



OZNAČOVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ

MOTTO:

Kvalita za spotřebitelem,
spotřebitel za kvalitou

PUBLIKACE ČESKÉ TECHNOLOGICKÉ
PLATFORMY PRO POTRAVINY



Jan Katina



Pro Českou technologickou platformu pro potraviny (ČTTPP), jenž je organizační složkou Potravinářské komory ČR (www.ctpp.cz, www.foodnet.cz), byla tato publikace připravena Českým svazem zpracovatelů masa (www.cszm.cz).

Text publikace zpracoval Ing. Jan Katina v rámci priority Potraviny a spotřebitel ČTTPP ve spolupráci s členy pracovní skupiny Potraviny a spotřebitel, ve které jsou společně s Českým svazem zpracovatelů masa zastoupeny tyto organizace: Sdružení českých spotřebitelů, o.s., Sdružení pro bezpečnost potravin a ochranu spotřebitele, sdružení Spotřebitel.cz, Sdružení obrany spotřebitelů, Sdružení Biotrin a Svaz výrobců nealkoholických nápojů. Publikace byla vydána za finanční podpory Ministerstva zemědělství ČR.

ISBN: 978-80-904633-0-1

OZNAČOVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ

Jan Katina



V současnosti se při nákupu potravin, masných výrobků nevyjímáme, často dostáváme do situace, kdy nabízený výběr je tak široký, že máme potíž 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,

kteří společně s celkovou přitažlivostí a cenou výrobku rozhodnou o jeho případné koupi.

Na výrobci 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.

SKUPINY MASNÝCH VÝROBKŮ

CO JE MASNÝ VÝROBEK?

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

Za **maso** se při výrobě masných výrobků považují požitelné části jatečných zvířat včetně drobnů (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 rozděluje do několika tříd právě v závislosti na obsahu tuku. Drůbeží maso pro výrobu masných výrobků je zpravidla získáváno tzv. strojním oddělením ze skeletů drůbeže po odstranění hlavy, stehen, křídel a prsní svaloviny.

Při výrobě masných výrobků nesmí být obecně použity pohlavní a močové orgány, chrupavky hratanu 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
3. trvanlivé tepelně opracované masné výrobky
4. fermentované trvanlivé masné výrobky
5. kuchyňské masné polotovary
6. polokonzervy
7. konzervy

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, gothažský salám, apod.), různé dušené šunky, vařené výrobky (tlačenka, jaternice, jelička, apod.), uzená masa, speciality (anglická slanina, kladenská pečeně, apod.), ale i jiné masné výrobky, jskou jsou grilovací klobásy, tyčinky nebo párky.

Tepelně neopracované masné výrobky

Výrobky určené k přímé spotřebě bez další úpravy, u nichž neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku. Tyto výrobky jsou zpravidla uzneny jen studeným kouřem po dobu několika dnů. Patří sem např. čajovky nebo metkský salám.

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. Pro tuto skupinu je charakteristický salám vysočina nebo také selský salám.

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. 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.

Kuchyňské masné polotovary

Částečně tepelně opracovaná masa nebo směsí mas, přídatných a pomocných látek, určená k tepelné kuchyňské úpravě.

Polokonzervy

Pasterované výrobky uzavřené v neprodyšných obalech (ve všech částech působení teploty odpovídající 100 °C po dobu 10 minut).

Konzervy

Sterilované výrobky uzavřené v neprodyšných obalech (ve všech částech působení teploty odpovídající 121 °C po dobu 10 minut).

POŽADAVKY NA OZNAČOVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ

POŽADAVKY NA OZNAČOVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ

Požadavky na označování masných výrobků plynoucí ze všeobecných podmínek pro označování potravin

Označením se rozumí veškerá slova označující název masného výrobku, název nebo jméno výrobce, dovozce, balírný nebo prodávajícího, jakož i číselné údaje, ochranné známky, zobrazení, symboly nebo znaky vztahující se k výrobku a umístěné na obalu určeném pro spotřebitele, na vnějším obalu nebo na jeho nesnadno oddělitelných součástech, na připojených součástech nebo v písemné dokumentaci, která výrobek doprovází.

Označení musí být pro spotřebitele srozumitelné, uvedené na viditelném místě, snadno čitelné, nezakryté, nepřerušené jinými údaji, nesmazatelné a vyjádřené v nekódované formě (s výjimkou případného označení šarže výrobku).

Označování masných výrobků se provádí tak, aby neuvádělo spotřebitele v omyl zejména v oblasti charakteristiky výrobku, jeho podstaty, totožnosti, vlastností, složení, množství, trvanlivosti, původu nebo vzniku, způsobu zpracování nebo výroby. Nesmí se označovat údaje, jejichž

pravdivost nelze dokázat a které by mohly vyvolat pochybnosti o neškodnosti jiných podobných výrobků nebo vyvolat u spotřebitele obavy z jejich použití.

Požadavky na povinné údaje uváděné 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 údaje na etiketě výrobku nebo i jinde na spotřebitelském balení (např. na potisku obalu) jsou vymezeny těmito legislativními požadavky:

Identifikace dovozce, výrobce nebo balírný nebo prodávajícího (země původu nebo vzniku potraviny je povinně označena v případech, kdy neuvedení tohoto údaje by uvádělo spotřebitele v omyl) – výrobce tak podle současné právní úpravy nemusí být na obalech pro spotřebitele vždy identifikován.

Název výrobku, název druhu výrobku (masný výrobek) **a název skupiny** (viz str. 2).

Údaj o množství výrobku v gramech nebo kilogramech. Přípustné záporné hmotnosti

odchylky od deklarované hmotnosti pro masné výrobky se stanovují 10 % u balení do 300 g, 6 % u balení do 1.000 g, 4 % u balení do 2.000 g, 2 % u balení nad 2.000 g. Příпустné záporné hmotnostní odchylky od deklarované hmotnosti pro konzervy se stanovují 10 % u balení do 350 g, 5 % u balení nad 350 g). Kladná hmotnostní odchylka se nepovažuje za klamání spotřebitele. Mezinárodní symbol „e“ pro označení množství lze uvést na obalu 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.

Údaje o složení výrobku podle použitých surovin a přídatných látek. Údaje o složkách se řadí sestupně podle obsahu jednotlivých složek ve výrobku v době výroby a musí být uvedeny slovem „složení“. Složky tvořící méně než 2 % množství konečného výrobku mohou být uvedeny v různém pořadí za ostatními složkami. Ve složení výrobku se zřetelně označí případná přítomnost alergenních složek. Přídatné látky obsažené ve výrobku se označí v údajích o složení 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.

Údaje o množství složek ve složení výrobku v hmotnostních procentech v okamžiku jejich zpracování, pokud se název složky použije v názvu výrobku nebo ji spotřebitel obvykle s tímto názvem spojuje (např. obsah telecího masa v telecích párcích, obsah vepřové krve v tmavé tlačence, apod.). Dále pokud je složka v označení zdůrazněna slovně, obrazově nebo graficky (např. obsah česneku v česnekovém salámu) a dále též pokud je složka základní pro charakteristiku dané potraviny (při označování masných výrobků se obecně jedná o obsah masa).

Datum použitelnosti výrobku, s výjimkou konzerv a trvanlivých masných výrobků.

Údaje o způsobu skladování výrobku (např. max. teplota, omezení přístupu světla nebo vlhkosti).

Údaje o podmínkách pro uchovávání výrobku po otevření obalu u spotřebitele (např. max. teplota skladování nebo doba spotřeby).

Údaje o způsobu použití výrobku (např. informacemi o nezbytné tepelné úpravě před konzumací).

Údaj o třídě jakosti šunek (viz str. 6).

Údajem o výživové hodnotě výrobku, na jehož obalu je uvedeno výživové tvrzení.

Údajem o zvláštním způsobu balení prodlužujícím trvanlivost výrobku použitím balicích plynů – označuje se slovy „Baleno v ochranné atmosféře“, přičemž složky ochranné atmosféry (jednotlivé balicí plyny) nemusí být specifikovány

Údaj o ošetření výrobku nebo surovin (např. koření) **ionizujícím zářením**.

Dalšími údaji dle veterinárního zákona a zákona o obalech (např. označením zdravotní nezávadnosti výrobku, které za určitých podmínek spotřebitelům umožňuje identifikaci neoznačeného výrobce masného výrobku).

Zabalené masné výrobky

(balené v místě prodeje bez přítomnosti spotřebitele) – povinné údaje na etiketě výrobku jsou vymezeny těmito legislativními požadavky:

Identifikace osoby, která potravinu zabalila. Země původu nebo vzniku potraviny je povinně označena v případech, kdy neuvedení tohoto údaje by uvádělo spotřebitele v omyl – výrobce tak podle současné právní úpravy nemusí být na obalech pro spotřebitele vždy identifikován.

Název výrobku, název druhu výrobku (masný výrobek) **a název skupiny** (viz str. 2).

Údaj o množství výrobku v gramech nebo kilogramech.

Údaje o složení výrobku – viz označování balených výrobků.

Údaje o množství složek – viz označování balených výrobků.

Datum použitelnosti výrobku, s výjimkou konzerv a trvanlivých masných výrobků.

Údaje o způsobu skladování výrobku (např. max. teplota, omezení přístupu světla nebo vlhkosti).

Údaje o podmínkách pro uchovávání výrobku po otevření obalu u spotřebitele (např. max. teplota skladování nebo doba spotřeby).

Údaj o třídě jakosti šunek (viz str. 6).

Nebalené masné výrobky

(nabízené k prodeji spotřebiteli v nebaleném stavu) – povinné údaje, které musí být alespoň viditelně umístěné v písemné podobě v místě prodeje jsou vymezeny těmito legislativními požadavky:

Název výrobku, název druhu výrobku (masný výrobek) **a název skupiny** (viz str. 2).

Údaj o množství výrobku v gramech nebo kilogramech.

Datum použitelnosti výrobku, s výjimkou konzerv a trvanlivých masných výrobků.

Údaj o třídě jakosti šunek (viz str. 6).

Údaj o ošetření výrobku nebo surovin (např. koření) **ionizujícím zářením**.

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 povinné údaje alespoň viditelně umístěné v písemné podobě 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:

- definice masa používaná při posuzování masa pro výrobu masných výrobků (viz str. 2 této publikace) se vztahuje na veškeré části zvířat, které jsou vhodné k lidské spotřebě, neodpovídá však tomu, co si spotřebitel představuje pod pojmem „maso“,
- 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 žvýkací svaly,
- k jednotlivým druhům masa jsou přitom přiřazeny 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,

- 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: 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 kolísat 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 celk. obsahu masa je až 50 % !!!

- specifické způsoby označení obsahu masa v masných výrobcích jsou používány při označování šunek (označuje se třída jakosti šunek s příslušným obsahem čistých svalových bílkovin – viz tabulka na str. 6) a v případech trvanlivých tepelně opracovaných a fermentovaných masných výrobků se označuje údaj o hmotnosti masa použitého k přípravě 100 g hotového výrobku, protože celkové množství všech složek v době výroby překračuje 100 % a tyto výrobky při sušení v průběhu výroby ztrácejí významný podíl vody.

Nejvyšší obsah tuku v hmotnostních procentech, s výjimkou výrobků tvořených jedním svařem nebo svařovou skupinou, popřípadě připojenými kostmi.

Nejvyšší obsah soli v hmotnostních procentech, pokud výrobek obsahuje více než 2,5 % jedlé soli.

Údaje o použití strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, vepřových nebo drůbežích kůží, syrového sádla nebo syrového loje. Označení strojně odděleného masa nebo drůbežního strojně odděleného masa ve složení výrobku se uvede slovy „maso strojně oddělené“ nebo „drůbeží maso strojně oddělené“.

Uvádění názvu masného výrobku podle živočišného druhu zvířat, jejichž maso bylo použito při výrobě tohoto výrobku, lze použít, obsahuje-li masný výrobek více než 50 % hmotnostních uve- deného masa z celkového obsahu masa. Tento způsob označování nelze použít na tzv. „vybrané masné výrobky“.

Názvy vybraných masných výrobků, u kterých jsou vyhláškou 326/2001 Sb., ve znění pozdějších předpisů, specifikovány 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 zdobnělin

a různých přívlastků, jež by mohly uvést spotřebitele v omyl.

Používání názvu „šunka“ – šunka z vepřového masa musí být vyrobena výhradně z vepřové kýty (použití dalších částí, např. plece nebo pečeně, není povoleno). Vepřová šunka třídy nejvyšší jakosti a třídy výběrové musí být vyrobena z vepřové kýty celosvalové (základní surovinou jsou pouze celé svaly vepřové kýty), u třídy standardní lze použít vepřovou kýtu zrněnou (základní surovinou jsou celé nebo nahrubo mleté svaly vepřové kýty). Šunky vyrobené z jiného masa, než vepřového masa, musí být v názvu označeny živočišným druhem a částí jatčného těla, ze kterého pochází.



Požadavky na složení a smyslové požadavky na šunky

Skupina	Výrobek	Třída jakosti	Charakteristika	Smyslové požadavky
Tepelně opracovaný masný výrobek	šunka	nejvyšší jakosti	obsah čistých svalových bílkovin* nejméně 16 % hmotnostních; použití barviv, vlákniny, škrobu, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	Konzistence – v uceleném kusu pevná, soudržná; plátky se nesmějí oddělovat na jednotlivé svaly, u sterilovaného výrobku v konzervě povoleno proměnlivé množství aspíku. Vzhled v nároji – 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. aspíkem.
		výběrová	obsah čistých svalových bílkovin* nejméně 13 % hmotnostních; použití barviv, vlákniny, škrobu, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	Vůně a chuť – typická pro šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na kusu v tenkých plátcích křehký.
		standardní	obsah čistých svalových bílkovin* nejméně 10 % 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.

SPECIFICKÉ POŽADAVKY NA OZNAČOVÁNÍ NAKRÁJENÝCH ZABALENÝCH A NEBALENÝCH MASNÝCH VÝROBKŮ

Zabalený nakrájený masný výrobek musí být bezprostředně po zabalení označen datem zabalení a musí být prodán nejpozději v den následující po dni zabalení.

Nebalené nakrájené masné výrobky musí být prodány nejpozději do 24 hodin od jejich nakrájení. Pro spotřebitele musí být na obalu uvedeno datum a čas nakrájení.

Příklady správně provedeného označení balených masných výrobků

Název výrobku: Herkules

Název druhu: masný výrobek

Název skupiny: fermentovaný trvanlivý masný výrobek

Herkules

Masný výrobek trvanlivý fermentovaný.
Baleno v ochranné atmosféře.
Po otevření obalu ihned spotřebujte.

Složení:

vepřové maso, vepřové sádlo, hovězí maso, sůl, konzervant E250, vepřové kůže (stabilizátor E466), směs koření (koření, dextróza, červená řepa, antioxidant E316, barvivo E120), startovací kultura mikroorganismů.

Obsah tuku max. 50%, obsah soli max. 4,5%, obsah čistých svalových bílkovin - nejméně 14%.

Na 100g výrobku bylo použito 134g masa.

U výrobku je povolena váhová tolerance +5g.

Uchovávejte při teplotě od 0°C - 5°C.

Spotřebujte do: 12.07.2010

Vyrobeno pro **AHOLD Czech Republic, a.s.**,
Slavičkovka 1a, 638 00 Brno
Výrobce: Krahulík - MASOZÁVOD Krahulčí, a.s.,
Krahulčí 10, 588 56 Telč.

označuje se údajem o hmotnosti složek použitých k přípravě 100 g hotového výrobku.

- Hmotnost balení je 100 g – u této hmotnosti balení masného výrobku se připouští záporná hmotnostní odchylka do 10 % od deklarované hmotnosti.
- Na etiketě je identifikován výrobce i prodejce, ačkoliv se připouští uvedení identifikace pouze jednoho z těchto subjektů (pokud by byl identifikován pouze prodejce, lze v tomto případě identifikovat výrobce pomocí označení zdravotní nezávadnosti výrobku – viz údaje v oválném „razítku“, ke kterým lze konkrétního výrobce přiřadit v seznamu registrovaných zpracovatelů živočišných produktů vedeném na portálu Státní veterinární správy ČR, www.svscr.cz).

Název výrobku: Gothajský salám krájený

Název druhu: masný výrobek

Název skupiny: masný výrobek tepelně opracovaný

Výrobce/Výrobka: Masokombinát Píseň s. r. o., Podkuskatská 15,
304 12 Píseň. Země původu/Krajina původu: Česká republika

Gothajský salám krájený / Gothajská saláma – krájaná

CE Masný výrobek tepelně opracovaný. Baleno v ochranné atmosféře.

Složení: vepřové maso 28%, hovězí maso 14%, vepřové sádlo, vepřové kůže, železo, směs koření, dusičnanové soli směs (sůl sádlo + konzervant E250), směs bílkovin, sacharóza (E412), emulgátor (E471), stabilizátor (E466), směs koření a esenci koření, dusičnan, antioxidant (E300, E316), regulátory kyselosti (E300, E500), barvivo (E120). Salo: sůl (E941, E250). Tluč. max. 40%, sůl max. 2,8%.

Alergenická informace: tento výrobek obsahuje: sůl, hořčici a může obsahovat: smetanu, pšeničnou mouku, vejce, mléko, sezam, mandle, ořechy. Sledujte při teplotě 0 - 3 °C.

Pro více informací se obraťte na:
Výrobce pro AHOLD Czech Republic, a. s., Slavičkovka 1a, 638 00 Brno. Zákaznická služba: +420 800 422 422

Spotřebujte do: 17.08.2010

ES Masný výrobek tepelně opracovaný. Baleno v ochranné atmosféře.

Složení: vepřové maso 28 %, hovězí maso 14 %, vepřové sádlo, vepřové kůže, železo, směs koření, dusičnanové soli (sůl sádlo + konzervant E250), směs bílkovin, sacharóza (E412), emulgátor (E471), stabilizátor (E466), směs koření a esenci koření, dusičnan, antioxidant (E300, E316), regulátory kyselosti (E300, E500), barvivo (E120). Salo: sůl (E941, E250). Tluč. max. 40 %, sůl max. 2,8 %.

Informace o alergenoch: tento výrobek obsahuje: sůl, hořčicu a môže obsahovať: smetanu, pšeničnú múku, vaječné bielky, mandle, orechy.

Sledujte pri teplotě 0 - 3 °C. Pro více informací se obraťte do 24 hod.
Výrobce pro AHOLD Czech Republic, a. s., Slavičkovka 1a, 638 00 Brno. Zákaznická služba: +420 800 422 422

Spotřebujte do: Hmotnosť: 100 g

8 592431 006062

Poznámky:

- Jde o tzv. vybraný masný výrobek – složení, min. obsah masa (tzn. jen kosterní svaloviny) a max. obsah tuku musí být v souladu s podrobnými požadavky vyhlášky č. 326/2001 Sb., ve znění pozdějších předpisů.
- Záporná hmotnostní odchylka a identifikace výrobce – viz příklad etikety salámu Herkules.
- Zvýrazněny jsou údaje o přítomnosti alergenních složek.
- Ve složení výrobku jsou nad rámec legislativních požadavků uvedeny složky ochranné atmosféry (balicí plyny).
- Výrobek je určen pro trh ČR a SR – dvojjazyčná etiketa.

JAKOSTNÍ POŽADAVKY NA MASNÉ VÝROBKY

Při nakrojení masných výrobků nesmí v nákroji 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 netvoří součást složení masného výrobku. V nákroji taktéž nesmí být nezpracované části, tuhé kůže a kolagenní části, shluky koření nebo jiných složek, pokud nejsou charakteristickým znakem daného výrobku.

Povrch masných výrobků nesmí být narušený, zejména oslzlý, lepkavý, netypický svařetý 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.

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 vyhodnotte, zda jsou pro jednotlivé prodejní varianty (balené, zabalené, nebalené výrobky) k dispozici **legislativně požadované údaje**. V případě nebalených výrobků je prodejce povinen alespoň viditelně umístit tyto údaje v písemné podobě v místě prodeje – pokud je v prodejně nenaleznete, žádejte je u obsluhy. V případě balených a zabalených výrobků tyto údaje 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 výrobkových podskupin bude běžně dosahovat hodnoty v rozmezí 20–60 %, protože vyjadřuje pouze obsah svařoviny, nikoliv sádla, loje, strojně odděleného masa, vepřových nebo drůbežích kůží, vody a dalších složek – posuzujte jej v kontextu deklarovaného obsahu tuku),
- v případě šunek – zařazení do příslušné **třídy jakosti** (výrobky nesplňující požadavky pro zařazení do těchto tříd nesmí být označovány termínem „šunka“, i když takto na první pohled vypadají),

- v případě trvanlivých fermentovaných a tepelně opracovaných masných výrobků – údaj o **hmotnosti masa** použitého k přípravě 100 g hotového výrobku,
- **max. obsah tuku** – je důležitým dietologickým a kvalitativním ukazatelem, nezapomínejte přitom ovšem, že tuk (ve významnějším zastoupení) je v řadě masných výrobků zcela tradiční a technologicky nepostradatelnou složkou, která významně přispívá k jejich specifické chuti,
- **max. obsah soli** – je důležitým dietologickým ukazatelem,
- **datum použitelnosti výrobku** – nesmí být překročeno,
- **údaje o způsobu skladování výrobku** – striktně je dodržujte a ujistěte se, že taktéž byly dodržovány prodejcem.

3. Zajímejte se rovněž o **doplňující údaje** – např. některá označení mohou poukazovat na nadstandardní kvalitativní parametry daného výrobku (např. označení KLASA, nebo označení Zaručená tradiční specialita).

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 (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě, v platném znění
- Směrnice Evropského Parlamentu a Rady 2000/13/ES ze dne 20. března 2000 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy, v platném znění
- Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů
- Vyhláška č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, ve znění pozdějších předpisů
- Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů



Publikace České technologické platformy pro potraviny

Označování masných výrobků

Svazek I, 1. vydání

Vydalo © Sdružení českých spotřebitelů, o.s., Praha, srpen 2010

© Jan Katina

Obálka a grafická úprava Pep-in s.r.o., Hradec Králové

Vytiskla tiskárna Garamon s.r.o., Hradec Králové

ISBN 978-80-904633-0-1



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

Partneři Platformy v rámci Pracovní skupiny Potraviny a spotřebitel:



Food-Consumer



ISBN: 978-80-904633-0-1