

V obchodním názvu může být dobrovolně uvedena informace o **obsahu tuku v sušině (např. 20 %, 45 %)**.

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

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že to požaduje právní předpis nebo charakter potraviny. Pro mléko a mléčné výrobky je teplota skladování stanovena vyhláškou, a to na teplotu + 2 °C až + 8 °C. Označit teplotu skladování je možné i v rámci tohoto rozmezí (např. + 4 °C až + 8 °C či + 2 °C až + 6 °C).

Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě balených potravin **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

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

Eidam je možné označit jak **datem minimální trvanlivosti** (např. cihla eidamu), tak i **datem použitelnosti** (např. u eidamu krájeného na plátky).

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

U sýrů se na obalu uvede obsah tuku nebo tuku v sušině a sušina. Pokud je tuk uveden v tabulce výživových hodnot, nemusí být na etiketě znovu zopakován, a to ani formou informace o obsahu tuku v sušině, a nemusí být uvedena ani sušina.

U sýrů, do nichž nebyly přidány žádné jiné složky kromě mléčných produktů, potravinářských enzymů, mikrobiálních kultur nezbytných k výrobě nebo v případě sýrů jiných než čerstvých a tavených sůl nezbytná k jejich výrobě, **se nevyžaduje uvedení seznamu složek.**

Údaj o čistém množství se u sýrů uvádí v gramech nebo kilogramech.



» **Povinně se označí zákoný název, kterým je označen sýr.** Pokud se jedná o syrovátkový sýr, tavený sýr nebo o tavený sýrový výrobek, musí být povinně tato informace uvedena.

» **Přírodní sýry lze dále dělit na**

- čerstvý,
- zrající (např. Eidam, Ementál),
- zrající pod mazem (např. Romadur),
- zrající v celé hmotě (např. Zlato),
- sýry s plísní na povrchu (např. Hermelín),
- sýry s plísní uvnitř hmoty sýra (např. Niva),
- sýry dvouplísňové (např. Cambozola),
- v solném nálevu, bílý (např. Mozzarella),
- pařený (např. Jadel).

» **Přírodní sýry je možné dělit také dle obsahu tuku v sušině na:**

- odtučněný,
- nízkotučný,
- polotučný,
- plnotučný,
- vysokotučný.

» **Přírodní sýry je možné dále také dělit dle obsahu vody v tukuprosté hmotě sýra, a to na:**

- měkký (např. Romadur, Hermelín, Brie),
- poloměkký (např. Niva, Kamadet),
- polotvrdý (např. Eidam, Madeland),
- tvrdý (např. Čedar, Ementál),
- extra tvrdý (např. Parmazán, Gran Moravia).

» Zvýraznění mléka jako **alergenní složky** se ve složení sýru nevyžaduje, jelikož název potraviny jasně odkazuje na jeho přítomnost.

» Některé sýry díky své jedinečnosti nesou evropské **Chráněné zeměpisné označení**. Jsou to **Olomoucké tvarůžky, Jihočeská Zlatá Niva a Jihočeská Niva**. Název regionu, určitého místa nebo ve výjimečných případech země je možné použít k označení zboží pocházejícího z tohoto území, jestliže toto zboží má určitou kvalitu, pověst nebo jiné vlastnosti, které lze přičíst tomuto zeměpisnému původu, a jestliže výroba nebo zpracování a nebo příprava takového zboží probíhá ve vymezeném území.

» Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje**, jako např. označení typu obalu apod.

» **K dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.



Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný. Platnost ke dni 1. 9. 2019.