

Informace o složení se uvazuje 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“).

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. Trvanlivé masné výrobky mají minimální dobu trvanlivosti 21 dnů při teplotě skladování do + 20 °C.

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.

Tepelně opracované trvanlivé masné výrobky je možné označit jak **datem minimální trvanlivosti** (např. Vysočina prodávána vcelku), tak i **datem použitelnosti** (např. u Vysočiny krájené na plátky).

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

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

Přídavné látky se uvádějí ve formátu název skupiny přídavné látky následovaný E-kódem nebo plným názvem přídavné látky.

U masných výrobků, které se při výrobě suší, se **obsah masa** vyjadřuje jako množství masa použitého na výrobu 100 g konečného výrobku.



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

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

- » **Tepelně opracovaným masným výrobkem** 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, tlačěnky, jaternice, dušené šunky, anglická slanina, kladenská pečeně).
- » **Tepelně neopracovaným masným výrobkem** 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. čajovky, mětský salám).
- » **Trvanlivým tepelně opracovaným masným výrobkem** se rozumí masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálního 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.
- » **Fermentovaným trvanlivým masným výrobkem** 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, Debrecínský 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 debrecínský 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, Maďarský guláš, Chalupářský guláš, Šunka) jsou národní legislativou 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 obsaženo 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) označován někdy jako separované maso, mechanicky oddělené maso (MOM) nebo také separátem, 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 do některých druhů výrobků (např. do špekáčků, Vysočiny, Debrecínských 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.