OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

ŠUNKA

VÍŠ, CO JÍŠ?

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

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě.

Přídatné látky se uvádějí ve formátu název skupiny přídatné látky následovaný E-kódem nebo plným názvem přídatné látky.

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

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

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

Označení třídy jakosti. Třídy jakosti u šunek jsou standardní, výběrová a nejvyšší jakosti

Údaje o **čistém množství** se u masných výrobků uvádí v gramech nebo kilogramech.

Identifikační značka je informací schválenému podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.

- **Šunka z vepřového masa** je vyrobena pouze z vepřové kýty či masa vepřové kýty.
- Pokud je šunka vyrobena z **jiného než vepřového masa**, musí být v názvu označena živočišným druhem a částí jatečného těla, ze kterého pochází (např. kuřecí prsní šunka).
- Šunky třídy nejvyšší jakosti a třídy výběrové jsou **celosvalové,** u šunek třídy standardní lze při výrobě použít zrněnou surovinu.
- Šunka se dle **obsahu čistých svalových bílkovin** dělí na:
  - **Šunku nejvyšší jakosti** (min. 16 %)
  - **Šunku výběrovou** (min.13 %)
  - **Šunku standardní** (min. 10 %)
- Se snižujícím se **podílem svalových bílkovin** se ve výrobku zvyšuje podíl vody.
- Do **šunky nejvyšší jakosti** se nesmí přidávat vláknina, barviva, škrob (vč. škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinné a jiné živočišné bílkoviny a další látky, které zvyšují obsah bílkovin ve výrobku.
- Pokud masný výrobek má **nejedlé střívko**, musí být tato skutečnost **uvedena na obale** (např. textem „střívko není jedlé“).
- Na etiketě můžete nalézt **další údaje** jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána.

Kód šarže je na potravině povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný. Platnost ke dni 1. 9. 2019.

MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ
eAGRI
Státní veterinární správa
SZPI
www.bezpecnostpotravin.cz
www.viscojis.cz
www.eagri.cz