



KONFERENCE  
MORAVSKÉ DNY HYGIENY A VÝŽIVY

# ALERGENY V POTRAVINÁŘSKÉM PRŮMYSLU

**Ing. Simona Mrkvicová**

metodik odboru kontroly, laboratoří a certifikace

Státní zemědělská a potravinářská inspekce



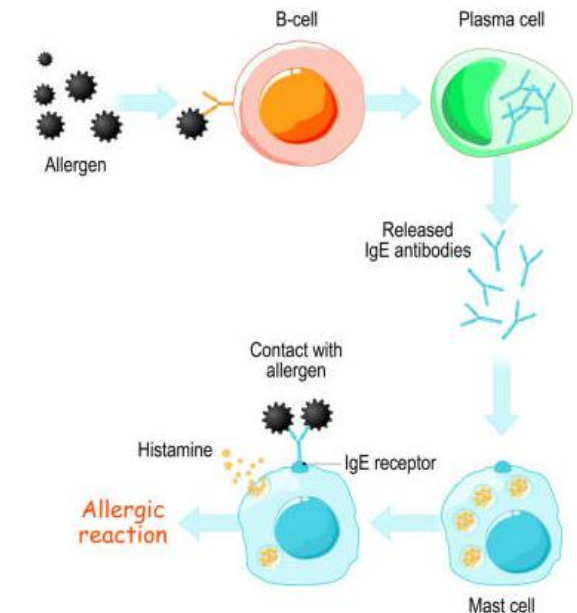
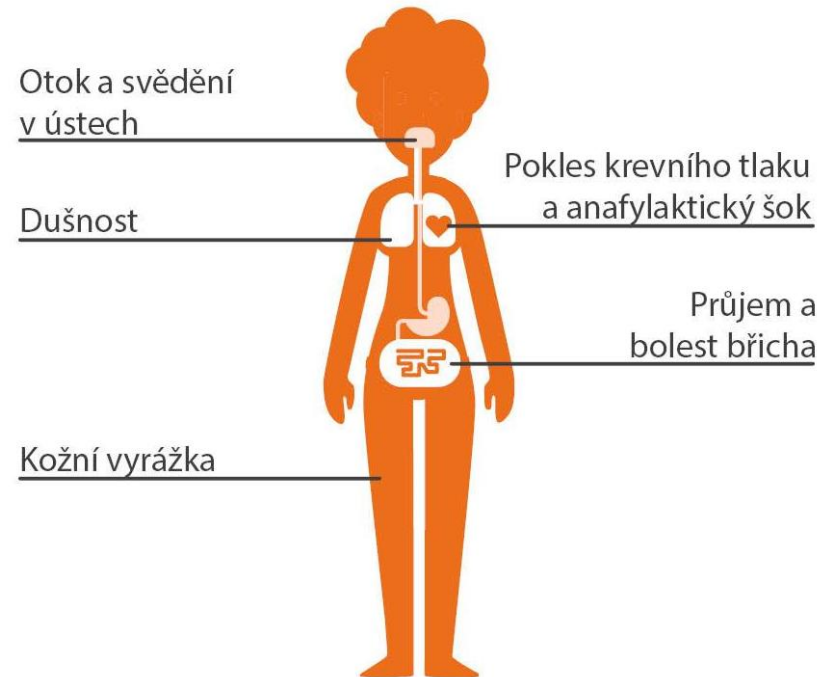
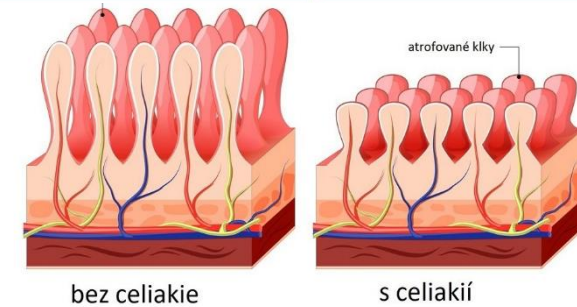
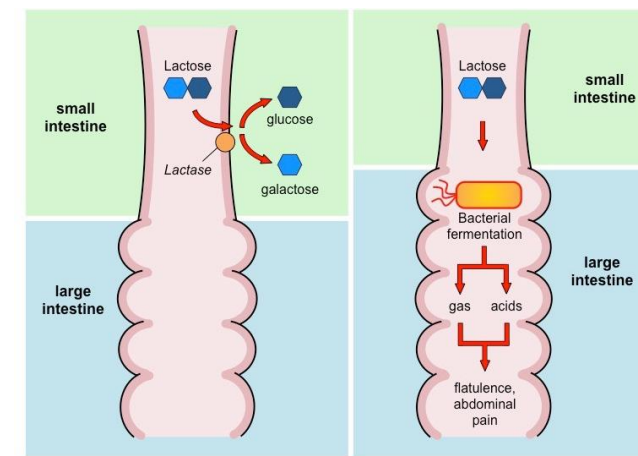
# Symptomy potravinových alergií a intolerancí

- **gastrointestinální** (nevolnost, zvracení, průjem, bolesti, nadýmání),
- **respirační** (kýchání, kašel, astma, otoky hrtanu),
- **dermatologické** (kopřivka, ekzémy, svědění, záněty kůže),
- **ostatní** (anafylaxe).

## Problematika potravinové alergie se liší u dětí a dospělých

- v Evropě i USA jí trpí 3–6 % populace, -
- v kojeneckém věku PA 6–8 % dětí

Při nedodržování bezlepkové diety dochází ke **zvýšení pravděpodobnosti výskytu nádorových onemocnění střev.**





# Ochrana spotřebitelů před alergenními potravinami

VYLOUČENÍ ALERGENNÍCH POTRAVIN Z JÍDELNÍČKU

DŮSLEDNÉ OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN



**INFORMOVANÝ A BEZPEČNÝ VÝBĚR POTRAVINY**

**Potraviny, do nichž byly použity alergeny (úmyslné i neúmyslné použití - kontaminace),  
a které nebyly označeny, nejsou bezpečné!!!**

Pokud je alergen v potravine přítomen a spotřebitel není o této přítomnosti informován, dostává mylnou informaci o složení potraviny, neboť se právem domnívá, že potravina alergen neobsahuje, zatímco jej ve skutečnosti obsahuje.



# Legislativní požadavky týkající se alergenů – označování

## **Nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům**

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/ALL/?uri=CELEX%3A32011R1169>

**OZNÁMENÍ KOMISE týkající se poskytování informací o látkách nebo produktech vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost, jak je uvedeno v příloze II nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům**

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=CELEX%3A52017XC1213%2801%29>

**Nařízení (EU) č. 828/2014 o požadavcích na poskytování informací o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v potravinách spotřebitelům**

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=CELEX%3A32014R0828>

**Zákon č. 110/1997 Sb., v platném znění, o potravinách a tabákových výrobcích**

<https://www.zakonyprolidi.cz/cs/1997-110>

**Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin**

<https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2016-417>

**Vyhláška č. 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití**

<https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2004-54>

**Národní doporučení k preventivnímu označování alergenů**

<https://www.szpi.gov.cz/clanek/narodni-doporuceni-pro-uvadeni-informaci-o-moznem-a-nezamernem-vyskytu-latek-nebo-produktu-vyvolavajicich-alergie-nebo-nesnasenlivost-v-potravinach.aspx>





## 1. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně:

**pšenice** (například špalda a khorasan), **žito, ječmen, oves nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich**, kromě:

- a) glukózových sirupů na bázi pšenice, včetně dextrózy (1);
- b) maltodextrinů na bázi pšenice (1);
- c) glukózových sirupů na bázi ječmene;
- d) obilovin použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu.

## 2. Korýši a výrobky z nich

## 3. Vejce a výrobky z nich

## 4. Ryby a výrobky z nich, kromě:

- a) rybí želatiny použité jako nosič vitaminových nebo karotenoidních přípravků;
- b) rybí želatiny nebo vyziny použité jako čířící prostředek u piva a vína.

## 5. Jádra podzemnice olejné (arašídy) a výrobky z nich

## 6. Sójové boby a výrobky z nich, kromě:

- a) zcela rafinovaného sójového oleje a tuku (1);
- b) přírodní směsi tokoferolů (E306), přírodního d–alfa tokoferolu, přírodního d–alfa–tokoferol–acetátu, přírodního d–alfa–tokoferol–sukcinátu ze sóji;
- c) fytosterolů a esterů fytosterolů získaných z rostlinných olejů ze sóji;
- d) esteru rostlinného stanolu vyrobeného ze sterolů z rostlinného oleje ze sóji

## 7. Mléko a výrobky z něj (včetně laktózy), kromě:

- a) syrovátky použité k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu;
- b) laktitolu

## 8. Skořápkové plody, konkrétně:

**mandle** (*Amygdalus communis* L.), **lískové ořechy** (*Corylus avellana*), **vlašské ořechy** (*Juglans regia*), **kešu ořechy** (*Anacardium occidentale*), **pekanové ořechy** (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), **para ořechy** (*Bertholletia excelsa*), **pistácie** (*Pistacia vera*), **makadamie** (*Macadamia ternifolia*) **a výrobky z nich**, kromě ořechů použitých k výrobě alkoholických destilátů, včetně ethanolu zemědělského původu

## 9. Celer a výrobky z něj

## 10. Hořčice a výrobky z ní

## 11. Sezamová semena a výrobky z nich

## 12. Oxid siřičitý a siřičitany

v koncentracích vyšších než 10 mg/kg nebo 10 mg/l, vyjádřeno jako celkový SO<sub>2</sub>, které se propočítají pro výrobky určené k přímé spotřebě nebo ke spotřebě po rekonstituování podle pokynů výrobce

## 13. Vlčí bob (lupina) a výrobky z něj

## 14. Měkkýši a výrobky z nich

(1) A výrobky z nich, pokud zpracování, kterým prošly, nezvyšuje úroveň alergenicity, kterou úřad stanovil pro příslušný základní produkt.

# Způsoby poskytování informací o alergenech u balených potravin



**V SEZNAMU SLOŽEK s jasným odkazem na název látky ze seznamu v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011**

Název látky nebo produktu musí být zvýrazněn tak, aby byl jasně odlišen od ostatních složek uvedených v seznamu - TYPem, či **stylem písma** nebo **barvou pozadí**, *kurzíva není považována za dostatečné zvýraznění.*

Složení: cukr, kakao, **mléko**, rýžová mouka, **arašídý**

Složení: cukr, kakao, MLÉKO, rýžová mouka, ARAŠÍDY

Složení: cukr, kakao, **mléko**, rýžová mouka, **arašídý**

Složení: cukr, kakao, mléko, rýžová mouka, arašídý

**Není-li seznam složek uveden, nebo u obalů pod 10 cm<sup>2</sup>**

lze seznam složek vynechat, ale údaj o alergenu musí být uveden za slovem

„Obsahuje:...”

**Nelze označení „bez alergenů“**



## Nejčastější nedostatky zjišťované při kontrole:

- **nebývají zvýrazněny** ve složení
- jsou **vedeny formou zkratk**
- je uveden údaj „bez alergenů“
- není rozepsáno složení směsné složky (**podložky jsou alergy**)
- ve složení **vedeno pouze mouka, škrob**, bez specifikace druhu (např. pšeničná)
- zjištěno **množství překračující mnohonásobně limit pro stopy**
- **v opakované informaci** jsou uvedeny **látky, které nejsou v seznamu složek**
- v preventivním označení jsou **vyjmenovány veškeré látky** ze seznamu v příloze II



Tvaroh, cukr, smetana, ochucovací přípravek (cukr, rostl. olej, mléko, glukózový sirup, modifikovaný škrob: E1414, syrovátka, aroma, rostl. tuk, zahušťovadlo: E401, emulgátor: E472a, barvivo: /E141, E150c, E101/, reg. kyselosti: E341, pš. mouka), poleva ( karamel: /cukr, glukozo-fruktozový sirup, voda/, modifik. škrob, zahušťovadlo: agar, konzervant: sorban draselný, aroma, okyselovadlo: E 330, barvivo: výtažek z konšeliny)

Složení: voda, ječný slad, chmel. Obsah alkoholu 3,9 % obj.  
**Obsahuje alergeny: obiloviny obsahující lepek, oxid siřičitý.**  
Nepasterováno, nefiltrováno, skladujte v chladu do 5 °C a temnu.  
Spotřebujte do 21 dnů od data stočení.

Cukrářská výroba ŠTAUBERT BOHUSLAV  
Pávovská 35, Jihlava 586 01 tel: 723 079 051  
<http://www.agenturastaubert.cz>  
PRAŽENÉ ARAŠIDY SE SEZAMEM  
Hmotnost: 100g  
Složení: cukr, arašidy /podzemnice/, sezam  
Alergeny: cukr, arašidy  
Skladujte v suchu a chladu  
Nevystavovat přímému slunci.

# Způsoby poskytování informací o alergenech u nebalených potravin



## OBSLUŽNÝ / SAMOOBSLUŽNÝ PRODEJ

> v **BLÍZKOSTI MÍSTA NABÍZENÍ** potraviny:

prostor zahrnující prodejní pult a jeho blízké okolí

> v **TĚSNÉ blízkosti** potraviny:

deklarování údajů přímo, v těsné bezprostřední blízkosti





# Způsoby poskytování informací o alergenech u pokrmů



- 1.) Písemně způsobem stanoveným v čl. 21 nařízení (EU) č. 1169/2011  
§ 7 odst. 3 písm. a) vyhlášky č. 417/2016 Sb.**
- 2.) Písemně slovy „Informaci o výskytu konkrétních alergenů v pokrmu žádejte u obsluhy.“  
nebo jinými slovy, která mají pro spotřebitele podobný význam  
§ 7 odst. 3 písm. b) vyhlášky č. 417/2016 Sb.**
- 3.) Písemně slovy prostřednictvím zařízení pro vizuální komunikaci - např. elektronický pultík  
§ 7 odst. 3 písm. c) vyhlášky č. 417/2016 Sb.**
- 4.) Písemně uvedením číselných nebo písmenných kódů nebo symbolů za předpokladu, že tyto  
budou v nabídce pro spotřebitele srozumitelným způsobem vysvětleny.  
§ 7 odst. 3 písm. d) vyhlášky č. 417/2016 Sb.**



# ZNAČENÍ ALERGENŮ

**23**  
PROVOZOVEN

**23**  
VZORKŮ

**22 %**  
NEDEKLAROVANÉ ALERGENY

**tematická kontrola**  
výskyt alergenních látek v nabídce pokrmů v restauracích a rychlém občerstvení.

**metodika**  
posuzování poskytovaných informací o alergenech ve srovnání s použitou recepturou a složením skutečně použitých surovin.

**cíl rozboru**  
zda pokrmy neobsahují i jiné než v provozovně deklarované alergenní látky.



Potravinový Provozoviny Rizikové weby Tematické kontroly [www.szpi.gov.cz](http://www.szpi.gov.cz) Textová verze | Přílohy | Novinky |

**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE** potraviny na prányři nejakosti, falšované a nebezpečné potraviny

Hledání:  Zadejte hledaný text

Hlavní stránka / Společné stravování / Společné stravování

### Společné stravování

29. 01. 2021

1. Státní dozor v oblasti společného stravování a základní povinnosti PPP
2. Přehled nejčastějších zdravotních příhod pro oblast společného stravování
3. Označování alergenů u provozovatelů společného stravování
4. Informace k povinnosti provozovatelů přijmout opatření ke snížení obsahu akrylamidu u potravinách

Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) vykonává dozor u provozovatelů potravinářských podniků v oblasti společného stravování od 1. ledna 2015. Kompetence pro kontrolu dodržování povinností PPP jsou definovány v § 16 zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích

Výkon dozoru nad výrobou a uváděním pokrmů na trh je rozdělen zejména mezi Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci a orgány ochrany veřejného zdraví (krajské hygienické stanice).

S ohledem na minimalizaci byrokratické zátěže provozovatelů a dosažení maximální efektivity kontrol je působnost Státní zemědělské a potravinářské inspekce a orgánů ochrany veřejného zdraví rozdělena tak, aby bylo pokud možno zabráněno neúčinnému zdvojení kontrol zejména mezi SZPI a orgány ochrany veřejného zdraví.

Státní veterinární správa při poskytování stravovacích služeb vykonává dozor nad uváděním na trh nezpracovaných těl nebo částí těl živočichů, mléka, mléčiva nebo včelích produktů.

**Kontroly SZPI jsou primárně zaměřeny na zařízení společného stravování otevřeného typu zahrnující široké spektrum zařízení:**

- restaurace
- cukrárny a čajovny
- zaměrně provozovny rychlého občerstvení
- stravovací služby poskytované v rámci maloobchodu a čerpacích stanic
- vinnárny a vinotéky
- pivovarské výčepy
- bary, herny, diskočky
- stánky s občerstvením v rámci farmářských trhů
- nabídka pokrmů komunikačními prostředky na dálku a jejich rozvoz atd.



# Potraviny označené jako „bez lepku“, „nízký obsah lepku“ dle nařízení (EU) č. 828/2014

## BEZ LEPKU

Tvrzení „**bez lepku**“ lze použít pouze tehdy, neobsahuje-li potravinu ve stavu, v němž je prodávána konečnému spotřebiteli, více než **20 mg/kg lepku**.

## VELMI NÍZKÝ OBSAH LEPKU

Tvrzení „**velmi nízký obsah lepku**“ lze použít pouze tehdy, pokud u potravin, jež sestávají z jedné nebo více složek vyrobených z pšenice, žita, ječmene, ova nebo jejich kříženců, které byly speciálně zpracovány tak, aby v nich byl snížen obsah lepku, nebo tyto složky obsahují, činí obsah lepku v potravině ve stavu, v němž je prodávána konečnému spotřebiteli, **nejvýše 100 mg/kg**.

## KONTROLA BEZLEPKOVÝCH POTRAVIN A POKRMŮ

**35** CELKOVÝ POČET ODEBRANÝCH VZORKŮ



VZORKŮ NEBALENÝCH POTRAVIN



VZORKŮ POKRMŮ



VZORKŮ BALENÝCH POTRAVIN

**2** NEVYHOVUJÍCÍ VZORKY

(V OBOU PŘÍPADECH SE JEDNALO O POKRMŮ V RESTAURACÍCH)

zdroj: freepik



# „bez laktózy“ a „nízký obsah laktózy“

Na vnitrostátní úrovni upravuje potraviny s nízkým obsahem laktózy nebo bezlaktózové potraviny § 22 vyhlášky č. 54/2004 Sb. o potravinách pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití:

**BEZLAKTÓZOVÝMI POTRAVINAMI** rozumí potraviny, které obsahují **nejvýše 10 mg laktózy ve 100 g, nebo 100 ml potraviny**, ve stavu určeném ke spotřebě a

**POTRAVINY S NÍZKÝM OBSAHEM LAKTÓZY** potraviny, které obsahují **nejvýše 1 g laktózy ve 100 g, nebo 100 ml potraviny**, ve stavu určeném ke spotřebě.

Označování bezlaktózových potravin upravuje § 23 téže vyhlášky, který na obalu potraviny stanovuje uvedení, kromě dalších povinných údajů, také **informaci o obsahu laktózy v gramech ve 100 g nebo 100 ml potraviny.**

**označení možné použít pouze na potravinách určených pro zvláštní výživu a podle podmínek vyhlášky č. 54/2004 Sb.**



**§ 2 odst. 3 písm. b) vyhlášky č. 417/2016 Sb., uvádí: „Informace o potravinách dále neobsahují zavádějící údaje ve smyslu čl. 7 nařízení (EU) č. 1169/2011, které by zejména mohly vést k záměně běžných potravin s potravinami pro zvláštní výživu“.**

# „Může obsahovat stopy..“ „Může obsahovat..“



Výrobek obsahuje: obiloviny (lepek), mléko a může obsahovat koryše, měkkyše, SO<sub>2</sub>, vejce, ryby, arašídny, sóju, suché skořápkové plody, celer, hořčici, sezam, vlní bob

Látka vyvolávající alergii nebo nesnášenlivost	Maximální hodnota, která je považována za „nulovou“	Maximální hodnota, která je považována za „stopové množství“
Lepek*	20 mg/kg	50 mg/kg
Mléčná bílkovina**	2,5 mg/kg	25 mg/kg
Sójová bílkovina	2,5 mg/kg	25 mg/kg
Vejce**	2,5 mg/kg	25 mg/kg
Arašídny	2,5 mg/kg	25 mg/kg
Lískový ořech	2,5 mg/kg	25 mg/kg
Mandle	2,5 mg/kg	25 mg/kg
Vlašský ořech	2,4 mg/kg	24 mg/kg
Hořčice	1,0 mg/kg	10 mg/kg
Lupina	1,0 mg/kg	10 mg/kg
Sezam	2,5 mg/kg	25 mg/kg
Celer	1,0 mg/kg	10 mg/kg

SZPI vymezuje pojem „stopové množství“ ve vztahu k možnému porušení článku 7 odst. 1 písm. a) nařízení (EU) č. 1169/2011 následovně:

- z hlediska analytického, tj. z hlediska laboratorního měření nebo zkoušení, je stopové množství odborně definováno jako extrémně malé množství, popř. velmi malé množství, „právě stanovitelné množství“, což odpovídá mezi stanovitelnosti.
- z hlediska technologického považuje SZPI za „stopové“ takové množství, které zůstane ve výrobku po realizaci všech reálně dosažitelných opatření v rámci správné výrobní praxe k zabránění přítomnosti alergenu.

**Upozornění na možný obsah stop nelze používat jako náhradu za opatření, která musí provozovatel učinit k zabránění přítomnosti alergenů v rámci správné výrobní praxe.**



# Nevyhovující kontrolní zjištění u veganských produktů

Potraviny Provozovny Rizikové weby Tematické kontroly www.szpi.gov.cz Textová verze | Připomínky | Novinky | @ |

**potraviny na pranýři**  
nejakostní, falšované a nebezpečné potraviny

**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ  
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**

**Státní veterinární  
správa**

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Hledání potravin:  Hledej Rozšířené hledání » Podání podnětu

Domů / Potraviny / Donut KARAMELOVÝ LOTUS VEGAN

**Maloobchod** 13. 10. 2020

**Místo kontroly:**  
Pink Bakery Group, s.r.o.  
Brno (Dornych 404/4, 602 00 Brno)  
IČ: 07633891

Skupina potravin: Pekařské výrobky / Jemné pečivo

**Donut KARAMELOVÝ LOTUS VEGAN**  
Kategorie: Nebezpečné potraviny

**Nevyhovující parametr:**  
> mléčná bílkovina

Výrobek obsahoval alergen - mléčnou bílkovinu, který nebyl uvedený v označení.  
Výrobek byl označen jako "Vegan".  
Výrobek může způsobit vážné zdravotní komplikace lidem alergickým na mléčnou bílkovinu.

## VEGANSKÝ CHLEBÍČEK OBSAHOVAL



**MLÉČNOU BÍLKOVINU, NEUVEDENOU NA OBALU**

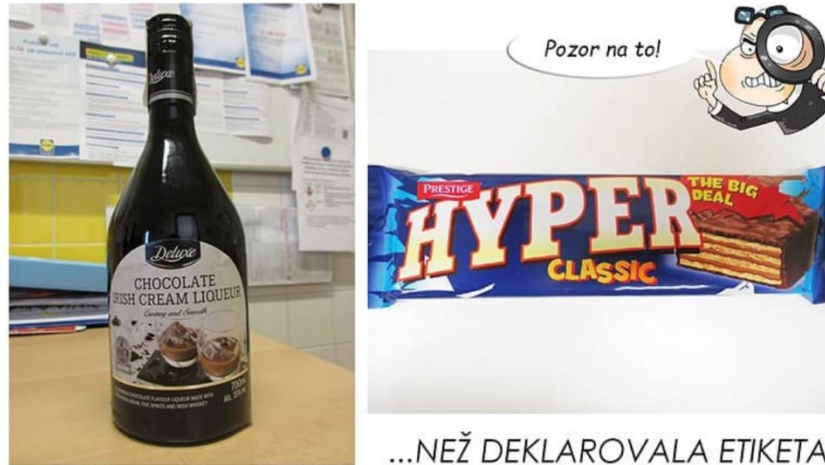




# SUŠENÉ HOUBY OBSAHOVALY ALERGEN



# OBSAHOVALY ŘÁDOVĚ VÍCE ALERGENŮ...



# POZOR- OBSAHOVALY VÍCE NEŽ STOPY LEPKU!



# ALERGICI POZOR, 300x VÍCE, NEŽ JEN STOPY ARAŠÍDŮ!



# ALERGICI, POZOR NA SUŠENKY!



**Potraviny** Provozovny Rizikové weby Tematické kontroly www.szpi.gov.cz Textová verze | Připomínky | Novinky | @ | RSS | Car

**potraviny na pranýři** nejakostní, falšované a nebezpečné potraviny

**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**

**Státní veterinární správa**

**MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ**

Hledání potravin:  **Hledej** Rozšířené hledání » **Podání podnětu**

Domů / Potraviny » vysvětlení nevyhovujících parametrů » slovníček pojmů

**Nejnovější záznamy**
 nejakostní
  falšované
  nebezpečné
 Zobrazit všechny provozovny

<p><b>Mlýnské obilné výrobky</b> <b>Hrubá PŠENIČNÁ MOUKA</b> Vân Vuong Thân</p> <p>Uvnitř výrobku byla zjištěna přítomnost živých škůdců a stop po jejich činnosti (pavučinky).</p>	<p><b>Vino</b> <b>Pálava 2020, moravské zemské víno, polosladké, alk. 11,5 % obj., JAN MATOUŠEK</b></p> <p>Vino bylo vyrobené z hroznů révy vinné, které nebyly sklizeny na Moravě.</p>
<p><b>Vino</b> <b>Tramín červený 2020, jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, JAN MATOUŠEK</b></p> <p>Vino bylo vyrobeno z hroznů révy vinné, které nebyly sklizeny na území České republiky.</p>	<p><b>Maso a masné výrobky</b> <b>Kuřecí špiz</b> Milan Pixa</p> <p>V masném polotovaru byla zjištěna patogenní bakterie <i>Salmonella Newport</i>. Tato bakterie může</p>





Jedním ze základních předpokladů, které musí výrobce splnit, pokud chce prodávat bezpečný výrobek, je zahrnutí alergenů do systému SVP, do systému řízení kvality a bezpečnosti potravin (HACCP) - pevný základ bezpečnosti potravin z pohledu deklarovaných či nedeklarovaných alergenních komponent.

### Analýza rizika:

- **identifikace možného rizika nezáměrné kontaminace – použité suroviny,**
- posouzení **fyzikálního stavu** (práškový, kapalný, pevné částice, resp. kousky)
- **identifikace potenciálních míst křížové kontaminace** v rámci procesního toku

**= cesta potravin celým výrobním procesem**

### Řízení rizika:

**přijetí preventivních opatření k eliminaci rizika nezáměrné kontaminace nebo alespoň k jeho snížení na minimální dosažitelnou úroveň:**

- audity, certifikace dodavatelů surovin,
- systematická kontrola vstupních surovin (riziko kontaminace v důsledku přepracování výrobku atd.),
- časové nebo prostorové oddělení výroby,
- vyčlenění samostatného výrobního zařízení a výrobních prostor,
- čištění výrobního zařízení při přechodu na jiný výrobek – definované návaznosti výrobků,
- verifikace celého výrobního procesu od surovin až po finální výrobek,
- školení pracovníků

### Komunikace rizika prostřednictvím preventivní značení

- riziko nezáměrné kontaminace nelze s ohledem na objektivní technologická omezení nebo technologické podmínky zcela vyloučit
- použití preventivního označení musí být odůvodněné (např. na základě analýzy rizika, screeningu výrobního zařízení nebo výstupní kontroly)



**Děkuji za pozornost!**

[simona.mrkvicova@szpi.gov.cz](mailto:simona.mrkvicova@szpi.gov.cz)



**STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ  
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE**

# Zdroje:

- <https://www.cerascreen.cz/blogs/news/potravinove-alergie-a-potravinova-intolerance>
- <https://ib.bioninja.com.au/standard-level/topic-2-molecular-biology/25-enzymes/lactose-intolerance.html>
- <https://www.protein.cz/mate-celiakii-vyzkousejte-bezlepkovy-protein-469-clanok>
- <https://marketarozinkova.cz/blog/200-histaminova-intolerance>
- <https://www.pinterest.fr/pin/418553359104166991/>
- [https://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/publikace/2014\\_PK%20CR\\_oznacovani%20nebalen\\_potravin.pdf](https://www.bezpecnostpotravin.cz/UserFiles/publikace/2014_PK%20CR_oznacovani%20nebalen_potravin.pdf)