

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

MLÉKO: VÍŠ, CO JÍŠ?

Na co byste se měli zaměřit při nákupu mléka? Především na uvedení země původu, způsob jeho ošetření, tedy zda jde o mléko čerstvé či trvanlivé a obsah tuku. Jaké další údaje by měla obsahovat etiketa mléka, můžete vyčíst v naší další grafice, kterou jsme pro vás připravili.

K názvu potraviny se povinně připojují informace o fyzikálním stavu nebo o určitém způsobu úpravy potraviny.

Trvanlivé mléko se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí doby min. trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je prodávána odděleně a doprovázena informací, že je po uplynutí data min. trvanlivosti. Potravinu je možné stále konzumovat.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě výrobku **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod. Údaj o **obsahu tuku** slouží také jako informace o klasifikaci mléčných výrobků.

Identifikační značka je informací o schváleném podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.



Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Údaj o **obsahu tuku, tuku v sušině nebo sušiny** slouží pro rozřídění mléčných výrobků.

Jméno nebo obchodní název potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Údaj o **množství** se u tekutých mléčných výrobků uvádí v mililitrech, centilitrech nebo litrech.

» Označit potravinu jako „**mléko**“ lze pouze v případě kravského mléka. Pokud mléko pochází od jiného druhu zvířete, musí být tento druh v názvu označen (např. ovčí mléko, kozí mléko, apod.). Syrové mléko může prodávat pouze farmář v místě produkce anebo prostřednictvím automatu přičemž v místě prodeje musí být uvedena informace, že mléko má být před konzumací tepelně ošetřeno.

» Mléko, které nebylo podrobeno tepelnému ošetření nad 40°C nebo jinému zásahu s rovnocenným účinkem, se označuje jako **syrové mléko**.

» Jako čerstvé mléko se označí mléko, které bylo ošetřeno do teploty 125° C.

» Mléko se **dle obsahu tuku** dělí na:

- **Plnotučné nestandardizované** (min. 3,5 % tuku), což je mléko, u kterého se od doby dojení nezměnil obsah tuku odebráním ani přidáním dalších mléčných tuků a zároveň nedošlo ke smíšení s mlékem, jehož přirozený obsah tuku byl změněn.
- **Plnotučné** (min. 3,5 % tuku)
- **Polotučné** (1,5–1,8 % tuku)
- **Odtučněné / odstředěné** (max. 0,5 % tuku)

» Na etiketě můžete nalézt další údaje jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.