



magazín pro zdravý životní styl, www.vimcojim.cz



[O výživě](#) 20. 2. 2023 | Mgr. Jitka Laštovičková

Datum minimální trvanlivosti vs. datum použitelnosti

URL článku: magazin/clanky/o-vyzive/Datum-minimalni-trvanlivosti-vs.-datum-pouzitelnosti__s10010x20508.html

Víte, jaký je rozdíl mezi potravinami označenými datem použitelnosti a těmi, na jejichž obale najdeme datum minimální trvanlivosti? Které z nich můžeme obvykle celkem bez obav o naši bezpečnost konzumovat i po uplynutí tohoto data, a tím snižovat zbytečné plýtvání potravinami?



Čerstvé potraviny zkonzumujte před uplynutím

data použitelnosti

Označování potravin se řídí požadavky společného evropského práva, konkrétně Nařízením (EU) 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům - všechny balené potraviny na svém obale musí nést buď **datum minimální trvanlivosti** nebo **datum použitelnosti (nebo také „spotřeby“)**.

- Datem použitelnosti a výrazem **„Spotřebujte do“** jsou označovány ty potraviny, které se relativně rychle kazí, a tak nám nevydrží příliš dlouho. Obvykle se jedná o čerstvé potraviny, např. maso nebo masné produkty, mléko a mléčné produkty. Řada z těchto výrobků musí být také skladována v chladničce/při specifických, nižších teplotách (např. 2-8 °C). Nejsou-li takové skladovací podmínky zajištěny (ať již v obchodě, nebo v naší domácnosti), kazí se potravina ještě rychleji.



Tento typ potravin bychom **po uplynutí data spotřeby již konzumovat neměli**, protože už by pro nás také potraviny nemusely být bezpečné ze zdravotního hlediska. Prodejci mohou tyto výrobky zlevnit v době, kdy ještě neuplynulo datum

jejich spotřeby, aby omezili plýtvání. Ale když datum spotřeby již uplynulo, pak se tyto potraviny již dále prodávat nemohou. Při nedodržení tohoto by provozovatel obchodu mohl být pokutován, a to poměrně vysokou částkou – až do výše 50 milionů Kč.

- Zde můžeme plýtvání omezit sami – [správným skladováním](#), efektivním [plánováním nákupů](#) i přípravy pokrmů, kontrolou našich zásob a včasnou konzumací před uplynutím data použitelnosti.

Datum minimální trvanlivosti - často jeho uplynutí vůbec nevadí!

- Potraviny s delší životností jsou obvykle na svém obale označeny výrazem „**Minimální trvanlivost do**“. Výrobce ručí za kvalitu a bezpečnost takové potraviny do uplynutí tohoto data, které musí být na obale vždy uvedeno. Nicméně jsou-li tyto potraviny správně zabaleny a skladovány, řadu z nich **je možné bezpečně konzumovat i po uplynutí tohoto data** a jejich kvalita obvykle není výrazně snížena, přestože u nich může docházet ke změnám v jejich konzistenci, chuti či vůni.

Mezi takové trvanlivé potraviny patří např. sterilovaná zelenina, produkty v konzervách, zavařeniny, suché těstoviny a luštěniny, mražené výrobky, sušené ovoce či maso, ovesné vločky, balené sušenky, káva a čaj a řada dalších. Tento typ výrobků také mohou obchody i po uplynutí data minimální trvanlivosti prodávat - jen na tento fakt musí spotřebitele jasně a viditelně upozornit.

Máte-li doma ve spíži či mrazničce nějaký z těchto výrobků, a pokud jste si jisti, že byl skladován dobře a obal není poškozen, můžete s opatrností otestovat jeho vůni a chuť a neshledáte-li významné odchylky, můžete potravinu spotřebovat. **Opatrnost je také na místě u produktů určených pro citlivé spotřebitele** (např. kojenecká mléčná výživa v prášku či tekutá) nebo u

potravin, které obsahují složky citlivé na vyšší teploty nebo oxidaci (působení vzdušného kyslíku) – např. některé druhy olejů, semen či ořechů. Zde může dojít ke žluknutí a konzumace takové potraviny již nemusí být zcela bezpečná. Samozřejmě pokud potravina jeví jasné známky kažení (např. výskyt plísně) nebo je napadena škůdci (potravinoví moli), rozhodně bychom ji konzumovat neměli.

Změna na obzoru?



V současné době se často zmiňuje a zdůrazňuje omezení **plýtvání potravinami** – s ohledem na klimatickou krizi, ale i rostoucí ceny potravin, změny v oblasti energetiky, hrozba sucha.

Zní to skoro až neuvěřitelně, ale **na jednoho obyvatele Evropy připadá ročně cca 96 až 115 kg vyhozeného jídla**. A možná v řadě případů i

zbytečně vyhozeného. Proto se v rámci revize Nařízení 1169/2011 diskutuje také o změně značení u potravin s opravdu dlouhou životností.

Návrhy mají svá pro i proti, diskuse stále není uzavřena a tak prozatím není jasné, jak se s touto výzvou vypořádáme. Zatím můžeme začít každý sám u sebe doma:

- nakupováním dle seznamu,
- kontrolou data spotřeby a data minimální trvanlivosti,
- plánováním jídel atd.

Zdroj obrázků v textu: Shutterstock.com

Zdroj informací:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/cs/TXT/?uri=CELEX:32011R1169>

https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/eu-platform-food-losses-and-food-waste_en

[datum minimální trvanlivosti](#) [datum použitelnosti](#) [datum spotřeby](#) [doba trvanlivosti](#) [jak skladovat potraviny](#) [konec plýtvání](#) [nákup potravin](#) [plýtvání potravinami](#) [trvanlivost potravin](#)

Copyright © 2023

Vím, co jím a piju, o.p.s., www.vimcojim.cz