Povinně uváděné údaje na potravinách

Vybírám očima, tedy čtu

Nákup potravin je na rozdíl od průmyslových výrobků specifický v tom, že si před zaplacením nemůžeme ověřit jejich vlastnosti. **Vybírat smíme pouze očima, proto jsou vodítkem údaje na obalech potravin. U nebaleného zboží k tomu slouží informační štítky na pultech nebo žádejme informace přímo od personálu** – máme na to právo a oni to vědí.

Výčet toho, co na potravinách má, nemá, může, případně nesmí být uvedeno, stanoví vyhláška O způsobu označování potravin a tabákových výrobků Ministerstva zemědělství č. 113/2005 v platném znění, která je harmonizovaná s unijními předpisy.

Česky, čitelně, srozumitelně...

... a na viditelném místě. Tak mají být vyznačeny povinné údaje na potravinách balených, tedy těch, které vkládá do obalu přímo jejich výrobce. **Údaje musí být nesmazatelné, nezakryté a nepřerušené jinými údaji.**

Obal může být uzavřen zcela nebo zčásti, vždy ale takovým způsobem, aby obsah nešlo vyměnit. **Text musí obsahovat přesný název potraviny, včetně jejího fyzického stavu nebo úpravy, kterou prošla, tedy zda je sušená, zmrazená, zahuštěná, uzená apod.**

Do povinného výčtu informací na obalu dále patří složení potraviny, datum použitelnosti/minimální trvanlivosti a identifikace firmy, která potravinu tzv. uvedla na trh.

Tou může, ale také nemusí být sám výrobce. Předpisy umožňují, aby zůstal pro spotřebitele anonymní za předpokladu, že ho nahradí někdo jiný, kdo pak přebírá odpovědnost v případě spotřebitelovy stížnosti. Název odpovědné firmy nebo fyzické osoby musí být doplněn adresou, na které sídlí.

Z jakých surovin vyrobeno

K povinně uváděným údajům dále patří složení potraviny s výčtem jednotlivých složek, tedy použitých surovin. Složkou je jakákoli látka včetně přídatných (tzv. „éčka“), potravních doplňků, aromat a enzymů, které byly při výrobě použity. Uvádí se buď název látky, nebo její číselný kód včetně písmena velké E. „Éčko“ s přiděleným číslem znamená, že látka prošla testováním bezpečnosti a byla schválena pro použití v celé EU.

Použité složky se řadí sestupně, podle jejich obsahu v potravině v době výroby. **Zřetelně se musí označit alergenní složky.** Nesmí chybět údaj o množství výrobku (hmotnosti nebo objemu) a také čisté množství bez obalu, případně čistá hmotnost po odkapání nálevu, třeba u kompotu.

Uvádějí se pokyny, v jakých podmínkách výrobek skladovat, a návod k použití, například doba vaření těstovin. Je-li potravina ošetřena ionizujícím zářením, musí to být napsáno. **Obdobně je povinný údaj o možnosti nepříznivého ovlivnění zdraví pro látky nebezpečné lidem se specifickým postižením nebo při konzumaci nadměrných množství, například pro fenylalanin, chinin či kofein.**

Na obalu nesmí chybět šarže, která označuje výrobky zhotovené ve stejnou dobu ze stejných surovin a slouží k dohledání závadných výrobků a k jejich stažení z trhu. Šarže se značí číselným kódem, před který se umístí písmeno velké L.

Všichni jsme omylní, ale …

Vyznačené údaje nesmí spotřebitele uvádět v omyl. Potravině nesmějí být přisuzovány účinky nebo vlastnosti, které nevykazuje. Uváděním v omyl je i tvrzení, že potravina má zvláštní vlastnosti, přestože tyto vlastnosti vykazují všechny srovnatelné potraviny.

Na řadě potravin najdeme výživovou hodnotu, tedy údaje o množství energie v kcal/kJ, obsahu bílkovin, sacharidů a tuku. Povinnými jsou prozatím pro kojeneckou a dietní výživu. Nesmějí také na obalu chybět, jsou-li potraviny označené výživovým tvrzením. Když výrobce například uvádí, kolik je v potravině nenasycených mastných kyselin a cholesterolu, musí to být pro porovnání doplněno i obsahem nasycených mastných kyselin. Údaje se uvádějí pro 100 g nebo 100 ml potraviny.

Jak se vyhnout prošlým

Z biologické podstaty potravin vyplývá, že i největší lahůdka se jednoho dne zkazí. **Vždy proto hledejme údaj, do kdy potravinu spotřebovat.** Uvádění data výroby žádný předpis neukládá. **K varování před prošlými potravinami tak slouží údaje o datu použitelnosti nebo datu minimální trvanlivosti, které povinné jsou.** Datum použitelnosti se uvádí na potravinách, které se rychle kazí. Patří k nim většina mléčných a masných výrobků, zejména však různé lahůdkářské výrobky včetně rybích salátů, obložené chlebíčky, zákusky či dorty nebo třeba jedlé houby v nezpracovaném stavu.

Datum použitelnosti se uvádí slovy „Spotřebujte do …“ s udáním dne a měsíce, případně roku ukončení

této doby.**Po uplynutí tohoto data nesmějí být výrobky prodávány a nabízeny.** Vždy je doplněna informací o podmínkách skladování a teplotě.

Minimální trvanlivost se povinně uvádí na většině ostatních potravin slovy „Minimální trvanlivost do …“, s udáním dne, měsíce a roku ukončení této doby. **Vymezuje minimální dobu, po kterou si potravina zachovává své vlastnosti při dodržování skladovacích podmínek a splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost.** Je-li tato doba delší než 18 měsíců, nemusí již být v datu uveden den a kalendářní měsíc.

www.dtest.cz