**Jakost potravin – podkladový materiál**

Jakost je definována jako soubor charakteristických vlastností jednotlivých druhů, skupin a podskupin potravin, jejichž limity jsou stanoveny zákonem č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích, jeho prováděcím právním předpisem (vyhláškou) anebo přímo použitelným předpisem Evropských společenství (např. nařízením).

Jsou však také jakostní požadavky nad rámec právních předpisů, o kterých se spotřebitel dozví např. z údajů na obale potraviny; to jsou takové jakostní požadavky, k jejichž splnění se výrobce nebo prodejce vůči spotřebiteli dobrovolně zavázal.

Jakostní požadavky je možno rozdělit na jakostní požadavky analytické a jakostní požadavky senzorické.

**Jakostní požadavky analytické**

Pro posouzení jakostních požadavků analytických (např. vlhkosti, obsahu tuku, přítomnosti strojně odděleného masa, obsahu alkoholu, obsahu mléčného tuku, cukru, obsahu příměsí apod.) jsou obvykle nezbytné odpovídající laboratorní přístroje a provádějí se v laboratoři. Kontroluje se, zda jsou přítomny požadované složky, zda jsou přítomny v požadovaném množství nebo zda potravina neobsahuje složky nedovolené.

**Jakostní požadavky senzorické**

Senzorické (smyslové) jakostní požadavky se posuzují smysly. Odpovídající hodnocení se provádějí buďto přímo na místě kontroly nebo se vzorky dopravují ke kontrole do laboratoře. Hovoříme též o senzorické analýze.

S jakostí úzce souvisí označování potravin. Informuje spotřebitele o názvu potraviny a jejím zařazení (podle druhu, skupiny a podskupiny podle právního předpisu) o charakteristikách potraviny, její podstatě, totožnosti, vlastnostech, složení, trvanlivosti atd.

**Kontroly jakosti v roce 2011**

V roce 2011 provedla SZPI kontrolu jakostních požadavků analytických u 3571 šarží, přičemž z tohoto počtu nevyhovělo celkem 536 šarží.

*Státní zemědělská a potravinářská inspekce*

*29.2.2012*