

# Označovanie pôvodu hydínového mäsa, vajec a hydínových mäsových výrobkov

Európska ako aj slovenská legislatíva presne vymedzuje, ktoré informácie sa musí spotrebiteľ dozvedieť na obale alebo etikete jednotlivých potravín. Je dôležité rozlišovať medzi dátumom spotreby a dátumom minimálnej trvanlivosti. Presný pôvod hydínového mäsa nezistíme podľa názvu alebo sídla výrobcu alebo EAN kódu, ale podľa údajov o pôvode hydiny priamo z etikety výrobku. Je veľmi dôležité sledovať aj informácie priamo zo spodnej etikety hydínového mäsa, ak ju má, pretože veľa krát až na nej sú údaje o pôvode. Rovnako aj pôvod vajec nenájdeme na vonkajšom obale vajec, ale priamo na škrupine vajec, kde sa dozvieme informácie o spôsobe chovu, krajine chovu ale aj presnej farme, kde vajce bolo znesené. Pri hydínových mäsových výrobkoch sa spotrebiteľ na etikete dozvie informáciu nielen o mieste výroby výrobku, ale aj o pôvode základnej zložky výrobku.

## Dokumenty na stiahnutie

- [Označovanie pôvodu hydínového mäsa, vajec a hydínových mäsových výrobkov - prezentácia](#) (22.94 MB, PPT)
- [Označovanie pôvodu hydínového mäsa, vajec a hydínových mäsových výrobkov - text](#) (0.02 MB, DOCX)