POŽADAVKY NA OZNAČOVÁNÍ MLÉKA, SMETANY A VÝROBKŮ Z NICH

- **Nařízení EP a R (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu**

- Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby byly produkty živočišného původu označeny v souladu s tímto nařízením identifikačním označením.

- Značka musí být čitelná, nesmazatelná a znaky musí být snadno rozluštitelné. Pro příslušné orgány musí být snadno viditelná.
- Na značce musí být uveden název země, ve které se zařízení nachází, a to buď plným názvem, nebo dvěma písmeny kódu v souladu s příslušnou normou ISO.
- Na označení musí být uvedeno číslo schválení zařízení.
- Pokud označení umísťuje zařízení nacházející se ve Společenství, musí být označení oválné a musí obsahovat zkratky CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ nebo WE.

- **Nařízení EP a R (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům**

1. Název potraviny
- Zákonný název, příp. vžitý název nebo popisný název

2. Seznam složek
- Seznam složek se nadepíše nebo uvede patřičným nadpisem obsahujícím slovo „složení“.
- Seznam složek obsahuje všechny složky potraviny seřazené sestupně podle hmotnosti, stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny
- Seznam složek se nevyžaduje u: **potravin sestávajících z jedné složky, pokud je název potraviny totožný s názvem složky nebo název složky umožňuje určit povahu složky bez rizika záměny** → u neochuceného mléka ani smetany není nutné uvádět seznam složek
- Seznam složek se dále nevyžaduje u: **sýrů, tvarohu, másla, kysaného mléka a smetany, do nichž nebyly přidány žádné jiné složky kromě mléčných produktů, potravinářských enzymů a mikrobiálních kultur nezbytných k výrobě nebo v případě sýrů jiných než čerstvých a tavených sůl nezbytná k jejich výrobě**

3. Alergeny

- uvádějí se v seznamu s jasným odkazem na název látky nebo produktu ze seznamu v příloze II a název látky nebo produktu ze seznamu v příloze II je zvýrazněn tak, aby byl jasně odlišen od ostatních složek uvedených v seznamu, například typem či stylem písma nebo barvou pozadí.
- není-li seznam složek uveden – uvádí se slovo „obsahuje“ a následně název látky nebo produktu ze seznamu v příloze II.

- pochází-li více složek nebo pomocných látek obsažených v potravině z jediné látky nebo jediného produktu ze seznamu v příloze II, musí to být v označení jasně uvedeno pro každou danou složku nebo pomocnou látku.
- uvedení alergenů se nevyžaduje v případech, kdy název potraviny jasně odkazuje na danou látku nebo produkt.

4. Množství určitých složek nebo skupin složek

- Množství složky nebo skupiny složek použité při výrobě nebo přípravě potraviny se uvede, pokud je dotčená složka nebo skupina složek:

    - uvedena v názvu potraviny nebo ji spotřebitelé s tímto názvem obvykle spojují;
    - v označení zdůrazněna slovy, vyobrazením nebo grafickým znázorněním, nebo;
    - důležitá pro charakterizaci potraviny a pro její odlišení od výrobků, s nimiž by mohla být zaměněna kvůli svému názvu nebo vzhledu.

5. Čisté množství potraviny

- Čisté množství potravin se vyjadřuje v litrech, centilitrech, mililitrech, kilogramech nebo gramech, jak je to vhodné:
    - u tekutých produktů v objemových jednotkách;
    - u ostatních produktů v hmotnostních jednotkách.

- **<u>Údaj o čistém množství potraviny se uvádí ve stejném zorném poli jako název potraviny!</u>**

6. Datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti

- V případě potravin, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze, a mohou tedy po krátké době představovat bezprostřední nebezpečí pro lidské zdraví, se datum minimální trvanlivosti nahradí datem použitelnosti („spotřebujte do“). Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou v souladu s čl. 14 odst. 2 až 5 nařízení (ES) č. 178/2002.
- Příslušné datum se vyjadřuje v souladu s přílohou X:

<u>Datum minimální trvanlivosti se uvádí takto:</u>

a) slovy:
— „minimální trvanlivost do …“, obsahuje-li datum uvedení dne,
— „minimální trvanlivost do konce …“ v ostatních případech.
b) Ke slovům uvedeným v písmeni a) se připojí:
— buď vlastní datum, nebo
— odkaz na místo, kde je datum uvedeno na etiketě nebo obalu.
V případě potřeby se tyto údaje doplní údajem o nezbytných podmínkách pro uchovávání, jejichž dodržení umožní zajistit uvedenou trvanlivost.
c) Datum se uvádí v nekódovaném tvaru v pořadí den, měsíc a popřípadě rok. Avšak v případě potravin:
— s trvanlivostí nepřekračující tři měsíce postačí uvedení dne a měsíce,

— s trvanlivostí delší než tři měsíce, avšak nejvýše v délce 18 měsíců, postačí uvedení měsíce a roku,
— s trvanlivostí delší než osmnáct měsíců postačí uvedení roku.

Datum použitelnosti se uvádí takto:

a) Před datem se uvede výraz „Spotřebujte do …“.
b) Za tímto výrazem následuje:
— buď vlastní datum, nebo
— odkaz na místo, kde je datum uvedeno na etiketě nebo obalu.
Za těmito údaji následuje popis podmínek uchovávání, které musí být dodrženy.
c) Datum se uvede v nekódovaném tvaru v pořadí den, měsíc a popřípadě rok.
d) „Datum použitelnosti“ se uvede na každé jednotlivě balené porci.

7. Podmínky uchování nebo podmínky použití

- Pokud potravina vyžaduje zvláštní podmínky uchovávání nebo použití, jsou tyto podmínky uvedeny.
- Aby bylo zajištěno správné uchování nebo použití potraviny po otevření obalu, uvádějí se v případě potřeby podmínky uchovávání nebo lhůta spotřeby.

8. Jméno nebo obchodní název a adresu provozovatele potravinářského podniku, pod jehož jménem je potravina uváděna na trh

9. Země původu

- Uvedení země původu nebo místa provenience je povinné pokud by **opomenutí tohoto údaje mohlo uvádět spotřebitele v omyl** ohledně skutečné země původu nebo místa provenience potraviny, zejména **pokud by informace připojená k potravině nebo etiketa jako celek jinak naznačovala**, že potravina je z jiné země původu nebo místa provenience;
-

10. Návod k použití v případě potraviny, kterou by bez tohoto návodu bylo obtížné odpovídajícím způsobem použít

-

11. Výživové údaje

- Povinné výživové údaje obsahují informace:
  a) o energetické hodnotě a
  b) o množství tuků, nasycených mastných kyselin, sacharidů, cukrů, bílkovin a soli.
- Obsah povinných výživových údajů podle odstavce 1 je možné doplnit o uvedení množství jedné nebo více z těchto živin:

a) mononenasycené mastné kyseliny (monoenové mastné kyseliny);
b) polynenasycené mastné kyseliny (polyenové mastné kyseliny);
c) polyalkoholy;
d) škrob;
e) vláknina,
f) veškeré vitaminy nebo minerální látky uvedené na seznamu v bodě 1 části A přílohy XIII, které jsou přítomné ve významných množstvích vymezených v bodě 2 části A přílohy XIII.

- **Údaje** o energetické hodnotě a obsahu živin **se vyjadřují na 100 g nebo 100 ml,** pokud se uvádějí údaje o **vitaminech a minerálních látkách**, vyjadřují se rovněž jako **procentní podíl referenčních hodnot příjmu** stanovených v části A bodě 1 přílohy XIII na 100 g nebo 100 ml.
- **Energetickou hodnotu a obsah živin** lze navíc vyjádřit jako **procentní podíl referenčních hodnot příjm**u stanovených v části B přílohy XIII na 100 g nebo 100 ml, pak se musí v jejich těsné blízkosti rovněž nacházet toto prohlášení: „**Referenční hodnota příjmu u průměrné dospělé osoby (8 400 kJ/2 000 kcal)“.**
- **Energetickou hodnotu a obsah živin** podle čl. 30 odst. 1 až 5 **lze vyjádřit navíc k vyjádření na 100 g nebo 100 ml rovněž na jednu porci nebo jednotku spotřeby**, pokud je to snadno srozumitelné pro spotřebitele a pokud je na etiketě **vyznačena velikost porce nebo jednotky spotřeby** a je na ní uveden **počet porcí nebo jednotek obsažených v balení**
- **Informace o výživových údajích se musí nacházet v jednom zorném poli!**
- výživové údaje se nevyžadují u nezpracovaných produktů obsahujících jedinou složku, produkty zpracované pouze zráním, které obsahují jedinou složku

12. U potravin, jejichž trvanlivost byla prodloužena pomocí balicích plynů povolených podle nařízení (ES) č. 1333/2008 se uvede údaj **"baleno v ochranné atmosféře"**

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích

§ 9

- Pokud se jedná o balenou potravinu, uvede provozovatel potravinářského podniku při uvádění na trh **označení šarže** na balení potraviny nebo na etiketě, která je k němu připojena.

- Povinnost označit potravinu označením šarže se nevztahuje na

- obaly, jejichž největší plocha je menší než 10 cm^2,

- potraviny označené datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti, pokud je toto datum vyjádřeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Vyhláška č. 397/2016 Sb., o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje

- Mléko a smetana se označí:
  - **Názvem druhu a skupiny**

Druh	Skupina
Mléko	tekuté
	zahuštěné
	sušené
Smetana	tekutá
	zahuštěná
	sušená

    - **Tekuté mléko kravské nebo tekutá smetana z kravského mléka se označí pouze jako mléko nebo smetana**

  - **Názvem podskupiny dle obsahu tuku**
    - dle Nařízení EP a Rady (EU) č. 1308/2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty:
      - **syrové mléko:** mléko, které nebylo zahřáto na více než 40 °C ani ošetřeno jiným způsobem s rovnocenným účinkem;
      - **plnotučné mléko** – tepelně ošetřené, se standardizací nebo bez, s obsahem tuku nejméně 3,50 %
      - **polotučné mléko:** tepelně ošetřené mléko, obsah tuku 1,5-1,8 %
      - **odstředěné mléko**: tepelně ošetřené mléko, obsah tuku max. 0,5 %

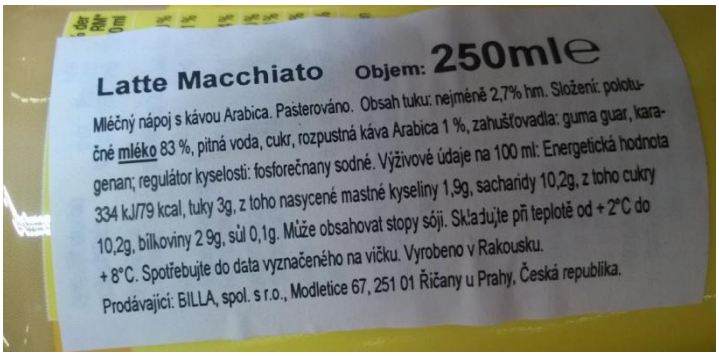
    - dle přílohy 6 tabulky 1 této vyhlášky

Druh výrobku	Obsah tuku (v % hmot. nejméně)
Smetana	10,0
Smetana ke šlehání	30,0
Smetana vysokotučná	35,0

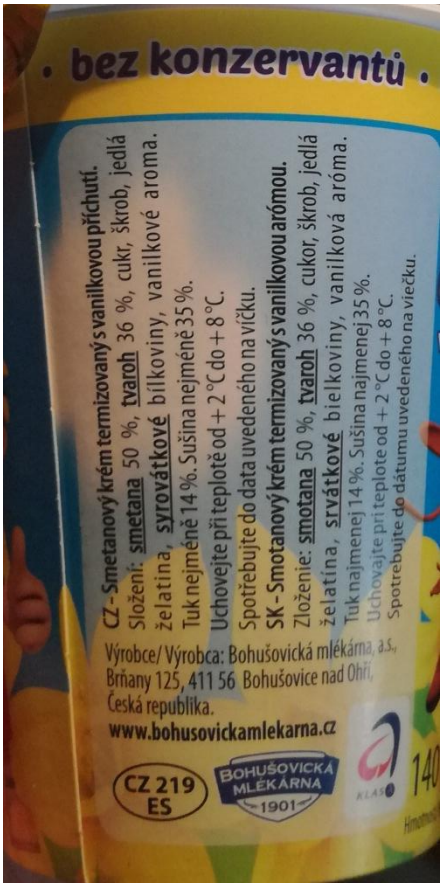
  - Obsahem tuku (nevyžaduje se u zahuštěného odtučněného mléka)
  - Způsob tepelného ošetření u tekutého mléka a smetany
    - Jako čerstvé lze označit tekuté mléko nebo tekutou smetanu, které nebyly ošetřeny teplotou vyšší než 125 °C
    - Jako trvanlivé mléko nebo smetanu lze označit tekuté mléko n. smetanu, u kterých bylo dosaženo prodloužením doby trvanlivosti vysokotepelným ošetřením nebo sterilací.

- **Zahuštěný mléčný výrobek** se u názvu výrobku označí **obsahem tukuprosté sušiny**
- **U sušeného mléka a sušené smetany se na balení určeném pro konečného spotřebitele uvede doporučený způsob ředění nebo uvedení do původního stavu + údaj o obsahu tuku v takto upraveném výrobku**
- **U sušeného mléčného výrobku**, s výjimkou výrobku určeného pro zvláštní výživu, se na obalu určeném pro konečného spotřebitele uvede označení "**není určeno pro výživu kojenců do 12 měsíců**".

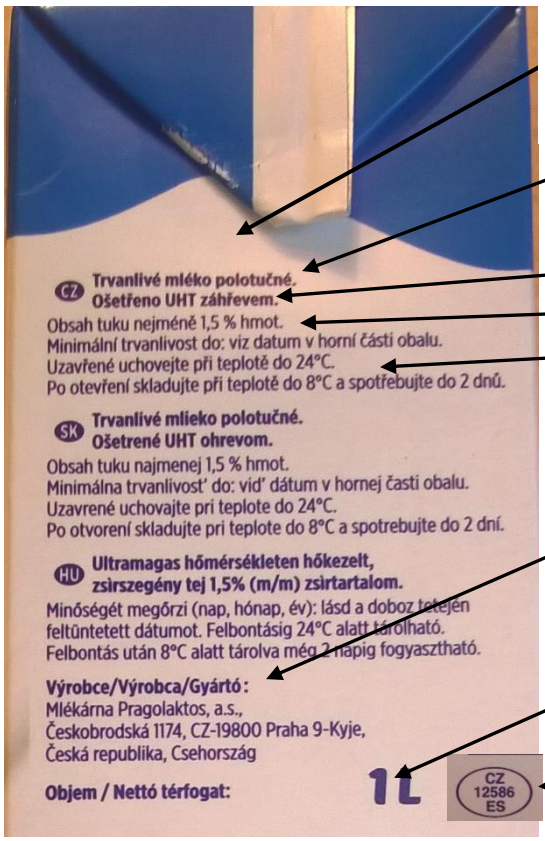
- Označení "**mléčný nápoj**" lze použít u tekutého mléčného výrobku obsahujícího více než 50 % hmotnostních mléka nebo syrovátky



- Označením "**mléčný**" lze označit mléčný výrobek, v němž mléko nebo mléčný výrobek tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku
- Jako "**smetanový krém**" se označí výrobek z tvarohu, mléka nebo smetany s přídavkem cukru a s obsahem nejméně 30 % hmotnostních tuku v sušině.



Příklad správného označení mléka



Název potraviny – druh+ skupina; název zároveň poukazuje na přítomnost alergenu

Název podskupiny dle obsahu tuku

Způsob tepelného ošetření

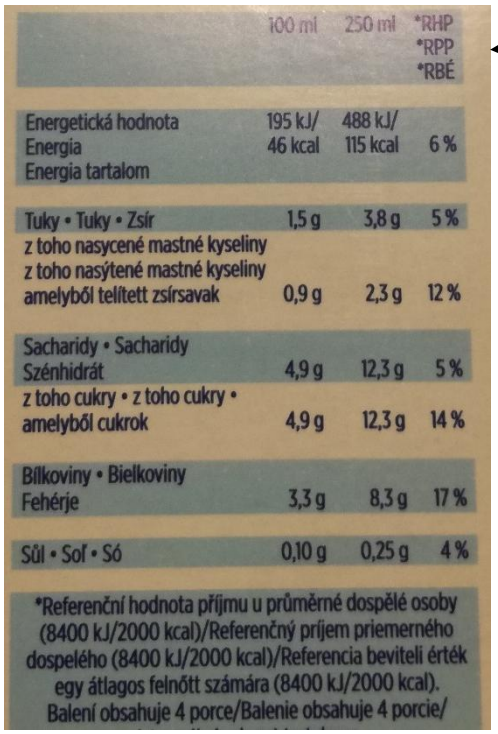
Obsah tuku

Podmínky uchování a podmínky použití

Jméno a adresa výrobce

Čisté množství potraviny

Identifikační označení

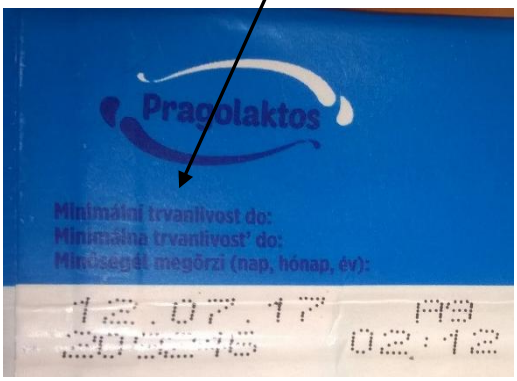


	100 ml	250 ml	*RHP *RPP *RBÉ
Energetická hodnota Energia Energia tartalom	195 kJ/ 46 kcal	488 kJ/ 115 kcal	6 %
Tuky • Tuky • Zsír	1,5 g	3,8 g	5 %
z toho nasycené mastné kyseliny z toho nasýtené mastné kyseliny amelyből telített zsírsavak	0,9 g	2,3 g	12 %
Sacharidy • Sacharidy Szénhidrát	4,9 g	12,3 g	5 %
z toho cukry • z toho cukry • amelyből cukrok	4,9 g	12,3 g	14 %
Bílkoviny • Bielkoviny Fehérje	3,3 g	8,3 g	17 %
Sůl • Soľ • Só	0,10 g	0,25 g	4 %

*Referenční hodnota příjmu u průměrné dospělé osoby (8400 kJ/2000 kcal)/Referenčný príjem priemerného dospelého (8400 kJ/2000 kcal)/Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ/2000 kcal).
Balení obsahuje 4 porce/Balenie obsahuje 4 porcie/

Výživové údaje

Datum minimální trvanlivosti



Příklady dalších výrobků patřících mezi mléko

Příklad správného označení smetany

Název potraviny – druh+ podskupina

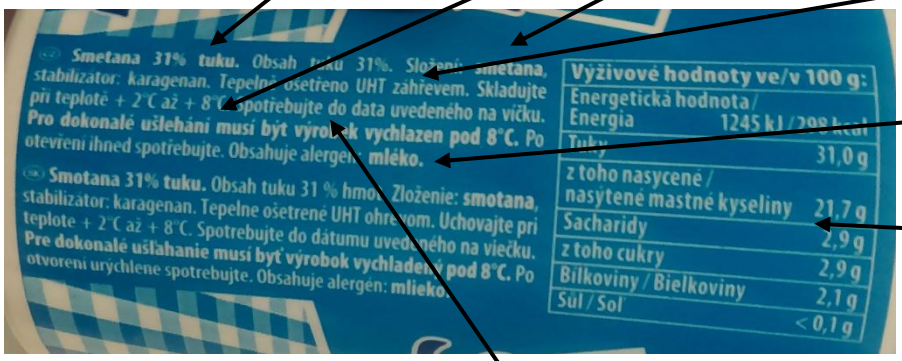
Obsah tuku

Podmínky uchování a použití

Čisté množství potraviny

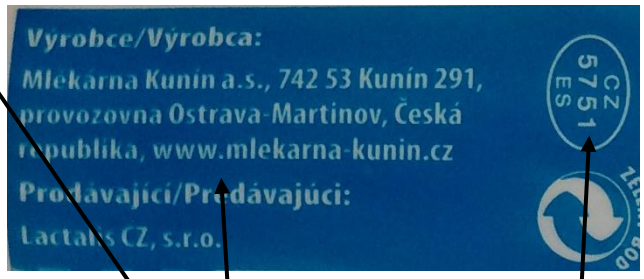
Složení + zvýraznění alergenu

Druh tepelného ošetření



Uvedení alergenů

Výživové údaje



Spotřebujte do + odkaz, kde na obalu je datum uvedeno a uvedení data na víčku

Uvedení výrobce a prodávajícího

Identifikační označení

Další příklady výrobků patřící mezi smetanu

POŽADAVKY NA OZNAČENÍ KYSANÝCH NEBO ZAKYSANÝCH MLÉČNÝCH VÝROBKŮ DLE VYHLÁŠKY Č. 397/2016 SB.

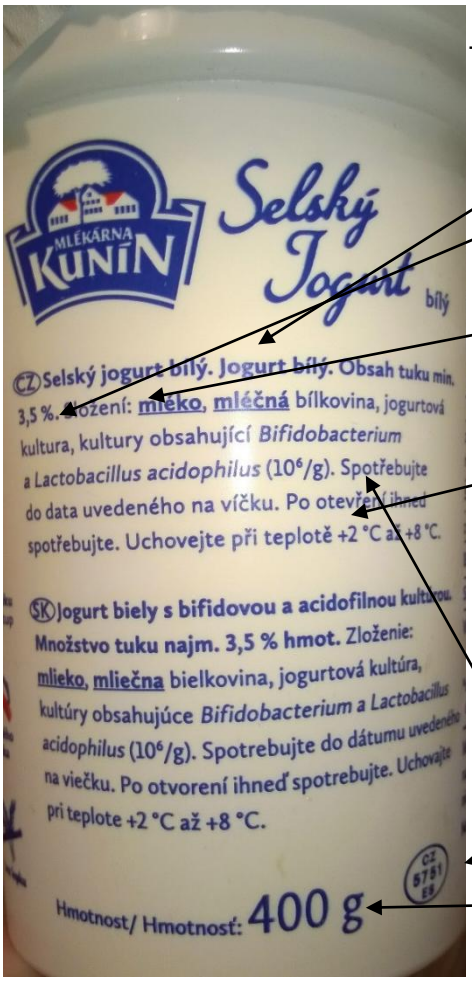
- Kysané nebo zakysané mléčné výrobky se označí:
  - názvem druhu, skupiny a podskupiny

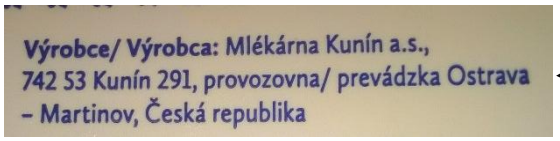
Kysaný nebo zakysaný mléčný výrobek	jogurt	bílý
		smetanový
		řecký
		řeckého typu/stylu
	jogurtové mléko	
	acidofilní mléko	
	kefír	
	kefírové mléko	
	kysané mléko nebo smetanový zákys	
	kysaná nebo zakysaná smetana	
	kysané podmáslí	
	kysaný mléčný výrobek s bifido kulturou	

  - obsahem tuku
  - použitou ochucující složkou.

- Jako "řecký jogurt" se označí jogurt, u kterého byl zvýšen obsah sušiny odebráním syrovátky, a který obsahuje nejméně 5,6 % mléčných bílkovin, které nebyly do výrobku záměrně přidány v koncentrované formě. Na obale výrobku se uvede země původu výrobku podle nařízení č. 1169/2011
- Jako "jogurt řeckého typu" nebo "jogurt řeckého stylu" se označí jogurt, který obsahuje nejméně 5,6 % bílkovin, čehož bylo dosaženo přidáním koncentrovaných bílkovinných mléčných složek před zahájením kysacího procesu.
- Jako "jogurtový" lze označit mléčný výrobek, v němž jogurt tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.

Příklad značení kysaných mléčných výrobků - jogurt





Název potraviny

Obsah tuku

Složení + zvýraznění alergenu

Podmínky uchování a použití

Identifikační označení

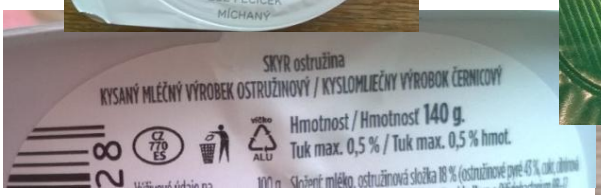
Čisté množství potraviny

Uvedení výrobce a prodávajícího

Spotřebujte do + odkaz, kde na obalu je datum uvedeno a uvedení data na víčku

Výživové údaje

Další příklady výrobků patřící mezi kysané mléčné výrobky



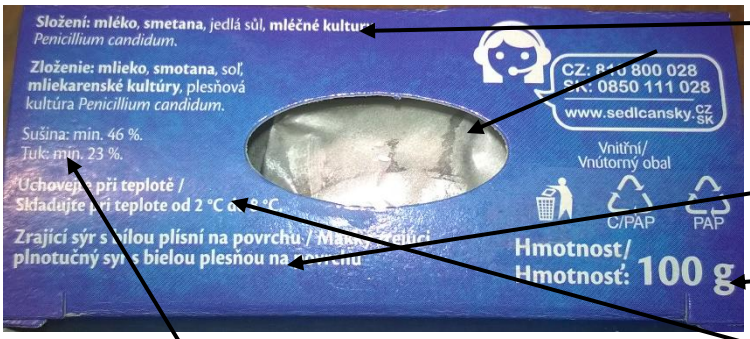
POŽADAVKY NA OZNAČENÍ SÝRŮ A TVAROHŮ DLE VYHLÁŠKY Č. 397/2016 SB.

- Sýr se označí
    - názvem druhu; tavený sýr, tavený sýrový výrobek a syrovátkový sýr rovněž názvem skupiny,

Sýr	přírodní	čerstvý
		zrající
		zrající pod mazem
		zrající v celé hmotě
		s plísní na povrchu
		s plísní uvnitř hmoty
		dvouplísňový
		v solném nálevu, bílý
		pařený
		extra tvrdý (ke strouhání)
		tvrdý
		polotvrdý
		poloměkký
		měkký
	tavený	roztíratelný
		s lomem
	tavený sýrový výrobek	
	syrovátkový	

    - obsahem tuku nebo tuku v sušině,
    - obsahem sušiny,
    - použitou ochucující složkou a
    - jako "tavený sýrový výrobek", pokud tavený sýr obsahuje více než 5 % laktózy.
- Jako "čerstvý sýr" lze označit nezrající sýr, včetně nezrajících sýrů termizovaných.
- Jako "zrající sýr" se označí sýr, u kterého po prokysání došlo k dalším biochemickým a fyzikálním procesům
- Označením "sýrový" lze označit mléčný výrobek, v němž sýr tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.

Příklad značení výrobku patřícího mezi sýry

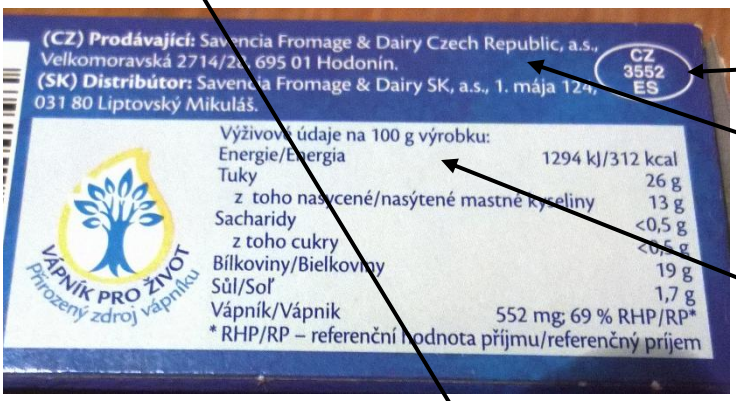


Složení +zvýraznění alergenů

Název potraviny

Čisté množství potraviny

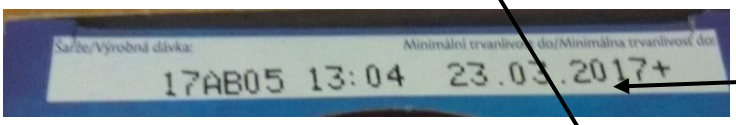
Podmínky uchování



Identifikační označení

Uvedení prodávajícího

Výživové údaje

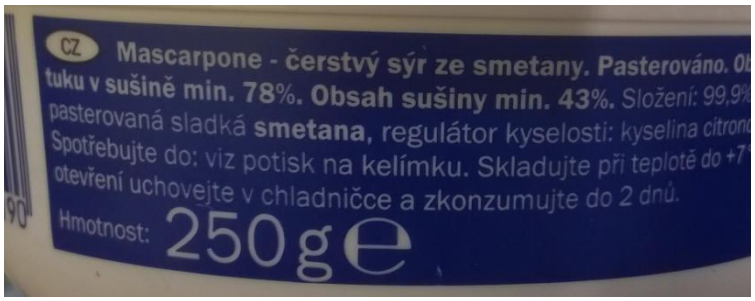


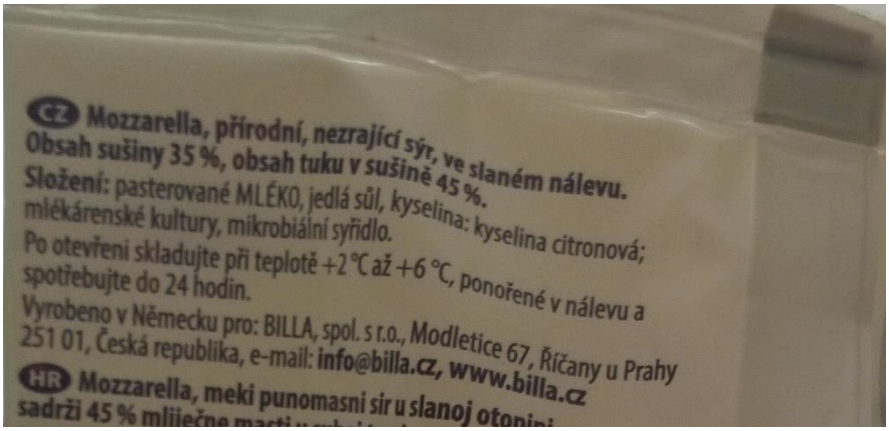
Datum minimální trvanlivosti

Obsah tuku a obsah sušiny

Příklady dalších výrobků patřících mezi sýry

-





- Tvaroh se označí
  - názvem druhu, skupiny nebo podskupiny

Tvaroh	měkký nebo odtučněný nebo nízkotučný nebo jemný nebo polotučný nebo tučný	termizovaný
	tvrdý nebo na strouhání nebo ke strouhání	

  - obsahem tuku nebo tuku v sušině
  - obsahem sušiny a použitou ochucující složkou.

Příklad značení výrobku patřícího mezi tvarohy

Název potraviny

Čisté množství potraviny

Složení +zvýraznění alergenů

Obsah tuku a obsah sušiny

Podmínky uchování

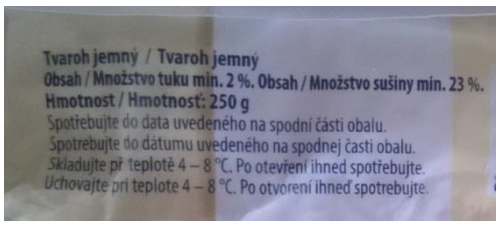
Spotřebujte do + odkaz na místo uvedení

Výživové údaje

Uvedení výrobce

Identifikační označení

Příklad dalších výrobků patřících mezi tvarohy



POŽADAVKY NA OZNAČENÍ MÁSLA A MLÉČNÝCH TUKŮ DLE VYHLÁŠKY Č. 397/2016 SB.

Máslo = výrobek s obsahem mléčného tuku min. 80 %, avšak méně než 90 % (Nař. Č. 1308/2013)

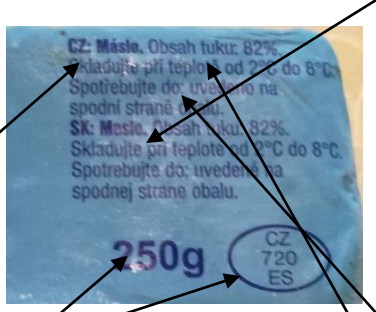
- Jako "čerstvé máslo" lze označit máslo do 20 dnů od data výroby.
- Jako "stolní máslo" se označí máslo skladované nejdéle 24 měsíců od

data výroby při teplotách minus 18 °C a nižších,

- Datum výroby označí na obal určený pro spotřebitele výrobce, datum vyskladnění z mrazírenského skladu označí na vnější obal distributor a datum použitelnosti označí prodejce.
- V souladu s Nařízením č. 1308/2013 se u másla uvádí % tuku

- Tradiční pomazánkové se označí
  - obsahem sušiny a
  - použitou ochucující složkou.
- Procento přidané jedlé soli u výrobků druhů koncentráty mléčného tuku a tradiční pomazánkové
- V souladu s Nařízením č. 1308/2013 se u mléčné pomazánky uvádí % tuku

Příklad značení výrobku patřícího mezi máslo



Podmínky uchování

Název potraviny

Identifikační označení

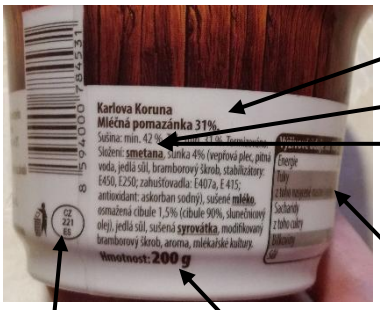
Čisté množství potraviny

Spotřebujte do + odkaz na místo uvedení

Obsah tuku

Uvedení výrobce a prodávajícího

Příklad značení výrobku patřícího mezi tradiční pomazánkové



Název potraviny

Obsah tuku a sušiny

Složení + uvedení množství zdůrazněné složky+ zvýraznění alergenů

Výživové údaje

Čisté množství potraviny

Identifikační označení

Zdůrazněná složka, její množství je nutno uvést ve složení

Spotřebujte do + odkaz na místo uvedení

Podmínky uchování

Uvedení výrobce