

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

K názvu potraviny se povinně připojují informace o **způsobu úpravy potraviny**.

U džemů je povinnost uvést **množství ovoce**, které bylo použito pro výrobu 100 g hotového výrobku. Informace se musí nacházet ve stejném zorném poli jako název výrobku.

U džemů se uvádí **celkový obsah přírodních sladidel** obsažených ve 100 g výrobku. Informace se musí nacházet ve stejném zorném poli jako název výrobku.

Seznam složek obsahuje všechny složky potraviny seřazené podle jejich hmotnosti stanovené při výrobě potraviny.

Přídavné látky se uvádějí ve formátu název skupiny přídavné látky následovaný E-kódem nebo plným názvem přídavné látky.

Jméno nebo **obchodní název** potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Džemy se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí doby minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je potravina prodávána odděleně a doprovázena informací, že potravina je po uplynutí data minimální trvanlivosti.



Údaj o množství se u džemů uvádí v gramech nebo kilogramech.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě výrobku **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

» Jako **džem** se označí výrobky, které jsou vyrobeny ze směsi přírodních sladidel, vody a ovoce jiného než citrusového (např. meruněk, rybízu, jahod apod.)

» **Marmeládou** se rozumí výrobek vyrobený ze směsi přírodních sladidel, vody a citrusového ovoce (např. pomeranče, limetky apod.)

» **Povidla** jsou potravina vyrobená z jablek, hrušek nebo švestek s přídavkem nebo bez přídavku přírodních sladidel přivedená do polotuhé až tuhé konzistence s jemnými až hrubšími částicemi dužiny ovoce.

» Džemy se dle obsahu ovoce a přírodních sladidel dělí na:

- » **Džem**
- » **Džem výběrový (EXTRA)**
- » **Džem výběrový (EXTRA) méně sladký**
- » **Džem výběrový (EXTRA) speciální**

» Pro výrobu **džemů** je stanoven minimální hmotnostní podíl ovoce, které musí být použito při výrobě. Všeobecně musí být při výrobě džemů použito nejméně **350 gramů ovoce na kilogram výrobku**.

» Do **džemů výběrových** pak musí být použito nejméně **450 g ovoce na kilogram výrobku**. Výjimku tvoří rybíz (ať už červený nebo černý), jeřábiny, rakytník, kdoule, šípek, zázvor, kešu-jablko a plody mučenky (maracuja), pro které je obsah upraven speciálními požadavky.

» **Džemy a džemy výběrové (Extra)** musí obsahovat nejméně **60 g cukru na 100 g výrobku**. **Výběrové džemy (Extra)** s označením méně sladké musí obsahovat **52 až 59 g cukru na 100 g výrobku**. U **džemů výběrových (Extra) speciálních** se požaduje nejvýše **40 g cukru ve 100 g výrobku** a označení na etiketě, že se jedná o výrobek se sníženým obsahem energie/cukru.