**Označovanie pôvodu hydinového mäsa, vajec a hydinových mäsových výrobkov
Informácie o údajoch uvádzaných na etikete mäsa a obale vajec**

Daniel Molnár

**Označovanie potravín**

Základnou legislatívou upravujúcou označovanie potravín je Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom. Povinné informácie o potravinách musia byť spotrebiteľovi k dispozícii a ľahko prístupné, pri balených potravinách musia byť uvedené priamo na balení alebo na pripojenej etikete. Stredná výška písma na obale alebo etikete musí byť väčšia alebo rovná 1,2 mm. Výnimkou pri malých obaloch je výška písma 0,9 mm.

Na obale alebo etikete potravín musia byť uvedené nasledovné údaje:

a) názov potraviny

b) zoznam zložiek

c) alergény

d) množstvo určitých zložiek alebo kategórií zložiek

e) netto množstvo potraviny

f) dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby

g) všetky osobitné podmienky skladovania a/alebo podmienky použitia

h) meno alebo obchodné meno a adresu prevádzkovateľa potravinárskeho podniku

i) krajinu pôvodu alebo miesto pôvodu, ak sa to vyžaduje legislatívou

j) návod na použitie, ak je potrebný

k) skutočný obsah alkoholu v objemových percentách, ak je vyšší ako 1,2 objemového %

l) označenie výživovej hodnoty

**Dátum minimálnej trvanlivosti, dátum spotreby a dátum zmrazenia**

 Pri potravinách je dôležité, aby spotrebiteľ rozlišoval medzi dátumom minimálnej trvanlivosti a dátumom spotreby. Dátum minimálnej trvanlivosti je dátum, do ktorého si potravina, ak je riadne skladovaná, uchová svoje špecifické vlastnosti. Na obale alebo etikete potraviny sa označuje slovami „Minimálna trvanlivosť do ...“, ak sa v dátume uvádza deň, alebo „Minimálna trvanlivosť do konca ...“ v ostatných prípadoch. Dátum spotreby používa sa pri potravinách, ktoré z mikrobiologického hľadiska rýchlo podliehajú skaze a z tohto dôvodu môžu po krátkom čase predstavovať bezprostredné nebezpečenstvo pre zdravie ľudí. Po uplynutí dátumu spotreby sa potravina považuje za nebezpečnú. Pred samotným dátumom sa na obale alebo etikete potraviny uvedú slová „spotrebujte do ...“. Pri mrazených potravinách vyžaduje legislatívu označovať dátum zmrazenia alebo dátum prvého zmrazenia. Pred samotným dátumom sa na obale alebo etikete uvádza „zmrazené ...“.

**Označovanie hydinového mäsa**

 Priamo z obalu alebo etikety hydinového mäsa sa spotrebiteľ môže dozvedieť nasledovné údaje:

a) kategória mäsa, trieda kvality,

b) celková cena a cena za jednotku hmotnosti,

c) stav mäsa a odporúčaná teplota pri skladovaní,

d) číslo schválenia bitúnku alebo rozrábkárne,

e) označenie krajiny pôvodu mäsa,

f) kód dávky, ktorým sa identifikuje mäso.

 Krajina pôvodu hydinového mäsa sa označuje na etikete dvomi spôsobmi:

a) „Chované v: (názov člen­ského štátu alebo tretej krajiny)“

 „Zabité v: (názov členského štátu alebo tretej krajiny)“

alebo

b) „Pôvod: (názov členského štátu alebo tretej krajiny)“

Výrobca je povinný uvádzať členský štát alebo tretiu krajinu, v ktorom resp. ktorej sa uskutočnil chov, označené ako „Chované v: (názov členského štátu alebo tretej krajiny)“. V prípade hydiny sa uvádza členský štát alebo tretia krajina, v ktorom resp. v ktorej posledné chovné obdobie trvalo najmenej jeden mesiac alebo v prípade, že je zabité zviera mladšie ako jeden mesiac, členský štát alebo tretiu krajinu, v ktorom resp. v ktorej sa uskutočnilo celé chovné obdobie po tom, ako sa uskutočnilo vykrmovanie. Výrobca je povinný uvádzať členský štát alebo tretiu krajinu, v ktorom resp. ktorej bolo zviera zabité, označené ako „Zabité v: (názov členského štátu alebo tretej krajiny)“. Označenie pôvodu sa môže nahradiť označením „Pôvod: (názov členského štátu alebo tretej krajiny)“, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku preukáže k spokojnosti príslušného orgánu, že hydinové mäso bolo získané zo zvierat narodených, chovaných a zabitých v jednom členskom štáte alebo tretej krajine. Ak to zjednodušíme, môžeme povedať, že označenie „Pôvod“ sa používa, ak sa hydina narodila, chovala a zabila v jednej krajine, označenie „Chované“ a „Zabité“ sa používa, ak sa hydina narodila v jednej krajine a chovaná a zabitá bola v inej rovnakej krajine, alebo ak hydina bola chovaná a zabitá v rôznych krajinách.

Spotrebiteľ nájde na vonkajšom obale alebo etikete hydinového mäsa viacero informácií, ktoré ho môžu zmiasť pri hľadaní krajiny pôvodu hydinového mäsa. Jednou z uvedených informácií je názov výrobcu alebo distribútora a jeho sídlo. Avšak ak je ako sídlo uvedená adresa v Slovenskej republike, nemusí to znamenať, že ide o slovenské hydinové mäso. Dôvodom je, že na slovenskom trhu pôsobia iba 4 hydinové bitúnky a až niekoľko desiatok spoločností zaoberajúcich sa porciovaním alebo balením hydinového mäsa, ktoré pochádza prevažne zo zahraničia. Rovnako môže byť zavádzajúca pri určení pôvodu aj oválna značka s veterinárnym kontrolným číslom. To sa skladá z označenia krajiny, kde pôsobí daná prevádzka (v prípade Slovenska SK), schvaľovacieho čísla prevádzky (v SR trojčíslie) a označenia ES. Podobne ani EAN kód so začiatkom 858 nemusí znamenať, že ide o slovenské hydinové mäso. Jediným údajom, ktorý vypovedá o pôvode hydinového mäsa je označenie krajiny pôvodu slovami „Chované“, „Zabité“ alebo „Krajina pôvodu (Pôvod)“. Tento údaj musí byť označené na každom hydinovom mäse. Ak ho spotrebiteľ nenájde na hornej etikete, musí ho hľadať na spodnej etikete mäse, pretože veľké množstvo hydinového mäsa na pultoch reťazcov je označených hornou aj dolnou etikete. Najmä pri dovážanom hydinovom mäse je údaj o krajine pôvodu uvádzaný na dolnej etikete tovaru a uprostred textu, aby mal hľadanie spotrebiteľ výrazne sťažené.

Balená hydina a delené hydinové mäso, pokiaľ nie je zmrazené, sa označujú dátumom spotreby. Zmrazená hydina a delené hydinové mäso sa označujú dátumom minimálnej trvanlivosti.

**Označovanie vajec**

 Pri vajciach môže spotrebiteľ nájsť informácie na viacerých miestach – na vonkajšej strane obalu, na vnútornej strane obalu a priamo na vajciach.

Na vonkajšej strane obalu vajec musia byť uvedené nasledovné údaje:

a) kód triediarne,

b) trieda akosti: „trieda A“, alebo „A“ samostatne alebo so slovom „čerstvé“,

c) hmotnostná trieda,

d) dátum minimálnej trvanlivosti,

e) slovné spojenie „umyté vajcia“ v prípade vajec umytých,

f) odporúčanie pre spotrebiteľov uchovávať vajcia po nákupe v chlade,

g) jasne viditeľné a ľahko čitateľné údaje o spôsobe chovu.

Ak sa chce spotrebiteľ dozvedieť krajinu pôvodu vajec na vonkajšom obale vajec túto informáciu nenájde. Informácie o krajine pôvodu vajec však môže spotrebiteľ nájsť priamo na škrupine vajec. Ďalšie informácie sú na vnútornej strane obalu vajec, kde môže spotrebiteľ nájsť vysvetlenie označovania pôvodu vajec.

Každé vajce určené na predaj spotrebiteľom musí mať na škrupine označenie pôvodu. Tvorí ho veterinárne kontrolné číslo zariadenia na chov nosníc. Skladá sa z číslice označujúcej spôsob chovu, kódu krajiny a identifikačného čísla pridelené štátnou veterinárnou a potravinovou správou alebo zodpovedným orgánom členského štátu, na ktorého území sa zariadenie na chov nosníc nachádza:

a) označenie spôsobu chovu používaného v zariadení na chov nosníc:

 0 pre ekologickú poľnohospodársku výrobu,

 1 pre chov vo voľnom výbehu,

 2 pre chov na podlahe,

 3 pre chov v klietkach,

b) kód krajiny – kód Slovenskej republiky je SK,

c) identifikačné číslo je jedinečné číslo, ktoré sa prisudzuje v poradí za sebou nasledujúcich čísel, nikdy sa neopakuje a je nemenné pre zariadenie na chov nosníc po celé obdobie jeho prevádzky nezávisle od vlastníckych vzťahov.

Dátum minimálnej trvanlivosti stanovuje pri vajciach legislatíva najneskôr na 28 dní po znáške. Ak sa uvádza obdobie znášky, dátum minimálnej trvanlivosti sa stanoví od prvého dňa tohto obdobia. Legislatíva určuje, že vajcia sa môžu predávať najneskôr do 21 dní po znáške.

**Označovanie mäsových výrobkov**

Výrobcovia sú povinný na etikete alebo obale mäsových výrobkov uvádzať nasledovné informácie:

a) názov a skupina mäsového výrobku,

b) obchodné meno a sídlo výrobcu alebo distribútora,

c) netto množstvo,

d) dátum spotreby, prípadne dátum minimálnej trvanlivosti,

e) zoznam zložiek, označenie alergénov,

f) identifikácia dávky,

g) údaje o pôvode,

h) podmienky skladovania,

i) návod na použitie,

j) údaje o množstve zložiek, ktoré musia byť deklarované.

Pri označovaní pôvodu mäsových výrobkov platí pravidlo, že za tovar, ktorý má pôvod v jednej krajine sa považuje tovar úplne získaný v tejto krajine. Tovar, na ktorého výrobe sa zúčastňuje viac ako jedna krajina, sa považuje tovar s pôvodom v krajine, kde sa vykonalo jeho posledné, podstatné a hospodársky odôvodnené zušľachtenie alebo prepracovanie, a to v podnikoch vybavených na tento účel, ktorého výsledkom je nový výrobok alebo ktorý predstavuje dôležitý stupeň výroby.

Okrem označovania pôvodu mäsových výrobkov je potrebné rozlišovať aj označovanie pôvodu základnej zložky mäsových výrobkov. Pokiaľ ide o Colný sadzobník existujú dva varianty riešenia:

1) za krajinu pôvodu mäsa považovaná krajina, kde bolo zviera chované (vykrmované)

2) za krajinu pôvodu mäsa je považovaná krajina, kde bolo zviera porazené;

K tejto problematike vydala ŠVPS SR stanovisko ŠVPS, v ktorom uvádza, že spotrebitelia majú preukázateľný záujem o pôvod mäsa, informácie týkajúce sa pôvodu základnej zložky majú byť presné, jasné a zrozumiteľné. Keďže spôsob chovu a kvalita krmiva má významný vplyv na akosť mäsa, za krajinu pôvodu mäsa podľa Colného sadzobníka Únie sa považuje krajina, kde bolo zviera chované (vykrmované).