



Zachraň jídlo

## Jaký je rozdíl mezi pojmy “minimální trvanlivost” a “spotřebujte do”? Polovina Čechů chápe označení špatně

Až 8,8 milionů tun jídla ročně se v EU vyhodí kvůli datům na obalech potravin. Jedním z důvodů je, že spotřebitelé mají mezery ve znalosti významu označení. Podle výzkumu CVVM více než polovina Čechů chápe pojem “minimální trvanlivost do” stejně jako termín “spotřebujte do”. Minimální trvanlivost přitom pouze garantuje, že do daného data bude výrobek nejkvalitnější. Zbytečně tak vyhazují jídlo, které je pravděpodobně stále v pořádku. Zachraň jídlo na problém upozorňuje kampaní s názvem Spotřebuj mě.

Iniciativa Zachraň jídlo zveřejnila stránku [www.zachranjidlo.cz/spotrebuj-me](http://www.zachranjidlo.cz/spotrebuj-me), která má zvýšit povědomí spotřebitelů o významu dat na obalech potravin. Výzkum Centra pro výzkum veřejného mínění SOÚ AV ČR z června 2018 totiž odhalil, že význam pojmu “minimální trvanlivost” není českým spotřebitelům jasný. Více jak polovina respondentů (51 %) mu přisuzuje stejný význam jako datu „spotřebujte do“.

Je proto pravděpodobné, že spotřebitelé zbytečně vyhazují potraviny s prošlou minimální trvanlivostí, které jsou stále vhodné ke spotřebě. *“Domácnosti mají na svědomí 53% podíl z veškerého vyhozeného jídla. Z toho jednu třetinu nesíme kvůli datům na obalech a špatnému skladování. Velké části potravin se přitom zbavujeme úplně zbytečně. Z výzkumů vyplývá, že ve Velké Británii takhle přijde vniveč více než polovina jogurtů, vajec, omáček a třetina masa, ryb a dezertů,”* říká vedoucí výzkumu iniciativy Zachraň jídlo Bára Kebová.

---

### “spotřebujte do”

*Datum najdeme na potravinách, které jsou čerstvé a mají relativně krátkou trvanlivost. Takové jídlo bychom měli rychle sníst, jinak pro nás může představovat zdravotní riziko. Po uplynutí doby se už produkt nesmí prodávat v obchodech. My bychom ho měli jíst jen s opatrností, pokud nevidíme ani necítíme nic podezřelého.*

*Např. mléčné výrobky, chlazené maso, ryby nebo výrobky studené kuchyně a další*

### “minimální trvanlivost”

*Takové datum mají potraviny, které mají delší životnost a nekazí se tak rychle. I po uplynutí uvedeného data je potravina zpravidla vhodná pro konzumaci, výrobce již však negarantuje její plnou výživovou a chuťovou kvalitu. V obchodech se potraviny mohou prodávat i po uplynutí doby minimální trvanlivosti, pokud jsou viditelně označené a oddělené od zbytku zboží.*

*Např. sušenky, těstoviny, zavařeniny, čaje, konzervy a další*

---

Zachraň jídlo provedlo rešerši českých i zahraničních výzkumů, které se problematice označování trvanlivosti potravin věnují, a na základě toho vznikla brožura, jež problém popisuje více do hloubky. Je ke stažení na informační stránce Spotřebuj mě. Kromě spotřebitelů se věnuje také výrobcům potravin a retailu a popisuje důvody plýtvání potravinami v těchto částech řetězce.

Kromě rešerší uspořádala vedoucí výzkumu Barbora Kebová 15 rozhovorů se zástupci výrobců, obchodníků, státní správy a inovačních firem. Zkoumala, jak označování potravin ovlivňuje jejich praxi a kde se kvůli datům na obalech plýtvá. V průběhu března bude rozhovory analyzovat a na začátku dubna bádání vyústí ve společné setkání producentů a prodejců. Během kulatých stolů se budou hledat konkrétní řešení, jež by mohla plýtvání potravinami z důvodu označování zmírnit.

**Kontakty:**

Barbora Kebová, vedoucí výzkumu, Zachraň jídlo, tel. 777 019 916, [bara.kebova@zachranjidlo.cz](mailto:bara.kebova@zachranjidlo.cz)

Anna Strejcová, Zachraň jídlo, tel. 737 758 563, [anna.strejcova@zachranjidlo.cz](mailto:anna.strejcova@zachranjidlo.cz)

Webová stránka: [www.zachranjidlo.cz/spotrebuj-me](http://www.zachranjidlo.cz/spotrebuj-me)

Brožura ke stažení:

[https://zachranjidlo.cz/wp-content/uploads/ZACHRAN\\_JIDLO\\_SPOTREBUJ\\_ME.pdf](https://zachranjidlo.cz/wp-content/uploads/ZACHRAN_JIDLO_SPOTREBUJ_ME.pdf)