

1. text JAK SE OZNAČUJE ZBOŽÍ

„Obrázky řeknou víc, než tisíc slov“ – to je úvaha spjatá s označováním zboží. A nejen to, člověk je rychleji a snáze pochopí než odstavec textu. Označování slouží k tomu, aby informovalo zákazníka o povaze, obsahu, původu a rizicích toho, co kupuje, ať je to jídlo, oblečení, léky, drogistické zboží, elektronika...

Pro jednotný evropský trh, kde zboží může být vyrobeno v jedné zemi a rozvezeno po celé Evropě bez jakýchkoliv povolení jednotlivých států a kde spotřebitelé mohou nakupovat v každém členském státě, je nesmírně důležité, aby označování bylo podobné a aby mělo stejný význam v celé Evropské unii.

Označení salátu

Označování je tu v zásadě proto, aby spotřebitelé získali přesnější informace o tom, co zboží obsahuje. Proto podle evropských zákonů není povoleno, aby na jídle bylo uvedeno, že dokáže vyléčit nemoc nebo změnit zdravotní stav.

Kdyby bylo označování zavádějící, mohlo by to mít dramatické důsledky, zvláště pro lidi, kteří trpí alergiemi nebo jinými zdravotními obtížemi.

Některé evropské zákony regulují, jak mohou nebo jak by měly být označené potraviny, aby se ke spotřebitelům dostaly důležité informace o složení potravin, včetně informací o trvanlivosti, množství, výrobci, původu, způsobu skladování a zpracování či přípravy.

Když se podíváš na označení

- › Složení je vypsáno sestupně podle váhy v jazyce země, ve které se potravina prodává. Vyjmenovány musí být všechny složky, včetně vody a potravinových příměsí a aditiv, pokud byly použity.
- › Od listopadu 2005 se podle evropských zákonů musí na potravinách vyznačovat obsah látek nebo prvků, které mohou vyvolat alergie.
- › Označení musí obsahovat jasné kontaktní údaje výrobce. Je to proto, aby si spotřebitelé měli možnost stěžovat nebo získat o výrobku doplňující informace.
- › Obrázky v označení musí odpovídat skutečnosti. Jahodový jogurt, který je ochucen uměle a ne přírodně, nemůže mít na kelímku obrázek jahod.
- › Dávej pozor na informace o trvanlivosti, jako „spotřebujte do...“ nebo „datum spotřeby uvedeno na...“, ať se ti neudělá špatně. Někdy se objeví údaje o tom, do kdy má zboží zůstat na regálu – tyto údaje se týkají zaměstnanců v obchodě, ne zákazníka, tvým úkolem je je odlišit.
- › Čas rozmrazení a přípravy. Aby sis mohl být jistý, že jsi zlikvidoval všechny bakterie a cizopasníky, přečti si v označení informace o uchovávání, o skladování a o přípravě jídla.
- › Vyznačení nutričních hodnot nabízí například informace o množství využitelné energie, o obsahu proteinů, tuků, vlákniny, sodíku, vitamínů a minerálů, které jsou v potravine obsažené. V EU toto označování není povinné, pokud o sobě potravina „netvrdí“ něco, co má vztah ke kalorickým nebo nutričním hodnotám. Pokud se poskytují informace o obsahu vitamínů, musí být uváděny v procentech doporučené denní dávky. Informace o energetické hodnotě se udávají buď v kaloriích (cal), nebo joulech (J), ale častěji se setkáš se zkratkou kcal (kilokalorie) či kJ (kilojouly).

Jídlo, které nelže, aneb celá ryba a nic než ryba

Ekonomika, ve které žijeme, je postavena na důvěře spotřebitele. To znamená, že když si koupíš nějaký výrobek, můžeš s klidem předpokládat, že popis na obalu odpovídá obsahu a že jsi tedy dostal, za co jsi zaplatil.

Zavádějící popis se může objevit v různých formách:

- › Nesplnění požadavků, které výrobek opravňují, aby byl určitým způsobem označen – například, aby se čokoláda mohla jmenovat „čokoláda“, musí obsahovat přinejmenším 45 procent kakaové hmoty.
- › Nahrazování drahých výrobků lacinějšími alternativami – například když výrobce přimíchá laciný margarín do drahého másla a nesdělí to spotřebitelům.
- › Zvětšování objemu potravin – například když výrobce přidává více vody do šunky, než dovoluje předpis, nebo do kuřecího masa a nesdělí to spotřebitelům.
- › Nesprávný původ – nesprávné označení skutečného původu potraviny nebo použitých surovin, ať už jde o místo původu nebo o zvíře či rostlinu, ze které je potravina vyrobena – například parmská šunka musí pocházet z italské Parmy.
- › Nesprávné kvantitativní označení – například špatné informace o množství jedné z obsažených látek.