISBN 80-239-6652-9.

SUKOVÁ, Irena. *Průvodce označováním potravin*. 1. vyd. Praha: Ústav zemědělských a potravinářských informací, 2006, 36 s. ISBN 80-7271-174-1.

SUKOVÁ, Irena. *Označování potravin průvodce pro spotřebitele*. Praha, Ministerstvo zemědělství, Odbor bezpečnosti potravin, 2014. 68 s. ISBN 978-80-7434-169-4

TOMASKA, L. D. *Food Additives: Food Additives – General*. Encyclopedia of Food Safety, 2014. Pp. 449-454.

VRBOVÁ, Tereza. 2001. *Víme, co jíme?: aneb: průvodce "Éčky" v potravinách*. EcoHouse, 268 s. ISBN 80-238-7504-3.

WOODS, Simon. *Vinné etikety: jak vybírat víno podle etikety*. České vyd. 1. Praha: Ottovo nakladatelství, 2005, 64 s. ISBN 80-7360-225-3.

Právní předpisy

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. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/ALL/?uri=CELEX:32002R0178>.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1831/2003 ze dne 22. září 2003 o sledovatelnosti a označování geneticky modifikovaných organismů a sledovatelnosti potravin a krmiv vyrobených z geneticky modifikovaných organismů a o změně směrnice 2001/18/ES. Dostupné z: <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/ALL/?uri=CELEX:32003R1830>

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty. Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1021309&docType=ART&nid=11428>

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 6. července 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebiteli. Dostupné z: <http://www.foodnet.cz/slozka/?jmeno=Na%C5%99%C3%ADzen%C3%AD+o+poskytov%C3%A1n%C3%AD+informac%C3%AD+o+potravin%C3%A1ch+spot%C5%99ebitel%C5%AFm&id=888>

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o údajích týkajících se potravin z hlediska jejich nutriční hodnoty a vlivu na zdraví. Dostupné z:

[http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:012:0003:0018:CS:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:012:0003:0018:CS:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:012:0003:0018:CS:PDF)

Nařízení EP a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012, o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin. Dostupné z: [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:cs:PDF)

[lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:cs:PDF](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:cs:PDF)

Vyhláška Ministerstva Vnitra č. 404/2008 Sb. ze dne 18. listopadu 2008, kterou se mění vyhláška č. 328/2000 Sb. o způsobu zhotovení některých druhů hotově baleného zboží, jehož množství se vyjadřuje v jednotkách hmotnosti nebo objemu. Dostupné z:

<http://www.psp.cz/sqw/sbirka.sqw?cz=404&r=2008>

Vyhláška č. 153/2013 Sb. ze dne 1. července 2013, kterou se mění vyhláška č. 157/2003 Sb. kterou se stanoví požadavky na čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování. Dostupné z:

<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1006197&docType=ART&nid=11816>

Vyhláška č. 330/2013 ze dne 16.10.2013, kterou se mění vyhláška č. 335/1997 Sb., kterou se provádí změny zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí ve znění pozdějších předpisů. Dostupné z: http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_vyhlaska-2013-330-novela-335-1997.html

Zákon č. 120/2008 Sb., 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 další související zákony. Dostupné z:

<http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/legislativa/chronologicky-prehled-predpisu-mze/zakon-2008-120-potraviny.html>

Zákon č. 139/2014 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, ve znění pozdějších předpisů. Dostupné z:

http://eagri.cz/public/web/file/336866/Informativni_text_uplneho_zneni_zakona_o_potravinach_k_1._lednu_2015.pdf

Zákon č. 18/2012 Sb. ze dne 1. ledna 2013, kterým se mění zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů. Dostupné z:

http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html

Zákon č. 94/2004 ze dne 29. ledna 2004, kterým se mění zákon č. 477/2001 Sb., o obalech a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících předpisů, a zákon č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. Dostupné z:

<http://www.esipa.cz/sbirka/sbsrv.dll/sb?DR=SB&CP=2004s094>

Zákon č. 216/2000 ze dne 27. června 2000, kterým se mění zákon č. 115/1995 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících právních předpisů. Dostupné z:

<http://www.psp.cz/sqw/sbirka.sqw?cz=216&r=2000>

Seznam použité literatury

Zákon č. 452/2001 ze dne 29. listopadu 2001, Sb., o ochraně označení původu a zeměpisných označení a o změně zákona o ochraně spotřebitele. Dostupné z:

<http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1007840&docType=ART&nid=11816>

Internetové zdroje

HTTP 1: MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. Potraviny nového typu. Bezpecnostpotravin.cz [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství. ©2015 Dostupné

z: <http://bezpecnostpotravin.cz/kategorie/potraviny-noveho-typu.aspx>

HTTP 2: Obrázky 1, 2. SUKOVÁ, Irena. Potraviny nového typu. Dostupné z:

http://www.agronavigator.cz/UserFiles/File/Sukov_PNTweb.pdf

HTTP 3: Obrázek 3. Bio-list. Biospotřebitel.cz [online]. © Biospotřebitel.cz Dostupné

z: <http://biospotrebitel.cz/chci-znat-bio/jak-poznam-bio/znaceni-biopotravin>

HTTP 4: Obrázek č. 4. Příklad uvádění nutričních hodnot. Gastroprofesor.cz [online].

©Gastroprofesor.cz Dostupné z: <http://www.gastroprofesor.cz/clanek/nutricni>

HTTP 5: MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. A-Z Slovník pro spotřebitele.

Bezpecnostpotravin.cz [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství. ©2015 Dostupné

z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/76640.aspx>

HTTP 6: STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Přídavné látky

(aditiva). Szpi.gov.cz [online]. Brno: Státní zemědělská a potravinářská inspekce. ©2015

Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1005724>

HTTP 7: MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. Přehled potravinářských přídavných látek podle

E-kódu. Bezpecnostpotravin.cz [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství. ©2015

Dostupné z:

http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/prilohy/Seznam_PPL_fin_pdf.pdf

HTTP 8: MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. Potraviny balené ve výrobě.

Bezpecnostpotravin.cz [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství. ©2015 Dostupné z: http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/uzei/udaje_na_potr._balene_ve_vyrobe1.pdf

HTTP 9: MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. A-Z Slovník pro spotřebitele.

Bezpecnostpotravin.cz [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství. ©2015 Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/az/termin/76619.aspx>

HTTP 10: STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE. Szpi.gov.cz

[online]. Brno: Státní zemědělská a potravinářská inspekce. ©2015 Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1020279&docType=ART&nid=11714>

HTTP 11: MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ. Přídavné látky v potravinách.

Bezpecnostpotravin.cz [online]. Praha: Ministerstvo zemědělství. ©2015 Dostupné z: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/publikace/P%C5%99%C3%ADdatn%C3%A9%A9%20%C3%A1tky%20v%20potravin%C3%A1ch%20PK.pdf>

HTTP 12: SEDLÁČEK, Milan. Znalec vín, encyklopedie vína, vinařství a vinohradnictví. [online]. Valtice, ©2015 Dostupné z: <http://www.znalecvin.cz/vino/>

HTTP 13: Obrázky 8 a 9. Vzory etiket vína podle nových právních předpisů. Szpi.gov.cz [online]. Brno: Státní zemědělská a potravinářská inspekce. ©2015 Dostupné z: <http://www.szpi.gov.cz/docDetail.aspx?docid=1032843&docType=ART&nid=11428>

HTTP 14: Obrázek 10. Ukázka nové etikety u paštiky Májka od společnosti Hamé. Dostupné z: http://ekonomika.idnes.cz/zmeny-ve-znaceni-potravin-prvni-dil-o-citelnosti-fb3-/test.aspx?c=A141219_123358_test_fih

Seznam použité literatury

HTTP 15: Obrázky 11-14. Ukázka nových etiket pro výrobky společností Penam, Danone a Madeta. Dostupné z: <http://zpravy.aktualne.cz/ekonomika/nove-obaly-potravin/r~e047b42a005e11e49e9f002590604f2e/>

HTTP 16: BAartech.cz [online] Dostupné z: <http://bartech.cz/aktuality/etikety-v-potravinarstvi/>

HTTP 17: Obrázky 5, 6, 7. Logo Zaručená tradiční specialita, Chráněné zeměpisné označení, Chráněné označení původu. Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/svs/portal/potraviny-s-chranenym-nazvem/>

HTTP 18: KOCOUREK, Vladimír. Úvod do potravinářské legislativy 1.část – cíle a struktura právních a technických norem [online]. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická, 2012, 24 s. Dostupné z: <http://web.vscht.cz/~kocourev/files/Uvod-PL-skript.pdf>

Přílohy

13 Přílohy

Příloha č. 1 - Přehled potravinářských přídatných látek podle E-kódu

E-kód	Aditivum	Technologická funkce
E 100	Kurkumin	Barvivo
E 101	Riboflavin	Barvivo
E 102	Tartrazin (Yellow 5)	Barvivo
E 104	Chinolinová žlut' (Yellow 10)	Barvivo
E 110	Žlut' SY (syn. Gelborange S) (Yellow 6)	Barvivo
E 120	Košenila, kyselina karmínová, karmíny	Barvivo
E 122	Azorubin (syn. Carmoisin) (Azorubin Extra) (Red 10)	Barvivo
E 123	Amarant (syn. Viktoriarubin O) (Red 2)	Barvivo
E 124	Ponceau 4R (syn. Košenilová červeň A)	Barvivo
E 127	Erythrosin	Barvivo
E 128	Červeň 2G (Fast Crimson GR) (Red 11)	Barvivo
E 129	Červeň Allura AC	Barvivo
E 131	Patentní modř V	Barvivo
E 132	Indigotin (syn. Indigocarmine) (Blue 2)	Barvivo
E 133	Brilantní modř FCF (syn. Brilliant blue FCF) (Blue 1)	Barvivo
E 140	Chlorofyly a chlorofyliny	Barvivo
E 141	Mědnaté komplexy chlorofylů a chlorofylinů	Barvivo
E 142	Zeleň S	Barvivo
E 150 a	Karamel	Barvivo
E 150 b	Kaustický sulfitový karamel	Barvivo
E 150 c	Amoniakový karamel	Barvivo
E 150 d	Amoniak - sulfitový karamel	Barvivo
E 151	Čerň BN (syn. Brilliant black BN)	Barvivo
E 153	Medicínální uhlí (z rostlinné suroviny)	Barvivo

Přílohy

E 154	Hněď FK	Barvivo
E 155	Hněď HT	Barvivo
E 160 a	Karoteny	Barvivo
E 160 b	Annato, bixin, norbixin	Barvivo
E 160 c	Paprikový extrakt, kapsanthin, kapsorubin	Barvivo
E 160 d	Lykopen	Barvivo
E 160 e	Beta-apo-8'-karotenal	Barvivo
E 160 f	Ethylester kyseliny beta-apo-8'- karotenové	Barvivo
E 161 b	Lutein	Barvivo
E 161 g	Kanthaxanthin	Barvivo
E 162	Betalainová červeně, betanin (včetně extraktů z červené řepy)	Barvivo
E 163	Anthokyany	Barvivo
E 170	Uhličitan vápenatý	Barvivo, stabilizátor, protispékavá látka
E 171	Titanová běloba	Barvivo
E 172	Oxidy a hydroxidy železa	Barvivo
E 173	Hliník	Barvivo
E 174	Stříbro	Barvivo
E 175	Zlato	Barvivo
E 180	Litholrubin BK	Barvivo
E 200	Kyselina sorbová	Konzervant
E 202	Sorbát draselný	Konzervant
E 203	Sorbát vápenatý	Konzervant
E 210	Kyselina benzoová	Konzervant
E 211	Benzoát sodný	Konzervant
E 212	Benzoát draselný	Konzervant
E 213	Benzoát vápenatý	Konzervant
E 214	Ethylparahydroxybenzoát	Konzervant
E 215	Ethylparahydroxybenzoát sodná sůl	Konzervant

E 216	Propylparahydroxybenzoát	Konzervant
E 217	Propylparahydroxybenzoát sodná sůl	Konzervant
E 218	Methylparahydroxybenzoát	Konzervant
E 219	Methylparahydroxybenzoát sodná sůl	Konzervant
E 220	Oxid siřičitý	Konzervant, antioxidant
E 221	Siřičitan sodný	Konzervant, antioxidant
E 222	Hydrogenisiřičitan sodný	Konzervant, antioxidant
E 223	Disiřičitan sodný	Konzervant, antioxidant, bělicí činidlo
E 224	Disiřičitan draselný	Konzervant, antioxidant
E 226	Siřičitan vápenatý	Konzervant, antioxidant
E 227	Hydrogenisiřičitan vápenatý	Konzervant, antioxidant
E 228	Hydrogenisiřičitan draselný	Konzervant, antioxidant
E 230	Bifenyl	Konzervant
E 231	Orthofenylfenol	Konzervant
E 232	Orthofenylfenolát sodný	Konzervant
E 234	Nisin	Konzervant
E 235	Natamycin (syn. Pimaricin)	Konzervant
E 239	Hexamethylentetramin	Konzervant
E 242	Dimethyldikarbonát	Konzervant
E 249	Dusitan draselný	Konzervant, stabilizátor barviva
E 250	Dusitan sodný	Konzervant, stabilizátor barviva
E 251	Dusičnan sodný	Konzervant, stabilizátor barviva
E 252	Dusičnan draselný	Konzervant, stabilizátor barviva
E 260	Kyselina octová	Konzervant, regulátor kyselosti
E 261	Octan draselný	Konzervant, regulátor kyselosti

Přílohy

E 262	Octany sodné	Konzervant, regulátor kyselosti, sekvestrant
E 263	Octan vápenatý	Konzervant, stabilizátor, regulátor kyselosti
E 270	Kyselina mléčná	Regulátor kyselosti
E 280	Kyselina propionová	Konzervant
E 281	Propionát sodný	Konzervant
E 282	Propionát vápenatý	Konzervant
E 283	Propionát draselný	Konzervant
E 284	Kyselina boritá	Konzervant
E 285	Tetraboritan sodný	Konzervant
E 290	Oxid uhličitý	Balící plyn, pomocná látka (extrakční rozpouštědlo)
E 296	Kyselina jablečná	Regulátor kyselosti
E 297	Kyselina fumarová	Regulátor kyselosti
E 300	Kyselina askorbová	Antioxidant
E 301	Askorbát sodný	Antioxidant
E 302	Askorbát vápenatý	Antioxidant
E 304	Estery mastných kyselin s kyselinou askorbovou	Antioxidant
E 306	Extrakt s obsahem tokoferolů	Antioxidant
E 307	Alfa-tokoferol	Antioxidant
E 308	Gama-tokoferol	Antioxidant
E 309	Delta-tokoferol	Antioxidant
E 310	Propylgallát	Antioxidant
E 311	Oktylgallát	Antioxidant
E 312	Dodecylgallát	Antioxidant
E 315	Kyselina erythorbová (syn. kyselina isoaskorbová)	Antioxidant
E 316	Erythorban sodný (syn. isoaskorbát sodný)	Antioxidant
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)	Antioxidant

Přílohy

E 321	Butylhydroxytoluen (BHT)	Antioxidant
E 322	Lecitiny	Antioxidant, emulgátor
E 325	Mléčnan sodný	Antioxidant, plnidlo, zvlhčující látka
E 326	Mléčnan draselný	Antioxidant, regulátor kyselosti
E 327	Mléčnan vápenatý	Regulátor kyselosti, látka zlepšující mouku
E 330	Kyselina citrónová	Regulátor kyselosti, antioxidant, sekvestrant
E 331	Citráty sodné	Regulátor kyselosti, emulgátor, stabilizátor, sekvestrant
E 332	Citráty draselné	Regulátor kyselosti, stabilizátor, sekvestrant
E 333	Citráty vápenaté	Regulátor kyselosti, plnidlo, sekvestrant
E 334	Kyselina vinná	Regulátor kyselosti, antioxidant, sekvestrant
E 335	Vinany sodné	Stabilizátor, sekvestrant
E 336	Vinan draselný	Stabilizátor, sekvestrant
E 337	Vinan sodno-draselný	Stabilizátor, sekvestrant
E 338	Kyselina fosforečná	Regulátor kyselosti, antioxidant
E 339	Fosforečnany sodné	Regulátor kyselosti, emulgátor, stabilizátor, sekvestrant, zvlhčující látka, zahušřovadlo
E 340	Fosforečnany draselné	Regulátor kyselosti, emulgátor, stabilizátor, sekvestrant, zvlhčující látka, zahušřovadlo, kypřicí látka
E 341	Fosforečnany vápenaté	Regulátor kyselosti, látka

		zlepšující mouku, plnidlo, zahušťovadlo, zvlhčující látka, protispékavá látka
E 343	Fosforečnany hořečnaté	Regulátor kyselosti, protispékavá látka
E 350	Jablečnany sodné	Regulátor kyselosti, zvlhčující látka
E 351	Jablečnany draselné	Regulátor kyselosti
E 352	Jablečnany vápenaté	Regulátor kyselosti
E 353	Kyselina metavinná	Regulátor kyselosti
E 354	Vinan vápenatý	Regulátor kyselosti
E 355	Kyselina adipová	Regulátor kyselosti
E 356	Adipát sodný	Regulátor kyselosti
E 357	Adipát draselný	Regulátor kyselosti
E 363	Kyselina jantarová	Regulátor kyselosti
E 380	Citrát amonný	Regulátor kyselosti
E 385	Dvojsodnovápenatá sůl kyseliny ethylendiamintetraoctové (EDTA)	Antioxidant, sekvestrant, konzervant
E 400	Kyselina alginová	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 401	Alginát sodný	Zahušťovadlo, stabilizátor, želírující látka
E 402	Alginát draselný	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 403	Alginát amonný	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 404	Alginát vápenatý	Želírující látka, odpeňovač
E 405	Propan-1,2-diolalginát (propylenglykolalginát)	Zahušťovadlo, emulgátor
E 406	Agar	Zahušťovadlo, stabilizátor, želírující látka
E 407	Karagenan	Zahušťovadlo, stabilizátor, želírující látka
E 407a	Guma Euchema (sn. afinát řasy Euchema)	Zahušťovadlo, stabilizátor

Přílohy

E 410	Karubin	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 412	Guma guar	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 413	Tragant	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 414	Arabská guma	Zahušťovadlo, stabilizátor, emulgátor
E 415	Xanthan	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 416	Guma karaya	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 417	Guma tara	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 418	Guma gellan	Zahušťovadlo, stabilizátor,

		želírující látka
E 420	Sorbitol	Sladidlo, zvlhčující látka, sekvestrant, emulgátor, zahušťovadlo
E 421	Mannitol	Sladidlo, protispěková látka
E 422	Glycerol	Zahušťovadlo, zvlhčující látka
E 425	Konjaková guma (glukomannan)	Zahušťovadlo, nosič
E 432	Polyoxyethylensorbitanmonolaurát (Polysorbate 20)	Emulgátor, disperzní činidlo
E 433	Polyoxyethylensorbitanmonooleát (Polysorbate 80)	Emulgátor, disperzní činidlo
E 434	Polyoxyethylensorbitanmonopalmitát (Polysorbate 40)	Emulgátor, disperzní činidlo
E 435	Polyoxyethylensorbitanmonostearát (Polysorbate 60)	Emulgátor, disperzní činidlo
E 436	Polyoxyethylensorbitantristearát (Polysorbate 65)	Emulgátor, disperzní činidlo
E 440	Pektiny	Zahušťovadlo, stabilizátor, želírující látka
E 442	Amonné soli fosfatidových kyselin (emulgátor RM, emulgátor LM)	Emulgátor

E 444	Acetát-isobutyráť sacharózy	Emulgátor, stabilizátor
E 445	Glycerolester borovicové pryskyřice	Emulgátor, stabilizátor
E 450	Difosforečnany	Emulgátor, stabilizátor, regulátor kyselosti, kypřicí látka, sekvestrant, zvlhčující látka
E 451	Trifosforečnany	Sekvestrant, regulátor kyselosti, zahušťovadlo
E 452	Polyfosforečnany	Emulgátor, stabilizátor, regulátor kyselosti, kypřicí látka, sekvestrant, zvlhčující látka
E 459	Beta-cyklodextrin	Stabilizátor, nosič
E 460	Celulóza	Emulgátor – disperzní činidlo, zahušťovadlo, protispékavá látka
E 461	Metylcelulóza	Zahušťovadlo, stabilizátor, emulgátor
E 463	Hydroxypropylcelulóza	Zahušťovadlo, stabilizátor, emulgátor
E 464	Hydroxypropylmetylcelulóza (HPMC)	Zahušťovadlo, stabilizátor, emulgátor
E 465	Etylmetylcelulóza	Zahušťovadlo, stabilizátor, emulgátor, pěnŏtvorná látka
E 466	Karboxymetylcelulóza	Zahušťovadlo, stabilizátor, emulgátor
E 468	Zesíťovaná sodná sůľ karboxymetylcelulózy	Stabilizátor, nosič
E 469	Enzymově hydrolyzovaná karboxymetylcelulóza	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 470 a	Sodné, draselné a vápenaté soli mastných	Emulgátor, stabilizátor,

Přílohy

	kyselin	protispékavá látka
E 470 b	Hořečnaté soli mastných kyselin	Emulgátor, stabilizátor, protispékavá látka
E 471	Mono a diglyceridy mastných kyselin	Emulgátor, stabilizátor
E 472	Estery mono- a diglyceridů mastných kyselin s kyselinou octovou, mléčnou, citrónovou, vinnou a acetylvinnou; směsné estery mono- a diglyceridů s kyselinou octovou a vinnou	Emulgátor, stabilizátor, sekvestrant
E 473	Cukroestery (estery sacharózy s mastnými kyselinami z jedlých tuků)	Emulgátor
E 474	Cukroglyceridy	Emulgátor
E 475	Estery polyglycerolu s mastnými kyselinami (z jedlých tuků)	Emulgátor
E 476	Polyglycerolpolyricinoleát	Emulgátor
E 477	Estery propan-1,2-diolu s mastnými kyselinami	Emulgátor
E 479 b	Oxidovaný sójový olej a jeho produkty	Emulgátor
E 481	Stearoyllaktylát sodný	Emulgátor, stabilizátor
E 482	Stearoyllaktylát vápenatý	Emulgátor, stabilizátor
E 483	Stearyltartrát	Látka zlepšující mouku
E 491	Sorbitanmonostearát	Emulgátor
E 492	Sorbitantristearát	Emulgátor
E 493	Sorbitanmonolaurát	Emulgátor
E 494	Sorbitanmonooleát	Emulgátor
E 495	Sorbitanmonopalmitát	Emulgátor
E 500	Uhličitaný sodné	Regulátor kyselosti, zahušřovadlo, protispékavá látka
E 501	Uhličitaný draselné	Regulátor kyselosti, stabilizátor

Přílohy

E 503	Uhličitany amonné	Regulátory kyselosti, kypřicí látka
E 504	Uhličitany hořečnaté	Regulátor kyselosti, protispěková látka, stabilizátor barviva
E 507	Kyselina chlorovodíková	Regulátor kyselosti
E 508	Chlorid draselný	Želírující látka
E 509	Chlorid vápenatý	Plnidlo
E 511	Chlorid hořečnatý	Plnidlo
E 512	Chlorid cínatý	Antioxidant, stabilizátor barviva
E 513	Kyselina sírová	Regulátor kyselosti
E 514	Síran sodný	Regulátor kyselosti
E 515	Síran draselný	Regulátor kyselosti
E 516	Síran vápenatý	Látka zlepšující mouku, sekvestrant, plnidlo
E 517	Síran amonný	Látka zlepšující mouku
E 518	Síran hořečnatý	Plnidlo
E 520	Síran hlinitý	Plnidlo
E 521	Síran sodno-hlinitý	Plnidlo
E 522	Síran draselno-hlinitý	Regulátor kyselosti, stabilizátor
E 523	Síran amonno-hlinitý	Plnidlo, stabilizátor
E 524	Hydroxid sodný	Regulátor kyselosti
E 525	Hydroxid draselný	Regulátor kyselosti

E 526	Hydroxid vápenatý	Regulátor kyselosti, plnidlo
E 527	Hydroxid amonný	Regulátor kyselosti
E 528	Hydroxid hořečnatý	Regulátor kyselosti, stabilizátor barviva
E 529	Oxid vápenatý	Regulátor kyselosti, látka zlepšující mouku
E 530	Oxid hořečnatý	Látka protispěková (protihrudkující)
E 535	Hexakynoželesnatan sodný	Látka protispěková (protihrudkující)
E 536	Hexakynoželesnatan draselný	Látka protispěková (protihrudkující)
E 538	Hexakynoželesnatan vápenatý	Látka protispěková (protihrudkující)
E 541	Fosforečnan sodno-hlinitý	Regulátor kyselosti, emulgátor
E 551	Oxid křemičitý	Látka protispěková
E 552	Křemičitan vápenatý	Látka protispěková
E 553 a	Křemičitan hořečnatý (syntetický)	Látka protispěková
E 553 b	Talek (mastek)	Látka protispěková
E 554	Křemičitan sodno-hlinitý	Látka protispěková
E 555	Křemičitan draselno-hlinitý	Látka protispěková
E 556	Křemičitan vápenato-hlinitý	Látka protispěková
E 558	Bentonit	Látka protispěková
E 559	Kaolín	Látka protispěková
E 570	Mastné kyseliny	Lešticí látka, odpěňovač
E 574	Kyselina glukonová	Regulátor kyselosti, kypřicí látka
E 575	Glukono-delta-lakton	Regulátor kyselosti, kypřicí látka
E 576	Glukonát sodný	Sekvestrant
E 577	Glukonát draselný	Sekvestrant
E 578	Glukonát vápenatý	Regulátor kyselosti, plnidlo

Přílohy

E 579	Glukonát železnatý	Stabilizátor barviva
E 585	Mléčnan železnatý	Stabilizátor barviva
E 620	Kyselina glutamová	Stabilizátor barviva, antioxidant
E 621	Glutamát sodný	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 622	Glutamát draselný	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 623	Glutamát vápenatý	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 624	Glutamát amonný	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 625	Glutamát hořečnatý	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 626	Kyselina guanylová	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 627	Guanylát sodný	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 628	Guanylát draselný	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 629	Guanylát vápenatý	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 630	Kyselina inosinová	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 631	Inosinát sodný	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 632	Inosinát draselný	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 633	Inosinát vápenatý	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 634	Ribonukleotidy, vápenaté soli	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 635	Ribonukleotidy, sodné soli	Látka zvýrazňující chuť a vůni
E 640	Glycin a jeho sodná sůl	Látka zvýrazňující chuť a vůni

Přílohy

E 650	Octan zinečnatý	Ostatní přídatné látky
E 900	Dimethylpolysiloxan	Odpěňovač, protispékavá látka, emulgátor
E 901	Včelí vosk	Lešticí látka
E 902	Vosk candelilla	Lešticí látka
E 903	Karnaubský vosk	Lešticí látka
E 904	Šelak	Lešticí látka
E 905	Mikrokrystalický vosk	Lešticí látka
E 912	Estery montanových kyselin	Lešticí látka
E 914	Oxidovaný polyetylenový vosk	Lešticí látka
E 920	L-cystein	Látka zlepšující mouku
E 927 b	Močovina	Látka zlepšující mouku
E 938	Argon	Balicí plyn
E 939	Helium	Balicí plyn
E 941	Dusík	Balicí plyn
E 942	Oxid dusný	Propelant
E 943	Butan, isobutan	Propelant
E 944	Propan	Propelant
E 948	Kyslík	Balicí plyn
E 949	Vodík	Ostatní přídatné látky
E 950	Acesulfam K	Sladidlo, látka zvýrazňující chuť
E 951	Aspartam	Sladidlo, látka zvýrazňující chuť
E 952	Cyklamáty	Sladidlo
E 953	Isomalt	Sladidlo, protispékavá látka, lešticí látka
E 954	Sacharin	Sladidlo
E 955	Sukralosa	Sladidlo
E 957	Thaumatín	Sladidlo, látka zvýrazňující chuť
E 959	Neohesperidin DC	Sladidlo

Přílohy

E 962	Sůl aspartamu-acesulfamu	Sladidlo
E 965	Maltitol	Sladidlo, emulgátor, stabilizátor
E 966	Laktitol	Sladidlo, zahušťovadlo
E 967	Xylitol	Sladidlo, stabilizátor, emulgátor, zahušťovadlo, zvlhčující látka
E 999	Extrakt z kvilaje	Pěnotvorná látka
E 1102	Glukosooxidáza	Látka zlepšující mouku
E 1103	Invertáza	Stabilizátor
E 1105	Lysozym	Konzervant
E 1200	Polydextrózy	Stabilizátor, zahušťovadlo, zvlhčující látka, plnidlo
E 1201	Polyvinylpyrrolidon	Stabilizátor, zahušťovadlo, disperzní činidlo
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon	Stabilizátor barviva
E 1404	Oxidovaný škrob	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1410	Fosforečnanový monoester škrobu	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1412	Fosforečnanový diester škrobu	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1413	Monofosforečnan škrobového difosforečnanu	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1414	Acetylovaný škrobový difosforečnan	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1420	Acetylovaný škrob	Zahušťovadlo, stabilizátor

E 1422	Acetylovaný škrobový adipát	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1440	Hydroxypropylškrob	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1442	Hydroxypropylškrobový difosforečnan	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1450	Škrobový oktenyljantaran sodný	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1451	Acetylovaný oxidovaný škrob	Zahušťovadlo, stabilizátor
E 1505	Trietylcitrát	Stabilizátor pěny
E 1517	Glyceryldiacetát	
E 1518	Glyceryltriacetát	Zvlhčující látka
E 1519	Benzylalkohol	
E 1520	Propylenglykol	Zvlhčující látka, disperzní činidlo
bez E	Oktaacetylsacharóza	Látka zvýrazňující chuť a vůni
bez E	polyetylen glykol (6000)	Odpěňovač

Příloha 2 - Vzorový dotazník

Zajímáte se o informace na obalech potravin ?

Dotazník

Dobrý den,

jsem student Mendelovy Univerzity v Brně a tímto bych Vás rád poprosil o vyplnění tohoto dotazníku jako podkladu pro moji bakalářskou práci zaměřenou na legislativu, označování potravin a informace uvedené na obalech. Dotazník je anonymní a údaje budou využity pouze pro potřebu této bakalářské práce.

Předem děkuji všem zúčastněným za váš čas.

Počet otázek: 21

Předpokládaná doba vyplňování dotazníku: 10 - 15 minut

Správně označená odpověď:

1. Jaké je Vaše pohlaví ?

- muž
- žena

2. Do jaké věkové kategorie patříte ?

- 15 – 20 let
- 21 – 40 let
- 41 – 60 let
- 61 let a více

3. Jaké je Vaše nejvyšší dosažené vzdělání ?

- základní
- střední bez maturity
- střední s maturitou
- vyšší odborné
- vysokoškolské

4. S kým žijete ?

- sám
- s rodiči
- s partnerem
- s partnerem a s dětmi

5. Žijí v obci s počtem obyvatel:

- do 3 000
- do 50 000
- do 100 000
- nad 100 000
-

6. Kolikrát denně jíte ?

- 1x denně
- 2x denně
- 3x denně
- 4x denně a více

7. Řadíte se mezi:

- jím vše bez omezení
- dietáře (diabetici, bezlepková dieta...)
- vegetariány
- vegany

jiné: _____

8. Jaký je Váš týdenní rozpočet na potraviny na 1 osobu ?

- nevím, nepočítám to
- méně než 500 Kč
- 500 – 750 Kč
- 750 – 1 000 Kč
- 1000 Kč a více

9. Jak často chodíte nakupovat ?

- každý den
- jen když je zboží, které potřebuji, ve slevě
- jednou týdně velký nákup
- nechodím nakupovat, nakupuje za mě někdo jiný
- jiné: _____

10. Jaký je Váš nejčastější styl nakupování ?

- držím se striktně nákupního seznamu a nenakupuji nic jiného
- nakupuji dle nákupního seznamu, ale občas koupím i věci, které jsem neměl/a v plánu
- nákupní seznam nemám, rozhoduji se až na místě

11. Kde nakupujete nejčastěji ? (možno více odpovědí)

- Hypermarkety (Tesco, Albert...)
- Supermarkety (Billa, Lidl, Penny, Kaufland...)
- malé řetězce (Jednota, Brněnka, Enapo, Hruška...)
- přímo u výrobce (pekárna, řeznictví...)
- lokální (farmářské) trhy
-

12. Nakupujete potraviny podle informací na obalech ? (složení, alergeny atd.)

- ano, všechny potraviny
- ano, většinu potravin
- ano, ale jen některé potraviny
- ne

**13. Pokud jste odpověděli ano, které údaje na obalech nejvíce sledujete ?
Pokud jste odpověděli ne, tuto otázku můžete přeskočit. (možno více odpovědí)**

- aditiva („éčka“)
- jednotlivé složky ve složení potraviny
- datum spotřeby
- alergeny
- konzervanty a stabilizátory
- umělá sladidla
- energetické hodnoty (cukry, tuky, bílkoviny...)
- barviva
- jiné: _____

14. Které z následujících údajů Vás ovlivňují při nákupu potravin ?

(1 – velmi mě ovlivňuje, 2 – ovlivňuje mě málo / někdy, 3 – vůbec mě neovlivňuje)

	1	2	3
a) cena	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) vzhled	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c) reklama	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d) složení	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e) aditiva („éčka“)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- | | | | |
|---------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| f) alergeny | | | |
| g) značka / výrobce | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| h) místo původu | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| i) trvanlivost | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| j) objem / hmotnost | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| k) nutriční hodnoty | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| l) označení „Bio“ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| m) označení „GMO*“ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

(* Geneticky modifikované organismy)

15. Od 1.1.2015 proběhly změny v označování potravin (např. větší písmo, zvýraznění alergenů tučným písmem, změny v označování nebalených potravin, povinné značení výrobce a balírny atd.). Všimli jste si těchto změn ? Jak tyto změny vnímáte ?

- ano, všiml/a jsem si, vnímám tyto změny pozitivně
- ano, všiml/a jsem si, ale změny mi přijdou nedostatečné
- ano, ale je mi to jedno
- ne, nezaregistroval/a jsem žádnou změnu

16. Co vám chybí na obalech potravin, popřípadě jaké byste provedli změny?

17. Dáváte přednost českým výrobkům před zahraničními ?

- ano, snažím se podpořit české výrobce a zemědělce
- ne, české výrobky se mi zdají drahé nebo nekvalitní
- země původu pro mě nehraje roli

18. Dáváte přednost nákupu potravin v zahraničí?

- ano, připadají mi levnější
- ano, připadají mi kvalitnější
- ano, připadají mi levnější i kvalitnější
- ne, nevidím v tom rozdíl
- chtěl bych, ale situace mi to nedovoluje (finance, doprava...)

19. Využíváte nákup potravin on-line (např. Tesco potraviny on-line)?

- ano, je to pohodlnější
- ne, ale rád/a bych to vyzkoušel/a
- ne, raději nakupuji na místě
- vůbec o této možnosti nevím

20. Nakupujete bio potraviny?

- ano
- ne – důvod: _____

21. Geneticky modifikované organismy (GMO; například šlechtěné odrůdy na odolnost vůči určitým škůdcům, nemocem a vlivům prostředí; vyšší odolnost odrůdy = vyšší sklizeň) stále rozdělují spotřebitele na zastánce a odpůrce. Jaký na ně máte názor?

- jsem zastánce GMO, vidím v tom budoucnost
- jsem odpůrce GMO, není jisté, jaký budou mít dopad na budoucí generace
- nejsem ani zastánce, ani odpůrce GMO
- je mi to jedno / nevím nic o GMO