

Datum spotřeby nebo minimální trvanlivosti?

EFSA, vydáno: 7. 12. 2020

Úřad EFSA zveřejnil nový nástroj k usnadnění rozhodování provozovatelů potravinářských podniků o označování trvanlivosti potravin. Nový nástroj má sloužit na podporu provozovatelů potravinářských podniků při rozhodování, jak co nejlépe označit potravinářský výrobek trvanlivostí (kdy mají na své výrobky použít datum spotřeby ("use by") a kdy datum minimální trvanlivosti ("best before")).

Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) zveřejnil informace týkající se data spotřeby potravin. Článek s názvem „Datum spotřeby nebo minimální trvanlivosti? Nový nástroj na podporu provozovatelů potravinářských podniků“ byl publikován v anglickém, francouzském, německém a italském jazyku. Současně bylo téhož dne zveřejněno vědecké stanovisko úřadu EFSA, respektive pokyny pro správné značení data na obalu potravin.

Datum spotřeby (spotřebujte do) na potravinách je o bezpečnosti - potraviny lze jíst až do tohoto data, ale ne později, i když vypadají a voní dobře. **Datum minimální trvanlivosti** vypovídá o kvalitě potravin - jídlo bude po tomto datu bezpečné k jídlu, ale nemusí mít již nejvyšší kvalitu. Například jeho chuť a struktura nemusí být již tak dobrá.

Evropská komise odhaduje, že až 10% z 88 milionů tun potravinového odpadu vytvářeného ročně v EU je spojeno se značením data trvanlivosti (nebo spotřeby) na potravinářských výrobcích a jeho správným pochopením spotřebiteli.

Uvedený nástroj je strukturován jako rozhodovací „strom“ s řadou otázek, na které mají provozovatelé potravinářských podniků odpovědět, aby jim pomohl rozhodnout, zda má být na výrobek použito datum „spotřeby“ nebo „minimální trvanlivosti“. Rozsah otázek je široký, např. zda jsou požadavky na označení data pro danou kategorii potravin již regulovány právními předpisy, zda je výrobek podroben jakémukoli ošetření s cílem vyloučit vážná nebezpečí (především ve smyslu nebezpečí kategorie A - látka nebo aktivita, která má potenciál vyvolat nežádoucí/nepříznivé účinky na živé organismy nebo životní prostředí) či zda je před balením s výrobkem nějak manipulováno, jaké jsou vlastnosti výrobku a podmínky jeho skladování.

Odborníci EFSA rovněž přezkoumali faktory, které je třeba zohlednit u provozovatelů potravinářských podniků, aby bylo možné stanovit datum použitelnosti - dobu, během které jídlo zůstává bezpečné a/nebo má vhodnou a přiměřenou kvalitu pro spotřebu, pokud je obal neporušený a výrobek je skladován podle pokynů.

Panel (EFSA) pro biologická rizika zveřejní další stanovisko k tomuto tématu v roce 2021. V tomto stanovisku se zaměří na informace poskytované spotřebitelům o podmínkách skladování, časových limitech spotřeby po otevření výrobku a o postupech rozmrazování.

Dokument je vystaven zde: [Guidance on date marking and related food information: part 1 \(date marking\)](#)

Upozorňujeme též na informační leták Evropské komise: „Minimální trvanlivost do“ a „Spotřebujte do“ na obalech potravin - https://bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/publikace/EK_DMT_best_before_cs.pdf

Převzato z dokumentů EFSA a MZe

Prosinec 2020, LID