

## POŽADAVKY NA OZNAČOVÁNÍ JEDLÝCH TUKŮ A OLEJŮ

### 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**
- **Rafinované oleje rostlinného původu:** mohou být v seznamu složek uvedeny pod společným názvem „**rostlinné oleje**“ a bezprostředně doplněny údaji o jejich konkrétním rostlinném původu
- **Rafinované tuky rostlinného původu:** mohou být v seznamu složek uvedeny pod společným názvem „**rostlinné tuky**“ a bezprostředně doplněny údaji o jejich konkrétním rostlinném původu + výraz „**plně ztužený**“ nebo „**částečně ztužený**“
- **Rafinované oleje živočišného původu** lze označit jako „**olej**“ s přídavkem „**živočišný**“ nebo uvedením **konkrétního živočišného druhu**
- **Rafinované tuky živočišného původu** lze označit jako „**tuk**“ spolu s přídavným jménem „**živočišný**“ nebo uvedením **konkrétního živočišného druhu** + výraz „**plně ztužený**“ nebo „**částečně ztužený**“

#### 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.
- **Údaj o čistém množství potraviny se uvádí ve stejném zorném poli jako název potraviny!**

## 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:

Datum minimální trvanlivosti se uvádí takto:

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 potravinu vyžaduje zvláštní podmínky uchovávání nebo použití, jsou tyto podmínky uvedeny.
- Aby bylo zajištěno správné uchování nebo použití potravinu 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 potravinu 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 potravinu, zejména **pokud by informace připojená k potravině nebo etiketa jako celek jinak naznačovala**, že potravinu je z jiné země původu nebo místa provenience;
- 

## 10. Návod k použití v případě potravinu, 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 (monoenoové mastné kyseliny);
  - b) polynenasycené mastné kyseliny (polyenoové 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 příjmu** 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!**

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

- 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<sup>2</sup>,

- 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

- Členění jedlých tuků a olejů na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Jedlý tuk nebo jedlý olej	rostlinný	jednodruhový
		vícedruhový
	živočišný	vepřové sádlo, vepřový tuk
		výběrový hovězí lůj, hovězí lůj
		tuk nebo olej podle druhu živočicha
	ztužený	plně
		částečně
	pokrmový	
	roztíratelný <sup>17)</sup>	
	směsný roztíratelný <sup>17)</sup>	
tekutý emulgovaný		

- Jedlý tuk a olej se označí názvem druhu, skupiny a podskupiny, to neplatí pro roztíratelné a směsné roztíratelné tuky – označují se dle nařízení 1308/2013

- Olivový olej se uvádí na trh podle přímo použitelných předpisů EU

**Požadavky pouze pro roztíratelné a směsné roztíratelné tuky:**

**Nařízení EP a R (EU) č. 1308/2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty**

- Označení nebo obchodní názvy stanovené v příloze VII lze používat pouze pro produkty, které splňují požadavky této přílohy
  
- Pro výrobky uvedené v dodatku II, které obsahují nejvýše 62 % tuku, lze použít označení „se sníženým obsahem tuku“ nebo „light“
  
- U roztíratelných tuků (t. j. máslo, margaríny a směsné tuky (z rostlinných a živočišných tuků)), musí být uveden **celkový obsah tuků v %** a v případě směsných tuků i podíl jednotlivých obsažených tuků

## PŘÍKLAD SPRAVNĚ OZNAČENÉHO VÝROBKU PATŘÍCÍHO MEZI JEDLÝ TUK

Složení + alergeny      Název potraviny + údaj o obsahu tuku (pouze pro roztíratelný tuk)

Výživové údaje

**CZ: Rostlinný roztíratelný tuk s obsahem tuku (70%).**  
 Složení: rostlinné oleje (slunečnicový 36%, palmový, lněný 15,4%, řepkový 2,1%), voda, sušené PODMÁSLÍ, emulgátor (slunečnicový lecitín, mono- a diglyceridy mastných kyselin), jedlá sůl (0,3%), přírodní aroma (obsahuje MLEKO), konzervant (sorban draselný), regulátor kyselosti (kyselina citronová), vitamín (A, D), barvivo (karoteny). Unilever se zavázal k používání palmového oleje z udržitelných zdrojů. Více na: [www.unilever.com/sustainable-living](http://www.unilever.com/sustainable-living). SK: Rastlinná tuková nátierka s obsahom tuku (70%). Zloženie: rastlinné oleje (slnečnicový 36%, palmový, ľanový 15,4%, repkový 2,1%), voda, sušený CMAR, emulgátor (slnečnicový lecitín, mono- a diglyceridy mastných kyselín), jedlá soľ (0,3%), prírodná aróma (obsahuje MLEKO), konzervačná látka (sorban draselný), regulátor kyselosti (kyselina citrónová), vitamín (A, D), farbivo (karotény). Unilever sa zaviazal k používaniu palmového oleja z udržateľných zdrojov. Viac na: [www.unilever.com/sustainable-living](http://www.unilever.com/sustainable-living).

**Vhodná na mazání i na vaření. / Vhodná na natieranie aj varenie.**

Výživové údaje			
	na 100 g	na 1 porci /porcu**	% na porci /porcu**
Energie/Energia	2621 kJ / 635 kcal	262 kJ / 64 kcal	3%
Tuky: z toho mastné kyseliny:	70 g	7 g	10%
nasycené/nasytené	18 g	1,8 g	9%
mononenasytené /mononenasytené	16 g	1,6 g	
polynenasytené /polynenasytené	37 g	3,7 g	
Sacharidy	0,6 g	< 0,5 g	< 1%
z toho cukry	0,6 g	< 0,5 g	< 1%
Bílkoviny/Bielkoviny	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1%
Sůl/Soľ	0,33 g	0,03 g	< 1%
Vitamín A	800 µg (100%*)	80 µg	10%
Vitamín D	7,5 µg (150%*)	0,75 µg	15%
Omega 3 (ALA)	8,8 g	0,88 g	
Omega 6 (LA)	28 g	2,8 g	

\*% z referenční hodnoty průměrné dospělé osoby / z referenčného príjmu priemerného dospelého (8400 kJ / 2000 kcal).  
 \*\* 1 porcie / porcia = 10 g = 1 lžička namazaný krajec chleba / zložka natretý krajec chleba.  
 Balení / Balenie obsahuje 40 porci / porcia.  
 Doporučené denní množství / Odporúčané denné množstvo výrobku je 20 g.  
 ALA - kyselina  $\alpha$ -linolenová (rostlinného pôvodu) /  $\alpha$ -linolenová (rastlinného pôvodu);  
 LA - kyselina linolová. / Požadované denní množství mastných kyselin k dosaženiu jejich vitamínového účinku je 2 g ALA a 10 g LA. / Požadované denné množstvo mastných kyselin na dosiahnutie ich prírodného účinku je 2 g ALA a 10 g LA.

CZ: UNILEVER ČR spol. s r.o., Rohanské nábřeží 670, 186 00 Praha 8, Česká republika ☎ 844 222 844 [www.flora.cz](http://www.flora.cz)  
 SK: Distribútor: Unilever Slovensko, spol. s r.o., Karadžičova 10, 821 08 Bratislava ☎ 0850 123 850 [www.florastranky.sk](http://www.florastranky.sk)

Skladujte při teplotě/Skladujte pri teplote od +2 °C do +15 °C.  
 Po otevření skladujte při teplotě/  
 Po otvorení skladujte pri teplote od +2 °C do +15 °C. Spotřebujte do: viz víčko. Spotrebujte do: pozri vrchnák.

9167528

**400g e**

Více informací najdete na [www.vimcojem.sk](http://www.vimcojem.sk)  
 Viac informácií najdete na [www.vimcojem.sk](http://www.vimcojem.sk)

8 712100 577550 >

Spotřebujte do  
 Podmínky uchování

Jméno PPP, pod jehož jménem je  
 potravina uváděna na trh

Čistě množství potraviny

# PŘÍKLADY VÝROBKŮ PATŘÍCÍCH MEZI JEDLÉ TUKY A OLEJE - ROSTLINNÉ





# PŘÍKLADY VÝROBKŮ PATŘÍCÍCH MEZI JEDLÉ TUKY – ŽIVOČIŠNÉ



## Další požadavky pro olivový olej:

### **Nařízení EP a R (EU) č. 1308/2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty**

- Olivový olej se označí jako:
  - Extra panenský olivový olej
  - Panenský olivový olej
  - Olivový olej – směs rafinovaného olivového oleje a panenského olivového oleje
  - Olivový olej z pokrutin

### **Prováděcí nařízení komise (EU) č. 29/2012 o obchodních normách pro olivový olej**

- na etiketě se uvede údaj:

u extra panenského olivového oleje - **"výběrová jakost olivového oleje získaného přímo z oliv pouze mechanickými postupy"**

u panenského olivového oleje - **"olivový olej získaný přímo z oliv pouze mechanickými postupy"**

olivový olej obsahující směs rafinovaného olivového oleje a panenského olivového oleje - **"olivový olej obsahující pouze rafinovaný olivový olej a olej získaný přímo z oliv"**

u olivového oleje z pokrutin - **"olivový olej obsahující pouze olej získaný zpracováním zbytků po extrakci olivového oleje a olej získaný přímo z oliv"** nebo **"olivový olej obsahující pouze olej získaný zpracováním pokrutin a oleje získaného přímo z oliv"**

- u extra panenského olivového oleje se uvádí **označení původu** ve formě:

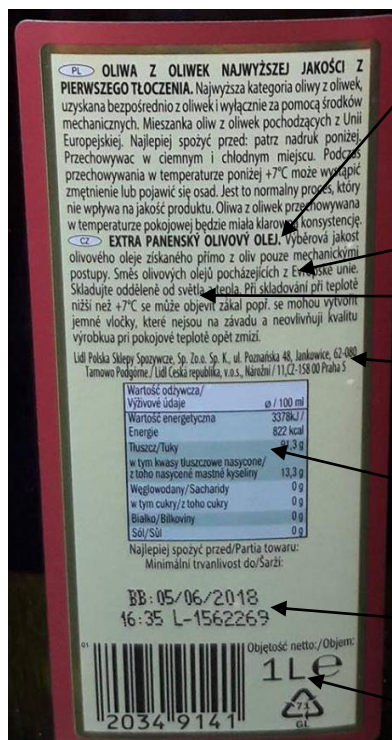
odkaz na název státu

"směs olivových olejů pocházejících z Evropské unie"

"směs olivových olejů pocházejících z oblasti mimo Evropskou unii"

"směs olivových olejů pocházejících z Evropské unie a z oblastí mimo Unii"

# PŘÍKLAD SPRÁVNĚ OZNAČENÉHO VÝROBKU PATŘÍCÍHO MEZI OLIVOVÝ OLEJ



Název potraviny + údaj "výběrová jakost olivového oleje získaného přímo z oliv pouze mechanickými postupy"

Označení původu

Podmínky skladování

PPP, pod jehož jménem je potravina uváděna na trh

Výživové údaje

Datum minimální trvanlivosti

Čisté množství potraviny