

Jak poznáme kvalitu?

OZNAČOVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ



Jak poznáme kvalitu? OZNAČOVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ

Ing. Jan Katina

OBSAH

Předmluva	1
1. ÚVOD	2
2. SKUPINY MASNÝCH VÝROBKŮ	2
2.1. Co je masný výrobek?	3
2.1.1. Tepelně opracované masné výrobky	3
2.1.2. Tepelně neopracované masné výrobky (určené k přímé spotřebě)	3
2.1.3. Tepelně neopracované masné výrobky (určené pro tepelnou úpravu)	3
2.1.4. Trvanlivé tepelně opracované masné výrobky	3
2.1.5. Fermentované trvanlivé masné výrobky	3
2.1.6. Polokonzervy	3
2.1.7. Konzervy	4
3. CO JE MASNÝ POLOTOVAR?	4
4. POŽADAVKY NA OZNAČOVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ	4
4.1. Všeobecné podmínky pro označování potravin	4
4.2. Specifické požadavky na označování masných výrobků	9
4.3. Označování nakrájených zabalených a nebalených masných výrobků	12
4.4. Příklady správně provedeného označení balených masných výrobků	13
5. JAKOSTNÍ POŽADAVKY NA MASNÉ VÝROBKY	15
5.1. Jak postupovat při výběru masných výrobků v tržní síti	15
6. DOTAZY ČTENÁŘŮ	16
SLOVO O AUTOROVÍ	18
LITERATURA	19
EDICE – JAK POZNÁME KVALITU?	19



Publikace byla vydána za podpory Ministerstva zemědělství ČR v rámci priority pracovní skupiny Potravin a spotřebitel při České technologické platformě pro potraviny. Publikace byla připravena v odborné spolupráci s Českým svazem zpracovatelů masa (www.cszm.cz).

ISBN 978-80-87719-42-8 (Sdružení českých spotřebitelů, z. ú.)
ISBN 978-80-88019-12-1 (Potravinářská komora České republiky)

PŘEDMLUVA

Potravinová legislativa se primárně a logicky soustřeďuje především na bezpečnost (zdravotní nezávadnost) produktu. Závazné požadavky na jakost jsou spíše výjimečné. Závazné kvalitativní ukazatele se týkají právě řady masných výrobků, ale i definování dalších skupin potravin se zaměřením k zamezení falšování – kakao, čokoláda, máslo, med, víno aj.

Opakovaně zdůrazňujeme, že kvalita je pojem velmi relativní, neboť každý jedinec ji vnímá odlišně a subjektivně. Spotřebitel ale z dostupných informací ne vždy dokáže kvalitu posoudit, výrobky porovnat a vybrat si podle jemu vyhovujícímu stupně kvality a samozřejmě podle relevantní ceny – a v tom spatřujeme hlavní problém.

Považujeme proto za nutné zaměřovat se na vnímání kvality spotřebitelem, včetně identifikace určujících činitelů pro výběr potravin. Každý by se měl umět rozhodnout na základě kvalitativních (zejména) ukazatelů a nenechat se ovlivňovat pouze jedním ukazatelem – cenou.

Jsmе přesvědčeni, že na našem trhu je široká nabídka potravin, od domácích producentů i z dovozu, a to kvalitních i méně kvalitních. Prakticky u každé komodity nalezneme v obchodě levnější i dražší produkt, obvykle v souvislosti s nižší a vyšší kvalitou. A když si nevybereme, můžeme jít jinam. Za naprosto tendenční a zavádějící považujeme proto dehonestující invektivu, že naše země je „popelnicí Evropy“.

Spotřebitel si může vybrat a chceme mu v tom pomáhat. O to se snaží Česká technologická platforma pro potraviny (ČTPP) a zejména její pracovní skupina Potravin a spotřebitel, jejíž činnost koordinuje naše sdružení. Chtěli bychom hledat a vyvíjet nástroje a platformy, které spotřebiteli účinněji napomohou orientovat se na trhu potravin v kvalitě. Prostředky k tomu jsou ovšem velmi omezené. Daří se alespoň postupně vydávat publikace, které se týkají kvality jednotlivých komodit potravin. Snažíme se i o odbourávání „mýtů“ o některých potravinách či produkčních technologiích, jež šíří některá média, stejně jako někteří samozvaní „výživoví poradci“.

Věříme, že vás edice „Jak poznáme kvalitu?“ zaujala. V závěru publikace, která se vám nyní dostává do rukou, a kterou jsme pro vás připravili ve druhém zcela přepracovaném vydání, je k dispozici seznam vydaných titulů v této edici a její blízký ediční plán.

Jsmе si vědomi mnoha aktuálních problémů s kvalitou potravin. Přesto věříme, že obecně je kvalita potravin velmi dobrá a je na spotřebiteli, aby byla ještě lepší. Spotřebitel svou poptávkou nabídku a kvalitu na trhu ovlivňuje.

*Ing. Libor Dupal, předseda pracovní skupiny Potravin a spotřebitel při ČTPP
a ředitel Sdružení českých spotřebitelů*

1. ÚVOD

V současnosti se při nákupu potravin, masných výrobků nevyjímá, často dostáváme do situace, kdy nabízený výběr je tak široký, že máme potíže zorientovat se v tom, co z této nabídky vlastně koupit chceme a z jakého výběru bychom nakonec mohli být zklamaní.

Pestrost masných výrobků spočívá zejména v charakteru a různorodosti jednotlivých výrobových skupin, v surovinách, přísadách a pomocných látkách použitých při jejich výrobě, ve způsobu, nápaditosti a originalitě balení, apod. Samostatnou kapitolou, kde se masné výrobky značně odlišují, je jednotková cena. Vodítkem pro usnadnění volby při nákupu potravin a tudíž i masných výrobků má spotřebitelům být jejich správné a srozumitelné označení. Zde by měl spotřebitel získat veškeré důležité informace, které společně s celkovou přitažlivostí a cenou výrobku rozhodnou o jeho případné koupi. Na výrobcí nebo na prodejci je potom úkol, aby citlivým způsobem vyvážil poměr mezi celkovou plochou balení prodáváného výrobku a rozměrem informační etikety. S cílem vtěsnání poměrně velkého množství označovaných informací na tuto etiketu jsou ovšem leckdy používány termíny nebo zkratky, které mohou být běžnému spotřebiteli obtížně srozumitelné.

Náplní této publikace je souhrn těch nejdůležitějších informací, které se k označování masných výrobků vztahují. Jejím cílem je potom zlepšení orientace čtenářů – spotřebitelů v této problematice.



2. SKUPINY MASNÝCH VÝROBKŮ

2.1. Co je masný výrobek?

Masný výrobek získáme zpracováním masa nebo dalším zpracováním již hotových masných výrobků. U masného výrobku musí být přitom z řezné plochy zřejmé, že pozbyl znaků charakteristických pro čerstvé maso.

Za **maso** se při výrobě masných výrobků považují požitelné části jatečných zvířat včetně drobů (např. játra a srdce) a krve. Tyto suroviny ovšem musí být úředně prohlášeny za vhodné k lidské spotřebě. V případě masa se většinou jedná o surovinu získanou při tzv. bourání velkých celků, jako jsou vepřové půlky nebo hovězí čtvrtě. Za maso je tak třeba považováno i sádlo nebo lůj, které je v takto vybourané surovině přirozeně obsaženo. Proto se výrobní surovina následně rozděljuje do několika tříd právě v závislosti na obsahu tuku. Drůbeží maso pro výrobu mělněných masných výrobků je zpravidla získáváno tzv. strojním oddělením ze skeletů drůbeže po předchozím odstranění hlavy, stehen, křídel a prsní svaloviny.

Při výrobě masných výrobků nesmí být obecně použity pohlavní a močové orgány, chrupek hrtanu a průdušnice, oči, oční víčka, zvukovody, rohovina a drůbeží hlava. Další omezení pro použití některých výrobních surovin se týkají již přesně stanovených skupin masných výrobků.

K masu nebo strojně oddělenému masu se při výrobě masných výrobků samozřejmě přimíchává řada dalších přísad a pomocných látek, a to v rozsahu a nezbytném množství dle zvyklostí vztahujících se k jednotlivým výrobovým skupinám. Jedná se zejména o pitnou vodu, koření, solící směsi, mouku, škrob a bílkovinné přísady.

V ČR rozlišujeme tyto **skupiny masných výrobků**:

1. tepelně opracované masné výrobky
2. tepelně neopracované masné výrobky (určené k přímé spotřebě)
3. tepelně neopracované masné výrobky (určené pro tepelnou úpravu)
4. trvanlivé tepelně opracované masné výrobky
5. fermentované trvanlivé masné výrobky
6. polokonzervy
7. konzervy

2.1.1. Tepelně opracované masné výrobky

Výrobky, u kterých bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty 70 °C po dobu 10 minut. Do této velmi široké skupiny patří drobné masné výrobky (různé párky, špekáčky, apod.), měkké salámy (šunkový salám, gothajský salám, apod.), různé dušené šunky, vařené výrobky (tlačenka, jaternice, jelítka, apod.), uzená masa, speciality (anglická slanina, kladenská pečeně, apod.), ale i jiné masné výrobky, jako jsou tepelně opracované grilovací klobásy, tyčinky nebo párky.

2.1.2. Tepelně neopracované masné výrobky (určené k přímé spotřebě)

Zpracované výrobky určené k přímé spotřebě bez další úpravy, u nichž neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku se srovnatelným účinkem, jako u tepelně opracovaných masných výrobků. Tyto výrobky jsou zpravidla uzeny jen studeným kouřem po dobu několika dnů. Patří sem např. čajovky nebo metský salám.

2.1.3. Tepelně neopracované masné výrobky (určené pro tepelnou úpravu)

Zpracované výrobky určené k tepelné ku-

chyňské úpravě, u nichž neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku se srovnatelným účinkem, jako u tepelně opracovaných masných výrobků. Tyto výrobky jsou zpravidla jen částečně tepelně zpracovány, nicméně z jejich řezu je již zřejmé, že pozbyly znaků charakteristických pro čerstvé maso.

2.1.4. Trvanlivé tepelně opracované masné výrobky

Výrobky, u kterých bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty 70 °C po dobu 10 minut a navazujícím opracováním (zráním, uzením nebo sušením) došlo k jejich vysušení tak, aby byla prodloužena minimální trvanlivost na 21 dní při teplotě skladování 20 °C (za vhodných skladovacích podmínek). Pro tuto skupinu je charakteristický salám vysočina nebo také selský salám.

2.1.5. Fermentované trvanlivé masné výrobky

Tepelně neopracované výrobky určené k přímé spotřebě, u kterých v průběhu fermentace, zrání, sušení, popřípadě uzení došlo k jejich vysušení tak, aby byla prodloužena minimální trvanlivost na 21 dní při teplotě skladování 20 °C (za vhodných skladovacích podmínek). Do této opět velmi široké skupiny patří salámy (např. herkules, poličan, paprikáš, lovecký salám), klobásy (např. dunajská klobása), ale také různé sušené šunky a pršuty.

2.1.6. Polokonzervy

Pasterované výrobky uzavřené v neprodyšných obalech (ve všech částech výrobku bylo dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty 100 °C po dobu 10 minut).

2.1.7. Konzervy

Sterilované výrobky uzavřené v neprodyšných obalech (ve všech částech výrobku bylo dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty 121 °C po dobu 10 minut).

3. CO JE MASNÝ POLOTOVAR?

Masným polotovarem je čerstvé maso včetně rozmělněného masa, ke kterému byly přidány potraviny, koření nebo přídatné látky, anebo které bylo podrobeno ošetření, jež nestačí ke změně vnitřní struktury svalových vláken masa, a tím i k vymizení vlastností čerstvého masa. Masné polotovary jsou z legislativního hlediska samostatným druhem potravin – na stejné úrovni jako masné výrobky. Ve srovnání s masnými výrobky, které vždy musejí být zpracované, jsou při produkci masných polotovarů v některých ohledech stanovené přísnější hygienické podmínky a masné polotovary mají také významně omezeny výčet schválených potravinářských přídatných látek, které lze při jejich výrobě používat. Mezi masné polotovary ovšem nespadá např. mleté maso obsahující méně než 1 % soli, které je zařazeno jako jedna ze skupin masa.

4. POŽADAVKY NA OZNAČOVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ

4.1. Všeobecné podmínky pro označování potravin

Označením se rozumí jakákoli slova, údaje, ochranné známky, obchodní značky, vyobrazení nebo symboly, které se vztahují k určité potravine a jsou umístěny na obalu, dokladu, nápisu nebo etiketě, a to i krčkové nebo rukávové, které potravinu provázejí nebo na ni odkazují.

Veškeré informace o potravine musí být přesné, jasné a spotřebitelům snadno srozumitelné. Nesmějí být zavádějící, zejména pokud jde o charakteristiku potraviny a zvláště o její povahu, totožnost, vlastnosti, složení, množství, trvanlivost, zemi původu nebo místo provenience, způsob výroby nebo získání. Nesmějí obsahovat údaje, jejichž pravdivost nelze dokázat. Dále potravinám nesmějí být připisovány účinky nebo vlastnosti, které tyto potraviny nemají. Žádná potravina nesmí svým označením, vzhledem, obalem apod. vyvolávat dojem, že má zvláštní charakteristiky, pokud všechny podobné potraviny (např. potraviny stejného druhu a skupiny) mají ve skutečnosti stejné charakteristiky. Žádná potravina taktéž nesmí vyvolávat dojem na základě vzhledu, popisu nebo vyobrazení, že obsahuje určitou složku, ačkoliv ve skutečnosti byla určitá přirozeně se vyskytující součást nebo běžně používaná složka v této potravine nahrazena odlišnou součástí nebo složkou. Potraviny nesmějí svým označením vyvolávat pochybnosti o neškodnosti jiných podobných potravin nebo vyvolávat u spotřebitelů obavy z jejich použití.

Povinné uvádění informace o potravine se vyznačují tak, aby byly dobře viditelné, snadno čitelné, a je-li to vhodné, nesmazatelné. Nesmějí být žádným způsobem skryty, zastřeny ani přerušeny jiným textem nebo vyobrazením či jiným zasahujícím materiálem, ani od nich nesmí být odváděna pozornost. Musejí být vždy uvedeny v jazyce státu, ve kterém je potravina prodávána, přičemž mohou být navíc zopakovány též v jazycích jiných států. Minimální velikost písma při označování povinné uvádění informace o balené a zabalené potravine je stanovena na 1,2 mm (s výjimkou velmi malých balení, kde je tento

limit snížen na 0,9 mm).

Požadavky na povinné údaje uvádění na masných výrobcích plynoucí ze všeobecných podmínek pro označování potravin se liší v závislosti na tom, zda se jedná o výrobky balené, zabalené nebo nebalené.

Balené masné výrobky (balené ve výrobě nebo v balírně) – povinné uvádění informace v rámci označení výrobku:

Název výrobku (zákonný název, případně vžitý nebo popisný název výrobku), **název druhu výrobku** (t. j. masný výrobek) **a název skupiny** (viz odst. 2.1.1 – 2.1.7). Název druhu a skupiny se v případě masných výrobků zpravidla kombinuje, např.: „masný výrobek tepelně opracovaný“.

Seznam složek výrobku se nadepisuje slovem „složení“. Až na definované výjimky obsahuje všechny složky výrobku seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě tohoto výrobku (voda se v seznamu složek uvádí v pořadí podle jejího hmotnostního zastoupení v konečném výrobku). Složky tvořící méně než 2 % množství konečného výrobku mohou být uvedeny v různém pořadí za ostatními složkami. Složky se označují svým specifickým názvem, případně platným názvem skupiny složek. Mezi složkami masných výrobků, které není povinné deklarovat v seznamu složek, a přesto jsou v některých případech uváděny na základě dobrovolnosti, patří např. jedlý technologický obal (střívkó) nebo udicí kouř. Není-li technologický obal masného výrobku jedlý, musí být tato skutečnost uvedena vždy.

V seznamu složek výrobku se musí zřetelně označit **případná přítomnost látek či produktů způsobujících alergie nebo nesnášenlivost**, které byly použity při výrobě nebo přípravě výrobku a jsou v konečném výrobku

stále přítomny, byť v pozměněné podobě. **Přídatné látky** obsažené ve výrobku se označí v seznamu složek uvedením názvu dané přídatné látky nebo jejího číselného kódu „E“, a sice společně s názvem kategorie přídatných látek, která odpovídá hlavnímu účelu, pro který je tato přídatná látka ve výrobku použita – např. antioxidanty E 300 a E 330.

Množství složky nebo skupiny složek ve složení výrobku se povinné uvádí v hmotnostních procentech v okamžiku jejich zpracování, jen pokud je tato složka nebo skupina složek:

- uvedena v názvu výrobku nebo ji spotřebitelé s tímto názvem obvykle spojují,
- v označení výrobku zdůrazněna slovy, vyobrazením nebo grafickým znázorněním, nebo
- důležitá pro charakterizaci výrobku a pro jeho odlišení od výrobků, s nimiž by mohl být zaměněn kvůli svému názvu nebo vzhledu.

Jelikož masné výrobky musejí vždy být označeny názvem druhu výrobku (= masný výrobek), dále protože spotřebitelé obvykle spojují maso s masnými výrobky a také protože maso je důležité pro charakterizaci masných výrobků, je v jejich složení vždy povinné uvádět údaj o množství masa (s uvedením konkrétního živočišného druhu).

Nad rámec obsahu masa se ve složení masných výrobků povinné uvádějí informace o obsahu dalších zvýrazněných nebo charakteristických složek (např. obsah syru v párcích se sýrem, obsah česneku v česnekovém salátu, obsah vepřové krve v tmavé tlačence, apod.).

Výjimku z uvádění množství složky nebo skupiny složek v hmotnostních procentech v okamžiku jejich zpracování tvoří výrobky,

které po tepelné nebo jiné úpravě ztratily vlhkost. V tomto případě se množství složky nebo skupiny složek vyjadřuje jako procentní podíl odpovídající množství použité složky nebo použitých složek v hotovém výrobku, pokud toto množství nebo celkové množství všech složek uvedených na etiketě nepřekračuje 100 %. V případě překročení 100 % se množství uvádí na základě hmotnosti složky nebo složek použitých k přípravě 100 g konečného výrobku.

Čisté množství výrobku se uvádí v gramech nebo kilogramech. Přípustné záporné hmotnostní odchylky od deklarované hmotnosti pro masné výrobky se stanovují dle této tabulky:



Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 300 g	-10,0 % u jednotlivého balení -2,0 % u 20 ks balení
do 1000 g	-6,0 % u jednotlivého balení -1,0 % u 20 ks balení
do 2000 g	-4,0 % u jednotlivého balení -1,0 % u 20 ks balení
nad 2000 g	-2,0 % u jednotlivého balení -0,5 % u 20 ks balení

Kladná hmotnostní odchylka se nepovažuje za klamání spotřebitele. Mezinárodní symbol „e“ pro označení množství lze uvést na obalu výrobku jen tehdy, pokud jsou splněny zvláštní legislativní požadavky. Masné výrobky nacházející se v nálevu musí být označeny nejen celkovou hmotností, ale uvedena musí být i hmotnost pevné složky bez nálevu, tzv. hmotnost odkapaného podílu.

Datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti se uvádí pomocí stanovených sousloví, např. „Minimální trvanlivost do ...“ (datum minimální trvanlivosti), resp. „Spotře-

bujte do ...“ (datum použitelnosti). Datum se zde uvádí v nekódovaném tvaru zpravidla v pořadí den, měsíc a popřípadě rok. Pokud se jedná o datum použitelnosti, musí být uvedeno na každé jednotlivě balené porci výrobku. Po uplynutí data použitelnosti se již výrobek nepovažuje za bezpečný a nesmí být prodáván. U většiny masných výrobků je uváděno právě datum použitelnosti. Datum minimální trvanlivosti lze zaznamenat jen u některých konzerv, polokonzerv a trvanlivých masných výrobků.

Zvláštní podmínky uchování nebo pod-

mínky použití se povinně uvádějí v návaznosti na deklarované datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti, pouze pokud to vyžaduje charakter daného výrobku. Jedná se např. o max. skladovací teplotu, omezení přístupu světla nebo vlhkosti, atd. V případě potřeby se též uvádějí informace o zvláštních podmínkách pro uchování výrobku po otevření obalu spotřebitelem.

Jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodním názvem je výrobek prodáván v ČR. Tento provozovatel odpovídá za veškeré informace deklarované na obalu či etiketě výrobku. Jedná se buď o výrobce, balírnou, prodávajícího anebo o dovozce v případě dovozu výrobku ze státu mimo EU. Výrobce tak podle současné právní úpravy nemusí být na obalech balených výrobků povinně identifikován.

Země původu nebo místo provenience výrobku se povinně uvádí, pouze pokud by opomenutí tohoto údaje mohlo uvádět spotřebitele v omyl ohledně skutečné země původu nebo místa provenience výrobku, zejména pokud by informace připojená k výrobku nebo etiketa jako celek jinak naznačovala, že výrobek je z jiné země původu nebo místa provenience. V případě, že je na výrobku uveden údaj o zemi původu nebo místě provenience a zároveň jeho primární složka (maso) nepochází ze stejné země nebo místa, musí se rovněž označit země původu nebo místo provenience dané primární složky, nebo se uvede, že se země původu nebo místo provenience primární složky liší od země původu nebo místa provenience výrobku.

Za výrobky určité země původu se považují výrobky, které byly zcela vyrobeny v této zemi. Výrobky, na jejichž výrobě se podílely

dvě nebo více zemí, pochází ze země, kde došlo k jejich poslednímu podstatnému hospodářsky zdůvodněnému zpracování nebo opracování, které bylo provedeno v podnicích k tomu vybavených a které vyústilo v nový výrobek nebo představuje důležitý stupeň výroby. Místem provenience je místo (např. město, kraj, apod.), o němž je uvedeno, že z něj potravina pochází a které není zemí původu. Označením země původu nebo místa provenience však není název, obchodní firma nebo adresa provozovatele potravinářského podniku na etiketě výrobku.

Návod k použití se povinně označuje v případě výrobků, které by bez tohoto návodu bylo obtížné odpovídajícím způsobem použít. Jedná se např. o informace o nezbytné tepelné úpravě výrobku před konzumací, pokud je vyžadována.

Výživové údaje se v termínu do 12. prosince 2016 povinně označují jen v případě výrobků, které jsou ve svých označeních doplněny o výživová tvrzení. Ode dne 13. prosince 2016 se tato označovací povinnost rozšiřuje plošně na všechny balené výrobky s výjimkou výrobků zpracovaných pouze zráním, které obsahují jedinou složku nebo skupinu složek, a dále s výjimkou výrobků dodávaných výrobcem v malých množstvích přímo konečnému spotřebiteli nebo do místních maloobchodů přímo zásobujících konečného spotřebitele. Povinné výživové údaje obsahují informace o energetické hodnotě a o množství tuků, nasycených mastných kyselin, sacharidů, cukrů, bílkovin a soli. Tyto povinné údaje lze doplnit o další dobrovolně označované údaje, jako např. o obsahu vitaminů, minerálních látek, vlákniny, škrobu, atd. Povinné a dobrovolně označované výživové údaje se na etiketách a obalech výrobků uvádějí ve stejném zorném

poli, v případě dostatku místa v příslušné tabulce, při nedostatku místa v řadě za sebou, a vyjadřují se v gramech na 100 g výrobku, resp. v případě energetické hodnoty v kJ/kcal na 100 g výrobku. Navíc je možné tyto údaj vyjádřit též v přepočtu na jednu porci nebo na jednotku spotřeby.

Výživové údaje vyjadřují průměrné množství určité živiny obsažené v daném výrobku s ohledem na výkyvy parametrů výrobních surovin v průběhu roku a na další faktory, které způsobují kolísání skutečných výživových hodnot. Tyto údaje jsou stanoveny na základě namátkových analýz výrobků zajišťovaných výrobcí, ale lze je také rovnocenně určit výpočtem s využitím tabulkových nebo skutečných hodnot použitých surovin či srovnatelných výrobků. Z těchto důvodů je nutné výživové údaje vnímat orientačně.

Údaj o třídě jakosti tepelně opracovaných šunek (viz čl. 4.2).

Údaj o fyzikálním stavu výrobku nebo o určitém způsobu úpravy výrobku, pokud by opomenutí těchto informací mohlo vést k upuštění v omyl. Jedná se např. o údaje typu „uzený“, „rychle zmrazený“ apod.

Údaj o nahrazení běžně používané složky výrobku jinou složkou se kromě seznamu složek povinně označuje v těsné blízkosti názvu výrobku písmem, jehož výška představuje alespoň 75 % výšky písma názvu výrobku.

Údaj o zvláštním způsobu balení prodlužujícím trvanlivost výrobku použitím balicích plynů se označuje slovy „baleno v ochranné atmosféře“, přičemž složky ochranné atmosféry (jednotlivé balící plyny) nemusí být specifikovány.

Údaj o rozmrazení výrobku před jeho prodejem se označuje slovy „rozmrazeno“.

Údaj o ošetření výrobku nebo surovin (např. koření) **ionizujícím zařízením** se označuje např. slovy „ozářeno“ nebo „ošetřeno ionizujícím zařízením“.

Další údaje zejména dle veterinárního zákona a zákona o obalech (např. označení šarže anebo označení zdravotní nezávadnosti výrobku, které za určitých podmínek spotřebitelům umožňuje identifikaci neoznačeného výrobce masného výrobku).

Zabalené masné výrobky (balené v místě prodeje bez přítomnosti spotřebitele pro účely bezprostředního prodeje) – povinně uváděné informace v rámci označení výrobku za podmínek shodných s označováním balených výrobků:

- **Název výrobku** (zákonný název, případně vžitý nebo popisný název výrobku), název druhu a skupiny výrobku.
- **Seznam složek výrobku včetně označení případné přítomnosti látek či produktů způsobujících alergie nebo nesnášenlivost.**
- **Množství složky nebo skupiny složek.**
- **Čisté množství výrobku.**
- **Datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti.**
- **Zvláštní podmínky uchování nebo podmínky použití.**
- **Jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku**, pod jehož jménem nebo obchodním názvem je výrobek prodáván v ČR.
- **Jméno a příjmení nebo název anebo obchodní firma a adresa sídla provozovatele potravinářského podniku**, který potravinu vyrobil – označení výrobce je jediným požadavkem na povinné označování zabalených výrobků, který přesahuje rámec požadavků na povinné označování balených

výrobků.

- **Země původu nebo místo provenience výrobku.**
- **Údaj o třídě jakosti tepelně opracovaných šunek** (viz čl. 4.2).
- **Nebalené masné výrobky** (prodávané spotřebiteli obsluhou prodejny, nabízené v nebaleném stavu) – povinně uváděné informace, které musejí být viditelně umístěny v těsné blízkosti výrobku ve formě snadno čitelného údaje:
- **Název výrobku** (zákonný název, případně vžitý nebo popisný název výrobku), **název druhu a skupiny výrobku** (viz odst. 2.1.1 – 2.1.7).
- **Jméno nebo obchodní název a adresa sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil.**
- **Země původu nebo místo provenience výrobku** za podmínek shodných s označováním balených výrobků.
- **Údaj o třídě jakosti tepelně opracovaných šunek** (viz čl. 4.2).

Nebalené masné výrobky (prodávané spotřebiteli obsluhou prodejny, nabízené v nebaleném stavu) – povinně uváděné informace, které musejí být viditelně zpřístupněny v prodejně za podmínek shodných s označováním balených výrobků:

Datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti. Tento údaj, pokud není viditelně zpřístupněn v blízkosti místa prodeje, může být namísto toho uveden na štítku nebo obalu výrobku, do kterého je výrobek zabalen obsluhou prodejny při prodeji.

Údaj o případné přítomnosti látek či produktů způsobujících alergie nebo nesnášenlivost.

Nebalené masné výrobky (prodávané spotřebiteli obsluhou prodejny, nabízené v nebaleném stavu) – informace, které je obsluha

prodejny povinna na vyžádání spotřebitele sdělit; alternativně tyto informace mohou být viditelně zpřístupněny v blízkosti místa prodeje za podmínek shodných s označováním balených výrobků:

Seznam složek výrobku.

4.2. Specifické požadavky na označování masných výrobků

Tyto požadavky se vztahují bez rozdílu k označování balených, zabalených i nebalených masných výrobků. Jedná se o povinné údaje uváděné na spotřebitelských obalech nebo etiketách balených a zabalených masných výrobků, resp. o údaje alespoň poskytované spotřebitelům na vyžádání v místě prodeje nebalených masných výrobků:

Základním údajem pro rozlišení kvality masných výrobků je **obsah masa**. Při posuzování tohoto údaje je ovšem nutné vzít do úvahy několik zcela zásadních skutečností:

1. Definice masa používaná při posuzování masa pro výrobu masných výrobků (viz čl. 4.2) pokrývá veškeré části zvířat, které jsou vhodné k lidské spotřebě, neodpovídá však tomu, co si spotřebitel představuje pod pojmem „maso“.
2. S cílem zajištění informovanosti spotřebitelů o skutečné povaze masných výrobků byla přijata specifická definice pro „maso“, která se používá výhradně pro označování obsahu masa jako jejich základní složky – jedná se jen o kosterní svalovinu s přirozeně obsaženým tukem (sádlem nebo lojem) a pojivovými tkáněmi (vazivem, které je součástí svalové struktury), patří sem rovněž bránice a žvýkáci svaly.
3. K jednotlivým druhům masa jsou přítom

přihrazeny horní limity pro obsah tuku a pojivových tkání – pokud jsou tyto limity ve výrobní surovině překročeny, musí být deklarovaný údaj o obsahu masa v daném masném výrobku adekvátně snížen.

4. Strojně oddělené maso nesplňuje požadavky této „označovací“ definice pro maso a nesmí proto být při označování masných výrobků započítáváno do deklarovaného obsahu masa.

Pro ilustraci lze uvést příklad masného výrobku s recepturou (na 100 kg):

10 kg hovězí přední maso, 10 kg vepřové libové maso, 25 kg vepřové výrobní maso, 15 kg vepřové sádlo, 15 kg drůbeží strojně oddělené maso, 17 kg voda, 2,2 kg solící směs, 2 kg bílkovinný přípravek, 2 kg škrob, 1 kg koření, 0,8 kg kyselina askorbová a polyfosfáty.

Správně deklarovaný obsah masa dle „označovací“ definice bude v rozmezí cca 19 až 25 % pro vepřové maso a 6 až 8 % pro hovězí maso (údaje v těchto rozmezích budou kolidovat v závislosti na obsahu tuku a vaziv v prvních třech položkách receptury, jež jsou dle použité definice považovány za maso).

Nesprávně deklarovaný obsah masa dle obecné definice je: 50 % vepřové maso, 10 % hovězí maso a 15 % drůbeží maso – rozdíl v označení celkového obsahu masa je až 50 %!!!

Specifické způsoby vyjádření obsahu masa v masných výrobcích jsou používány při označování tepelně opracovaných šunek, u kterých se kromě deklarovaného obsahu masa označuje příslušná třída jakosti šunek v závislosti na obsahu čistých svalových bílkovin – viz tabulka dále v tomto článku.

Nejvyšší obsah tuku v hmotnostních procentech, s výjimkou výrobků tvořených jedním svačem nebo svalovou skupinou, popřípadě připojenými kostmi. Tento údaj je povinným údajem jen do 31. července 2016.

V případě balených masných výrobků bude informace o průměrném obsahu tuku označována v rámci výživových údajů nejpozději od data 13. prosince 2016.

Nejvyšší obsah soli v hmotnostních procentech, pokud výrobek obsahuje více než 2,5 % jedlé soli. Předpokládá se, že požadavek na označování tohoto údaje bude vypuštěn z vyhlášky č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů. V případě balených masných výrobků bude informace o průměrném obsahu soli označována v rámci výživových údajů nejpozději od data 13. prosince 2016.

Údaj o použití strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa. Označení strojně odděleného masa nebo drůbežního strojně odděleného masa ve složení výrobku se uvede slovy „maso strojně oddělené“ nebo „drůbeží maso strojně oddělené“.

Používání názvu masného výrobku podle živočišného druhu zvířat (např. „telecí párky“), jejichž maso bylo použito při výrobě tohoto výrobku, je povoleno, jen pokud daný masný výrobek obsahuje alespoň 50 % hmotnostních masa příslušného živočišného druhu zvířat (telecího masa – viz příklad) z celkového obsahu masa. Obsahuje-li masný výrobek méně než 50 % hmotnostních uvedeného masa z celkového obsahu masa, může být tato skutečnost vyjádřena v názvu masného výrobku pouze slovy „s ... masem“, přičemž se doplní název příslušného živočišného druhu zvířat (např. „párky s telecím masem“). Používání názvů masných výrobků podle živočišného druhu zvířat se nepřipouští u tzv. „vybraných masných výrobků“.

Názvy vybraných masných výrobků, u kterých jsou vyhláškou č. 69/2016 Sb. specifi-

kovány požadavky na složení, smyslové požadavky a chemické a fyzikální znaky, nelze používat pro jiné výrobky, které těmto požadavkům neodpovídají, a to v jakékoli odvozené podobě, včetně zdobení a různých přívlastků, jež by mohly uvést spotřebitele v omyl. Například nelze použít název Vysočina pro masný výrobek, který svým složením, smyslovými požadavky nebo chemickými a fyzikálními znaky nesplňuje minimální vyhláskové požadavky na salám Vysočina.

Používání názvu „šunka“ – šunka z vepřového masa musí být vyrobena výhradně z vepřové kýty nebo z masa vepřové kýty (použití dalších částí, např. plece nebo pečeně, není povoleno). Tepelně opracované šunky musí být označeny příslušnou třídou jakosti. Šunky třídy nejvyšší jakosti a třídy výběrové jsou celosvalové, u šunek třídy standardní lze při výrobě použít zrněnou surovinu. Šunky vyrobené z jiného masa, než vepřového masa, musí být v názvu označeny živočišným druhem a částí jatečného těla, ze kterého pochází.

Požadavky na složení a smyslové požadavky na tepelně opracované šunky

Skupina	Výrobek	Třída	Charakteristika jakosti	Smyslové požadavky
tepelně opracovaný masný výrobek	Šunka	nejvyšší jakosti	obsah čistých svalových bílkovin* – nejméně 16,0 % hmotnostních celosvalový výrobek použití barviv, vlákniny, škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných a jiných živočišných bílkovin a dalších látek, které zvyšují obsah bílkovin ve výrobku, se nepřipouští	a) konzistence – v uceleném kusu pevná, soudržná; plátky se nesmějí oddělovat na jednotlivé svaly; u sterilovaného výrobku v konzervě je povoleno proměnlivé množství volného aspicku b) vzhled v nákreji – výrobek na řezu barvy odpovídající druhu použitého masa, jednotlivé svaly patrné a spojeny drobně rozpracovanou svalovinou; ojedinělá menší ložiska tuku na řezu přípustná, rovněž přípustné menší dutinky, vyplněné např. aspickem c) vůně a chuť – typická pro šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký
		výběrová	obsah čistých svalových bílkovin* – nejméně 13,0 % hmotnostních celosvalový výrobek použití barviv, vlákniny (s výjimkou přírodních zahušťovadel karagenanu a gumy euchemy), škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných a jiných živočišných bílkovin a dalších látek, které zvyšují obsah bílkovin ve výrobku, se nepřipouští	
		standardní	obsah čistých svalových bílkovin* – nejméně 10,0 % hmotnostních	

* Čistá svalová bílkovina (ČSB) – nezahrnuje bílkoviny pojivové tkáně a bílkoviny rostlinného původu. Zcela očištěná, libová svalovina vepřové kýty obsahuje do 19 % ČSB a 1 % bílkovin pojivové tkáně.

Údaj o obsahu přidané bílkoviny odlišného živočišného původu

se přímo v názvu masného výrobku označuje pouze za předpokladu, že přidané bílkoviny se svým zařazením do příslušného živočišného druhu liší od použitých (a deklarovaných) masných složek daného výrobku. Přídavek bílkovin, ať už shodného nebo odlišného původu, se však vždy označí v seznamu složek masného výrobku podle obecných pravidel.

Údaj o přítomnosti vody přidané do masného výrobku se přímo v názvu masného výrobku označuje pouze za předpokladu, že tento masný výrobek má zřetelnou podobu krájeného masa, kusu masa, plátku masa, porce masa nebo jatečně upraveného těla zvířat a zároveň pokud množství do něj přidané vody představuje více než 5 % hmotnosti konečného výrobku. Toto označení bylo na úrovni EU zavedeno zejména z důvodu legitimních požadavků na srozumitelnou identifikaci rozdílů mezi tzv. křehčeným masem a čerstvým masem bez přídavku vody. Pro objasnění širších souvislostí lze doplnit, že v podmínkách ČR se toto označení nepoužívá pro doplnění názvu tepelně opracovaných masných výrobků vyrobených z jednotlivých částí jatečně upravených těl zvířat (např. uzená vepřová kýta, krkovice, bok, atd.) nebo z jejich jednotlivých svalů, při jejich výrobě byla voda přidána ve formě solného láku. Tento přídavek vody se však vždy označí v seznamu složek masného výrobku podle obecných pravidel.

Údaj „ze spojovaných kousků masa“ se přímo v názvu masného výrobku označuje pouze za předpokladu, že tento masný výrobek může vyvolávat dojem, že je vyroben z jednoho celistvého kusu masa, avšak ve skutečnosti je tvořen různými kusy masa spojenými jinými

složkami, včetně přídatných látek a potravinářských enzymů, či dalšími prostředky. Toto označení bylo na úrovni EU zavedeno zejména z důvodu legitimních požadavků na srozumitelnou identifikaci různých produktů tvarovaných z enzymaticky spojených kusů masa, které následně tvoří celistvý kus, aniž by byly tepelně opracovány. Pro objasnění širších souvislostí lze doplnit, že v podmínkách ČR se toto označení nepoužívá pro doplnění názvu tepelně opracovaných masných výrobků vyrobených z původních samostatných svalů jednotlivých částí jatečně upravených těl zvířat, které jsou ve fázi výroby společně vkládány do obalů nebo forem, ve kterých se s přídavkem vody, soli a přídatných látek tepelně opracovávají (viz tepelně opracované šunky a další speciality).

4.3. Označování nakrájených zabalených a nebalených masných výrobků

Zabalené nakrájené masné výrobky musí být zabaleny bez zbytečného prodlení po nakrájení v místě prodeje a bezprostředně po zabalení musí být označeny datem zabalení a datem použitelnosti. Masné výrobky, které byly nakrájeny a baleny před dodáním do místa prodeje za účelem prodeje jako zabalené výrobky, musí být v místě prodeje zabaleny bez zbytečného prodlení po rozbalení a poté rovněž musí být označeny datem zabalení a datem použitelnosti.

Nebalené nakrájené masné výrobky musí být prodány nejpozději v den následující po dni jejich nakrájení v místě prodeje. Masné výrobky, které byly nakrájeny a baleny před dodáním do místa prodeje za účelem jejich prodeje jako nebalené potraviny, musí být prodány nejpozději v den následující po dni jejich rozbalení v místě prodeje.

4.4. Příklady správně provedeného označení balených masných výrobků

Název výrobku: Šunka Zvonařka

Název druhu a skupiny: masný výrobek tepelně opracovaný

POZNÁMKY:

- Etiketa obsahuje veškeré povinné označované informace a některé dobrovolně uvedené údaje. Je vyhotovena ve dvojí jazykové verzi (CS/SK).
- V seznamu složek je primární složka označena specifickým názvem včetně množství v hmotnostních procentech v okamžiku zpracování (vepřová kýta 95 %).
- Jde o tepelně opracovanou šunku – v souladu s požadavky vyhlášky č. 69/2016 Sb. je vyznačena třída jakosti (nejvyšší jakosti).
- Na etiketě je zvýrazněno datum použitelnosti výrobku doplněné o zvláštní podmínky pro jeho uchování včetně skladovacích instrukcí po otevření obalu.
- V souladu s doposud platnými požadavky (vyhláška č. 326/2001 Sb. a 113/2005 Sb. v platném znění) je nad rámec uvedených výživových údajů vyznačen max. obsah tuku a soli. Výživové údaje jsou v tabulce rozšířeny o referenční hodnoty příjmu živin u průměrné dospělé osoby.
- Výrobek je balen v ochranné atmosféře, což je náležitě vyznačeno.
- Údaj o čisté hmotnosti výrobku (100 g) je doplněn mezinárodním symbolem „e“ pro označení množství, což znamená, že tento údaj vykazuje vysokou přesnost, neboť jsou splněny zvláštní legislativní požadavky zákona o metrologii a dalších souvisejících předpisů.
- Na etiketě je identifikován výrobce.



Název výrobku: Vídeňské minipárečky

Název druhu a skupiny: masný výrobek tepelně opracovaný

POZNÁMKY:

- Etiketa obsahuje veškeré povinné označované informace a některé dobrovolně uvedené údaje. Je vyhotovena ve dvojí jazykové verzi (CS/SK).
- V seznamu složek je primární složka označena názvem skupiny složek včetně množství v hmotnostních procentech v okamžiku zpracování (vepřové maso 85 %). V seznamu složek jsou řádně zvýrazněny látky způsobující alergie a dále je zde nad rámec legislativních požadavků vyznačen technologický obal a udicí kouř.
- Jde o výrobek odvozený od tzv. vybraného masného výrobku „Vídeňské párky“ – složení, min. obsah masa, max. obsah tuku a předspsané smyslové vlastnosti musí odpovídat požadavkům vyhlášky č. 69/2016 Sb.
- Na etiketě je zvýrazněno datum použitelnosti výrobku doplněné o zvláštní podmínky pro jeho uchování včetně skladovacích instrukcí po otevření obalu.
- V souladu s doposud platnými požadavky (vyhláška č. 326/2001 Sb. v platném znění) je nad rámec tabulkově uvedených výživových údajů vyznačen max. obsah tuku.
- Výrobek je balen v ochranné atmosféře, což

Údaj o čisté hmotnosti výrobku (100 g) je doplněn mezinárodním symbolem „e“ pro označení množství, což znamená, že tento údaj vykazuje vysokou přesnost, neboť jsou splněny zvláštní legislativní požadavky zákona o metrologii a dalších souvisejících předpisů.

Na etiketě je identifikován výrobce.



Název druhu a skupiny: masný výrobek trvanlivý fermentovaný
POZNÁMKY:

- Obal s etiketou obsahuje veškeré povinně označované informace a některé dobrovolně uvedené údaje. Obal je vyhotoven ve dvojí jazykové verzi (CS/SK).
- V seznamu složek jsou primární složky označeny názvy jednotlivých skupin složek (vepřové maso, vepřové sádlo, hovězí maso). Protože celkové množství všech složek u tohoto

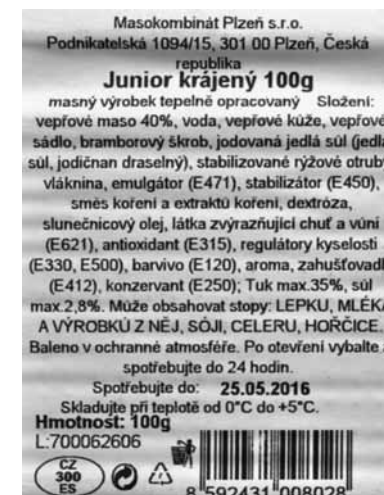
- Jde o tzv. vybraný masný výrobek (Poličan) – složení, min. obsah čistých svalových bílkovin, max. obsah tuku a předepsané smyslové vlastnosti musí odpovídat požadavkům vyhlášky č. 69/2016 Sb.

- Na etiketě je zvyrazněno datum minimální trvanlivosti výrobku doplněné na obalu o zvláštní podmínky pro uchování výrobku včetně skladovacích instrukcí po otevření obalu.
- V souladu s doposud platnými požadavky (vyhláška č. 326/2001 Sb. a 113/2005 Sb. v platném znění) je nad rámec lineárně uvedených výživových údajů vyznačen max. obsah tuku a soli.
- Výrobek je vakuově balen, což je náležitě vyznačeno.
- Čistá hmotnost výrobku je 80g – u této hmotnosti balení masného výrobku se připouští záporná hmotnostní odchylka do 10% od deklarované hmotnosti v případě jednotlivého balení, resp. 2% souhrnně na 20 ks balení.
- Na etiketě je identifikován výrobce.



Název druhu a skupiny: masný výrobek tepelně opracovaný
POZNÁMKY:

- Etiketa obsahuje veškeré povinně označované informace a některé dobrovolně uvedené údaje.
- V seznamu složek je primární složka označena názvem skupiny složek včetně množství v hmotnostních procentech v okamžiku zpracování (vepřové maso 40 %). K seznamu složek je připojeno preventivní označení ohledně možného stopového zastoupení látek způsobujících alergie.
- Jde o tzv. vybraný masný výrobek (Junior) – složení, min. obsah masa, max. obsah tuku a předepsané smyslové vlastnosti musí odpovídat požadavkům vyhlášky č. 69/2016 Sb.
- Na etiketě je zvýrazněno datum použitelnosti výrobku doplněné o zvláštní podmínky pro jeho uchování včetně skladovacích instrukcí po otevření obalu.
- V souladu s dosud platnými požadavky (vyhláška č. 326/2001 Sb. a 113/2005 Sb. v platném znění) je vyznačen max. obsah tuku a soli. Výživové údaje nejsou uvedeny, což ovšem odpovídá platné legislativě v době prodeje výrobku.
- Výrobek je balen v ochranné atmosféře, což je náležitě vyznačeno.
- Čistá hmotnost výrobku je 100 g – u této hmotnosti balení masného výrobku se připouští záporná hmotnostní odchylka do 10 % od deklarované hmotnosti v případě jednotlivého balení, resp. 2 % souhrnně na 20 ks balení.
- Na etiketě je identifikován výrobce.



5. JAKOSTNÍ POŽADAVKY NA MAS- NÉ VÝROBKY

Při nakrojení masných výrobků nesmí v ná-kroji docházet k uvolňování vody nebo tuku. Vložka masného výrobku (tj. krájená nebo zrněná část díla) nesmí z nákroje vypadávat. V nákroji nesmí být cizí části, které netvo-ří součást složení masného výrobku. Taktěž v něm nesmí být nezpracované části, tuhé kůže a kolagenní části, shluky koření nebo ji-ných složek, pokud nejsou charakteristickým znakem daného výrobku.

Povrch masných výrobků nesmí být narušený, zejména oslzlý, lepkavý, netypicky svaštělý nebo porostlý plísní, pokud se nejedná o ušlechtilé druhy plísní charakteristické pro daný výrobek.

Chuť masného výrobku musí být typická pro daný výrobek, nesmí vykazovat cizí příchutě nebo příchut' po narušené surovině.

5.1. Jak postupovat při výběru masných výrobků v tržní síti

1. Nejprve posuďte celkový vzhled výrobku a zaměřte se na splnění vizuálně kontrolovatelných jakostních požadavků.

2. Následně vyhodnoťte, zda jsou pro jednotlivé prodejní varianty (balené, zabalené, nebalené výrobky) k dispozici legislativně požadované údaje. V případě nebalených výrobků žádejte u obsluhy informace o obsahu masa a o celkovém složení, pokud tyto informace nejsou k dispozici v prodejně ve formě katalogu výrobků. V případě balených a zabalených výrobků tyto údaje, včetně výživových údajů, hledejte přímo na obalu nebo na etiketě, která je součástí balení. Věnujte přitom pozornost zejména těmto údajům:

- Obsah masa – napoví hodně o kvalitě drobných masných výrobků a měkkých salámů (obsah masa u těchto výrobových podskupin bude běžně dosahovat hodnoty v rozmezí 20 až 60 %, protože vyjadřuje pouze obsah kosterní svaloviny, nikoliv sádla, loje, strojně odděleného masa, vepřových nebo drůbežích kůží, vody a dalších složek – posuzujte jej v kontextu deklarovaného obsahu tuku. V případě trvanlivých fermentovaných a trvanlivých tepelně opracovaných masných výrobků je obsah masa nejčastěji vyjádřen údajem o hmotnosti masa použitého k přípravě 100 g hotového výrobku.
- V případě šunek se zajímejte o jejich zařazení do příslušné třídy jakosti. Výrobky nesplňující svým složením požadavky pro zařazení do těchto tříd nesmí být označovány termínem „šunka“, i když takto na první pohled vypadají.
- Energetická hodnota, obsah bílkovin, tuku a soli jsou důležitými výživovými a kvalitativními ukazateli. Nezapomínejte přitom, že tuk je v řadě masných výrobků zcela tradiční a technologicky nepostradatelnou složkou,

kteřá významně přispívá k jejich specifické chuti a textuře. Sůl pak kromě chuti výrobku přispívá k jeho mikrobiologické stabilitě, čímž pomáhá garantovat jeho zdravotní nezávadnost.

- Datum použitelnosti výrobku nesmí být překročeno.
 - Údaje o způsobu skladování výrobku je nutné striktně dodržovat a při nákupu je vždy vhodné vyhodnotit, že jsou taktéž dodržovány prodejcem.
3. Zajímejte se rovněž o doplňující údaje – např. některá označení mohou poukazovat na nadstandardní kvalitativní parametry daného výrobku (např. označení KLASA, Česká cechovní norma nebo Zaručená tradiční specialita).
4. Výrobky, u nichž byly Státní veterinární správou nebo Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí zjištěny závažné nedostatky kvality, jsou zveřejňovány na stránkách www.potravinynapranry.cz, www.bezpecnostpotravin.cz aj.

6. DOTAZY ČTENÁŘŮ

6.1 Dotaz čtenáře:

Světová zdravotnická organizace (WHO) nedávno zařadila zpracované maso mezi činitel karcinogenní pro člověka. Jak lze tento postoj WHO vysvětlit?

Stanovisko autora publikace:

Uvedené zařazení zpracovaného masa vzniklo na základě výsledků šetření v oblasti tzv. identifikace nebezpečí. V rámci tohoto šetření ovšem nebylo provedeno posouzení rizika, což znamená, že WHO nevzala v úvahu skutečnou expozici spotřebitelů vůči masu ve vztahu k jeho potenciálu vyvolat u konzumentů rakovinové bujení. To je běžný postup, přičemž posouzení rizika

identifikovaných nebezpečí WHO ponechává v kompetenci národních zdravotních orgánů. WHO jednak modelově kalkulovala s neobvykle vysokou mírou spotřeby zpracovaného masa, ale rovněž v rámci daného šetření nebyly uvažovány rozdíly mezi jednotlivými skupinami masných výrobků, rozdíly ve zpracovatelských postupech, které zmíněné riziko významně ovlivňují, a nakonec ani spotřebitelské benefity související s konzumací masných výrobků. Je navíc zřejmé, že v oblasti spotřeby potravin nelze izolovat a hodnotit každý jednotlivý faktor z hlediska jeho vlivu na riziko vzniku rakovinových onemocnění. Jedná se o velmi komplexní problematiku ovlivňovanou velkým množstvím dalších známých i neznámých faktorů, mezi kterými se podle obecně dostupných informací na předních místech vyskytuje vliv kontaminantů z životního prostředí (např. znečištění ovzduší) a zdravotní stav, genetické predispozice, věk, celková výživa a životní styl konzumentů. Dlouhodobě je v rámci všeobecně uznávané názorové linie propagován pestrý a nutričně vyvážený jídelníček odpovídající věku, pohlaví, zdravotnímu stavu a energetickému výdeji konzumentů. Do takového jídelníčku bezpochyby patří i přiměřená konzumace masa a masných výrobků, neboť maso je významným zdrojem bílkovin s vysokou biologickou hodnotou a také lidskému organizmu dodává některé vitamíny a minerály ve snadno stravitelné formě.

6.2 Dotaz čtenáře:

Doktorka Kateřina v televizi říkala, že drůbeží separát přidávaný do uzenin obsahuje mleté kosti, peří, kůže, zobáky a pařáty. Je to vůbec reálné? Stanovisko autora publikace: Nejprve je nutné zmínit, že strojně oddělené maso (SOM), které je hovorově označováno jako „separát“, je nejčastěji získáváno z koster kuřat

po oddělení jednotlivých partií masa (prsou, stehem, křídel a krk), a sice ve fázi opracování, kdy se na skeletu kuřat již žádné peří nevyskytuje. Příslušné předpisy EU, jejichž dodržování je důsledně kontrolováno Státní veterinární správou, navíc přímo stanovují, že SOM nesmí být vyrobeno z běháků, kůže, hlavy a kostí končetin. Je skutečností, že surovinou pro výrobu drůbežího SOM jsou kosti kuřecího skeletu nesoucí zbytky masa, které se při separaci částečně nadrtí, ale takto deformované kosti jsou od výsledné masové pasty odděleny jemným sítkem a společně s chrupavkami, šlachami, zbytky svalových úponů a dalších pevnějších částí slouží jako surovina pro výrobu krmiv pro domácí zvířata. Moderní separační technologie, které pro strojní oddělení masa z kostí využívají velmi nízký tlak, navíc produkuje SOM se vzhledem a parametry klasického mletého masa. SOM může obsahovat velmi malý podíl mikroskopických kostních úlomků, které při separaci s využitím vysokého tlaku mohou v omezené míře procházet jemným sítkem, ale senzacechtivé komentáře o obsahu peří, zobáků apod. nejsou ničím jiným, než šířením nepodložených mýtů o SOM.

6.3 Dotaz čtenáře:

V jednom z internetových pořadů tzv. Ing. Ěčko varoval před konzumací potravin, které obsahují některé chemikálie. Jak by spotřebitel měl k této problematice přistupovat?

Stanovisko autora publikace:

Je žalostnou realitou, že značný prostor v dnešním mediálně globalizovaném světě dostávají zavádějící nebo zcela mylné informace, které deformují názory velké části laické veřejnosti. Bohužel, komentovat škodlivost tzv. „ěček“ je v posledních letech módním trendem a někteří samozvaní odborníci si na této bázi vystavěli vlastní dobře fungující byznys.

Hlavní zásadou pro použití úplně všech potravinářských přídatných látek je, že tyto látky musejí být bezpečné a jejich použití musí být omezeno jen na případy, kdy je to z hlediska technologie výroby dané potraviny nezbytné. Nesmějí podle dostupných vědeckých důkazů představovat žádné zdravotní riziko pro konzumenty. Tím je ovšem myšleno riziko plynoucí z konzumace aditiv prostřednictvím potravin při obvyklém použití a dávkování. Posouzení zdravotního rizika je podloženo rozsáhlým zdravotně-hygienickým a potravinářským výzkumem. Při schvalování jednotlivých aditiv se navíc uplatňuje zásada předběžné opatrnosti a v případě, že existuje byť jen pouhé podezření na možná zdravotní rizika spojená s danou látkou, její použití není povoleno vůbec, anebo je omezeno jen pro určité bezpečné způsoby. V častých případech se rovněž přistupuje ke stanovení maximálního povoleného množství takové látky v dané skupině či podskupině potravin. Je samozřejmě legitimní vést obecnou polemiku o tom, zda některé látky do některých potravin patří, či nepatří. Zda jsou např. potřebné pro dosažení požadované trvanlivosti a zda stejného účinku případně nelze dosáhnout jinými postupy. Ale strašení škodlivostí těchto látek, pokud jsou dodržena předepsaná pravidla, jistě není na místě.

SLOVO O AUTOROVÍ

Ing. Jan Katina je výkonným ředitelem Českého svazu zpracovatelů masa. Je vyučen v oboru řezník – uzenář, absolvoval Střední průmyslovou školu technologie masa, baka-lářské studium oboru Bezpečnost a kvalita potravin na FVHE VFU Brno a magisterské studium oboru Konzervace potravin a technologie masa na FPBT VŠCHT Praha. Autor je

rovněž členem řídicí rady Evropského svazu zpracovatelů masa, členem představenstva Evropského svazu obchodníků s masem a do-bytkem, členem řídicího výboru České tech-nologické platformy pro potraviny, členem Sektorové rady pro potravinářství a krmivář-ství a expertem Poradního výboru Evropské komise pro vepřové maso.

LITERATURA

- Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, v platném znění
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v platném znění
- Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů
- Vyhláška č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybo-lou a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich
- Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a ta-bákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů



EDICE – JAK POZNÁME KVALITU?

Publikace Sdružení českých spotřebitelů v edici „Jak poznáme kvalitu?“ jsou vydávány v rámci priorit České technologické platformy pro potraviny. Mají podporovat vnímání kvality potravin včetně identifikace určujících kvalitativních činitelů při výběru potravin. Edice je každoročně rozšiřována o další komodity na trhu a jejími autory jsou vždy odborníci z daného oboru. Všechny publikace jsou dostupné ve formě tištěných brožur (do rozebrání) a elektronicky na webo-vých stránkách <http://www.konzument.cz/publikace/jak-pozname-kvalitu.php> a <http://spotre-bitelzakvalitou.cz>.

VYDANÉ PUBLIKACE

Označování masných výrobků (2010, 2. přepracované vydání, 2016), Katina
Nealkoholické nápoje (2016), Čížková
Čaj (2016), Brzoňová
Obiloviny a luštěniny (2016), Sluková a kol.
Drůbeží maso a drůbeží masné výrobky (2015), Mates
Med (2015), Dupal, Kamler, Titěra, Vořechovská, Vinšová
Těstoviny (2015), Hrušková, Hrdina, Filip
Tuky, oleje, margaríny (2014, 2. upravené vydání 2015), Brát
Mléko a mléčné výrobky (2014, dotisk 2015), Kopáček
Hovězí a vepřové maso (2012, 2. přepracované vydání 2015), Katina, Kšána ml.
Vejce (2014, dotisk 2015), Boháčková
Chléb a pečivo (2013, dotisk 2015), Příhoda, Sluková, Dřízal
O lahůdkách pro spotřebitele (2012, 2. upravené vydání 2015), Čeřovský
Sýry a tvarohy (2013), Obermaier, Čejna
Ryby, ostatní vodní živočichové a výrobky z nich (2013), Kavka
Svět kávy (2012), Brzoňová
Značení GDA na obalech potravin – navigace ve světě živin a kalorií (2011), Dupal (editace)
Nanotechnologie v potravinářství (2011), Kvasničková
Moderní šlechtění a potraviny. Co všechno potřebujeme vědět o potravinách z geneticky modifikovaných plodin? (2010), Drobník
Označování masných výrobků (2010), Katina
RFID – radiofrekvenční identifikace: důvod k obavám? (2010), Pešek
Potraviny ošetřené ionizací (2009), Michalová, Dupal

CHYSTANÉ PUBLIKACE V ROCE 2016

Sýry a tvarohy, 2. přepracované vydání (2016), Obermaier, Čejna, Kopáček
Vyvážená strava a výživa (2016), Turek, Šíma

... barevný svět v tisku




GARAMON
vydavatelství a tiskárna

knihy • prospekty
• katalogy • brožury
• plakáty • kalendáře
• výroční zprávy
• korespondenční
materiály • úřední
tiskoviny • noviny • časopisy
• další polygrafické výrobky

GARAMON s.r.o.
Wonkova 432
500 02 Hradec Králové
tel./fax: 495 217 101
e-mail: garamon@garamon.cz
www.garamon.cz

**Ve spolupráci s Magistrátem vydáváme každý týden
informační zpravodaj města Hradec Králové Radnice,
do kterého zajišťujeme příjem inzerce.**

Radnice - příjem inzerce
tel.: 495 499 086
mobil: 603 234 459
e-mail: radnice@garamon.cz



Český institut pro akreditaci, o.p.s.
„Accredo – dávám důvěru“

NÁRODNÍ AKREDITAČNÍ ORGÁN

Olšanská 54/3, 130 00 Praha 3, tel.: +420 272 096 222, fax: +420 272 096 221, mail@cai.cz, www.cai.cz

ČIA akredituje:

- ▶ zkušební laboratoře
- ▶ kalibrační laboratoře
- ▶ zdravotnické laboratoře
- ▶ certifikační orgány provádějící certifikaci produktů
- ▶ certifikační orgány provádějící certifikaci systémů managementu
- ▶ certifikační orgány provádějící certifikaci osob
- ▶ ověřovatele výkazů emisí skleníkových plynů
- ▶ inspekční orgány
- ▶ poskytovatele zkoušení způsobilosti
- ▶ výrobce referenčních materiálů
- ▶ environmentální ověřovatele programu EMAS

*ČIA je členem mezinárodních organizací
a signatářem multilaterálních dohod:*



**Evropská organizace pro spolupráci
v oblasti akreditace (EA)**



**Mezinárodní spolupráce
v oblasti akreditace laboratoří (ILAC)**



Mezinárodní akreditační fórum (IAF)

Fórum akreditačních a licenčních orgánů (FALB)



SDRUŽENÍ ČESKÝCH
SPOTŘEBITELŮ, Z. Ú.
CZECH CONSUMER
ASSOCIATION
www.konzument.cz

PUBLIKACE ČESKÉ TECHNOLOGICKÉ PLATFORMY PRO POTRAVINY

OZNAČOVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ edice Jak poznáme kvalitu?

Označování masných výrobků, edice Jak poznáme kvalitu?, svazek 17, 2. přepracované vydání, autor © Ing. Jan Katina; na přípravě pro tisk spolupracovala Ing. Irena Michalová, předmluva © Ing. Libor Dupal. Vydaly © Sdružení českých spotřebitelů, z. ú. a Potravinářská komora ČR v rámci priorit České technologické platformy pro potraviny, červenec 2016. Obálka a grafická úprava Kateřina Tomášková – ktdesign. Vytiskla tiskárna Studio 66 & Partners s.r.o.

ISBN 978-80-87719-42-8 (Sdružení českých spotřebitelů, z. ú.)
ISBN 978-80-88019-12-1 (Potravinářská komora České republiky)

PUBLIKACE ČESKÉ TECHNOLOGICKÉ PLATFORMY PRO POTRAVINY



Česká technologická platforma pro potraviny
Počernická 96/272; 108 03 Praha 10 - Malešice
Tel./fax: +420 296 411 187 (sekretariát)
Tel.: +420 296 411 184-93
e-mail: foodnet@foodnet.cz
www.ctpp.cz
www.foodnet.cz



SDRUŽENÍ ČESKÝCH
SPOTŘEBITELŮ, Z. Ú.
CZECH CONSUMER
ASSOCIATION
www.konzument.cz

Sdružení českých spotřebitelů, z.ú.
Pod Altánem 99/103
100 00 Praha 10 – Strašnice
Tel.: +420 261 263 574
e-mail: spotrebitel@regio.cz
www.konzument.cz
www.spotrebitelzakvalitou.cz

Pracovní skupina Potraviny a spotřebitel při ČTPP:



STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ INSPEKCE