**TISKOVÁ ZPRÁVA**

**Sdružení českých spotřebitelů (SČS)**

**Do Velikonoc s kvalitními vajíčky**

**Praha 30. března 2015. Sdružení českých spotřebitelů se dlouhodobě snaží podporovat kvalitu potravin na českém trhu, například tím, že se snaží přispívat k lepší orientaci spotřebitele v různých komoditách.**

**S Velikonoci je vázána řada tradičních potravin. Vejce jsou zřejmě nejtypičtější.**

Připomínáme proto jednu z mnoha publikací vydaných Sdružením českých spotřebitelů ve spolupráci s Českou technologickou platformou pro potraviny. Tiskovina vydaná v edici „Jak na kvalitu?“ se nazývá zcela prostě „Vejce“ a podrobně, ale srozumitelně spotřebiteli podává, jak se vyznat ve značení vajec. Co značí razítko na skořápce, co nám řeknou údaje na obalech, jak poznat čerstvost vajec, jak je skladovat a řadu dalších důležitých informací o této komoditě.

Brožura je dostupná jak v tištěné podobě (je možné si ji objednat na adrese Sdružení českých spotřebitelů) nebo je v elektronické podobě volně dostupná na stránkách sdružení ([zde](http://www.konzument.cz/users/publications/4-publikace/128-vejce.pdf)[[1]](#footnote-1) ).

S příchodem jara se nyní otevírají farmářské trhy, stále více populární je nakupování různých produktů přímo od chovatele či pěstitele. I tyto prodeje mají své přísné podmínky pro maximální zachování zdravotní nezávadnosti a samozřejmě se týkají i prodeje vajec.

Dle aktuální informace Státní veterinární správy jsou stanoveny podmínky zdravotní nezávadnosti a počtu vajec, které chovatel prodává přímo ve svém hospodářství, na trzích nebo do místního maloobchodu. Změna oproti dřívější legislativě letos v březnu nastala u počtu vajec, které chovatel může prodat do místního maloobchodu (který je opět prodá přímo konečnému spotřebiteli). Zde se počet takto prodaných vajec navýšil ze 60 na 600 během jednoho týdne.

Vejce mohou být konečnému spotřebiteli prodaná nejpozději 21 dnů po snášce; při běžném nákupu má tedy kupující jistotu, že mu vejce doma vydrží nejméně 7 dní (doba spotřeby vejce je 28 dní od snesení), musí být po celou dobu uložena při nekolísavé teplotě 5 – 18° C. Výše uvedené opatření navýšeného limitu odprodeje vajec od pěstitele do místního maloobchodu cestu ke konečnému spotřebiteli zkracuje.

Označování vajec jako „domácí“ (apod.) je nepřípustné a bylo by posouzeno jako nekalá klamavá praktika.

Vařená a barvená vejce jsou výrobkem živočišného původu. Výroba takových potravin podléhá schválení krajskou veterinární správou, proto nelze na trhu prodávat vejce doma uvařená a obarvená. Takovéto výrobky je rovněž nutné správně označit mj. jménem výrobce, jeho identifikační značkou, dobou spotřeby, skladovací teplotou a dalšími povinnými údaji.

Jsme přesvědčeni, že na našem trhu je obecně široká nabídka potravin od domácích producentů i z dovozu, a to vyššího i nižšího stupně kvality. Věříme, že si spotřebitel vybere vajíčka do velikonoční nádivky a na barvení i bez pomoci samozvaných „výživářů“ a šiřitelů fám a mýtů, jejichž zájmu se nevyhnula ani vejce.

Více informací:

|  |
| --- |
| Ing. Libor Dupal, ředitel SČSmobil: +420 602 56 18 56, e-mail: dupal@regio.cz; |

**Sdružení českých spotřebitelů, z.ú. (SČS)** si klade za cíl hájit oprávněné zájmy a práva spotřebitelů na vnitřním trhu EU a ČR, přičemž zdůrazňuje preventivní stránku ochrany zájmů spotřebitelů: „Jen poučený spotřebitel se dokáže účinně hájit“. SČS působí v řadě oblastí - pokrývají odbornosti ve vztahu ke kvalitě a bezpečnosti výrobků včetně potravin, technické normalizaci a standardizaci, kvalitě a bezpečnosti služeb včetně služeb finančního trhu aj.

Pod Altánem 99/103; 100 00 Praha 10 – Strašnice; +420 261263574, spotrebitel@regio.cz; [www.konzument.cz](http://www.konzument.cz/)



1. http://www.konzument.cz/users/publications/4-publikace/128-vejce.pdf [↑](#footnote-ref-1)