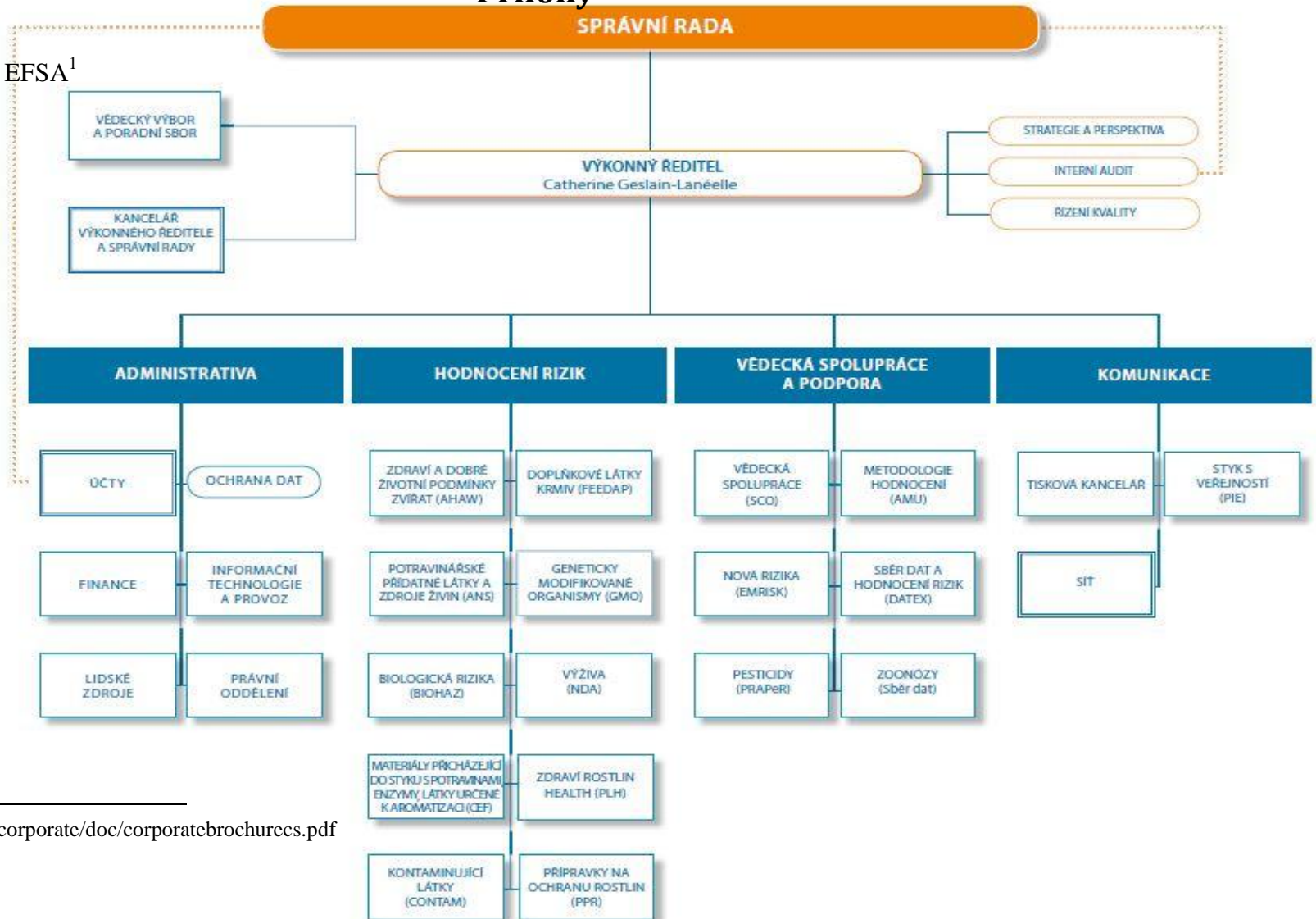


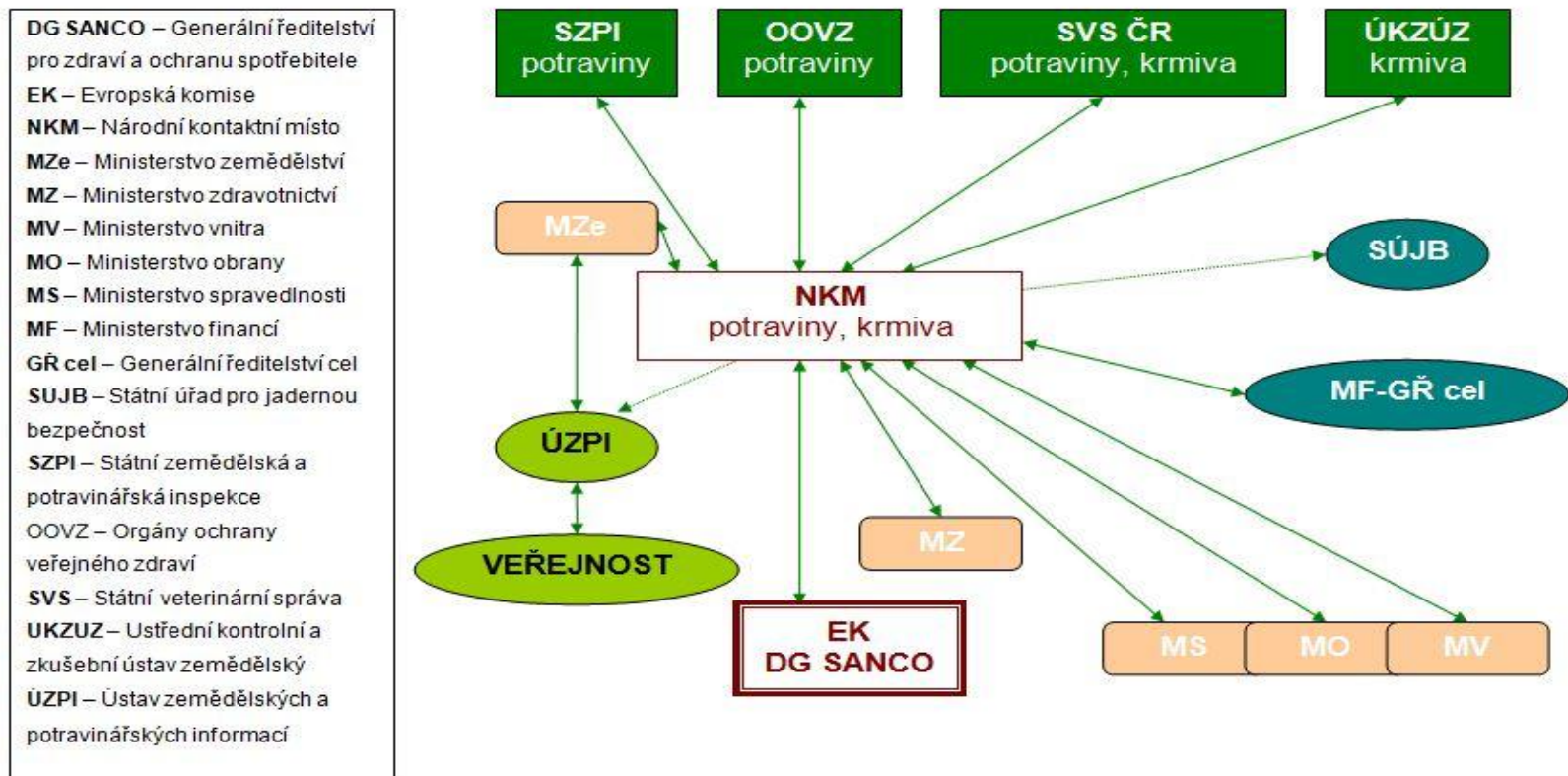
# Přílohy

Příloha 1 – Struktura EFSA<sup>1</sup>



<sup>1</sup>[www.efsa.europa.eu/en/corporate/doc/corporatebrochures.pdf](http://www.efsa.europa.eu/en/corporate/doc/corporatebrochures.pdf)

Příloha 2 – Spolupráce národního kontaktního místa (NKM) v rámci systému RASFF<sup>2</sup>



**Typické příklady výživových tvrzení a pravidla (na 100 g nebo 100 ml):**

- ☞ S NÍZKOU ENERGETICKOU HODNOTOU: < 40 kcal (170 kJ)/100 g
- ☞ SE SNÍŽENOU ENERGETICKOU HODNOTOU: alespoň o 30 %, uvést proč
- ☞ LIGHT/LITE (LEHKÝ): jako „se sníženým obsahem“, uvést proč je light
- ☞ S NÍZKÝM OBSAHEM TUKU: < 3 g tuku na 100 g
- ☞ BEZ TUKU: < 0,5 g tuku na 100 g
- ☞ S NÍZKÝM OBSAHEM NASYCENÝCH TUKŮ: < 1,5 g nas. a trans-nenas.MK/100 g<sup>\*)</sup>
- ☞ BEZ NASYCENÝCH TUKŮ: < 0,1 g nas. a trans-nenas.MK/100 g
- ☞ S NÍZKÝM OBSAHEM CUKRŮ: < 5 g cukrů/100 g
- ☞ BEZ CUKRŮ: < 0,5 g cukrů/100 g
- ☞ BEZ PŘÍDAVKU CUKRŮ: uvést „obsahuje přirozeně se vyskytující cukry“, *jsou-li*
- ☞ S NÍZKÝM OBSAHEM SODÍKU/SOLI: < 0,12 g sodíku/100 g; vody: < 2 mg/ml
- ☞ ZDROJ VLÁKNINY: > 3 g/100 g nebo 1,5 g/100 kcal
- ☞ S VYSOKÝM OBSAHEM VLÁKNINY: > 6 g/100 g nebo 3 g/100 kcal

---

*\*) nesmí představovat více než 10 % energetické hodnoty*

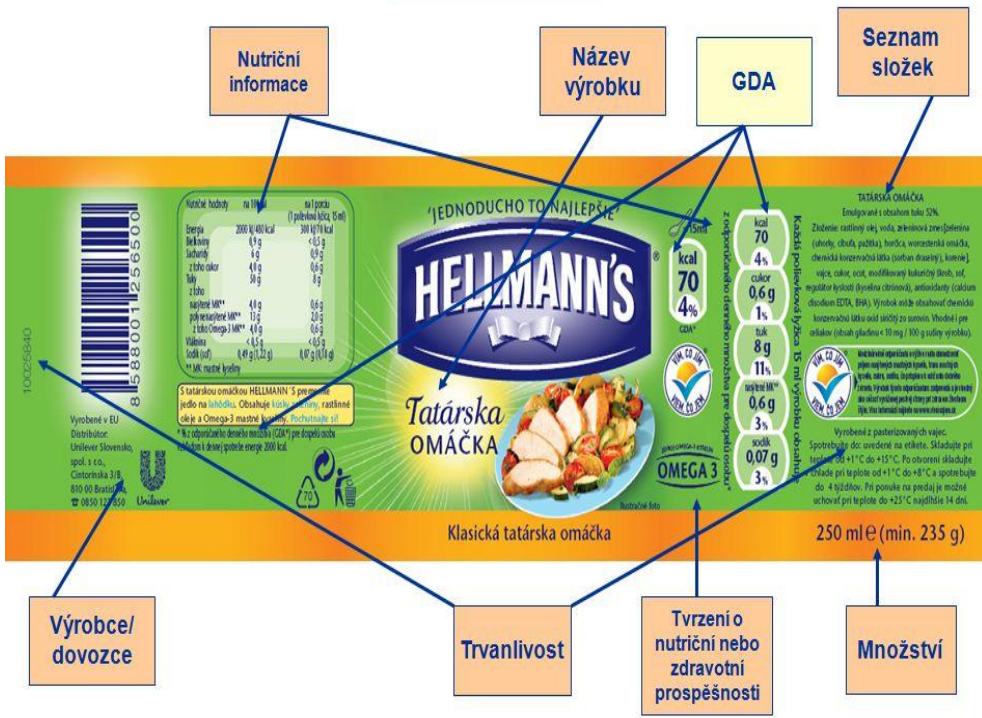
---

<sup>3</sup> Zdroj: Vysoká škola chemicko-technologická v Praze – V. Kocourek z roku 2010 dostupné z: [http://web.vscht.cz/kocourev/files/Leg\\_label.pdf](http://web.vscht.cz/kocourev/files/Leg_label.pdf)

## Příloha 4 – Označení na obalech potravin<sup>4</sup>



### Jak číst etikety ?



**Nutriční informace / GDA**  
- detailní informace o obsahu energie a živin v jedné porci a o jeho podílu na doporučeném denním množství

**Tvrzení o výživové nebo zdravotní prospěšnosti** – musí být pravdivá a založená na vědeckých faktech (nařízení 1924/2006 dává jasná pravidla pro používání zdravotních tvrzení a stanoví, která výživová tvrzení smějí být používána)

**Seznam složek** - uvedeny všechny v pořadí podle váhy od nejtěžších k nelehčím (s výj. ovocných a zeleninových směsí, včetně alergenů (% uvedena v případě, že jsou zdůrazněna při prezentaci výrobku v názvu nebo jako obrázek na obalu) + povinně GMO

**TATÁRSKA OMÁČKA**  
Emulgované s obsahom tuku 52%.

Zloženie: rastlinný olej, voda, zeleninová zmes [zelenina (uhorky, cibuľa, paprika), horčica, worcesterská omáčka, chemická konzervačná látka (sorban draselný), korenie], vajce, cukor, ocot, modifikovaný kukuričný škrob, soľ, regulátor kyslosti (kyselina citrónová), antioxidanty (calcium diacetát, EDTA, BHA). Výrobok môže obsahovať chemickú konzervačnú látku oxid siričitý zo suroviny. Vhodný i pre oslabených (obsah gluktózu < 10 mg / 100 g sušiny výrobku).

Vyrobené z pasterizovaných vajec. Spotrebujte do: uvedené na etikete. Skladujte pri teplote od +1°C do +15°C. Po otvorení skladujte v chlade pri teplote od +1°C do +8°C a spotrebujte do 4 týždňov. Pri ponuke na predaj je možné uchovať pri teplote do +25°C najdlhšie 14 dní.

**GDA**: kcal 70, tuk 4%

**Nutriční informace**: kcal 70, tuk 4%, cukor 0,6 g, bílkoviny 1%, sůl 0,4 g, tuk 8 g, sacharidy 0,4 g, vláknina <0,5 g, sůl (soj.) 0,4 g (1,2 g)

**Trvanlivost**

- "spotřebujte do" - potraviny podléhající rychlé zkáze (maso, vejce, mléčné výr.) + balené čerstvé výrobky (po tomto datu by se neměly konzumovat)
- "minimální trvanlivost" - potraviny, které lze uchovávat déle

**Množství** - čisté množství výrobku v jednotkách objemu u kapalin a hmotnosti u ostatních výrobků

<sup>4</sup> Zdroj: Potravinářská komora – prezentace M. Chýlkové z podzimu 2009 dostupné z: <http://www.google.com/url?sa=t&source=web&cd=1&ved=0CBMQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.foodnet.cz%2Fsoubor.php%3Fid%3D15127%26kontrola%3D2fd55a8e121fc097ee932d140cd1ec52&ei=5kCCtDrdKsXOswaR1dWsAw&usq=AFQjCNGfODSX9YBse1FoOsM2Ghb5QpxEDQ>

Příloha 4 (pokračování)



**Nutriční informace** - energetická hodnota potraviny a její výživné látky (vždy když je uváděno tvrzení o výživové hodnotě nebo byly přidány vitamíny nebo min. látky)

**Název výrobku** - musí obsahovat informace o fyzickém stavu potraviny nebo o zvláštní úpravě, kterou prošla (údaj o použití ionizujícího záření vždy)



**Výrobce/dovozce** - název a adresa výrobce, balírný nebo dovozce  
**Původ** – u některých skupin výrobků závazné (hovězí a telecí maso, vejce, med, zelenina)  
 – jinde pokud by mohlo klamat spotřebitele

Příloha 5 – Označení původu<sup>5</sup>, zeměpisné označení<sup>6</sup>, zaručená tradiční receptura<sup>7</sup>, značka Klasa<sup>8</sup>, značka Regionální potraviny<sup>9</sup> (pro Plzeňský kraj), značka Česká kvalita<sup>10</sup>



<sup>5</sup> Dostupné z: [ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/logos/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/logos/index_en.htm)

<sup>6</sup> Tamtéž

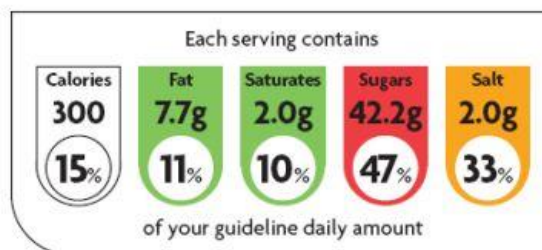
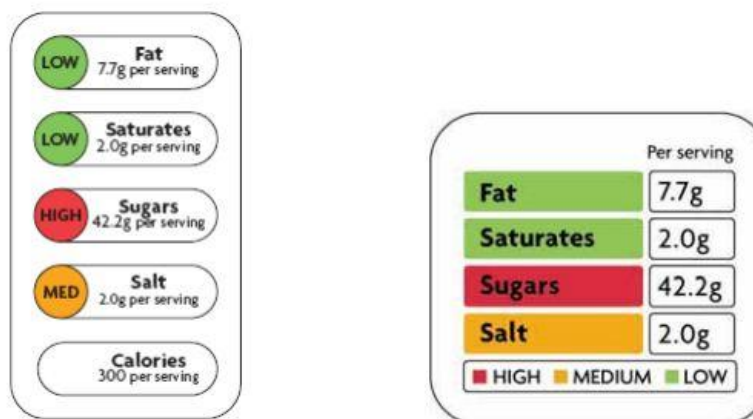
<sup>7</sup> Tamtéž

<sup>8</sup> Dostupné z: [www.eklasa.cz/filespace/content/graficky\\_minimanual\\_znacky\\_klasa.pdf](http://www.eklasa.cz/filespace/content/graficky_minimanual_znacky_klasa.pdf)

<sup>9</sup> Dostupné z: [eagri.cz/public/web/mze/potraviny/regionalni-potraviny/](http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/regionalni-potraviny/)

<sup>10</sup> Dostupné z: [www.npj.cz/program-ceska-kvalita/o-programu/](http://www.npj.cz/program-ceska-kvalita/o-programu/)

Příloha 6 – Příklady semaforových a GDA označení v Anglii<sup>11</sup>



<sup>11</sup> Dostupné z: [www.eatwell.gov.uk/foodlabels/trafficlights/#cat334837](http://www.eatwell.gov.uk/foodlabels/trafficlights/#cat334837)