

POŽADAVKY NA OZNAČOVÁNÍ BALENÉHO VEPŘOVÉHO, SKOPOVÉHO A KOZÍHO MASA

Nariadení EP a R (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu

- Provozovatelé potravinářských podniků musí zajistit, aby byly produkty živočišného původu označeny v souladu s tímto nariadením identifikačním označením.
- Značka musí být čitelná, nesmazatelná a znaky musí být snadno rozluštitelné. Pro příslušné orgány musí být snadno viditelná.
- Na značce musí být uveden název země, ve které se zařízení nachází, a to buď plným názvem, nebo dvěma písmeny kódu v souladu s příslušnou normou ISO.
- Na označení musí být uvedeno číslo schválení zařízení.
- Pokud označení umísťuje zařízení nacházející se ve Společenství, musí být označení oválné a musí obsahovat zkratky CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB, EZ nebo WE.

Nariadení EP a R (EU) č. 1169/2011, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům

1. Název potraviny

- Zákonný název, příp. vžitý název nebo popisný název

2. Seznam složek

- Seznam složek se nadepíše nebo uvede patřičným nadpisem obsahujícím slovo „složení“.
- Seznam složek obsahuje všechny složky potraviny seřazené sestupně podle hmotnosti, stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny
- Seznam složek se nevyžaduje u: **potravin sestávajících z jedné složky, pokud je název potraviny totožný s názvem složky nebo název složky umožňuje určit povahu složky bez rizika záměny**

3. Alergeny

- uvádějí se v seznamu s jasným odkazem na název látky nebo produktu ze seznamu v příloze II a název látky nebo produktu ze seznamu v příloze II je zvýrazněn tak, aby byl jasně odlišen od ostatních složek uvedených v seznamu, například typem či stylem písma nebo barvou pozadí.
- není-li seznam složek uveden – uvádí se slovo „obsahuje“ a následně název látky nebo produktu ze seznamu v příloze II.
- pochází-li více složek nebo pomocných látek obsažených v potravine z jediné látky nebo jediného produktu ze seznamu v příloze II, musí to být v označení jasně uvedeno pro každou danou složku nebo pomocnou látku.
- uvedení alergenů se nevyžaduje v případech, kdy název potraviny jasně odkazuje na danou látku nebo produkt.

4. Množství určitých složek nebo skupin složek

- Množství složky nebo skupiny složek použité při výrobě nebo přípravě potraviny se uvede, pokud je dotčená složka nebo skupina složek:
 - uvedena v názvu potraviny nebo ji spotřebitelé s tímto názvem obvykle spojují;
 - v označení zdůrazněna slovy, vyobrazením nebo grafickým znázorněním, nebo;
 - důležitá pro charakterizaci potraviny a pro její odlišení od výrobků, s nimiž by mohla být zaměněna kvůli svému názvu nebo vzhledu.

5. Čisté množství potraviny

- Čisté množství potravin se vyjadřuje v litrech, centilitrech, mililitrech, kilogramech nebo gramech, jak je to vhodné:
 - u tekutých produktů v objemových jednotkách;
 - u ostatních produktů v hmotnostních jednotkách.
- **Údaj o čistém množství potraviny se uvádí ve stejném zorném poli jako název potraviny!**

6. Datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti

- V případě potravin, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze, a mohou tedy po krátké době představovat bezprostřední nebezpečí pro lidské zdraví, se datum minimální trvanlivosti nahradí datem použitelnosti („spotřebujte do“). Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou v souladu s čl. 14 odst. 2 až 5 nařízení (ES) č. 178/2002.
- Příslušné datum se vyjadřuje v souladu s přílohou X:

Datum minimální trvanlivosti se uvádí takto:

a) slovy:

- „minimální trvanlivost do ...“, obsahuje-li datum uvedení dne,
- „minimální trvanlivost do konce ...“ v ostatních případech.

b) Ke slovíům uvedeným v písmeni a) se připojí:

- buď vlastní datum, nebo
- odkaz na místo, kde je datum uvedeno na etiketě nebo obalu.

V případě potřeby se tyto údaje doplní údajem o nezbytných podmínkách pro uchovávání, jejichž dodržení umožní zajistit uvedenou trvanlivost.

c) Datum se uvádí v nekódovaném tvaru v pořadí den, měsíc a popřípadě rok.

Avšak v případě potravin:

- s trvanlivostí nepřekračující tři měsíce postačí uvedení dne a měsíce,
- s trvanlivostí delší než tři měsíce, avšak nejvýše v délce 18 měsíců, postačí uvedení měsíce a roku,
- s trvanlivostí delší než osmnáct měsíců postačí uvedení roku.

Datum použitelnosti se uvádí takto:

- a) Před datem se uvede výraz „Spotřebujte do ...“.

b) Za tímto výrazem následuje:

— buď vlastní datum, nebo

— odkaz na místo, kde je datum uvedeno na etiketě nebo obalu.

Za těmito údaji následuje popis podmínek uchovávání, které musí být dodrženy.

c) Datum se uvede v nekódovaném tvaru v pořadí den, měsíc a popřípadě rok.

d) „Datum použitelnosti“ se uvede na každé jednotlivě balené porci.

7. Podmínky uchování nebo podmínky použití

- Pokud potravina vyžaduje zvláštní podmínky uchovávání nebo použití, jsou tyto podmínky uvedeny.
- Aby bylo zajištěno správné uchování nebo použití potraviny po otevření obalu, uvádějí se v případě potřeby podmínky uchovávání nebo lhůta spotřeby.

8. Země původu

- Uvedení země původu je u vepřového, skopového a kozího masa povinné

9. Jméno nebo obchodní název a adresu provozovatele potravinářského podniku, pod jehož jménem je potravina uváděna na trh

10. Návod k použití v případě potraviny, kterou by bez tohoto návodu bylo obtížné odpovídajícím způsobem použít

11. Výživové údaje

- Povinné výživové údaje obsahují informace:
 - a) o energetické hodnotě a
 - b) o množství tuků, nasycených mastných kyselin, sacharidů, cukrů, bílkovin a soli.
- Obsah povinných výživových údajů podle odstavce 1 je možné doplnit o uvedení množství jedné nebo více z těchto živin:
 - a) mononenasyčené mastné kyseliny (monoenové mastné kyseliny);
 - b) polynenasycené mastné kyseliny (polyenové mastné kyseliny);
 - c) polyalkoholy;
 - d) škrob;
 - e) vláknina,
 - f) veškeré vitaminy nebo minerální látky uvedené na seznamu v bodě 1 části A přílohy XIII, které jsou přítomné ve významných množstvích vymezených v bodě 2 části A přílohy XIII.
- **Údaje** o energetické hodnotě a obsahu živin se vyjadřují na **100 g nebo 100 ml**, pokud se uvádějí údaje o **vitaminech a minerálních látkách**, vyjadřují se rovněž jako

procentní podíl referenčních hodnot příjmu stanovených v části A bodě 1 přílohy XIII na 100 g nebo 100 ml.

- **Energetickou hodnotu a obsah živin** lze navíc vyjádřit jako **procentní podíl referenčních hodnot příjmu** stanovených v části B přílohy XIII na 100 g nebo 100 ml, pak se musí v jejich těsné blízkosti rovněž nacházet toto prohlášení: „**Referenční hodnota příjmu u průměrné dospělé osoby (8 400 kJ/2 000 kcal)**“.
- **Energetickou hodnotu a obsah živin** podle čl. 30 odst. 1 až 5 lze vyjádřit navíc **k vyjádření na 100 g nebo 100 ml rovněž na jednu porci nebo jednotku spotřeby**, pokud je to snadno srozumitelné pro spotřebitele a pokud je na etiketě **vyznačena velikost porce nebo jednotky spotřeby** a je na ní uveden **počet porcí nebo jednotek obsažených v balení**
- **Informace o výživových údajích se musí nacházet v jednom zorném poli!**
- **Nezpracované produkty obsahující pouze jedinou složku nebo skupinu složek jsou osvobozeny od požadavku na povinné výživové údaje**

12. U potravin, jejichž trvanlivost byla prodloužena pomocí balicích plynů povolených podle nařízení (ES) č. 1333/2008 se uvede údaj "baleno v ochranné atmosféře"

13. U zmrazeného masa se uvede datum zmrazení

Prováděcí Nařízení Komise (EU) č. 1337/2013, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení EP a R (EU) č. 1169/2011, pokud jde o uvádění země původu nebo místa provenience u čerstvého, chlazeného a zmrazeného vepřového, skopového, kozího a drůbežího masa

Etiketa obsahuje tyto údaje:

Země, kde probíhal chov, s označením „**Chov v:** (název státu)“

Země, kde došlo k porážce, s označením „**Porážka v:** (název státu)“

Kód šarže identifikující maso

Pokud bylo maso získáno ze zvířat narozených, chovaných a poražených v jednom státě, lze uvést „Původ: (název státu)“

Vyhláška č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

- název skupiny podle přílohy č. 2, tabulky 1

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 69/2016 Sb.

Členění masa na druhy a skupiny

Tabulka 1

Členění masa, s výjimkou neděleného jatečně upraveného těla drůbeže a děleného jatečně upraveného těla drůbeže

Druh	Skupina
maso	výsekové maso
	kosti
	krev
	droby
	syrové sádlo, syrový lůj
	mleté maso
	maso zvířete ve farmovém chovu
	zvěřina

- název živočišného druhu zvířete nebo výraz uvedený v příloze č. 2, tabulce 2

Tabulka 2

Označení masa živočišným druhem nebo podle živočišného druhu, ze kterého pochází

Označení masa podle živočišného druhu, ze kterého pochází	Kategorie zvířat, ze kterých maso musí pocházet
hovězí maso	maso mladého býka, býka, volka, jalovice, krávy
telecí maso	maso kategorie V podle přílohy VII části 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013
hovězí maso z mladého skotu	maso kategorie Z podle přílohy VII části 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013
vepřové maso	maso zahrnující maso prasat určených k výkrmu, maso prasnic a maso selat
skopové maso	maso ovcí
jehněčí maso	maso jehňat ve věku nejvýše 12 měsíců
kozí maso	maso koz
kůzlečí maso	maso kůzlat ve stáří nejvýše 12 měsíců
koňské maso	maso koní
hřiběčí maso	maso hřibat ve stáří nejvýše 18 měsíců
králičí maso	maso králíků
krokodýlí maso	maso krokodýlů, které bylo získáno a o jehož zdravotní nezávadnosti bylo rozhodnuto podle vyhlášky č. 34/2013 Sb., o veterinárních požadavcích na porážení krokodýlů a další zpracování masa a živočišných produktů pocházejících z krokodýlů

- vepřové výsekové maso se označí názvem technologického celku uvedeného v příloze 3

Základní technologické celky vepřového masa

Základní dělení	Technologický celek
Vepřová půlka	půlka
	předek
Vepřové maso (s kostí / bez kosti)	kýta
	plec
	pečeně, kotleta
	panenská svičková, panenka
	krkovice
	bok
	lalok
	paždík
	hlava
	koleno přední
	koleno zadní
	nožička
	žebírko

Vyhláška č. 366/2005 Sb., o požadavcích vztahujících se na některé zmrazené potraviny

- tyto požadavky platí pouze pro zmrazené maso!

- obal se označí:

- slovy, že potravina byla hluboce zmrazena,
- datem minimální trvanlivosti při teplotě skladování minus 18 °C nebo nižší,
- teplotou skladování,
- slovy "po rozmrazení znovu nezmrazujte".

-na obalu pro spotřebitele musí být uvedena informace o době, po kterou má být potravina uchovávána spotřebitelem, a teplota uchování. Informace se uvede slovy "Uchování u spotřebitele".

PŘÍKLAD SPRÁVNĚ OZNAČENÉHO BALENÉHO VEPŘOVÉHO MASA

Název potraviny → VEPŘOVÁ KÝTA BEZ KOSTI
Návod k použití → NÁVOD K POUŽITÍ
Baleno v ochranné atmosféře → MALE BALENÍ VYSEKOVÉ MĚSO
Podmínky uchování a použití → Baleno v ochranné atmosféře. Skladujte a uchovávejte při teplotě od +1°C do +5°C. Po otevření spotřebujte do 24 hodin. Garance kvality a původu českých chovů.
Výrobce → Výrobce: Kostecké uzeniny a.s., Kostelec 61, 588 61 Kostelec u Jihlavy, Česká republika
Chov v + Porážka v → Vyrobeno pro: BILLA, spol. s r.o., Modletice 67, Říčany u Prahy 251 01, Česká republika. Chov v: Česká republika, Porážka v: Česká republika
Spotřebujte do → Spotřebujte do: 05.05.17
Čisté množství potraviny → Hmotnost: 0,556kg
Identifikační označení → 149,9 Kč/kg, CENA 83,32 Kč/kg
Identifikační označení → 000920910289, L: NZ837710, 231212560, 53099991
AKCE OD 26.04. DO 02.05.2017
Kč/kg 119,9 **HMOTNOST:** 0,556kg **CENA** 66,72 Kč/kg