

Pokud se na etiketě vyskytuje **údaj o „mase“**, rozumí se jím kosterní svalovina savců a nikoliv tuk, krev, kůže nebo strojně oddělené maso.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení:“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny. Pokud masný výrobek má **nejedlé střívko**, musí být tato skutečnost **uvedena na obale** (např. textem „střívko není jedlé“).

Pokud byla **trvanlivost výrobku prodloužena** pomocí některého z balících plynů (např. oxid uhličitý, dusík), musí být tato skutečnost na obalu uvedena.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. U párků stanovuje teplotu skladování výrobce.

Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě balených potravin **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 apod.

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

Přidatné látky se uvádějí ve formátu název skupiny přidatné látky následovaný E-kódem nebo plným názvem přidatné látky.

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



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

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

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

- » **Tepelně opracovaný masný výrobek** se rozumí masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálního tepelného účinku odpovídajícího působení teploty + 70 °C po dobu 10 minut (např. špekáčky, párky, měkké salámy, tlačanky, jaternice, šunkový salám, Anglická slanina, Kladenská pečeně).
- » **Tepelně neopracovaný masný výrobek** se rozumí masný výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož ve všech částech neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku odpovídající působení teploty + 70 °C po dobu 10 minut (např. Čajovka, Mětský salám).
- » **Trvanlivým tepelně opracovaný masný výrobek** se rozumí masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty + 70 °C po dobu 10 minut a navazujícím technologickým opracováním, zráním, uzením nebo sušením za definovaných podmínek došlo k poklesu aktivity vody na hodnotu $a_{w(max)} = 0,93$ a k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě skladování + 20 °C.
- » **Fermentovaný trvanlivým masným výrobek** se rozumí zpracovaný masný výrobek tepelně neopracovaný, určený k přímé spotřebě, u kterého v průběhu fermentace, zrání, sušení, popřípadě uzení za definovaných podmínek došlo ke snížení aktivity vody na hodnotu $a_{w(max)} = 0,93$, s minimální dobou trvanlivosti 21 dní při teplotě + 20 °C.
- » **Pro vybrané masné výrobky** (Špekáčky, Kabanos, Vídeňský párek, Lahůdkový párek, Debrceňský párek, Jemný párek, Šunkový salám, Gothajský salám, Junior salám, Český salám, Ostravská klobása, Vysočina, Turistický salám, Selský salám, Poličan, Lovecký salám, Dunajská klobása, Paprikáš, Herkules, Drůbeží špekáček, Kuřecí párek jemný, Drůbeží debrceňský párek, Drůbeží vídeňský párek, Drůbeží šunkový salám, Drůbeží Gothajský salám, Drůbeží Junior salám, Hovězí maso ve vlastní šťávě, Vepřové maso ve vlastní šťávě, Luncheon meat, Játrová paštika, Játrový sýr, Pasta z uzeného masa, Bůčková pomazánka, Lečo s klobásou, Hovězí na divoko, Madarský guláš, Chalupářský guláš, Šunka) jsou národními vyhláškami specifikovány požadavky na složení (např. obsah masa, obsah tuku) či senzorycké vlastnosti. Tyto názvy nelze použít pro výrobky, které stanoveným požadavkům nevyhovují. Kompletní seznam výrobků, pro které jsou stanoveny národní kvalitativní požadavky, naleznete ve vyhlášce č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.
- » **Ve složení masných výrobků se uvádí podíl použitého masa**. S tím také souvisí i uvádění živočišného druhu v názvu výrobku. V názvu výrobku lze použít název zvířete jen tehdy, je-li maso uvedeného druhu zvířete obaženo z více než 50 % z celkového obsahu masa (např. hovězí klobása). Pokud je obsah uvedeného masa menší než 50 % z celkového obsahu masa, pak se masný výrobek označí „s (název živočišného druhu)“, (např. klobása s hovězím masem).
- » **Maso, které je uvedeno ve složení výrobku, nezahrnuje maso strojně oddělené**. Maso strojně oddělené se uvádí jako samostatná složka. Strojně odděleným masem (SOM) označovaným někdy jako separované maso, mechanicky oddělené maso (MOM) nebo také separetem, se rozumí produkt získaný strojním oddělením zbytků masa, které zůstaly po vykostění na kostech. Toto maso se konzistencí podobá mletému masu. SOM se nesmí používat k přípravě mletého masa, ale může se používat do tepelně opracovaných masných výrobků, pokud to u některého není výslovně zakázáno. V České republice je národní legislativou zakázáno použití separátu u některých druhů výrobků (např. do Špekáčků, Vysočiny, Debrceňských párků, Šunkového či Gothajského salámu a dalších).
- » Česká republika má v současné době zaregistrováno několik masných výrobků pod evropskou značkou „**Zaručená tradiční specialita**“. Tuto značku mohou získat pouze potraviny a zemědělské produkty, které jsou vyráběny tradičními metodami více než 30 let. Jsou to **Tradiční Špekáčky, Pražská šunka, Liptovský salám, Tradiční Lovecký salám a Spišské párky**.
- » Na etiketě jsou uvedeny **další povinné údaje**, jako např. označení typu obalu apod.
- » **K dobrovolným údajům** na etiketě patří např. čárový kód.



Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.