

**1. U potravin balených ve výrobě** musí být na obale uveden:

a) **Název** a sídlo výrobce nebo dovozce nebo prodávajícího nebo balírny, jde-li o osobu právnickou, a jde-li o osobu fyzickou, tak uvedení jména příjmení a místa podnikání.

b) **Název druhu, skupiny nebo podskupiny** potravin stanoveným v prováděcí vyhlášce. (Potravinu, kterou nelze označit druhem, skupinou nebo podskupinou, označí se názvem odvozeným podle použité suroviny nebo technologie.)

c) **Údaj o množství výrobku** (hmotnost nebo objem) se rozumí čisté množství potravin bez obalu ve stanovených jednotkách, ml, cl, l, g, kg. Pokud se balená potravina nachází v **nálevu**, musí být kromě celkové hmotnosti uvedena i hmotnost pevné potravin po odkapání nálevu nebo procentický podíl pevné potravin. Údaj o množství se nevyžaduje např. u potravin, které jsou baleny v množství menším než 5 g nebo 5 ml, dále které jsou prodávány podle počtu kusů a tento počet je pře obal viditelný a lehce spočitatelný atd.

d) **Datum použitelnosti** (DP) u druhů potravin podléhajících rychle zkáze (např. lahůdkářské výrobky) a u druhů potravin stanovených komoditní vyhláškou. Datum použitelnosti se uvádí slovy „**spotřebujte do...**“ s udáním dne a měsíce ukončení této doby. Jestliže za slovy „spotřebujte do...“ nebude následovat datum, musí být zde uvedeno, kde je toto datum na obale vyznačeno. Je-li potravina označena datem použitelnosti, musí být vždy doplněna údajem o konkrétních podmínkách skladování, tj. u teplot vyjádřených číselnými hodnotami. Ostatní potraviny se označí **datem minimální trvanlivosti** (DMT) nebo také **datem použitelnosti**. Datum minimální trvanlivosti se uvádí slovy „**minimální trvanlivost do...**“ s udáním dne, kalendářního měsíce a případně roku ukončení této doby. U některých potravin se nevyžaduje uvádění DMT – např. lihoviny, čerstvé OZ, brambory, jedlá sůl, kvasný ocet atd.

e) **Údaj o způsobu skladování**, zejména jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném skladování mohla být poškozena zdravotní nezávadnost nebo zhoršena jakost stanovená vyhláškou nebo deklarovaná výrobcem.

Jde zejména o potraviny označení datem použitelnosti, tj. potraviny, které musí mít na obale vždy uvedeny konkrétní podmínky skladování, u teplot se rozumí číselná hodnota (nikoli uchovejte v chladu).

f) **Údajem o způsobu použití**, u nichž by při nesprávném použití mohla být poškozena zdravotní nezávadnost nebo zhoršena jakost stanovená vyhláškou nebo deklarovaná výrobcem (např. potravina určená k mikrovlnnému ohřevu, postup ohřevu, nebo u potravin, které je nutno před spotřebou naředit, postup a poměr ředění atd.)

g) **Údaje o složení potravin** se provádí podle použitých surovin a přídatných látek, látek určených k aromatizaci a potravních doplňků. Tyto složky se řadí sestupně (od nejvyššího, k nejnižšímu podílu) podle obsahu jednotlivých složek v potravine v době výroby a musí být uvedeny slovem „**složení**“.

h) **Označením šarže**, nejde-li o potravinu označenou DP nebo DMT, pokud toto datum obsahuje den a měsíc. Např. u másla je striktně stanoveno, že se uvádí datum výroby místo šarže. Obecně se před označení šarže uvádí písmeno L.

**i) Údajem o ošetření potraviny nebo suroviny ionizujícím zářením** a to slovy „ionizováno“ nebo „ošetřeno ionizací“ (v ČR se ozařují pouze některé typy koření, z důvodu mikrobiální dekontaminace).

**j) Údajem o výživové hodnotě u potravin**, u kterých je uvedeno výživově tvrzení (např. „se sníženým obsahem tuku“).

**k) Údajem o třídě jakosti**, je-li stanoveno zvláštním právním předpisem (např. šunka – nejvyšší jakost, výběrová, standardní)

**l) Dalšími údaji** podle specifických požadavků.