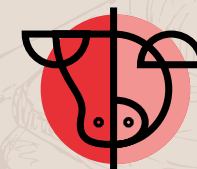




PRÍRUČKA

Označovanie mäsa, mäsových polotovarov a mäsových výrobkov



SZSM

Slovenský zväz
spracovateľov mäsa

Tento projekt je spolufinancovaný Ministerstvom pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky.



Názov: Označovanie mäsa, mäsových polotovarov a mäsových výrobkov, odborná príručka

Vydavateľ: Slovenský zväz spracovateľov mäsa,
Einsteinova 3754/25, 851 01 Bratislava – Petržalka, Slovenská republika
Miesto vydania: Bratislava, Slovenská republika

Rok vydania: 2025

1.vydanie

Počet strán: 83

ISBN: 978-80-570-6805-1 (on-line)



Obsah

Príhovor	4
O autoroch.....	5
O Slovenskom zväze spracovateľov mäsa.....	6
I. Všeobecné informácie o označovaní	7
1. Základná právna úprava	7
2. Všeobecne o informáciách o potravinách	11
3. Dostupnosť a umiestnenie povinných informácií.....	14
4. Prezentácia povinných informácií a jazykové požiadavky.....	15
5. Názov potraviny.....	17
6. Zložky potraviny	19
7. Prídavné látky a arómy.....	25
8. Alergény	26
9. Dátum minimálnej trvanlivosti a dátum spotreby.....	28
10. Osobitné podmienky skladovania a podmienky použitia.....	31
11. Návod na použitie	33
12. Netto množstvo potraviny	34
13. Krajina pôvodu a miesto pôvodu.....	35
14. Meno a adresa prevádzkovateľa.....	38
15. Výživové údaje.....	39
16. Označenie výrobnej dávky (šarža)	41
17. Označenie spôsobu balenia	42
18. Identifikačná značka	43
II. Označovanie mäsa.....	44

III. Označovanie mletých mias a mäsových prípravkov.....	48
1. Mleté mäso	48
2. Mäsový prípravok	50
IV. Označovanie mäsových výrobkov	52
1. Rozdelenie mäsových výrobkov do skupín	52
2. Ako zaradiť mäsový výrobok do správnej skupiny.....	53
3. Mäkký mäsový výrobok.....	54
4. Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok	57
5. Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok	59
6. Varený mäsový výrobok	62
7. Pečený mäsový výrobok	65
8. Surové solené mäso	67
9. Tepelne opracované solené mäso	69
10. Tepelne opracovaná slanina	73
11. Údená slanina	75
12. Mäsová polokonzerva a mäsová konzerva	77
13. Ostatný mäsový výrobok	80
V. Slovo na záver.....	82

Príhovor

Znalosť aktuálnej právnej úpravy a správna aplikácia právnych noriem v potravinárskej praxi je pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov nielen povinnosťou, ale aj nevyhnutnosťou. Potravinárske odvetvie patrí pritom medzi najviac právom regulované odvetvia slovenského hospodárstva.

Zároveň platí, že nesprávne označenie potravín je jedným z najčastejšie sa vyskytujúcich nedostatkov, ktoré sú zistené pri úradných kontrolách potravín. To možno pripísať nielen rozsiahlosti samotnej právnej úpravy, ale aj množstvu interpretačných a aplikačných problémov, s ktorými sa v praxi pri označovaní potravín prevádzkovatelia potravinárskych podnikov stretávajú.

Práve na základe týchto skúseností vznikla myšlienka vypracovať odbornú príručku pre potreby slovenských spracovateľov mäsa.

Pri tvorbe tejto odbornej príručky sme spolupracovali s Právnickou fakultou Trnavskej univerzity v Trnave, ktorá sa ako jediná na území Slovenskej a Českej republiky systematicky venuje vzdelávaniu v oblasti potravinového práva.

Zároveň veríme, že sa táto príručka stane užitočnou pomôckou aj pre orgány úradnej kontroly potravín, širokú potravinársku prax a poslúži aj potrebám vysokých škôl pri praktickom vzdelávaní študentov potravinárskych študijných programov.

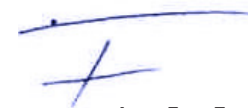
Príručka je spracovaná takým spôsobom, aby čitateľovi ponúkla nielen nevyhnutné teoretické základy označovania mäsa, mäsových výrobkov a polotovarov, ale predovšetkým prostredníctvom uvádzania praktických príkladov pomohla slovenským spracovateľom mäsa správne označovať produkty, ktoré uvádzajú na trh.

Vďaka finančnej podpore Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky je táto odborná príručka bezplatne dostupná pre potreby každého, koho daná téma osloví, a to v elektronickej podobe na webovom sídle Slovenského zväzu spracovateľov mäsa – www.slovmaso.sk.

Touto cestou vyslovujeme úprimnú vďaku Ministerstvu pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky, nielen za to, že finančne podporilo tento projekt, ale aj za snahu vzdelávať slovenských spracovateľov mäsa v oblasti označovania potravín.

Sme presvedčení o tom, že práve systematické vzdelávanie je tou správnou cestou, na ktorú je potrebné vykročiť, aby sme spoločnými silami zlepšili informovanosť a povedomie slovenských výrobcov o potravinovom práve, čo bude mať pozitívny dopad aj na samotných spotrebiteľov.

Ďakujeme za prejavenu dôveru a budeme vďační za všetky pripomienky, ako príručku pre potreby potravinárskej praxe naďalej zlepšovať.



Ing. Eva Forrai,

výkonná riaditeľka Slovenského zväzu spracovateľov mäsa



O autoroch



Mgr. Samuel Rybníkář PhD.

je odborným asistentom na Ústave duševného vlastníctva, technológií a produktového práva Právnickej fakulty Trnavskej univerzity v Trnave, kde vyučuje potravinové právo. Pôsobí aj ako lektor odborných seminárov zameraných na potravinársku legislatívu a potravinové právo a ako lektor Justičnej akadémie Slovenskej republiky. Je odborným garantom konferencie Potravinové právo, ktorú organizuje každoročne Právnická fakulta Trnavskej univerzity v Trnave a Potravinárska komora Slovenska. Poskytuje poradenstvo prevádzkovateľom potravinárskych podnikov v oblasti označovania potravín a potravinového práva. Je spoluautorom vysokoškolskej učebnice Potravinové právo a zbierky judikatúry vo veciach potravného práva. Z predchádzajúceho pôsobenia na Najvyššom súde Slovenskej republiky a v Kancelárii Národnej rady Slovenskej republiky má bohaté skúsenosti s aplikáciou potravinového práva a tvorbou potravinárskej legislatívy. V súčasnosti pôsobí aj ako člen Sektorovej rady pre potravinárstvo a spolupracuje na viacerých projektoch s Potravinárskou komorou Slovenska, Slovenským zväzom spracovateľov mäsa a Slovenskou alianciou moderného obchodu.

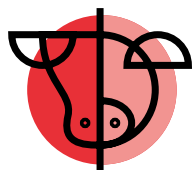


Ing. Eva Forrai

je výkonnou riaditeľkou Slovenského zväzu spracovateľov mäsa. Absolvovala štúdium v odbore Technológia spracovania poľnohospodárskych produktov na Fakulte biotechnológie a potravinárstva Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre. V odvetví spracovania mäsa pôsobí od roku 2006. Z predchádzajúceho pôsobenia na poste manažérky kvality výrobného závodu na spracovanie mäsa má bohaté skúsenosti s praktickou implementáciou požiadaviek právnej úpravy v oblasti bezpečnosti potravín, aplikáciou požiadaviek štandardov bezpečnosti potravín, označovaním mäsa a mäsových výrobkov a tiež skúsenosti v oblasti správnej hygienickej praxe a prevádzkovej hygieny. V súčasnosti pôsobí aj ako členka komoditných rád Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR, členka Sektorovej rady pre potravinárstvo a členka pracovných skupín a výborov Potravinárskej komory Slovenska. Je tiež externou konzultantkou pre oblasť bezpečnosti potravín a akreditovanou potravinárskou poradkyňou. V rámci pracovnej činnosti úzko spolupracuje na viacerých odborných témach a projektoch s Ministerstvom pôdohospodárstva rozvoja vidieka SR, Štátnou veterinárnou a potravinovou správou SR, Potravinárskou komorou Slovenska, Právnickou fakultou Trnavskej univerzity v Trnave a s Národným poľnohospodárskym a potravinárskym centrom.



O Slovenskom zväze spracovateľov mäsa



SZSM

Slovenský zväz
spracovateľov mäsa

Slovenský zväz spracovateľov mäsa je dobrovoľným združením fyzických a právnických osôb, podnikajúcich v oblasti spracovania mäsa, výroby mäsových výrobkov a/alebo v oblasti súvisiacej s touto podnikateľskou činnosťou.

Zväz obhajuje podnikateľské, ekonomické, sociálne a spoločenské záujmy svojich členov.

Členovia zväzu sa hlásia k princípom trhovej ekonomiky, rešpektujú a dôsledne dodržiavajú pri výkone svojej činnosti právny poriadok platný na území Slovenskej republiky.



Kontakt: Einsteinova 3754/25, 851 01 Bratislava-Petržalka | Tel.: +421 902 947 052 | Email: slovmaso@gmail.com | www.slovmaso.sk





Všeobecné informácie o označovaní

1. Základná právna úprava

Rozlišujeme právnu úpravu Európskej únie (napr. nariadenia, smernice, rozhodnutia) a vnútroštátnu právnu úpravu Slovenskej republiky (napr. zákony, vyhlášky, výnosy).

a) Právna úprava Európskej únie

Základný pilier potravinového práva EÚ

- [nariadenie \(ES\) č. 178/2002 Európskeho parlamentu a Rady z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín](#)
Nariadenie č. 178/2002 predstavuje základnú právnu úpravu potravinového práva Európskej únie. V tomto nariadení sú predovšetkým definované základné pojmy, ako napríklad potraviny, potravinové právo, potravinársky podnik, prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, konečný spotrebiteľ, umiestnenie na trhu, riziko či výsledovateľnosť. Nariadenie tiež zakotvuje všeobecné zásady potravinového práva a všeobecné požiadavky potravinového práva. Stanovuje aj všeobecné požiadavky na bezpečnosť potravín, výsledovateľnosť potravín a určuje zodpovedný subjekt za potraviny.

Všeobecný rámec označovania potravín EÚ

Všeobecný rámec označovania potravín EÚ tvoria dva základné právne akty, ktoré sa vzájomne dopĺňajú:

- [nariadenie Európskeho parlamentu a Rady \(EÚ\) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom](#)

Nariadenie č. 1169/2011 predstavuje základný právny rámec pre označovanie potravín v EÚ. V nariadení sú vymedzené viaceré dôležité pojmy, stanovujú sa všeobecné zásady týkajúce sa informácií o potravinách, čestné informačné postupy a zodpovednosť za informácie o potravinách. V nariadení č. 1169/2011 sú však predovšetkým upravené povinné informácie o potravinách a pravidlá ich uvádzania na potravinách. K tomuto nariadeniu boli vydané **tri vykonávacie predpisy**, ktoré uvádzame nižšie:

- [vykonávacie nariadenie Komisie \(EÚ\) č. 1337/2013 z 13. decembra 2013, ktorým sa stanovujú pravidlá pre uplatňovanie nariadenia Európskeho parlamentu a Rady \(EÚ\) č. 1169/2011, pokiaľ ide o uvedenie krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu pre čerstvé, chladené a mrazené mäso zo sviň, oviec, kôz a hydiny](#)
Ide o vykonávací predpis k nariadeniu č. 1169/2011, v ktorom sú upravené pravidlá pre uvádzanie krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu pre čerstvé, chladené a mrazené bravčové mäso a mleté bravčové mäso.
- [vykonávacie nariadenie Komisie \(EÚ\) č. 828/2014 z 30. júla 2014 o požiadavkách na poskytovanie informácií spotrebiteľom o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu v potravinách](#)
Ide o vykonávací predpis k nariadeniu č. 1169/2011, v ktorom sú upravené požiadavky pre poskytovanie informácií spotrebiteľom o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu (lepku) v potravinách (využitelné pri mäsových prípravkoch a mäsových výrobkoch).
- [vykonávacie nariadenie Komisie \(EÚ\) 2018/775 z 28. mája 2018, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania článku 26 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady \(EÚ\) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, pokiaľ ide o pravidlá uvádzania](#)





Všeobecné informácie o označovaní

krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu základnej zložky potraviny

Ide o vykonávací predpis k nariadeniu č. 1169/2011, v ktorom sú upravené podrobné pravidlá pre uvádzanie krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu základnej zložky potraviny (využiteľné pri mäso-
vých prípravkoch a mäsových výrobkoch).

K nariadeniu č. 1169/2011 vydala **Európska komisia štyri oznámenia**, ktoré nie sú právnymi predpismi, **nie sú preto ani právne záväzné**, ale poskytujú užitočné informácie o tom, ako vykladať niektoré ustanovenia tohto nariadenia. Ide o nasledovné oznámenia Európskej komisie:

- Oznámenie Komisie o otázkach týkajúcich sa uplatňovania nariadenia (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom
- Oznámenie Komisie o uplatňovaní ustanovení článku 26 ods. 3 nariadenia (EÚ)
- Oznámenie Komisie o uplatňovaní zásady kvantitatívneho označenia množstva zložky (QUID)
- Oznámenie Komisie týkajúce sa poskytovania informácií o látkach alebo výrobkoch, ktoré spôsobujú alergie alebo neznášanlivosť, uvedených v prílohe II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom
- smernica Európskeho parlamentu a Rady 2005/29/ES z 11. mája 2005 o nekalých obchodných praktikách podnikateľov voči spotrebiteľom na vnútornom trhu (smernica o nekalých obchodných praktikách)
Smernica o nekalých obchodných praktikách predstavuje popri nariadení č. 1169/2011 druhý pilier pravidiel pre označovanie potravín. Do právneho

poriadku Slovenskej republiky bola transponovaná zákonom č. 108/2024 Z. z. o ochrane spotrebiteľa a zákonom č. 147/2001 Z. z. o reklame. V smernici o nekalých obchodných praktikách sú zakázané nekalé obchodné praktiky, ktoré môžu byť klamlivé alebo agresívne. V smernici je uvedený tiež výpočet tých obchodných praktík, ktoré sa za každých okolností považujú za nekalé – napríklad označenie výrobku slovami „gratis“, „zadarmo“, „bez poplatku“ alebo podobne, ak spotrebiteľ musí zaplatiť za čokoľvek iné okrem nevyhnutných nákladov na vyzdvihnutie výrobku alebo zaplatenie za jeho doručenie.

Všeobecný rámec označovania potravín EÚ je doplnený ďalšími právnymi aktmi (ich výpočet nie je uzavretý, uvádzame len tie najvýznamnejšie pre sektor spracovania mäsa):

- nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 z 20. decembra 2006 o výživových a zdravotných tvrdeniach o potravinách
- nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 z 20. decembra 2006 o pridávaní vitamínov a minerálnych látok a niektorých ďalších látok do potravín
- nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách
- nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 zo 16. decembra 2008 o potravinárskych enzýmoch
- nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 zo 16. decembra 2008 o arómach a určitých zložkách potravín s aromatickými vlastnosťami na použitie v potravinách
- nariadenie (ES) č. 2065/2003 Európskeho parlamentu a Rady z 10. novembra 2003 o udiarenských dochucovadlách používaných alebo určených na použitie v potravinách alebo na potravinách
- smernica Európskeho parlamentu a Rady 2011/91/EÚ z 13. decembra 2011 o identifikácii alebo rozlíšení dávky, do ktorej potraviny patria





Všeobecné informácie o označovaní

Smernica 2011/91/EÚ bola transponovaná do právneho poriadku Slovenskej republiky vyhláškou MPRV SR č. 243/2015 Z. z. o požiadavkách na označovanie potravín. Touto smernicou sa stanovujú podrobné požiadavky na označovanie potravín dávkou (šaržou).

Hygienický balíček EÚ

Popri všeobecnom rámci označovania potravín EÚ je potrebné vo vzťahu k označovaniu mäsa, mäsových prípravkov a mäsových výrobkov uviesť aj základné nariadenia hygienického balíčka EÚ. V nich nachádzame nielen viaceré definície (mäso, mechanicky separované mäso, mäsové prípravky, mäsové výrobky, oškvarky) ale napríklad aj právnu úpravu identifikačnej značky (oválu).

- [nariadenie Európskeho parlamentu a Rady \(ES\) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín](#) (všeobecná právna úprava)
- [nariadenie Európskeho parlamentu a Rady \(ES\) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu](#) (vo vzťahu k mäsu, mäsovým prípravkom a mäsovým výrobkom sa uplatňuje osobitná právna úprava hygienických pravidiel, ktorá je obsiahnutá v nariadení č. 853/2004)

Komoditná právna úprava EÚ

Horizontálnu právnu úpravu označovania potravín EÚ sme opísali vyššie. Tá sa vzťahuje vo všeobecnosti na všetky potraviny. Okrem horizontálnej právnej úpravy existuje aj vertikálna (komoditná) právna úprava označovania potravín EÚ. Jej základ je tvorený obchodnými normami spoločnej poľnohospodárskej politiky EÚ a Raňajkovými smernicami (sedem komoditných smerníc s produktami, ktoré sa zvyčajne konzumujú na raňajky, napr. med, ovocné šťavy a pod.)

- [nariadenie Európskeho parlamentu a Rady \(EÚ\) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013, ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami](#)

Nariadenie č. 1308/2013 stanovuje základný právny rámec spoločnej poľnohospodárskej politiky EÚ. Vo vzťahu k označovaniu potravín majú význam predovšetkým ustanovenia o obchodných normách, ktorých súčasťou sú aj vymedzenia pojmov, označenia a obchodné názvy v sektore hovädzieho a teľacieho mäsa (prvá časť prílohy VII nariadenia č. 1308/2013).

- [nariadenie Komisie \(ES\) č. 543/2008 zo 16. júla 2008, ktorým sa zavádzajú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia Rady \(ES\) č. 1234/2007 o obchodných normách pre hydinové mäso](#)
Ide o vykonávací predpis k nariadeniu č. 1308/2013, ktorý obsahuje podrobné pravidlá pre obchodné normy pre hydinové mäso.

Ďalšia právna úprava označovania krajiny pôvodu

Základná právna úprava označovania krajiny pôvodu a miesta pôvodu potravín je obsiahnutá v **článku 26 nariadenia č. 1169/2011**. Táto právna úprava je doplnená viacerými právnymi aktmi, ktoré podrobnejšie upravujú túto problematiku. Patria medzi ne nasledovné predpisy:

- [vykonávacie nariadenie Komisie \(EÚ\) 2018/775 z 28. mája 2018, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania článku 26 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady \(EÚ\) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, pokiaľ ide o pravidlá uvádzania krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu základnej zložky potraviny](#) (uvádzanie krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu základnej zložky)
- [nariadenie Európskeho parlamentu a Rady \(ES\) č. 1760/2000 zo 17. júla 2000, ktorým sa zriaďuje systém identifikácie a registrácie hovädzieho dobytká, o označovaní hovädzieho mäsa a výrobkov z hovädzieho mäsa](#) (označovanie krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu hovädzieho mäsa)





Všeobecné informácie o označovaní

- [nariadenie Komisie \(ES\) č. 1825/2000 z 25. augusta 2000, ktorým sa stanovujú podrobné pravidlá uplatňovania nariadenia \(ES\) č. 1760/2000 Európskeho parlamentu a Rady pre označovanie hovädzieho mäsa a výrobkov z hovädzieho mäsa](#) (označovanie krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu hovädzieho mäsa)
- [vykonávacie nariadenie Komisie \(EÚ\) č. 1337/2013 z 13. decembra 2013, ktorým sa stanovujú pravidlá pre uplatňovanie nariadenia Európskeho parlamentu a Rady \(EÚ\) č. 1169/2011, pokiaľ ide o uvedenie krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu pre čerstvé, chladené a mrazené mäso zo sviň, oviec, kôz a hydiny](#) (označovanie krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu bravčového mäsa)

b) Vnútroštátna právna úprava Slovenskej republiky

Základná právna úprava označovania potravín

- [zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách](#)
Zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách predstavuje základný právny predpis potravinového práva Slovenskej republiky. K tomuto zákonu bolo vydaných viacero vykonávacích právnych predpisov. Vo vzťahu k označovaniu potravín sú to nasledovné vyhlášky:
- [vyhláška MPR SR č. 243/2015 Z. z. o požiadavkách na označovanie potravín](#)
Táto vyhláška upravuje niektoré požiadavky na označovanie potravín, napríklad niektoré otázky označovania nebalených potravín alebo označovanie potravín kódom dávky (šarže).
- [vyhláška MPRV SR č. 163/2014 Z. z. o podmienkach používania dobrovoľného označovania poľnohospodárskych produktov a potravín na účely informovania spotrebiteľa](#)
Táto vyhláška upravuje podmienky používania dobrovoľných označení a slov vyjadrujúcich pôvod potravín v Slovenskej republike (napríklad „Slovenská potravina“, „Vyrobené na Slovensku“, „Regionálna potravina z...“, „Farmárska potravina“).

Okrem zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách sú **dôležitými právnymi predpismi** základnej právnej úpravy označovania potravín aj:

- [zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov](#)
V zákone sú upravené postavenie a pôsobnosť orgánov verejného zdravia (Úrad verejného zdravotníctva SR a regionálne úrady verejného zdravotníctva), čiastkové otázky vo vzťahu k oznamovaniu a schvaľovaniu prevádzkarní, ale aj niektoré otázky týkajúce sa nových potravín a potravín pre osobitné skupiny obyvateľstva.
- [zákon č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti](#)
V zákone sú upravené postavenie a pôsobnosť orgánov veterinárnej starostlivosti (Štátna veterinárna a potravinová správa SR a regionálne veterinárne a potravinové správy), schvaľovanie prevádzkarní a veterinárne úradné kontroly.

Komoditná právna úprava

Vnútroštátnu právnu úpravu možno rovnako ako právnu označovania potravín EÚ rozdeliť na horizontálnu právnu úpravu a vertikálnu (komoditnú) právnu úpravu. Vertikálna právna úprava je tvorená nasledovnými komoditnými vyhláškami:

- [vyhláška MPRV SR č. 83/2016 Z. z. o mäsových výrobkoch](#)
- [vyhláška MPRV SR č. 423/2012 Z. z. o mäse jatočných zvierat](#)
- [vyhláška MPRV SR č. 425/2012 Z. z. o produktoch rybolovu a výrobkoch z nich](#)
- [výnos MP SR a MZ SR zo 17. apríla 2002 č. 811/2/2002 – 100, ktorým sa vydáva hlava PK SR upravujúca zverinu](#)





Všeobecné informácie o označovaní

2. Všeobecné informácie o potravinách

Akúkoľvek potravinu určenú na dodanie konečnému spotrebiteľovi (napr. predaj v obchode s potravinami) alebo zariadeniam spoločného stravovania musia **sprevádzať informácie o potravinách** v súlade s nariadením č. 1169/2011.

V nariadení č. 1169/2011 sú stanovené **čestné informačné postupy**, ktoré musia byť dodržané vo vzťahu k informáciám o potravinách.

1. Informácie o potravinách musia byť **presné, jasné a ľahko zrozumiteľné** pre spotrebiteľa (čl. 7 ods. 3 nariadenia č. 1169/2011).
2. Informácie o potravinách **nesmú pripisovať** žiadnej potravine takú vlastnosť, že pomáha predchádzať určitej chorobe, liečiť ju alebo vyliečiť, ani sa odvolávať na takéto vlastnosti (čl. 7 ods. 4 nariadenia č. 1169/2011).

Príklad pre prax

Uvádzať na chladenom mäse informáciu, že jeho konzumáciou možno predísť anémii.

3. Informácie o potravinách nesmú uvádzať do omylu, ak ide o **vlastnosti potraviny** a hlavne jej charakter, identitu, vlastnosti, zloženie, množstvo, trvanlivosť, krajinu pôvodu alebo miesto pôvodu, spôsob výroby alebo produkcie.

Príklad pre prax

- Použitie výrazu „bezgluténový“ na mäsovom výrobku, ktorý obsahuje glutén.
- Poukázanie na slovenský pôvod výrobku (napr. uvedením slovenskej vlajky alebo textu vyrobené na Slovensku), hoci výrobok má inú krajinu pôvodu.
- Uvedenie tvrdenia na mäsovom výrobku, že ide o ručnú výrobu, hoci bol výrobok vyrobený prostredníctvom technológií.

4. Informácie o potravinách nesmú uvádzať do omylu, **pripisovaním takých účinkov alebo vlastností potravine, aké nemá.**

Príklad pre prax

- Uvedenie informácie na obale, že do mäsového výrobku bol pridaný vitamín alebo minerálne látky, hoci nebol.
- Uvedenie výživového tvrdenia so zníženým obsahom soli, hoci neboli splnené podmienky na uvedenie tohto tvrdenia.

5. Informácie o potravinách nesmú uvádzať do omylu, poukazovaním na to, že potravina **má osobitné vlastnosti, aj keď v skutočnosti majú takéto vlastnosti všetky podobné potraviny**, najmä konkrétnym zdôrazňovaním prítomnosti alebo neprítomnosti určitých zložiek a/alebo živín.





Všeobecné informácie o označovaní

Príklad pre prax

- Použitie výrazu „bezgluténový“ pri chladenom mäse, keďže každé chladené mäso je bezgluténové.
- Uvedenie marketingovej informácie, že Spišské párky (zaručená tradičná špecialita) sú v baraňom čreve.

6. Informácie o potravinách nesmú uvádzať do omylu, poukazovaním na prítomnosť konkrétnej potraviny alebo zložky na základe vzhľadu, opisu alebo zobrazení, hoci v skutočnosti prirodzene prítomná zložka alebo bežne používaná zložka v tejto potravine **sa nahradila inou zložkou**.

Príklad pre prax

Na obale párku bude vyobrazený syr, ale párok v skutočnosti neobsahuje syr ako zložku, ale je vyrobený s obsahom plant-based produktu.

Dodržanie čestných informačných postupov sa vzťahuje **aj na reklamu a prezentáciu potravín**, najmä ich tvar, vzhľad alebo obal, použité obalové materiály, spôsob, akým sú upravené, a prostredie, kde sú vystavené (čl. 7 ods. 5 nariadenia č. 1169/2011). Napríklad v obchode s potravinami nemožno vystaviť vedľa seba mäsové výrobky a plant-based potraviny.

Rozlišujeme povinné informácie o potravinách a nepovinné (dobrovoľné) informácie o potravinách.

Povinné informácie o potravinách sú údaje, ktorých poskytovanie konečnému spotrebiteľovi sa vyžaduje v predpisoch Európskej únie (čl. 2 ods. 2 písm. c) naria-

denia č. 1169/2011). Povinné informácie o potravinách sú:

- a) **povinné údaje** podľa čl. 9 ods. 1 nariadenia č. 1169/2011 (nižšie uvádzame len tie vybrané povinné údaje, ktoré sa vzťahujú na odvetvie spracovania mäsa)
- názov potraviny
 - zoznam zložiek
 - zložky alebo látky ktoré spôsobujú alergie alebo neznášanlivosť (alergény)
 - množstvo určitých zložiek
 - netto množstvo potraviny
 - dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby
 - všetky osobitné podmienky skladovania a podmienky použitia
 - meno alebo obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku
 - krajina pôvodu alebo miesto pôvodu kjsdfdg,bgh,vfjdfvh.dagfbd-safdbsf,jhsadbfbv
 - návod na použitie
 - výživové údaje





Všeobecné informácie o označovaní

- b) **dodatočné povinné údaje** pre osobitné druhy a kategórie potravín podľa prílohy III nariadenia č. 1169/2011

Príklad pre prax

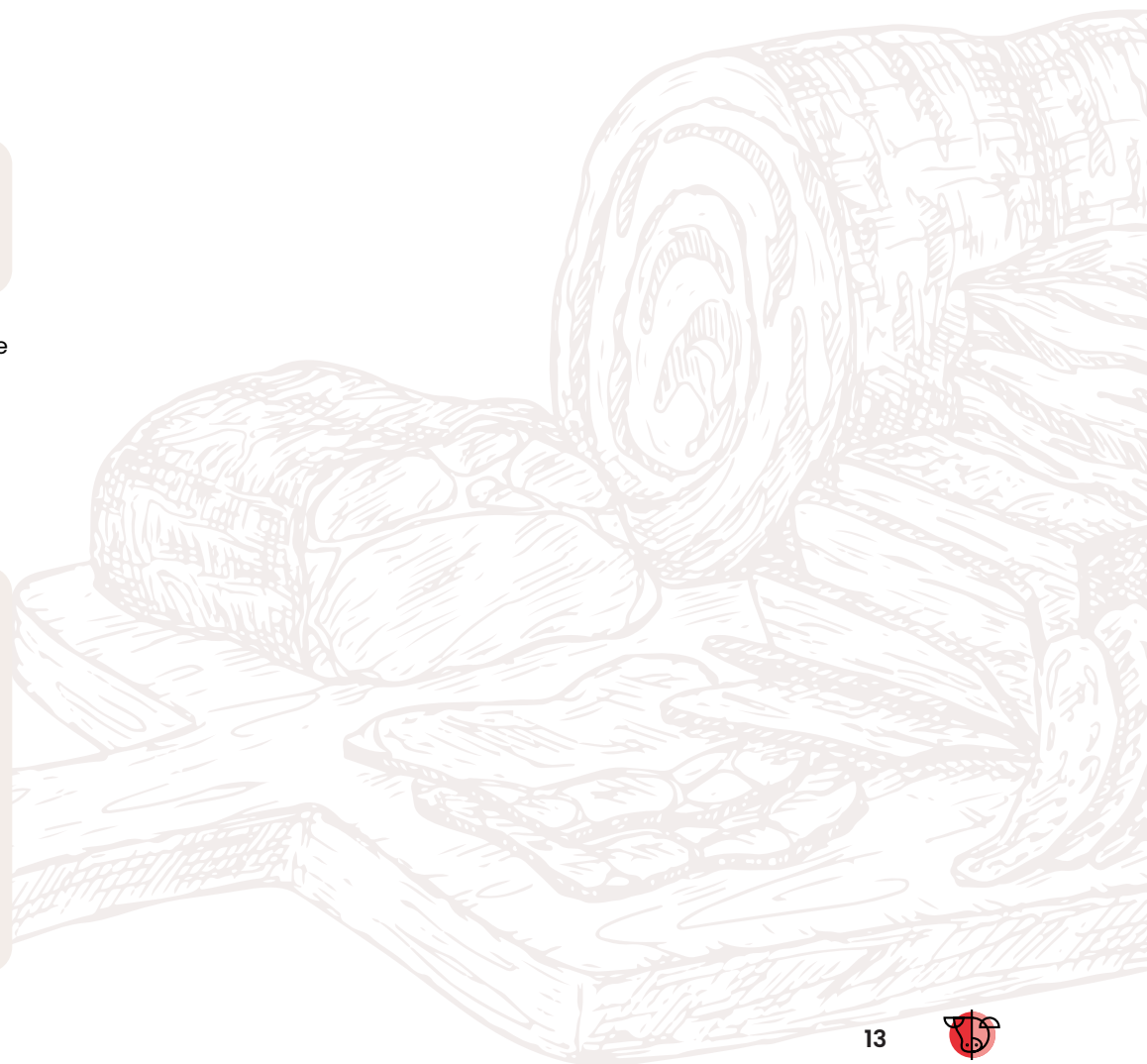
„Balené v ochrannej atmosfére“, dátum zmrazenia alebo dátum prvého zmrazenia pri mrazenom mäse

- c) **povinné údaje** podľa osobitných predpisov EÚ (iných ako je nariadenie č. 1169/2011), napríklad nariadenie č. 1308/2013 a pod.

Okrem povinných informácií o potravinách v práve EÚ môžu členské štáty prijať **vnútroštátne opatrenia o ďalších povinných údajoch** v prípade, že ide o osobitné druhy alebo kategórie potravín. Vnútroštátne právne predpisy preto stanovujú ďalšie povinné údaje o potravinách (čl. 39 nariadenia č. 1169/2011).

Príklad pre prax

- Podľa vyhlášky č. 83/2016 Z. z. o mäsových výrobkoch je povinnosť uviesť skupinu alebo podskupinu mäsových výrobkov (napr. mäkký mäsový výrobok, surové solené mäso).
- Ak sa na výrobu mäsového výrobku použijú vnútornosti, v označení zloženia sa uvedie druh zvieratá, z ktorého boli vnútornosti získane (§ 4 ods. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).
- Ak sa na výrobu masového výrobku použije mechanicky separované mäso, uvedie sa v zložení jeho množstvo v % (§ 4 ods. 6 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).
- Mäsový výrobok vyrobený z jedného druhu hydinového mäsa sa označí názvom druhu použitého mäsa (§ 4 ods. 5 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).





Všeobecné informácie o označovaní

3. Dostupnosť a umiestnenie povinných informácií o potravinách

Povinné informácie o potravinách musia byť **k dispozícii** (musia byť uvedené na potravine) **a ľahko prístupné**.

Balenou potravinou je samostatná predajná jednotka určená na prezentáciu ako taká pre konečného spotrebiteľa a pre zariadenia spoločného stravovania, ktorá **sa skladá z potraviny a obalu**, do ktorého bola vložená pred tým, ako bola ponúknutá na predaj, a to bez ohľadu na to, či je potravina uzatvorená úplne alebo čiastočne, avšak v každom prípade takým spôsobom, že obsah nemôže byť zmenený bez otvorenia alebo pozmenenia obalu (čl. 2 ods. 2 písm. e) nariadenia č. 1169/2011).

Balenou potravinou **nie je** potravina:

- balená v mieste predaja na žiadosť spotrebiteľa alebo
- balená na účely priameho predaja.

Príklad pre prax

Mäsový výrobok (napr. párok) vložený **v procese výroby** do plastového obalu, ktorý bol uzatvorený vo výrobnom podniku **je balenou potravinou**.

Ak bol mäsový výrobok (napr. saláma) rozkrojená na dve polovice a jedna a druhá polovica vložené do papierového obalu **v mieste predaja**, jedná sa o **nebalenú potravinu**, hoci je zabalená.

Ak ide o balené potraviny, povinné informácie o potravinách musia byť uvedené priamo na balení (obale) potraviny alebo na pripojenej etikete (čl. 12 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011).

Etiketou treba rozumieť akúkoľvek visačku, značku, známku, obrázkový alebo opisný materiál napísaný, vytlačený, šablónou natlačený, vyznačený, vyrazený alebo natlačený na obal alebo nádobu potravín alebo k nemu pripojený (čl. 2 ods. 2 písm. i) nariadenia č. 1169/2011).

Čo sa rozumie pripojenou etiketou?

Pripojené etikety nesmú byť ľahko odstrániteľné, aby sa tak neohrozila dostupnosť a prístupnosť povinných informácií o potravinách pre spotrebiteľa. Ak sa jedná o odlepovacie etikety pripojené k obalu, musí sa v jednotlivých prípadoch vykonať posúdenie s cieľom zistiť, či sú splnené všeobecné požiadavky na dostupnosť, prístupnosť a umiestnenie povinných informácií ([Oznámenie Komisie o otázkach týkajúcich sa uplatňovania nariadenia \(EÚ\) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom](#)).

Kedy musia byť mäsom mäsové prípravky, mäsové prípravky a mäsové výrobky umiestnené na trh povinne ako balené?

- **ak sú hlbokozmrazenými potravinami** – vtedy ich možno umiestňovať na trh len ako balené (§ 4 vyhlášky č. 99/2012 Z. z. o hlbokozmrazených potravinách)
- ak mäsový výrobok **obsahuje novú potravinu** (potravinu nového typu), musí byť na trh uvedená len ako balená.

Zoznam nových potravín je zverejnený tu: <https://ec.europa.eu/food/food/od-feed-portal/screen/novel-food-catalogue/search>





Všeobecné informácie o označovaní

4. Prezentácia povinných informácií a jazykové požiadavky

Povinné informácie o potravinách sa uvádzajú **slovami** (napr. mäso) alebo **číslami** (napr. 500 g). Môžu byť zároveň vyjadrené aj prostredníctvom **piktogramov a symbolov**. Vyjadrenie povinných informácií o potravinách len piktogramami alebo symbolmi nestačí (čl. 9 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011).

Povinné informácie sa uvádzajú:

- **na nápadnom mieste** (nápadným miestom je miesto, ktoré vzbudzuje pozornosť spotrebiteľa),
- tak aby boli **ľahko viditeľné** (ľahko vnímateľné zrakom),
- **jasne čitateľné** (veľkosť písma, medzery medzi písmenami, riadkovanie, hrúbka písma, typ farby a písma a pod.) a
- **nezmazateľné**.

Povinné informácie o potravinách žiadnym spôsobom **nemožno** skrývať, zakrývať, odvádzať od nich pozornosť ani ich nemožno narušiť iným textom alebo obrázkami či iným rušivým materiálom (čl. 13 ods. 1 nariadenia č. 1169/2011).

Povinné informácie potrebné uvádzať tak, aby bola zabezpečená ich **jednoznačná čitateľnosť** a písmo veľkosti, že **stredná výška písma je väčšia alebo sa rovná 1,2 mm** (čl. 13 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011).

Ak ide o potraviny, ktoré majú obal alebo nádobu, ktorých najväčšia plocha je menšia ako 80 cm² (napr. mäsová konzerva), musí byť **stredná výška písma väčšia alebo sa rovná 0,9 mm** (čl. 13 ods. 3 nariadenia č. 1169/2011).



Vysvetlivky k obrázku:

- 1 akcentovaná čiara,
- 2 horná čiara,
- 3 stredná čiara,
- 4 účiarie (základná doťažnica),
- 5 dolná čiara,
- 6 stredná výška písma,**
- 7 veľkosť písma

Stredná výška písma sa nevzťahuje na dodatočné povinné údaje pre osobitné druhy alebo kategórie potravín (napr. Balené v ochrannej atmosfére.). Povinné sprievodné údaje názvu potraviny musia spĺňať strednú veľkosť písma (napr. chladené, údené).





Všeobecné informácie o označovaní

a) Jazykové požiadavky

Povinné informácie sa na potravinu uvádzajú v kodifikovanej podobe štátneho jazyka (§ 9 ods. 1 zákona č. 152/1995 Z. z. o potravinách). Štátnym jazykom je **slovenský jazyk**.

Kodifikovanú podobu štátneho jazyka schvaľuje Ministerstvo kultúry Slovenskej republiky.

Ministerstvo kultúry Slovenskej republiky schválilo rozhodnutím z 15. marca 2021 č. MK-3620/2021-110/6659 kodifikovanú podobu štátneho jazyka, ktorá je obsiahnutá v nasledovných **kodifikačných príručkách**:

- Kolektív autorov: Pravidlá slovenského pravopisu. Bratislava, Veda, vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied, 4. vydanie 2013, https://www.juls.savba.sk/psp_2013.html
- Kačala, J.; Pisárčiková, M.; Považaj, M. a kolektív: Krátky slovník slovenského jazyka. Martin, Vydavateľstvo Matice slovenskej, 5. vydanie 2020, https://www.juls.savba.sk/kssj_4.html
- Kráľ, A.: Pravidlá slovenskej výslovnosti. Martin, Matica slovenská, 2. vydanie 2009
- Ružička, J. a kolektív: Morfológia slovenského jazyka. Bratislava, Vydavateľstvo Slovenskej akadémie vied 1966.

Povinnosť uvádzať povinné informácie v kodifikovanej podobe štátneho jazyka nebráni tomu, aby na balení potraviny boli uvedené povinné informácie **aj v niekoľkých ďalších jazykoch súčasne** (napr. slovensko-česká verzia etikety).





Všeobecné informácie o označovaní

5. Názov potraviny

Názov potraviny je **povinným údajom** podľa článku 9 ods. 1 písm. a) nariadenia č. 1169/2011.

Názov potraviny musí byť uvedený **v jednom zornom poli** (údaje musia byť čitateľné z jedného uhla pohľadu) **s netto množstvom potraviny** (čl. 13 ods. 5 nariadenia č. 1169/2011).

Okrem názvu potraviny (ako povinného údaja) poznáme **aj obchodný názov potraviny**. Obchodný názov potraviny určuje výrobca. Obchodný názov potraviny **je nepovinný (dobrovoľný) údaj** a spravidla sa uvádza na prednej strane balenia.

Príklad pre prax

- Gašpárky
- Poctivé párky
- Podracké viršle

Potravina musí byť **vždy povinne označená názvom potraviny** (napr. párky, mäkký mäsový výrobok, saláma, slanina, mäso,...) a zároveň výrobca môže dobrovoľne potravinu označiť **aj obchodným názvom** potraviny.

V praxi môže nastať situácia, že označenie mäsového výrobku názvom potraviny (Bratislavské párky) **bude rovnaké** ako obchodný názov, pod ktorým sa mäsový výrobok predáva (Bratislavské párky).

Názov potraviny ako povinný údaj nemožno nahradiť **vymysleným názvom**. Potravina však môže byť označená aj vymysleným obchodným názvom, ak je zároveň označená názvom potraviny.

a) Druhy názvov potravín

Rozlišujeme tri druhy názvov potravín:

- názov podľa právnych predpisov (zákonný názov potraviny)
- zaužívaný názov potravín
- opisný názov potravín

Názov podľa právnych predpisov je názov ustanovený **v právnych predpisoch Európskej únie** (čl. 2 ods. 2 písm. n) nariadenia č. 1169/2011).

Príklad pre prax

- mäso
- škvarený živočíšny tuk
- oškvarky

Ak v právnych predpisoch Európskej únie nie je ustanovený názov potraviny, názov potraviny podľa právnych predpisov je **názov ustanovený vo vnútroštátnom práve členského štátu**, v ktorom sa potravina predáva konečnému spotrebiteľovi alebo zariadeniam spoločného stravovania (čl. 2 ods. 2 písm. n) nariadenia č. 1169/2011).

Príklad pre prax

- párok podľa vyhlášky č. 83/2016 Z. z.
- šunka podľa vyhlášky č. 83/2016. Z. z.

Ak existuje názov podľa právnych predpisov, **musí sa použiť** na označenie potraviny tento názov.





Všeobecné informácie o označovaní

Ak neexistuje názov podľa právnych predpisov, použije sa **zaužívaný názov potraviny**. Zaužívaný názov potraviny je názov, ktorý používajú ako názov potraviny spotrebiteľia v členskom štáte, v ktorom sa potravina predáva, **bez tohto, aby ho bolo potrebné vysvetľovať** (čl. 2 ods. 2 písm. o) nariadenia č. 1169/2011).

Príklad pre prax

- sekaná
- karbonátka
- pečieňový syr

Opisný názov potraviny sa použije, ak neexistuje názov potraviny podľa právnych predpisov, ani zaužívaný názov potraviny. Opisný názov potraviny je názov obsahujúci opis potraviny, ktorý je spotrebiteľom **dodatočne zrozumiteľný na určenie skutočnej povahy potraviny** a na jej odlišenie od ostatných výrobkov, s ktorými by ju bolo možné zameniť (čl. 2 ods. 2 písm. p) nariadenia č. 1169/2011). Spravidla sa odvodzuje od použitej technológie alebo suroviny.

Príklad pre prax

- paprikový lalok
- údená bravčová krkovička
- údené rolované plece





Všeobecné informácie o označovaní

6. Zložky potraviny

Zložka potraviny je akákoľvek látka alebo výrobok vrátane aróm, prídavných látok v potravinách a potravinárskych enzýmov a akákoľvek iná súčasť zloženej zložky, ktorá **sa používa pri výrobe alebo príprave potraviny** a súčasne ktorá sa nachádza v konečnom výrobku dokonca aj v pozmenenom stave (čl. 2 ods. 2 písm. f) nariadenia č. 1169/2011).

Za zložky **sa nepovažujú** rezíduá (zložky, ktoré neboli do výrobku pridané zámerne).

Zoznam zložiek je **povinný údaj** podľa článku 9 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011.

Pri potravinách, ktoré pozostávajú **z jedinej zložky** (tzv. jednozložkové potraviny) sa zoznam zložiek **neuvádza**.

Príklad pre prax

- chladené mäso
- mleté mäso, ak neobsahuje pridanú soľ
- jedlé vedľajšie jatočné produkty (pečeň, srdce)

Zoznam zložiek sa uvádza **pod alebo za nadpisom**, ktorý pozostáva zo slova „zloženie“ alebo obsahuje toto slovo (čl. 18 ods. 1 nariadenia č. 1169/2011).

Zoznam zložiek zahŕňa všetky zložky potraviny v zostupom poradí (smerujúcom nadol) **podľa hmotnosti, ako sú zaznamenané v čase ich použitia pri výrobe potraviny** (čl. 18 ods. 1 nariadenia č. 1169/2011). Deklarované poradie na etikete neodzrkadľuje poradie zložiek, v akom sa nachádzajú v konečnom výrobku.

Z tohto pravidla existujú nasledovné výnimky (všetky výnimky sú uvedené v prílohe VII nariadenia č. 1169/2011):

- Zložky potraviny, ktoré tvoria **menej ako 2% konečného výrobku** sa môžu uvádzať v rôznom poradí po ostatných zložkách.
- **Zmesi korení alebo bylín**, kde žiadny druh významne neprevláda, čo sa týka pomeru hmotností sa môžu uvádzať v rôznom poradí za predpokladu, že takýto zoznam zložiek doplnení vyjadrením „v rôznom pomere“.
- **Pridaná voda** (aj v pevnom skupenstve – šupinový ľad) sa uvádza v zozname zložiek v poradí podľa jej hmotnosti v konečnom výrobku. Množstvo vody pridanej ako zložka do potraviny sa vypočíta odpočítaním celkového množstva ostatných použitých zložiek od celkového množstva konečného výrobku.





Všeobecné informácie o označovaní

Príklad pre prax

Receptúra mäsového výrobku na 100 kg hotového výrobku obsahuje (množstvo surovín vstupujúcich do výroby):

Názov	MJ	Množstvo	Obsah v %	Poradie zložiek
Bravčový výrez 70/30	kg	70	70%	1.
Hovädzí výrez 75/25	kg	14	14%	2.
Voda	kg/l	14	14%	3.
Kombi zmes „Slovenská saláma“ (obsahuje: stabilizátor E450, koreniny, antioxidant E316, dextróza, extrakty korenín)*	kg	2	2%	menej ako 2% - nezáleží na poradí
Dusitanová soliaca zmes 0,6% (obsahuje: jedlá soľ, konzervačná látka E 250)*	kg	1,8	1,8	menej ako 2% - nezáleží na poradí

*informácie o zložení sú uvedené v špecifikácii, ktorú si je potrebné vyžiadať od dodávateľa

Zloženie: bravčové mäso 70%, hovädzie mäso 25%, voda, jedlá soľ, stabilizátor E450, koreniny, antioxidant E 316, dextróza, extrakty korenín, konzervačná látka E250

Ak sa jedlá soľ používa ako zložka potraviny, v označení zloženia tejto potraviny postačuje uvádzať „soľ“ (§ 18 ods. 2 vyhlášky MPRV SR č. 309/2015 Z. z.). Výrobca si preto **môže vybrať**, či v zložení uvedie názov zložky „soľ“ alebo „jedlá soľ“.

a) Označovanie zložiek a zložených zložiek

Pre označovanie zložiek platia rovnaké pravidlá ako pre označovanie potravín ich názvom. Primárne sa zložka potraviny označuje zákonným názvom, ktorý je uvedený v právnom predpise (napr. soľ), ak neexistuje, používa sa zaužívaný názov alebo opisný názov (napr. dusitanová soliaca zmes).

Príklad pre prax

Receptúra mäkkého mäsového výrobku obsahuje dusitanovú soliacu zmes, ktorá obsahuje jedlú soľ a konzervačnú látku E250 t. j. jedná sa o zloženú zložku.

V súlade so stanovenými pravidlami túto možno deklarovať v zložení mäsového výrobku:

a) ako celok

Zloženie: bravčové mäso X%,, dusitanová soliaca zmes (jedlá soľ, konzervačná látka E250), zmes korenín

b) jednotlivo, v súlade so stanovenými pravidlami

Zloženie: bravčové mäso X%, pitná voda, bravčová slanina, jedlá soľ, zmes korenín, konzervačná látka E250





Všeobecné informácie o označovaní

b) Označovanie mäsa ako zložky

Ak sa v zložení ako zložka deklaruje **mäso**, rozumie sa ním kostrové svalstvo domácich kopytníkov, hydiny a zveriny v prípade, ak **celkový obsah tuku a spojivového tkaniva nepresahuje** nasledovné hodnoty.

- cicavce (okrem králikov a ošípaných) a zmesi druhov, v ktorých prevládajú cicavce: **obsah tuku 25%, pomer kolagén/mäsové bielkoviny 25%**
- ošípané: **obsah tuku 30%, pomer kolagén/mäsové bielkoviny 25%**
- vtáky a králiky: **obsah tuku 15%, pomer kolagén/mäsové bielkoviny 10%**

Ak sú tieto maximálne limity prekročené, ale všetky ostatné kritériá pojmu mäsa sú splnené, obsah mäsa sa príslušne upraví smerom nadol a v zozname zložiek musí byť okrem pojmu mäso uvedený aj obsah tuku alebo spojivového tkaniva.

Mäso sa v zložení mäsového výrobku deklaruje nasledovne: „... mäso“ a názov druhov zvierat, z ktorých pochádza.

Príklad pre prax

bravčové mäso, hovädzie mäso

Ak receptúra mäsového výrobku obsahuje viac druhov mias, v zložení je potrebné deklarovať všetky druhy mias jednotlivo.

Príklad pre prax

Zloženie: bravčové mäso, hovädzie mäso,

Príklad pre prax

Receptúra mäsového výrobku obsahuje bravčový výrez 70/30 (obsah tuku max. 30%). Vzhľadom na to, že obsah tuku v bravčovom výreze použitom na výrobu mäsového výrobku neprekročil 30% a pomer kolagén/mäsové bielkoviny neprekročil 25%, výrobca deklaruje v zložení iba % bravčového mäsa (t.j. bravčový tuk nemusí byť v zložení deklarovaný).

Zloženie: bravčové mäso X%,

Príklad pre prax

Na výrobu mäkkého mäsového výrobku bol použitý bravčový výrez 70/30 (t. j. s obsahom tuku max. 30%) a zároveň bravčový výrez 50/50 (t. j. s obsahom tuku max. 50%)

Keďže obsah tuku v bravčovom výreze 50/50 použitom na výrobu mäsového výrobku prekročil hodnotu 30%, ktorá je stanovená v nariadení č. 1169/2011, výrobca musí v zložení tohto mäsového výrobku samostatne deklarovať aj prítomnosť bravčového tuku.

Zloženie: bravčové mäso X%, bravčový tuk,





Všeobecné informácie o označovaní

c) Označovanie mechanicky separovaného mäsa ako zložky

Mechanicky separované mäso je produkt získaný oddelením mäsa z mäsitých kostí po vykosení alebo z tiel hydiny s použitím mechanických strojových prostriedkov, ktoré má za následok stratu alebo zmenu štruktúry svalového vlákna (Bod 1.14. Prílohy I nariadenia č. 853/2004).

Mechanicky separované mäso sa môže použiť **len na výrobu tepelne ošetrených** mäsových výrobkov (Bod 4 písm. g) Kapitola III Oddielu V Prílohy III nariadenia č. 853/2004).

Mechanicky separované mäso **nemožno spracúvať** do trvanlivého mäsového výrobku (§ 6 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Ak sa na výrobu mäsového výrobku použije mechanicky separované mäso **musí byť v zložení označené** ako „mechanicky separované mäso“ spolu s názvami druhov zvierat, z ktorých pochádza (Časť B Prílohy VII nariadenia č. 1169/2011).

Zároveň platí, že ak sa na výrobu mäsového výrobku použije mechanicky separované mäso, uvedie sa povinne v zložení aj **jeho množstvo v %** (§ 4 ods. 6 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

- Zloženie: hydínové mechanicky separované mäso X%, ...
- Zloženie: bravčové mechanicky separované mäso X%, ...
- Zloženie: kuracie mechanicky separované mäso X%, ...

Ak mäsový výrobok obsahuje **viac vápnika ako 250 mg/kg výrobku**, nemožno ho označiť ako mäsový výrobok bez pridaného mechanicky separovaného mäsa (§ 4 ods. 9 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

d) Špecifiká označovania niektorých ďalších zložiek potravín

Niektoré zložky potravín možno označiť názvom kategórie potravín **namiesto ich špecifického názvu** zložky.

Škroby a škroby modifikované fyzikálnym spôsobom alebo enzýmami	„Škrob“.
Všetky druhy rýb, ak sú ryby zložkou inej potraviny a ak sa názov a prezentácia tejto potraviny nevzťahuje na konkrétny druh rýb	„Ryba“.
všetky druhy syra, ak syr alebo zmes syrov tvorí zložku inej potraviny a ak sa názov a prezentácia tejto potraviny nevzťahuje na konkrétny druh syra	„Syr“.
Všetky koreniny v množstve nepresahujúcom 2 hmotnostné percentá potraviny	„Koreniny“ alebo „zmes korenín“
Všetky byliny alebo časti bylín v množstve nepresahujúcom 2 hmotnostné percentá potraviny	„Byliny“ alebo „zmes bylín“.
Všetky druhy rozdrobených pečených obilných výrobkov	„Strúhanka“ alebo „sucháre“, ako je vhodné.
Všetky druhy sacharózy	„Cukor“.
Bezvodná dextróza alebo monohydrát dextrózy	„Dextróza“.
Glukózový sirup a bezvodý glukózový sirup	„Glukózový sirup“.





Všeobecné informácie o označovaní

e) Množstvo zložky (QIUD)

Uvádzanie množstva všetkých zložiek potraviny **nie je povinné**.

Požiadavka na uvádzanie množstva zložky sa nevzťahuje nikdy na potraviny pozostávajúce z jedinej zložky – jednozložkové potraviny (napr. bravčové mäso), keďže množstvo jedinej zložky bude vo všetkých prípadoch zodpovedať 100%.

Množstvo zložky potraviny sa uvádza **len v nasledovných situáciách**.

1. Ak sa zložka potraviny vyskytuje **v názve potraviny** (napr. párky so syrom, Kápiová saláma, saláma s parmezánom) alebo ju **spotrebiteľ zvyčajne spája s týmto názvom** (napr. mäso ako zložka v párku) výrobca je povinný deklarovať množstvo tejto zložky.

Príklad pre prax

Ak označíme mäkký mäsový výrobok názvom potraviny „Kápiová saláma“, je povinnosť uviesť množstvo použitej sterilizovanej kápie v receptúre. Zároveň je povinnosť uviesť aj množstvo použitého mäsa v tomto mäkkom mäsovom výrobku, keďže si spotrebiteľ túto zložku zvyčajne spája s názvom výrobku (spotrebiteľ očakáva, že saláma bude obsahovať mäso).

Zloženie: bravčové mäso X%,... sterilizovaná kápie X%,...

2. Ak sa daná zložka na označení potraviny **zdôrazní slovami, obrázkami alebo graficky** (napr. na balení potraviny sa uvedie nápis „so syrom“, „so slaninou“, alebo obrázok čili papričky). Uvedené neplatí, ak je na balení obrázok, pri ktorom je zdôraznené, že sa jedná len o návrh na servírovanie alebo ide o ilustračný obrázok.

Uvedenie množstva zložky alebo kategórie zložiek sa uvádza **bud' v názve potraviny alebo bezprostredne pri ňom**, alebo **v zozname zložiek v spojení s danou zložkou** alebo kategóriou zložiek. (Bod 3 písm. b) Prílohy VIII nariadenia č. 1169/2011).

Množstvo zložiek sa vyjadruje **percentuálnym podielom**, ktorý zodpovedá **množstvu zložky v čase jej použitia pri výrobe potraviny** (Bod 3 písm. a) Prílohy VIII nariadenia č. 1169/2011). Percentuálny podiel nie je potrebné uvádzať v zátvorke.

Príklad pre prax

- Názov potraviny: Šunka 92% mäsa
- Názov potraviny: Saláma so syrom 20%. a zároveň zloženie: bravčové mäso 58%,..., **syr**, jedlá soľ,...
- Zloženie: bravčové mäso 58%,...





Všeobecné informácie o označovaní

Z vyššie uvedeného pravidla existuje niekoľko výnimiek:

- ak ide o potraviny, ktoré **v dôsledku tepelnej úpravy alebo inej úpravy stratili vlhkosť**
 - ak množstvo zložky, ktoré bolo použité pri výrobe **nepresahuje 100%** množstva konečného výrobku, množstvo zložky ktorú je potrebné kvantifikovať sa vyjadrí percentom, ktoré zodpovedá takému množstvu použitých zložiek, ktoré sa vzťahuje na konečný výrobok. Ide napríklad o mäkké mäsové výrobky (párky v prírodnom čreve) alebo tepelne opracované solené masá (šunka).

Príklad pre prax

Množstvo zložky, ktorá musí byť kvantifikovaná je 84 kg bravčového mäsa (70/30 – obsah tuku max. 30%) použitého pri výrobe mäsového výrobku. Celkové množstvo použitých surovín na daný mäsový výrobok je 110 kg. Mäsový výrobok v dôsledku tepelnej úpravy stratil vlhkosť a jeho konečné množstvo je 100 kg. Množstvo zložky, ktorá sa má kvantifikovať sa vypočíta ako percento vo vzťahu k množstvu konečného mäsového výrobku: $(84 \text{ kg}/100 \text{ kg}) \times 100 = 84\%$ bravčového mäsa.

- ak množstvo zložky, ktoré bolo použité pri výrobe **presahuje 100%** množstva konečného výrobku, množstvo zložky sa uvádza hmotnosťou zložky, ktorá sa použije na prípravu 100 g konečného výrobku. Ide napríklad o trvanlivé salámy alebo sušené masá.

Príklad pre prax

- „Na 100 g konečného výrobku bolo použitých 120 g mäsa.“
- „Na 100 g konečného výrobku bolo použitých 135 g bravčového a 5 g hovädzieho mäsa.“

Ak sa vyjadruje netto množstvo potraviny **formou pevného podielu potraviny, ktorá je prítomná v kvapalnom médiu** (napr. Frankfurtské párky v náleve), množstvo zložky je už vyjadrené iným spôsobom, a nie je potrebné ho inak kvantifikovať. Uvedené však neplatí vždy. V prípade, ak pôjde napr. o „*Utopence s cibuľou*“ v náleve, z vyjadrenia pevného podielu potraviny (Utopence a cibuľa), ktorý je prítomný v kvapalnom médiu (v náleve) nie je možné zistiť, koľko z pevného podielu tvoria Utopence a koľko cibuľa, preto je potrebné tieto zložky kvantifikovať.

Množstvo zložky by malo byť **zaokrúhlené na celé číslo**, pokiaľ ide o deklarované množstvo zložky **nižšie ako 5% na jedno desatinné miesto**. Množstvo zložky predstavuje vždy deklarované množstvo získané pri dodržaní receptúry a správnej výrobnéj praxe.

K uvádzaniu množstva zložiek vydala Európska komisia [Oznámenie Komisie o uplatňovaní zásady kvantitatívneho označenia množstva zložky \(QUID\)](#). Tento dokument **nie je právne záväzný**. Účelom oznámenia je poskytnúť podnikom a vnútroštátnym orgánom usmernenia o uplatňovaní zásady kvantitatívneho označenia množstva zložky.





Všeobecné informácie o označovaní

7. Prídavné látky a arómy

Prídavná látka v potravinách je akákoľvek látka, ktorá sa obvykle nekonzumuje ako potravinu ako taká a ktorá sa obvykle nepoužíva ako charakteristická zložka potravín, a to bez ohľadu na to, či má alebo nemá výživovú hodnotu, a ktorej zámerné pridanie do potraviny z technologických dôvodov pri výrobe, spracovaní, príprave, úprave, balení, preprave alebo skladovaní tejto potraviny má alebo sa môže odôvodnene očakávať, že bude mať za následok, že sa sama alebo jej vedľajšie produkty stanú priamo či nepriamo zložkou takejto potraviny (čl. 3 ods. 2 písm. a) nariadenia č. 1333/2008)

Prídavné látky v potravinách môžu byť zaradené do jednej z funkčných skupín:

- Kyselina
- Regulátor kyslosti
- Protihrudkovacia látka
- Odpeňovacie činidlo
- Antioxidant
- Objemové činidlo
- Farbivo
- Emulgátor
- Emulgujúce (taviace) soli
- Stužovadlo
- Stimulátor/zvýrazňovač chuti
- Múku upravujúca látka
- Penotvorná látka
- Želirujúca látka
- Povlaková látka (poleva, leštiaca látka)
- Zvlhčovadlo
- Modifikovaný škrob

- Konzervačná látka
- Hnací plyn
- Kypriaca látka
- Komplexotvorné látky (sekvestranty)
- Stabilizátor
- Sladidlo
- Zahusťovadlo

Zaradenie prídavnej látky v potravinách do určitej funkčnej skupiny nebráni tomu, aby sa používala na viaceré funkcie.

Prídavné látky v potravinách a potravinárske enzýmy **musia byť označené názvom kategórie, za ktorým nasleduje ich špecifický názov alebo číslo E.**

Ak zložka patrí do viac než jednej kategórie, uvádza sa kategória príslušná pre základnú funkciu danej potraviny.

Príklad pre prax

- „konzervačná látka E250“ alebo
- „konzervačná látka dusitan sodný“

a) Označenie aróm v zozname zložiek

Arómy sa označujú buď výrazom „aróma“ alebo špecifickejším názvom alebo opisom arómy, ak aromatická zložka obsahuje arómy.

Používanie výrazu „prírodná“ pre opis arómy je upravené v článku 16 nariadenia č. 1334/2008. Výraz „prírodná“ sa môže použiť na opis arómy iba vtedy, ak aromatická zložka obsahuje **iba aromatické prípravky alebo prírodné aromatické látky.**





Všeobecné informácie o označovaní

8. Alergény

Na potravinách sa povinne uvádzajú látky alebo výrobky spôsobujúce alergie alebo neznášanlivosť, ktoré sa používajú pri výrobe alebo príprave potravín, ak sa nachádzajú v konečnom výrobku, a to aj v pozmenenom stave.

Zoznam látok alebo výrobkov spôsobujúcich alergie alebo neznášanlivosť podľa prílohy II nariadenia EÚ 1169/2011:

1. Obilniny obsahujúce glutén (lepok), konkrétne pšenica obyčajná, raž, jačmeň, ovos, pšenica špalda, cirok alebo ich

hybridné odrody, a výrobky z nich okrem:

- a) glukózových sirupov na báze pšenice vrátane dextrózy;
- b) maltodextrínov na báze pšenice;
- c) glukózových sirupov na báze raže;
- d) obilnín použitých pri výrobe alkoholických destilátov vrátane etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu.

2. Kôrovce a výrobky z kôrovcov.

3. Vajcia a výrobky z vajec.

4. Ryby a výrobky z rýb okrem:

- a) rybacej želatíny používanej ako nosič vitamínov alebo karoténových prípravkov;
- b) rybacej želatíny alebo rybacieho gleja používaných ako prostriedky na čistenie piva a vína.

5. Arašidy a výrobky z arašidov.

6. Sójové bôby a výrobky zo sójových bôbov okrem:

- a) úplne rafinovaného sójového oleja a tuku;
- b) zmesí prírodných tokoferolov (E 306), prírodného D-alfa tokoferolu, prírodného D-alfa-tokoferolacetátu, prírodného D-alfa-tokoferolsukcinátu sójového pôvodu;
- c) rastlinných olejov vyrobených z fytosterolov a esterov fytosterolov zo sójových bôbov;
- d) rastlinného stanolesteru vyrobeného z rastlinných olejových sterolov zo sójových bôbov.

7. Mlieko a mliečne výrobky (vrátane laktózy) okrem:

- a) srvátky použitej na výrobu alkoholických destilátov vrátane etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu;
- b) laktitolu.

8. Orechy, konkrétne mandle (*Amygdalus communis* L.), lieskové oriešky (*Corylus avellana*), vlašské oriešky (*Juglans regia*), kešu oriešky (*Anacardium occidentale*), pekanové oriešky [*Carya illinoensis* (Wangenh.) Koch], brazílske oriešky (*Bertholletia excelsa*), pistáciové oriešky (*Pistacia vera*), makadamové oriešky a queenslandské oriešky (*Macadamia ternifolia*) a výrobky z nich okrem orechov používaných na výrobu alkoholických destilátov vrátane etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu.

9. Zeler a výrobky zo zeleru.

10. Horčica a výrobky z horčice.

11. Sezamové semeno a výrobky zo sezamových semien.





Všeobecné informácie o označovaní

12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 mg/l z hľadiska celkového obsahu SO₂, ktoré sa majú počítať pri výrobkoch určených na priamu konzumáciu alebo po obnovení podľa pokynov výrobcov.

13. Vláči bôb a výrobky z vláčiho bôbu.

14. Mäkkýše a výrobky z mäkkýšov a výrobkov z nich

Európska komisia vydala aj **oznámenie** týkajúce sa poskytovania informácií o látkach alebo výrobkoch spôsobujúcich alergie alebo neznášanlivosť.

Zásady označovania alergénov

- Látka alebo výrobok spôsobujúci alergie alebo neznášanlivosť **musí byť vždy uvedený v zozname zložiek potraviny.**
- Látka alebo výrobok spôsobujúci alergie alebo neznášanlivosť sa musí uviesť v zozname zložiek potraviny **presne ako je uvedený v prílohe II.**
- Názov látka alebo výrobok spôsobujúci alergie alebo neznášanlivosť sa musí v zozname zložiek **zdôrazniť prostredníctvom sadzby**, ktorá ich jasne odlíši od zvyšnej časti zoznamu zložiek – písmo (iný typ písma), štýl písma (bold, kurzíva, podčiarknutie) alebo farba pozadia.
- Ak je názov zložky tvorený viacerými slovami, postačí, ak sa zdôrazní v zozname zložiek **len to slovo, ktoré zodpovedá alergénu.**

Príklad pre prax

sójový proteín

- V prípade zloženej zložky potraviny, ak zložená zložka obsahuje alergén, musí byť alergén zdôraznený aj v zloženej zložke potraviny.

Príklad pre prax

Kombi zmes Bravčové párky (obsahuje: stabilizátor E450, koreniny, **zeler**, antioxidant E316, dextróza, extrakty korenín)

Alergény nemusia byť zdôraznené v zozname zložiek (ale musia byť uvedené v zozname zložiek), ak názov potraviny jasne odkazuje na daný alergén.

Príklad pre prax

Pri opisnom názve potraviny „Párky so syrom“, nie je potrebné v zozname zložiek syr zdôrazňovať ako alergén.

Príklady odlišenia alergénu ako zložky potraviny

- Zloženie: bravčové mäso 70%, voda, jedlá soľ, stabilizátor E450, koreniny (obsahujú **ZELER**), antioxidant E 316, dextróza, extrakty korenín, konzervačná látka E250
- Zloženie: bravčové mäso 70%, voda, jedlá soľ, stabilizátor E450, koreniny (obsahujú **zeler**), antioxidant E 316, dextróza, extrakty korenín, konzervačná látka E250
- Zloženie: bravčové mäso 70%, voda, jedlá soľ, stabilizátor E450, koreniny (obsahujú **zeler**), antioxidant E 316, dextróza, extrakty korenín, konzervačná látka E250
- Zloženie: bravčové mäso 70%, voda, jedlá soľ, stabilizátor E450, koreniny (obsahujú **zeler**), antioxidant E 316, dextróza, extrakty korenín, konzervačná látka E250





Všeobecné informácie o označovaní

9. Dátum minimálnej trvanlivosti a dátum spotreby

Dátum minimálnej trvanlivosti je dátum, do ktorého si potravinu, ak je riadne skladovaná, uchováva svoje špecifické vlastnosti (čl. 2 ods. 2 písm. r) nariadenia č. 1169/2011). Dátum minimálnej trvanlivosti sa uvádza napríklad na trvanlivých mäso-vých výrobkoch, konzervách, škvarenej bravčovej masti.

Dátum minimálnej trvanlivosti je **povinný údaj**, ktorý sa uvádza potravine (čl. 9 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 1169).

Ak ide o potraviny, ktoré z mikrobiologického hľadiska **rýchlo poliehajú skaze** a z tohto dôvodu môžu po krátkom čase predstavovať bezprostredné nebezpe-čenstvo pre zdravie ľudí, uvádza sa na potravine **namiesto dátumu minimálnej trvanlivosti dátum spotreby** (čl. 24 ods. 1 nariadenia č. 1169/2011). Dátum spotreby sa uvádza napríklad na mäkkých mäso-vých výrobkoch, na varených mäso-vých výrobkoch (jaternice), paštéty, na surových solených mäsách.

Po uplynutí dátumu spotreby sa považuje potravinu **za nebezpečnú a nemožno ju konzumovať** (čl. 24 ods. 1 nariadenia č. 1169/2011).

To či sa potravine uvedie dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby **ur-čuje výrobca alebo dovozca potraviny**.

Príklad pre prax

Dátum spotreby:

- chladené mäso a vedľajšie jatočné produkty
- chladený mäsový prípravok
- chladené mleté mäso
- mäkký mäsový výrobok
- varené mäsové výrobky (okrem sterilizovaných mäso-vých vývarov a mäso-vých polievok)
- pečené mäsové výrobky a pečené mäsa
- solené mäsa
- mäsové polokonzervy

Dátum minimálnej trvanlivosti:

- mäsové konzervy
- bravčová škvarená masť
- trvanlivé mäsové výrobky
- sušené mäsa





Všeobecné informácie o označovaní

a) Uvádzanie dátumu minimálnej trvanlivosti

Dátum minimálnej trvanlivosti pozostáva z **dňa, mesiaca a roka**. Uvedené poradie sa nesmie meniť.

- Ak ide o potraviny, ktoré sa neuchovávajú viac ako tri mesiace, stačí uviesť **deň a mesiac**.

Príklad pre prax

trvanlivá saláma, bravčové oškvarky

- Ak sa potraviny uchovávajú viac ako tri mesiace ale nie viac ako 18 mesiacov, stačí uviesť **mesiac a rok**.

Príklad pre prax

bravčová škvarená masť

- Ak sa potravina uchováva viac ako 18 mesiacov, stačí uviesť **len rok**.

Príklad pre prax

mäsová konzerva

Uvedenie dátumu minimálnej trvanlivosti v skrátenej podobe **nie je povinné**, dátum minimálnej trvanlivosti možno zachovať aj v plnom formáte (deň, mesiac a rok).

Dátum minimálnej trvanlivosti **sa uvádza slovami**:

- **Minimálna trvanlivosť do** (ak sa v dátume minimálnej trvanlivosti uvádza aj deň).

Príklad pre prax

Minimálna trvanlivosť do 12.3.2025.

- **Minimálna trvanlivosť do konca** (ak sa v dátume minimálnej trvanlivosti neuvádza deň).

Príklad pre prax

- Minimálna trvanlivosť do konca 3/2025.
- Minimálna trvanlivosť do konca 2026.

Za uvedenými slovami nemusí nasledovať dátum ale **môže byť uvedený aj odkaz** na to, kde sa na balení alebo pripojenej etikete nachádza dátum minimálnej trvanlivosti.

Príklad pre prax

Minimálna trvanlivosť do pozri uzáver konzervy.





Všeobecné informácie o označovaní

b) Uvádzanie dátumu spotreby

Dátum spotreby pozostáva z **dňa, mesiaca a prípadne roka**. Uvedené poradie sa nesmie meniť.

Uvedenie roka **nie je povinné**. Rok je v dátum spotreby potrebné uviesť len v prípade, ak by bez uvedenia roku nebolo zrejmé, že sa jedná o nutnosť spotrebovať výrobok v danom roku (prelom rokov).

Dátum spotreby sa uvádza za slovami **spotrebujte do**.

Príklad pre prax

- Spotrebujte do 12.3.2025.
- Spotrebujte do 12.2.

Za uvedenými slovami nemusí nasledovať dátum ale **môže byť uvedený aj odkaz** na to, kde sa na balení alebo pripojenej etikete nachádza dátum spotreby.

Príklad pre prax

- Spotrebujte do pozri viečko. (pri polokozervách)
- Spotrebujte do pozri zadnú stranu obalu.

Ak sa na potravine uvádza dátum spotreby za týmito údajmi musí nasledovať **vždy opis podmienok skladovania**. Nie je však potrebné, aby boli podmienky skladovania na etikete uvedené bezprostredne za dátumom spotreby. Postačí, ak sa uvedú **v blízkosti dátumu spotreby**.

Európsky úrad pre bezpečnosť potravín vydal k označovaniu potravín dátumom minimálnej trvanlivosti a dátumom spotreby [stanovisko](#) (v anglickom jazyku).





Všeobecné informácie o označovaní

10. Osobitné podmienky skladovania a podmienky použitia

a) Podmienky skladovania

Nie na každej potravine musia byť uvedené podmienky skladovania. Povinne sa uvádzajú **len vtedy, ak sa vyžadujú osobitné podmienky** skladovania alebo ak je to **ustanovené v právnych predpisoch** (čl. 25 ods. 1 nariadenia č. 1169/2011).

Ak nie sú podmienky skladovania určené v právnych predpisoch, stanovuje ich **výrobca alebo dovozca potraviny**.

Ak sa na potravine uvádza dátum spotreby za týmito údajmi musí nasledovať **vždy opis podmienok skladovania**. Nie je však potrebné, aby boli podmienky skladovania na etikete uvedené bezprostredne za dátumom spotreby postačí, ak sa uvedú v blízkosti dátumu spotreby.

Na potravine **sa odporúča uviesť** aj podmienky skladovania potraviny po otvorení balenia (čl. 25 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011).

Príklad pre prax

„Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín.“

Osobitné podmienky skladovania **stanovené právnou úpravou**:

Chladené bravčové mäso a hovädzie mäso	Priestorová teplota 0 °C až +5 °C	§ 2 ods. 3 Vyhlášky MPRV SR č. 423/2012 Z. z.
Hydinové mäso	Priestorová teplota max. +4 °C	Príloha III Oddiel II Kapitola V Bod 1 písm. b) nariadenia č. 853/2004
Vedľajšie jatočné produkty (napr. pečeň)	Priestorová teplota najviac +3 °C	§ 2 ods. 3 Vyhlášky MPRV SR č. 423/2012 Z. z.
Mleté mäso	Priestorová teplota max. +2 °C	Príloha III Oddiel V Kapitola II Bod 2 písm. c) nariadenia č. 853/2004
Mäsové prípravky	Priestorová teplota max. +4 °C	Príloha III Oddiel V Kapitola II Bod 2 písm. c) nariadenia č. 853/2004
Mäkké mäsové výrobky, varené mäsové výrobky, pečené mäsové výrobky, surové solené mäso, te- pelne opracované solené mäso, tepelne opracované slaniny, polokonzervy	Priestorová teplota najviac +7 °C	§ 3 ods. 3 písm. a) vyhlášky MPRV SR č. 423/2012 Z. z.
Údené slaniny	Priestorová teplota najviac +12 °C	§ 3 ods. 3 písm. b) vyhlášky MPRV SR č. 423/2012 Z. z.





Všeobecné informácie o označovaní

b) Podmienky použitia

Nie na každej potravine musia byť uvedené podmienky použitia. Povinne sa uvádzajú len vtedy, ak sa vyžadujú **osobitné podmienky použitia potraviny** alebo ak je to výslovne **ustanovené v právnych predpisoch** (vo vyhláške MPRV SR č. 83/2016 Z. z. o mäsových výrobkoch).

Pri chladenom mäse, mletom mäse, mäsových prípravkoch sa uvádzajú osobitné podmienky použitia vo vzťahu ku konzumácii len po tepelnej úprave.

Príklad pre prax

„Spotrebujte po dôkladnej tepelnej úprave.“

Pri mäsových výrobkoch informácia ohľadom konzumácie po dôkladnej tepelnej úprave **nie je povinná**, okrem skupiny mäsových výrobkov – **surové solené mäsa**. Povinnosť uviesť upozornenie na potrebu tepelného opracovania surových solených mias pred konzumáciou vyplýva z ustanovenia § 13 ods. 3 vyhlášky č. 83/2016 Z. z. o mäsových výrobkoch.

Príklad pre prax

„Spotrebujte po dôkladnej tepelnej úprave.“
„Spotrebujete po uvarení.“

Pri niektorých výrobkoch zo skupiny **ostatných mäsových výrobkov**, napr. údené klobásky, ktoré sú určené na ďalšiu tepelnú úpravu, môže výrobca uviesť na dobrovoľnom základe informáciu ohľadom potreby ďalšej tepelnej úpravy.

Príklad pre prax

„Spotrebujte po dôkladnej tepelnej úprave.“





Všeobecné informácie o označovaní

11. Návod na použitie

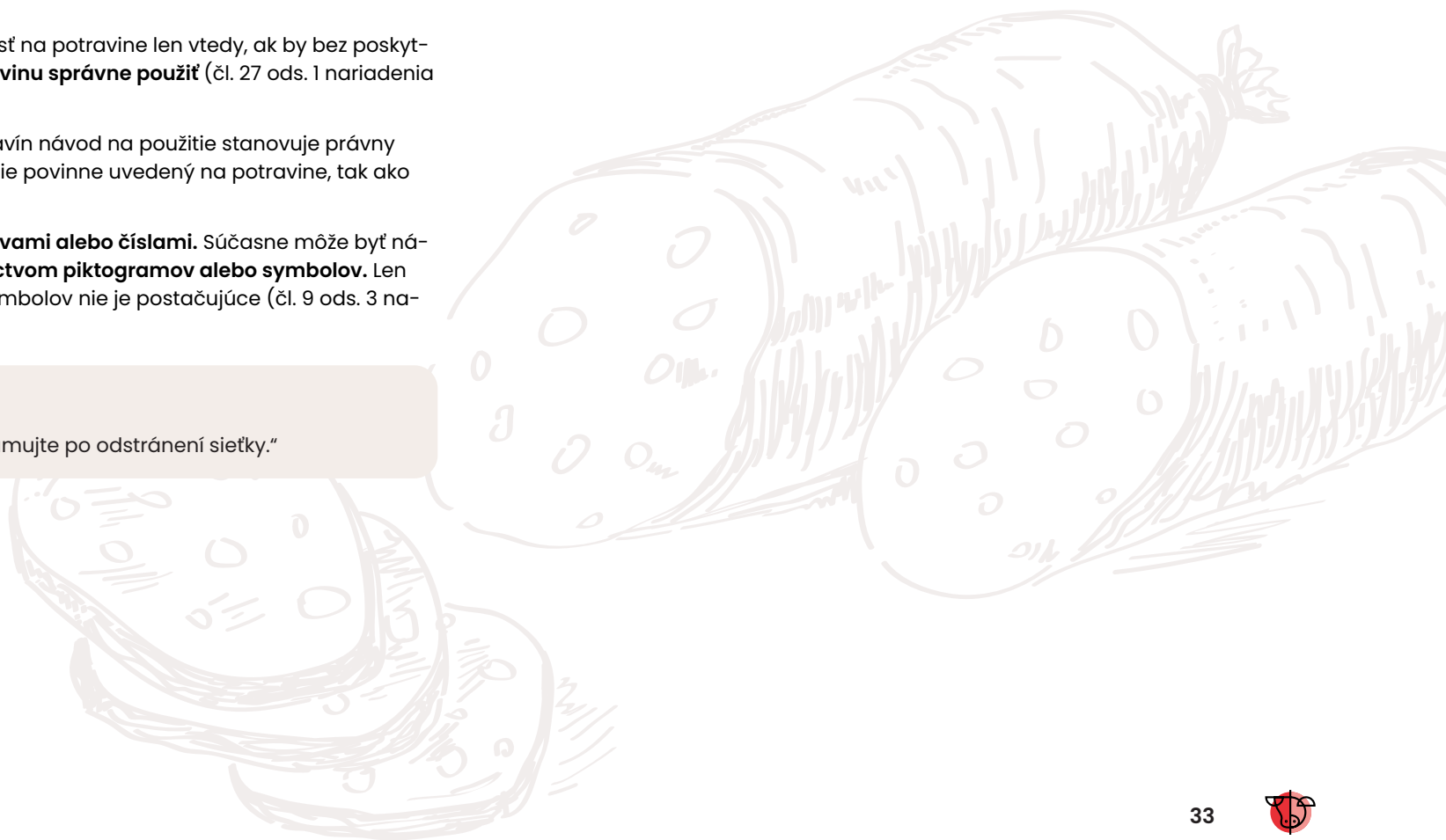
Návod na použitie sa povinne musí uviesť na potravine len vtedy, ak by bez poskytnutia takéhoto návodu **bolo ťažké potravinu správne použiť** (čl. 27 ods. 1 nariadenia č. 1169/2011).

Pre niektoré druhy alebo kategórie potravín návod na použitie stanovuje právny predpis, vtedy musí byť návod na použitie povinne uvedený na potravine, tak ako stanovuje právny predpis.

Návod na použitie musí byť uvedený **slovami alebo číslami**. Súčasne môže byť návod na použitie vyjadrený **aj prostredníctvom piktogramov alebo symbolov**. Len samotné použitie piktogramov alebo symbolov nie je postačujúce (čl. 9 ods. 3 nariadenia č. 1169/2011).

Príklad pre prax

Údené rolované plece: „Výrobok konzumujte po odstránení sieťky.“





Všeobecné informácie o označovaní

12. Netto množstvo potraviny

Netto množstvo potraviny je **povinným údajom**, musí byť na potravine uvedený vždy (čl. 9 ods. 1 písm. e) nariadenia č. 1169/2011).

Netto množstvo potraviny musí byť uvedené **v jednom zornom poli** (údaje musia byť čitateľné z jedného uhla pohľadu) ako je uvedený názov potraviny (čl. 13 ods. 5 nariadenia č. 1169/2011).

Netto množstvo potraviny, ktorá je **v kvapalnom stave** (napr. mäsová polievka) sa vyjadruje v litroch (l), centilitroch (cl) alebo mililitroch (ml). Prevádzkovateľ si **môže vybrať**, ktorú jednotku objemu si vyberie.

Netto množstvo potraviny pri ostatných potravinách **v pevnom stave** (napr. párky, saláma, čerstvé mäso, klobása) sa vyjadruje v kilogramoch (kg) alebo v gramoch (g). Prevádzkovateľ si **môže vybrať** ktorú jednotku hmotnosti si vyberie.

Ak ide o potravinu v pevnom stave, ktorá je prítomná v kvapalnom médiu (napr. Utopence alebo Frankfurtské párky v náleve), uvádza sa aj netto hmotnosť pevného podielu bez tohto média (Bod 5 Prílohy IX nariadenia č. 1169/2011).

Príklad pre prax

Netto hmotnosť 670 g. Netto hmotnosť bez nálevu 320 g.

Netto množstvo sa neuvádza na potravinách, ktoré podliehajú výrazným stratám hmotnosti a predávajú sa na kusy alebo sa vážia v prítomnosti kupujúceho (napr. trvanlivé mäsové výrobky – Malokarpatská saláma, Gombasecká klobása, Vyšočina saláma, Bratislavská klobása a iné).

Príklad pre prax

- 500 g
- 1,2 kg
- Netto: 500 g
- Hmotnosť: 1,2 kg

Kedy možno použiť značku „e“?

Za netto množstvo potraviny možno uviesť aj značku „e“, musia byť však splnené všetky požiadavky [zákona č. 157/2018 Z. z. o metrológii](#).

Príklad pre prax

Hmotnosť: 1,2 kg e





Všeobecné informácie o označovaní

13. Krajina pôvodu a miesto pôvodu

Krajina pôvodu potraviny odkazuje na pôvod potraviny, ako sa určuje v [nariadení Európskeho parlamentu a Rady \(EÚ\) č. 952/2013 z 9. októbra 2013, ktorým sa ustanovuje Colný kódex Únie](#).

Príklad pre prax

Slovenská republika, Poľsko

Miesto pôvodu je akékoľvek miesto, o ktorom sa uvádza, že z neho potravina pochádza, **a nie je to krajina pôvodu**.

Príklad pre prax

Trnava, Novohrad

Tovar, na ktorého výrobe sa zúčastňuje viac ako jedna krajina alebo územie, sa považuje za tovar s pôvodom v krajine alebo na území, 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 ktoré predstavuje dôležitý stupeň výroby.

Príklad pre prax

Bravčová polovica bola dovezená z Poľska a na Slovensku bola spracovaná na mäsový výrobok. Krajina pôvodu tohto mäsového výrobku je Slovenská republika.

Za tovar, ktorý má pôvod v jedinej krajine alebo na jedinom území, sa považuje tovar **úplne získaný v takejto krajine** alebo na takomto území. Suroviny aj výroba majú pôvod na Slovensku.

Meno, obchodné meno alebo adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku na etikete **nepredstavuje označenie krajiny pôvodu ani miesto pôvodu potraviny** (čl. 2 ods. 2 písm. g) nariadenia č. 1169/2011).

Nie každá potravina musí byť povinne označená krajinou pôvodu alebo miestom pôvodu. Krajina pôvodu alebo miesto pôvodu sa **povinne uvádza na potravine, len** ak je to ustanovené v článku 26 nariadenia č. 1169/2011.

Označenie krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu sa povinne uvádza:

1. **ak by ich neuvedenie mohlo viesť spotrebiteľa do omylu**, pokiaľ ide o skutočnú krajinu pôvodu alebo miesto pôvodu potraviny, najmä ak by z informácií sprevádzajúcich potravinu alebo z celej etikety inak vyplývalo, že potravina má inú krajinu pôvodu alebo miesto pôvodu.

Príklad pre prax

Pri mäsovom výrobku s názvom Slovenská šunka, ak nie je vyrobená na Slovensku.

2. **bravčové mäso, mleté bravčové mäso** podľa [vykonávacieho nariadenia Komisie \(EÚ\) č. 1337/2013](#) z 13. decembra 2013, ktorým sa stanovujú pravidlá pre uplatňovanie nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011, pokiaľ ide o uvedenie krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu pre čerstvé, chladené a mrazené mäso zo svíň, oviec, kôz a hydiny





Všeobecné informácie o označovaní

3. **hovädzie mäso, mleté hovädzie mäso** podľa [nariadenia Európskeho parlamentu a Rady \(ES\) č. 1760/2000](#) zo 17. júla 2000, ktorým sa zriaďuje systém identifikácie a registrácie hovädzieho dobytku, o označovaní hovädzieho mäsa a výrobkov z hovädzieho mäsa, a ktorým sa zrušuje nariadenie Rady (ES) č. 820/97
4. produkty rybolovu a akvakultúry podľa [nariadenia Európskeho parlamentu a Rady \(EÚ\) č. 1379/2013](#) z 11. decembra 2013 o spoločnej organizácii trhov s produktmi rybolovu a akvakultúry, ktorým sa menia nariadenia Rady (ES) č. 1184/2006 a (ES) č. 1224/2009 a zrušuje nariadenie Rady (ES) č. 104/2000

a) Krajina pôvodu základnej zložky

Krajina pôvodu alebo miesto pôvodu základnej zložky **sa povinne** uvádza:

- ak sa uvádza krajina pôvodu alebo miesto pôvodu na potravine, či už povinne alebo dobrovoľne (napríklad slovami, piktogramami, vlajkou a pod.) **a zároveň**
- krajina pôvodu alebo miesto pôvodu základnej zložky **nie je totožné s krajinou pôvodu alebo miestom pôvodu potraviny.**

Príklad pre prax

Mäsový výrobok je označený krajinou pôvodu (tvrdením "Vyrobené na Slovensku.", umiestnením slovenskej vlajky alebo názov výrobku odkazuje na pôvod mäsového výrobku – Slovenská šunka) a krajina pôvodu základnej zložky tohto mäsového výrobku (bravčového mäsa) je Poľsko. Na tomto mäsovom výrobku sa musí povinne uviesť krajina pôvodu základnej zložky. Príklad deklarácie na etikete: Krajina pôvodu základnej zložky (bravčové mäso): EÚ.

Základná zložka potraviny je zložka alebo zložky potraviny, ktorá predstavuje viac ako 50% tejto potraviny alebo ktorú spotrebiteľ zvyčajne spája s názvom potraviny a v prípade ktorej sa vo väčšine prípadov vyžaduje kvantitatívne označenie.

Mäsový výrobok môže mať **jednu, ale aj niekoľko** základných zložiek.

Ako sa označuje základná zložka?

1. „EÚ“, „mimo EÚ“ alebo „EÚ a mimo EÚ“

Príklad pre prax

- Krajina pôvodu základnej zložky (bravčové mäso): EÚ
- Krajina pôvodu hovädzieho mäsa: mimo EÚ
- V zložení výrobku: bravčové mäso X% (pôvod EÚ)

2. **región alebo akúkoľvek inú zemepisnú oblasť**, buď vo viacerých členských štátoch alebo v tretích krajinách, ak sú vymedzené ako také v súlade s medzinárodným právom verejným, alebo sú bežne informovanému priemernému spotrebiteľovi dobre znám

Príklad pre prax

Krajina pôvodu základnej zložky (bravčové mäso): Katalánsko.

3. členský štát Európskej únie alebo tretiu krajinu

Príklad pre prax

Krajina pôvodu základnej zložky: Turecko.





Všeobecné informácie o označovaní

Krajina pôvodu alebo miesto pôvodu základnej zložky:

- musí byť uvedené v strednej výške písma **väčšiu alebo sa rovná 1,2 mm**
- uvádza sa **v rovnakom zornom poli** (čitateľné z jedného uhla pohľadu) ako označenie krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu potraviny
- stredná výška písma predstavuje **najmenej 75 %** strednej výšky písma označenia krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu potraviny

V prípade, že sa krajina pôvodu alebo miesto pôvodu potraviny neuvedie v písomnej podobe (napr. uvedie sa vo forme vlajky), informácie o krajine pôvodu alebo mieste pôvodu základnej zložky potraviny sa musia uviesť v rovnakom zornom poli ako označenie krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu potraviny (v rovnakom zornom poli ako je uvedená vlajka).

[Oznámenie Komisie o uplatňovaní ustanovení článku 26 ods. 3 nariadenia \(EÚ\) č. 1169/2011](#)

[Usmernenie MPRV SR k čl. 26 ods. 3 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady \(EÚ\) č. 1169/2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom zo 7. decembra 2020](#)

b) Dobrovoľné označenie krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu

Výrobca môže na výrobku uvádzať krajinu pôvodu alebo miesto pôvodu **aj dobrovoľne**.

Osobitné pravidlá stanovuje [vyhláška č. 163/2014 Z. z.](#) vo vzťahu k pôvodu poľnohospodárskych produktov a potravín **v Slovenskej republike**.

Pôvod v Slovenskej republike a regionálny pôvod možno vyjadriť slovami, prostredníctvom mapy alebo iného symbolu (napr. vlajka) len pri tých výrobkoch, ktoré spĺňajú podmienky ustanovené uvedenou vyhláškou.

Mäso a vedľajšie jatočné produkty (napr. vnútornosti) možno označiť slovami **„Slovenský poľnohospodársky produkt“**, ak boli získané v Slovenskej republike zo zabitých chovaných zvierat alebo z voľne žijúcich zvierat lovom alebo z farmového chovu zveri.

Potravinu, možno označiť slovami **„Slovenská potravina“**, ak najmenej 75 % surovín a prísad z celkového množstva použitých na jej výrobu pochádza zo Slovenskej republiky a všetky fázy jej výrobného procesu sa uskutočňujú v Slovenskej republike.

Ak sa všetky fázy výrobného procesu potraviny uskutočňujú v Slovenskej republike, potravinu možno označiť slovami **„Vyrobené na Slovensku“**.

Mäso a vedľajšie jatočné produkty (napr. vnútornosti) možno označiť slovami **„Regionálny poľnohospodársky produkt z...“**, ak boli získané v Slovenskej republike zo zabitých chovaných zvierat alebo z voľne žijúcich zvierat lovom alebo z farmového chovu zveri.

Príklad pre prax

„Regionálny poľnohospodársky produkt z Gemeru.“

Potravinu, možno označiť slovami **„Regionálna potravina z...“**, v ktorých sa uvedie daný región, ak obsahuje základnú zložku pochádzajúcu z daného regiónu a pri jej výrobe sa využívajú postupy a metódy charakteristické a typické pre daný región.





Všeobecné informácie o označovaní

14. Meno a adresa prevádzkovateľa

Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku znamená fyzické alebo právnické osoby zodpovedné za zabezpečenie toho, aby sa v potravinárskom podniku pod ich kontrolou plnili požiadavky potravinového práva (čl. 3 ods. 3 nariadenia č. 178/2002).

Potravinársky podnik znamená akýkoľvek podnik, či už pre zisk alebo nie, štátny alebo súkromný, vykonávajúci ktorúkoľvek z činností súvisiacich s ktorýmkoľvek stupňom výroby, spracúvania a distribúcie potravín (čl. 3 ods. 2 nariadenia č. 178/2002).

Na potravine musí byť **ako povinný údaj** podľa článku 9 ods. 1 písm. h) nariadenia č. 1169/2011 uvedené meno (obchodné meno) a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku. Prevádzkovateľom môže byť právnická osoba alebo fyzická osoba (podnikateľ).

Príklad pre prax

- právnická osoba: „Slovmaso, s.r.o., Výrobná 1, Bratislava“
- fyzická osoba (podnikateľ): „Ján Malý, Výrobná 1, Bratislava“

K menu a adrese prevádzkovateľa potravinárskeho podniku **nie je povinnosť** uvádzať ďalšie opisné slová ako napríklad „výrobca“, „baliareň“, „distribútor“ a pod. Tieto informácie sú len dobrovoľné.

Ak má prevádzkovateľ **viac výrobných závodov**, jeho povinnosťou je uviesť na potravine meno a adresu (zapísanú v obchodnom registri alebo živnostenskom registri), nie je povinnosť uvádzať aj adresu závodu, v ktorom bola potravina vyrobená.

Meno, obchodné meno alebo adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku na etikete **nepredstavuje označenie krajiny pôvodu ani miesto pôvodu potraviny** (čl. 2 ods. 2 písm. g) nariadenia č. 1169/2011).





Všeobecné informácie o označovaní

15. Výživové údaje

Povinnými výživovými údajmi sú (čl. 30 ods. 1 nariadenia č. 1169/2011):

- **energetická hodnota a**
- **množstvo tuku, nasýtených mastných kyselín, sacharidov, cukrov, bielkovín a soli.**

Povinné výživové údaje sa musia uviesť **v jednom zornom poli** (údaje musia byť čitateľné z jedného uhla pohľadu) (čl. 34 ods. 1 nariadenia č. 1169/2011).

Prezentujú sa spolu v zrozumiteľnej podobe.

Údaje sa prezentujú v podobe **tabulky s číslami pod sebou**, ak to priestor dovoľuje. Ak to priestor nedovoľuje, údaje sa **uvádzajú v riadkoch** (čl. 34 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011).

Obsah povinných výživových údajov **sa môže doplniť** o uvedenie množstva jednej alebo viacerých z týchto látok (čl. 30 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011):

- mononenasýtené mastné kyseliny
- polynenasýtené mastné kyseliny
- alkoholické cukry (polyoly)
- škrob
- vláknina
- ktorýkoľvek z vitamínov alebo ktorákoľvek z minerálnych látok

Na vyjadrenie energetickej hodnoty sa vo výživových údajoch používajú merné jednotky **kilojouly (kJ) a kilokalórie (kcal)**, na vyjadrenie hmotnosti **gramy (g), miligramy (mg) alebo mikrogramy (µg)** a poradie uvedenia informácií je v prípade potreby takéto:

Energia	kJ/kcal
tuky	g
z toho:	
— nasýtené mastné kyseliny	g
— mononenasýtené mastné kyseliny	g
— polynenasýtené mastné kyseliny	g
sacharidy	g
z toho:	
— cukry	g
— alkoholické cukry (polyoly)	g
— škrob	g
vláknina	g
bielkoviny	g
soli	g
vitamíny a minerálne látky	

Povinné údaje sú uvedené **bold písmom**.

Energetická hodnota a množstvo živín sa **vyjadrujú na 100 g**.

Právna úprava **nestanovuje pravidlá** pre zaokrúhľovanie číselných hodnôt. **Pravidlá si určuje výrobca.**

Energetická hodnota a množstvá živín musia zodpovedať hodnotám potravín **pri predaji**.





Všeobecné informácie o označovaní

Uvádzané hodnoty sú v jednotlivých prípadoch **priemerné hodnoty** založené na:

- analýze potraviny výrobcom
- výpočte zo známych alebo skutočných priemerných hodnôt použitých zložiek alebo
- výpočte vychádzajúcom zo všeobecne ustanovených a akceptovaných údajov

Výživové údaje **sa nemusia uviesť** povinne:

- nespracované produkty, ktoré pozostávajú z jedinej zložky alebo kategórie zložiek (napr. chladené mäso)
- spracované výrobky, ktoré boli spracované len zrením a ktoré pozostávajú z jedinej zložky alebo kategórie zložiek (napr. vyzreté hovädzie mäso)
- potraviny v obaloch alebo nádobách, ktorých najväčšia plocha je menšia ako 25 cm²





Všeobecné informácie o označovaní

16. Označenie výrobnej dávky (šarže)

Dávka, do ktorej potravina patrí sa v praxi sa označuje **aj ako šarža**.

Právna úprava označenia dávky je uvedená vo [vyhláske MPRV SR č. 243/2015 Z. z. o požiadavkách na označovanie potravín](#).

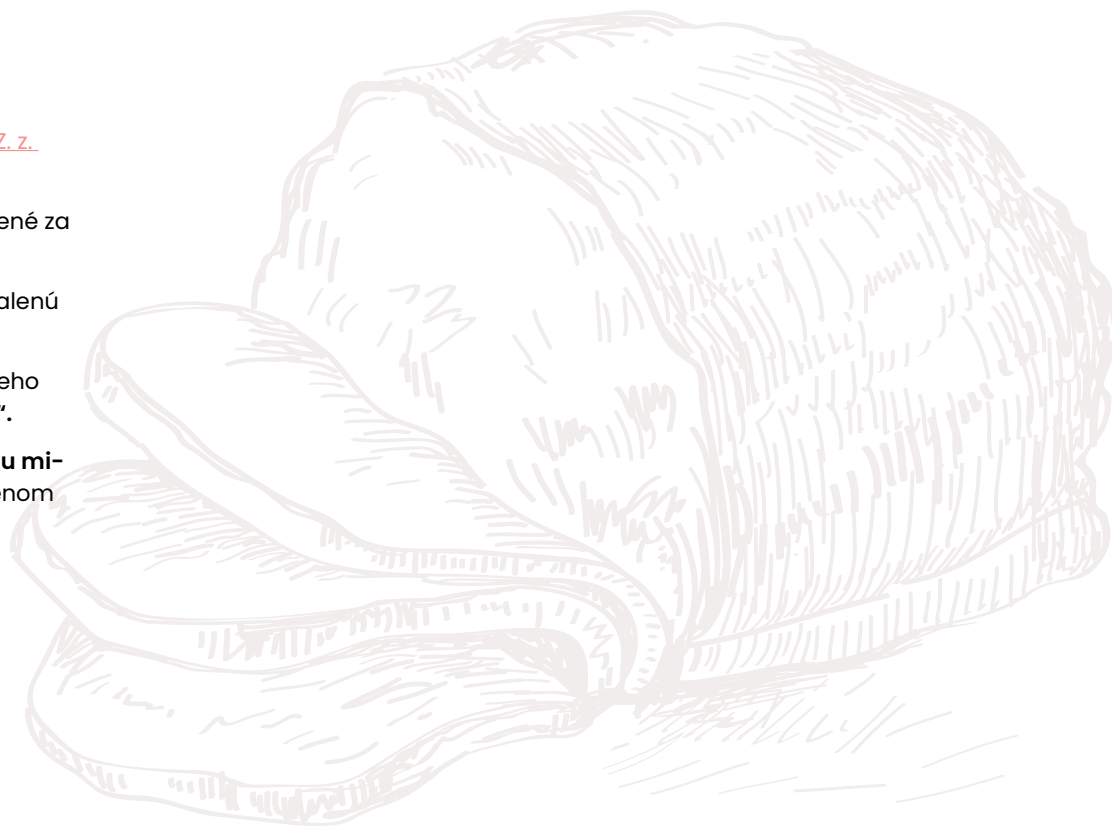
Dávka je množstvo potraviny jedného druhu vyrábané, spracúvané alebo balené za rovnakých podmienok (§ 4 ods. 1 vyhlášky č. 243/2015 Z. z.).

Označenie dávky sa uvádza na obale, ak ide o balenú potravinu; ak ide o nebalenú potravinu, na vonkajšom obale alebo v sprievodnej dokumentácii.

Ak označenie dávky **nie je jasne rozlíšiteľné** od ostatných údajov a je možná jeho zámena s inými údajmi, pred označením dávky sa musí umiestniť **písmeno „L“**.

Za označenie dávky sa považuje **aj označenie dátumu spotreby alebo dátumu minimálnej trvanlivosti**, ak tento údaj obsahuje najmenej deň a mesiac v uvedenom poradí; pred týmto označením **sa nemusí umiestniť písmeno „L“**.

Dávka sa nemusí označovať, ak ide o nebalenú potravinu, ktorá sa balí bezprostredne pri predaji (napr. pultový predaj chladeného mäsa).





Všeobecné informácie o označovaní

17. Označenie spôsobu balenia

Potraviny, ktorých trvanlivosť bola predĺžená pomocou baliacich plynov povolených podľa [nariadenie Európskeho parlamentu a Rady \(ES\) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách](#), musia byť **povinne označené dodatočným povinným údajom** „Balené v ochrannej atmosfére.“.

Uvedené sa týka chladeného mäsa, chladených vedľajších jatočných produktov, mäsových prípravkov a mäsových výrobkov, ktoré boli balené pomocou baliacich plynov. Mrazené a hlbokomrazené mäso **nemožno uvádzať na trh ako balené v ochrannej atmosfére** (§ 2 ods. 4 písm. d) vyhlášky č. 423/2012 Z. z. o mäse jatočných zvierat).

Baliace plyny sú plyny **iné ako vzduch**, ktoré sa vháňajú do obalu pred, počas alebo po umiestení potraviny do tohto obalu (Príloha I Bod 20 nariadenia č. 1333/2008), pričom právna úprava **nestanovuje povinnosť deklarácie** použitých baliacich plynov.

Mäso a mäsové výrobky môžu byť uvádzané na trh **aj ako vákuovo balené**.

Ak ide o mäso a vedľajšie jatočné produkty údaj o vákuovom balení tohto mäsa je **d ďalším povinným údajom** podľa vyhlášky č. 423/2012 Z. z. o mäse jatočných zvierat (§ 3 ods. 2 písm. d) vyhlášky č. 423/2012 Z. z. o mäse jatočných zvierat). Pri mäsových produktoch a mäsových výrobkoch sa tento údaj uvádza **len dobrovoľne**.

Príklad pre prax

„Vákuovo balené.“

Iné spôsoby balenia **nie je povinnosť deklarovať na označení**. Možno ich však uvádzať **dobrovoľne**.

Jedlé črevo (napr. baranie črevo) **je súčasťou potraviny**, nie jej balenia, preto sa uvádza v zložení výrobku **ako jeho zložka**.

Ak črevá na výrobu **nie sú jedlé**, musí to byť uvedené (Príloha VI Časť C nariadenia č. 1169/2011).

Príklad pre prax

„Črevo nie je jedlé.“





Všeobecné informácie o označovaní

18. Identifikačná značka

Identifikačnú značku môžu používať **len schválené prevádzkarne** podľa [nariadenie Európskeho parlamentu a Rady \(ES\) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu](#).

Pred tým, ako produkt (mäso, vedľajšie jatočné produkty, mäsové polotovary a mäsové výrobky) opustí výrobné zariadenie, musí sa **označiť identifikačnou značkou** tohto výrobcu.

V prípade, ak sa produkt ďalej spracúva v ďalšej prevádzkarni, musí sa produkt označiť **novou identifikačnou značkou**. V týchto prípadoch musí nová značka obsahovať schvaľovacie číslo prevádzkarne, v ktorej sa tieto činnosti vykonávajú. Výrobok nemôže preto byť označený viac ako jednou identifikačnou značkou.

Identifikačná značka musí byť **čitateľná a nezmazateľná** a znaky musia byť ľahko **rozpoznateľné**. Musí byť jasne viditeľná pre príslušné orgány (Príloha II Oddiel I Bod 5 nariadenia č. 853/2004).

Značka musí uvádzať **názov krajiny**, v ktorej je prevádzkareň umiestnená, ktorý môže byť uvedený plným názvom alebo kódom z dvoch písmen v súlade s príslušnou normou ISO. V prípade Slovenskej republiky je to **kód SK**.

Značka musí uvádzať **schvaľovacie číslo prevádzkarne**.

Ak prevádzkareň vyrába potraviny, také na ktoré sa vzťahuje toto nariadenie ako aj potraviny, na ktoré sa nevzťahuje, môže prevádzkovateľ potravinárskeho podniku používať rovnakú identifikačnú značku **na obidva druhy potravín**.

Ak sa značka aplikuje v prevádzkarni nachádzajúcej sa v Európskej únii, musí mať **oválny tvar** a musí **obsahovať skratku Európskej únie** v jednom z týchto úradných

jazykov: EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÚ. Tieto skratky nesmú byť súčasťou značiek, ktoré aplikujú prevádzkarne nachádzajúce sa mimo Európskej únie na produkty dovážané do EÚ.

Identifikačná značka sa môže uviesť:

- priamo na produkt,
- na priamy obal alebo na druhý obal,
- môže byť vytlačená na etikete upevnenej na produkt, na priamy obal alebo na druhý obal

Značkou môže byť aj **neoddeliteľná visačka** z odolného materiálu.

Príklad pre prax



Zoznam schválených prevádzkarní:

<https://zoznamy.svps.sk/default.asp?typ=zoznam-food&LANG=SK>





Označovanie mäsa

Mäsom sú jedlé časti domácich kopytníkov (hovädzí dobytok, ošípané, ovce, kozy a domáce nepárnokopytníky), hydiny, zajacovitých, voľne žijúcej zveri, zveri z farmových chovov, malej a veľkej voľne žijúcej zveri, vrátane krvi (Bod 1.1. Prílohy I nariadenia č. 853/2004).

Podľa druhu a vekovej kategórie zvieratá, z ktorého mäso pochádza, sa mäso označuje ako (§ 3 ods. 1 vyhlášky MPRV SR č. 423/2012 Z. z.):

- hovädzie mäso,
- teľacie mäso (mäso zo zvierat vo veku do 8 mesiacov pri zabití),
- mäso mladého hovädzieho dobytku (vo veku od 8 do 12 mesiacov pri zabití),
- bravčové mäso,
- baranie mäso,
- jahňacie mäso,
 - z mliečnych jahniat do veku najviac ôsmich týždňov s hmotnosťou jatočne opracovaného tela 3 kg až 9 kg,
 - z výkrmových jahniat s hmotnosťou 25 kg až 43 kg a to do hmotnosti jatočne opracovaných tiel 10 kg až 22 kg,
- kozie mäso,
- kozľacie mäso (mäso z jatočne opracovaných tiel kozliat do veku najviac piatich mesiacov),
- mäso z domácich nepárnokopytníkov,
- králičie mäso.

Mäso možno umiestňovať na trh (§ 2 ods. 2 vyhlášky MPRV SR č. 423/2012 Z. z.):

- **v chladenom stave**, chladené mäso musí byť skladované pri teplote **0 °C až +5 °C**
- **mrazenom stave**, mrazené mäso musí byť skladované pri teplote **najviac -12 °C**
- **hlbokozmrazenom stave**, hlbokozmrazené mäso musí byť skladované pri teplote **-18 °C alebo nižšej**

Mäso možno **zmrazovať len raz** (§ 2 ods. 5 vyhlášky MPRV SR č. 423/2012 Z. z.). Na mrazenom a hlbokozmrazenom mäse a vedľajších jatočných produktoch musí byť uvedené nasledovné upozornenie: „*Po rozmrazení znovu nezmrázovať.*“ (§ 3 ods. 2 písm. c) vyhlášky MPRV SR č. 423/2012 Z. z.).





Označovanie mäsa

Na trh možno umiestňovať **mäso** (§ 2 ods. 4 vyhlášky MPRV SR č. 423/2012 Z. z.):

- **nebalené** (voľne uložené do prepravného obalu, voľne uložené v chladiacej vitríne alebo voľne zavesené), nebalené mäso možno umiestňovať na trh len ako chladené mäso,
- **balené**,
- **vákuovo balené**, na vákuovo balenom mäse a vedľajších jatočných produktoch v musí byť uvedená informácia o tom, že sú vákuovo balené (§ 3 ods. 2 písm. d) vyhlášky MPRV SR č. 423/2012 Z. z.).

Príklad pre prax

- „Vákuovo balené.“
- „vákuovo balené“

- **balené v ochrannej atmosfére plynu**, mäso balené v ochrannej atmosfére plynu možno umiestňovať na trh len ako chladené mäso, na mäse alebo vedľajších jatočných produktoch, ktoré boli balené v ochrannej atmosfére plynu, musí byť uvedená informácia o tom, že sú balené v ochrannej atmosfére plynu (§ 3 ods. 2 písm. d) vyhlášky MPRV SR č. 423/2012 Z. z.).

Príklad pre prax

„Balené v ochrannej atmosfére.“

Čerstvé mäso je mäso vrátane vákuovo baleného mäsa alebo mäsa baleného v kontrolovanej atmosfére, ktoré **nebolo podrobené žiadnemu procesu na predĺženie trvanlivosti** okrem chladenia, zmrazenia alebo rýchleho zmrazenia (Bod 1.10 Prílohy I nariadenia č. 853/2004).

Suché zrenie je skladovanie čerstvého mäsa v aeróbných podmienkach formou zavesenia tiel alebo dielov, ktoré sú nebalené alebo balené vo vreciach priepustných pre vodnú paru v chladiarenskej miestnosti alebo v boxe a ktoré sa nechávajú niekoľko týždňov zriť v kontrolovaných podmienkach prostredia, pokiaľ ide o teplotu, relatívnu vlhkosť a prúdenie vzduchu (Bod 2a Kapitoly VII Oddielu I Prílohy III nariadenia č. 853/2004).

Vedľajšie jatočné produkty sú čerstvé mäso **iné, ako je mäso z tela** vrátane vnútorností a krvi (Bod 1.1 Prílohy I nariadenia č. 853/2004).

Vnútornosti sú orgány hrudnej dutiny, brušnej dutiny a panvovej dutiny, ako aj priedušnicu a pažerák a u vtákov, hrvol' (Bod 1.1 Prílohy I nariadenia č. 853/2004).

Vedľajšie jatočné produkty musia byť skladované pri teplote **najviac 3 °C** (§ 2 ods. 3 vyhlášky MPRV SR č. 423/2012 Z. z.).

Členenie vedľajších jatočných produktov je uvedené v § 11 vyhlášky MPRV SR č. 423/2012 Z. z. Sú nimi napríklad vnútornosti (pečeň, srdce, jazyk), chrbtová slanina bez kože, chrbtová slanina s kožou, kosti.





Označovanie mäsa

1 **Bravčové karé bez kosti** – Názov potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. a) nariadenia č. 1169/2011

2 **chladené** – Povinný sprievodný údaj názvu potraviny podľa Prílohy VI Časť A Bod 1 nariadenia č. 1169/2011 (uvedený na dobrovoľnom základe)

4 **Spotrebujte po dôkladnej tepelnej úprave.** – Osobitné podmienky skladovania a podmienky použitia – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011

5 **Hmotnosť: 700 g** – Netto množstvo potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 e) nariadenia č. 1169/2011

8 **Označenie krajiny pôvodu** – povinný údaj podľa vykonávacieho nariadenia Komisie č. 1337/2013

10 **Výrobca: Slovmaso s.r.o, Výrobná 1, 010 01 Bratislava** – Meno alebo obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. h) nariadenia č. 1169/2011. Informácia o výrobcovi – slovo „výrobca“ je nepovinnou informáciou o potravine.

Bravčové karé bez kosti
PLÁTKY

chladené, balené v ochrannej atmosfére
Spotrebujte po dôkladnej tepelnej úprave.

Hmotnosť: 700 g Spotrebujte do 10.1.2025

Skladujte pri teplote do +5 °C.
Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín.

Chované v: Slovenská republika
Zabité v: Slovenská republika
Kód dávky: 250101

Výrobca: Slovmaso s.r.o,
Výrobná 1, 010 01 Bratislava

SK 1111
EÚ

3 **balené v ochrannej atmosfére** – Povinný údaj o potravine podľa § 3 ods. 2 písm. d) vyhlášky č. 432/2012 Z. z.

6 **Spotrebujte do 10.1.2025** – Dátum spotreby – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 1169/2011

7 **Skladujte pri teplote do +5 °C.** – Osobitné podmienky skladovania a podmienky použitia – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011

9 **Kód dávky: 250101** – Označenie dávky, do ktorej potravina patrí – povinná informácia podľa vyhlášky č. 243/2015 Z. z.

11 **Identifikačná značka (ovál)** – povinná informácia podľa čl. 5 ods. 1 nariadenia č. 853/2004





Označovanie mäsa

1

Hovädzia vysoká roštenka – Názov potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. a) nariadenia č. 1169/2011

2

chladené – Povinný sprievodný údaj názvu potraviny podľa Prílohy VI Časť A Bod 1 nariadenia č. 1169/2011 (uvedený na dobrovoľnom základe)

4

Spotrebujte po dôkladnej tepelnej úprave.
– Osobitné podmienky skladovania a podmienky použitia
– povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011

5

Hmotnosť: 500 g – Netto množstvo potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 e) nariadenia č. 1169/2011

7

Skladujte pri teplote do +5 °C. – Osobitné podmienky skladovania a podmienky použitia – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011

8

Referenčné číslo – povinná informácia podľa čl. 13 ods. 1 nariadenia č. 1760/2000, ktorá zaisťuje spojenie medzi mäsom a zvieratám alebo zvieratami. Toto číslo môže byť identifikačným číslom zvieratá z ktorého sa hovädzie mäso získalo, alebo identifikačné číslo, ktoré sa vzťahuje na skupinu zvierat.

11

Výrobca: Slovmaso s.r.o, Výrobná 1, 010 01 Bratislava – Meno alebo obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. h) nariadenia č. 1169/2011. Informácia o výrobcovi – slovo „výrobca“ je nepovinnou informáciou o potravine.

Hovädzia vysoká roštenka

chladené, vákuovo balené
Spotrebujte po dôkladnej tepelnej úprave.

Hmotnosť:
500 g

Spotrebujte do
1.1.2025

Skladujte pri teplote do +5 °C.
Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín.

Referenčné číslo:
SK123456789

Kód dávky:
11111111

Narodené: Slovenská republika
Chované: Slovenská republika
Zabité v Slovenská republika, SK 001 EÚ
Rozrábané v Slovenská republika, SK 002 EÚ

Výrobca: Slovmaso s.r.o,
Výrobná 1, 010 01 Bratislava

SK 1111
EÚ

3

vákuovo balené – Povinný údaj o potravine podľa § 3 ods. 2 písm. d) vyhlášky č. 432/2012 Z. z.

6

Spotrebujte do 1.1.2025 – Dátum spotreby – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 1169/2011

9

Kód dávky: 11111111 – Označenie dávky, do ktorej potravina patrí – povinná informácia podľa vyhlášky č. 243/2015 Z. z.

10

Označenie krajiny pôvodu – povinná informácia podľa nariadenia č. 1760/2000

12

Identifikačná značka (ovál) – povinná informácia podľa čl. 5 ods. 1 nariadenia č. 853/2004





Označovanie mletých mias a mäsových prípravkov

1. Mleté mäso

Mleté mäso je vykostené mäso, ktoré bolo rozomleté na kúsky a obsahuje **menej ako 1 % soli** (Bod 1.13. Prílohy I nariadenia č. 853/2004).

Požiadavky na mleté mäso sú uvedené v **Prílohe III Oddielu V nariadenia 853/2004**.

Ihneď po spracovaní sa mleté mäso musí zabaliť do priameho obalu alebo do druhého obalu a musí byť vychladené na vnútornú teplotu, ktorá **neprevyšuje 2 °C** (Bod 2 písm. c) Kapitoly III Oddielu V Prílohy III nariadenia č. 853/2004). Tieto teplotné požiadavky sa musia dodržiavať počas skladovania a prepravy.

Mleté mäso **sa nesmie** po rozmrazení opakovane zmrazovať (Bod 5 Kapitoly III Oddielu V Prílohy III nariadenia č. 853/2004).

Na označení mletého mäsa sa musia povinne uviesť tieto vyjadrenia (Bod 2 Časť B Prílohy VI nariadenia č. 1169/2011):

- percentuálny podiel obsahu tuku menej ako...
- pomer kolagén/mäsové bielkoviny menej ako...

Príklad pre prax

„percentuálny podiel obsahu tuku menej ako 20%“, „pomer kolagén/mäsové bielkoviny menej ako 18%“

Mleté mäso možno označiť nižšie uvedenými výrazmi, **len ak spĺňajú nasledovné požiadavky na zloženie** (Bod 1 Časť B Prílohy VI nariadenia č. 1169/2011):

	Obsah tuku	Pomer kolagén/mäsové bielkoviny
chudé mleté mäso	≤ 7 %	≤ 12 %
mleté hovädzie mäso	≤ 20 %	≤ 15 %
mleté mäso s obsahom bravčového mäsa	≤ 30 %	≤ 18 %
mleté mäso z ostatných druhov zvierat	≤ 25 %	≤ 15 %

Pomer kolagén/mäsové bielkoviny sa vyjadruje ako percentuálny podiel kolagénu v mäsových bielkovinách. Obsah kolagénu znamená obsah hydroxyprolínu vynásobený koeficientom 8.

Na označení mletých mias **sa povinne** deklaruje pôvod bravčového mäsa podľa vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. **1337/2013** z 13. decembra 2013, ktorým sa stanovujú pravidlá pre uplatňovanie nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011, pokiaľ ide o uvedenie krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu pre čerstvé, chladené a mrazené mäso z ošipáných, oviec, kôz a hydiny. Výnimky vzťahujúce sa na mleté mäso sú uvedené v čl. 7 tohto vykonávacieho nariadenia.





Označovanie mletých mias a mäsových prípravkov

1

Mleté hovädzie mäso – názov potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. a) nariadenia č. 1169/2011

2

max 10% tuku – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011

5

Po narušení obalu spotrebujte do 24 hodín.
– nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011. S cieľom umožniť primerané skladovanie alebo spotrebu potravín po otvorení balenia sa môžu uviesť podmienky skladovania alebo lehota na spotrebu (čl. 25 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011)

8

Hmotnosť: 500 g – netto množstvo potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 e) nariadenia č. 1169/2011

11

Výživové údaje – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. l) nariadenia č. 1169/2011.

13

Slovmaso s.r.o., Výrobná 1, 010 01 Bratislava – meno alebo obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. h) nariadenia č. 1169/2011

Mleté hovädzie mäso

• max 10% tuku, chladené

Balené v ochrannnej atmosfére

• percentuálny podiel obsahu tuku menej ako 10%,
pomerný podiel kolagénu/mäsové bielkoviny menej ako 15%.

• Po narušení obalu spotrebujte do 24 hodín.

• Spotrebujte po dôkladnej tepelnej úprave.
• Pred použitím odstráňte podložný papier.

Hmotnosť: 500 g

Spotrebujte do 1.1.2025

Skladujte pri teplote do +2 °C

Výživové hodnoty	100g obsahuje
Energia	1006 kJ / 242 kcal
Tuky	19 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	6 g
Sacharidy	0 g
- z toho cukry	0 g
Vláknina	17 g
Bielkoviny	0,14 g
Soľ	0,14 g

Zabité v Slovenská republika SK 001 EÚ
Rozrábané v Slovenská republika SK 002 EÚ
Narodené: Poľsko
Chované: Poľsko

Referenčné číslo:
SK000011111111

Kód dávky:
11111111

• Slovmaso s.r.o.,
Výrobná 1, 010 01 Bratislava

SK 1111
EÚ

3

chladené – povinný sprievodný údaj názvu potraviny podľa Prílohy VI Časť A Bod 1 nariadenia č. 1169/2011.

4

Balené v ochrannej atmosfére.
– dodatočný povinný údaj podľa prílohy III nariadenia č. 1169/2011.

6

Spotrebujte po dôkladnej tepelnej úprave.
– nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011.

7

Pred použitím odstráňte podložný papier. – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011.

9

Spotrebujte do 1.1.2025 – dátum spotreby – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 1169/2011.

10

Skladujte pri teplote do +2 °C. – osobitné podmienky skladovania – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011.

12

Kód dávky: 11111111 – Označenie dávky, do ktorej potravina patrí – povinná informácia podľa vyhlášky č. 243/2015 Z. z.

14

Identifikačná značka (ovál) – povinná informácia podľa čl. 5 ods. 1 nariadenia č. 853/2004.





Označovanie mletých mias a mäsových prípravkov

2. Mäsový prípravok

Mäsové prípravky sú (Bod 1.15. Prílohy I nariadenia č. 853/2004):

- čerstvé mäso, **ku ktorému boli pridané** potraviny, prísady alebo prídavné látky (napr. marinované mäso),
- čerstvé mäso, **ktoré bolo posekané na kúsky ku ktorému boli pridané** potraviny, prísady alebo prídavné látky (napr. ochutené pomleté mäso),
- čerstvé mäso, ktoré bolo podrobené procesu, ktorý **nepostačuje na zmenu vnútornej štruktúry svalového vlákna mäsa** a tým na eliminovanie znakov čerstvého mäsa (napr. mletý mäsový prípravok z vyzretého mäsa)

Požiadavky na mäsové prípravky sú uvedené v **Prílohe III Oddielu V nariadenia 853/2004**.

Ihneď po spracovaní sa mäsové prípravky musia zabaliť do priameho obalu alebo do druhého obalu a musia byť vychladené na vnútornú teplotu, ktorá **neprevyšuje 4 °C** (Bod 2 písm. c) Kapitoly III Oddielu V Prílohy III nariadenia č. 853/2004). Tieto teplotné požiadavky sa musia dodržiavať počas skladovania a prepravy.

Mäsové prípravky **sa nesmú** po rozmrazení opakovane zmrazovať (Bod 5 Kapitoly III Oddielu V Prílohy III nariadenia č. 853/2004).

Na označení mäsových prípravkov **nie je povinnosťou** deklarovať pôvod bravčového mäsa podľa vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. **1337/2013** z 13. decembra 2013, ktorým sa stanovujú pravidlá pre uplatňovanie nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011, pokiaľ ide o uvedenie krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu pre čerstvé, chladené a mrazené mäso z ošipáných, oviec, kôz a hydiny, keďže to sa vzťahuje len na čerstvé, chladené a mrazené mäso.





Označovanie mletých mias a mäsových prípravkov

1 **Mäsový prípravok z bravčového mäsa** – názov potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. a) nariadenia č. 1169/2011.

2 **mletý, chladený** – povinný sprievodný údaj názvu potraviny podľa Prílohy VI Časť A Bod 1 nariadenia č. 1169/2011.

4 **Zloženie:** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011.

7 **Pred použitím odstráňte podložný papier.** – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011.

8 **Hmotnosť: 500 g** – netto množstvo potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 e) nariadenia č. 1169/2011.

11 **Výživové údaje** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. l) nariadenia č. 1169/2011.

12 **Slovmaso s.r.o., Výrobná 1, 010 01 Bratislava** – meno alebo obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. h) nariadenia č. 1169/2011.

Mäsový prípravok z bravčového mäsa

mletý, chladený
Balené v ochrannej atmosfére.

Zloženie: bravčové mäso (98%), soľ, zmes korenín v rôznom pomere.
Po narušení obalu spotrebujte do 24 hodín.
Spotrebujte po dôkladnej tepelnej úprave.
Pred použitím odstráňte podložný papier.

Hmotnosť: 500 g Spotrebujte do 1.1.2025

Skladujte pri teplote do +4 °C.

Výživové hodnoty	100g obsahuje
Energia	1302 kJ/311 kcal
Tuky	27,45 g
- z toho nasýtené masné kyseliny	14,22 g
Sacharidy	0,5 g
- z toho cukry	0,5 g
Vláknina	16,0 g
Bielkoviny	0,2 g
Soľ	0,14 g

Slovmaso s.r.o.,
Výrobná 1, 010 01 Bratislava

SK 1111
EÚ

3 **Balené v ochrannej atmosfére.** – dodatočný povinný údaj podľa prílohy III nariadenia č. 1169/2011.

5 **Po narušení obalu spotrebujte do 24 hodín.** – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011. S cieľom umožniť primerané skladovanie alebo spotrebu potravín po otvorení balenia sa môžu uviesť podmienky skladovania alebo lehota na spotrebu (čl. 25 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011).

6 **Spotrebujte po dôkladnej tepelnej úprave.** – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011.

9 **Spotrebujte do 1.1.2025** – dátum spotreby – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 1169/2011.

10 **Skladujte pri teplote do +4 °C.** – osobitné podmienky skladovania – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011.

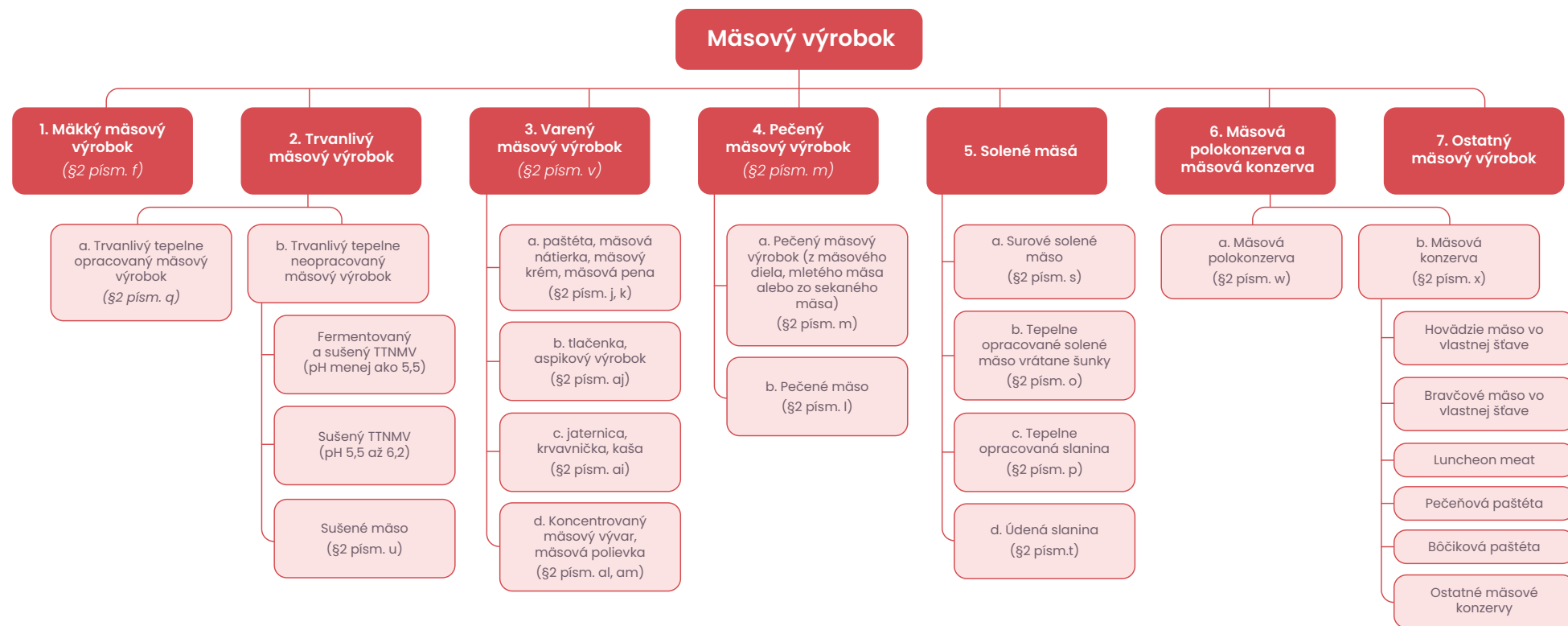
13 **Identifikačná značka (ovál)** – povinná informácia podľa čl. 5 ods. 1 nariadenia č. 853/2004.



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

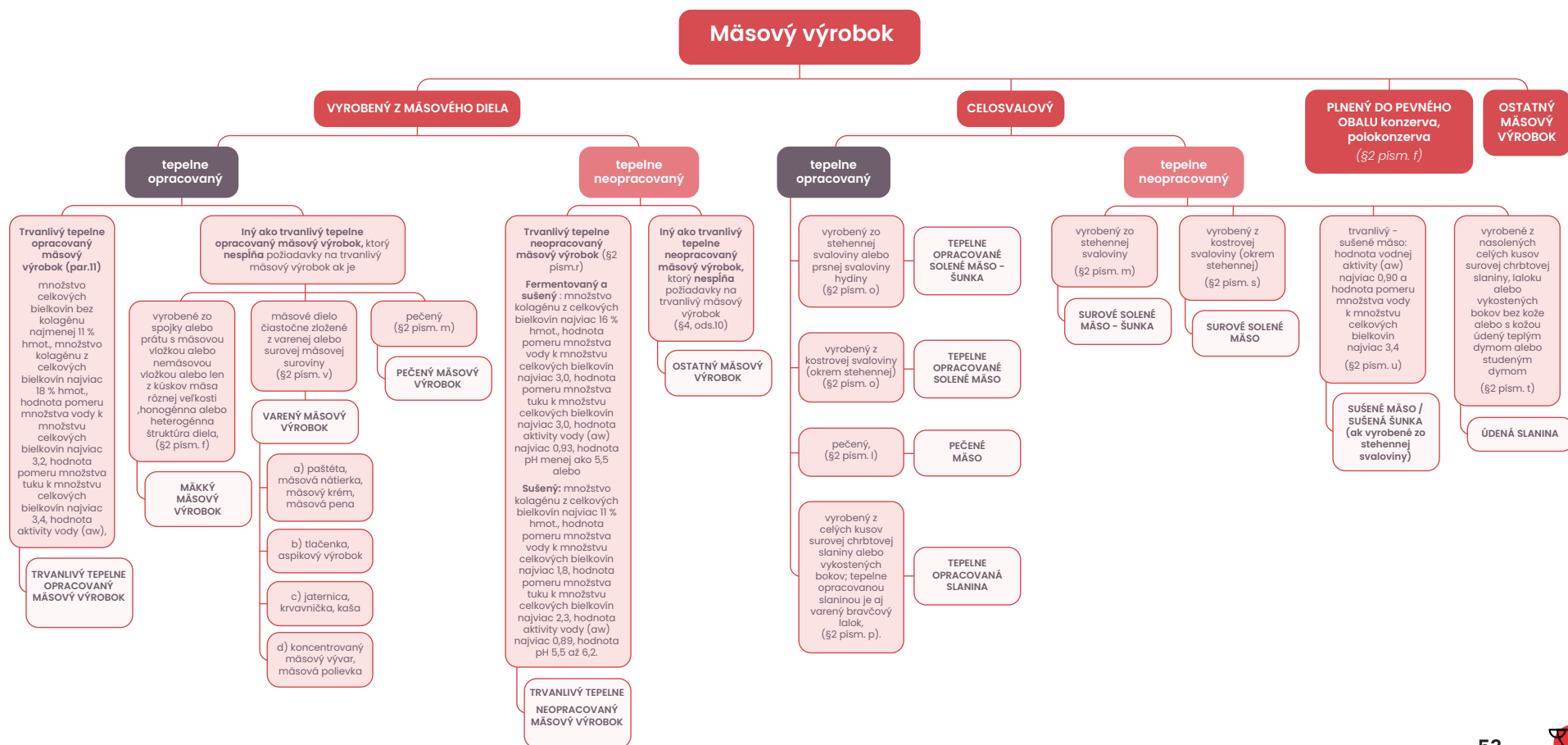
1. Rozdelenie mäsových výrobkov do skupín



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

2. Ako zaradiť mäsový výrobok do správnej skupiny?





Označovanie mäsových výrobkov

3. Mäkký mäsový výrobok

Mäkkým mäsovým výrobkom je **tepelne opracovaný** mäsový výrobok vyrábaný zo spojky alebo prátu s mäsovou vložkou alebo nemäsovou vložkou alebo len z kúskov mäsa rôznej veľkosti jemne homogénnej až nehomogénnej štruktúry (§ 2 písm. f) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

- Šunková saláma
- Spišské párky
- Špekáčky

Párkom je mäsový výrobok z jemne homogenizovaného mäsového diela alebo zo zrného mäsového diela s veľkosťou častíc do 2 mm alebo spojky a vložky, spravidla plnený do technologického obalu s priemerom najviac 34mm (§ 2 písm. g) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Klobásou je mäsový výrobok z jemne homogenizovaného mäsového diela alebo zo zrného mäsového diela alebo spojky a vložky plnený do technologického obalu s priemerom najviac 40 mm (§ 2 písm. h) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Salámou je mäsový výrobok z mäsového diela, ktorý sa skladá z jemne homogenizovaného zrného mäsového diela alebo zo spojky a vložky, plnený do technologického obalu (§ 2 písm. i) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Mäkký mäsový výrobok sa po výrobe ochladí a pri ďalšej manipulácii a umiestňovaní na trh sa udržiava **pri teplote najviac 7 °C** (§ 3 ods. 3 písm. a) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Mäkký mäsový výrobok sa vystaví vo všetkých častiach tepelnému účinku zodpo-

vedajúcemu pôsobeniu teploty **najmenej 70 °C v trvaní najmenej 10 minút** (§ 3 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Ak sa na výrobu mäkkého mäsového výrobku použije **mechanicky separované mäso**, uvedie sa v zložení jeho množstvo **v % hmotnosti** (§ 4 ods. 6 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Mechanicky separované mäso z jatočných zvierat a zo zveri možno použiť **len do jemne homogenizovaného mäkkého mäsového výrobku** v množstve najviac 10 % hmotnosti z mäsového diela alebo **do výrobku s vložkou v množstve najviac 5% hmotnosti zo spojky**.

Hydinové mechanicky separované mäso možno použiť na výrobu mäkkého mäsového výrobku v množstve najviac 70% hmotnosti z mäsového diela (§ 6 ods. 3 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Pri výrobe **vybraného mäkkého mäsového výrobku** podľa Prílohy č. 1 Tabuľky č. 1 (napr. Bratislavské párky) **nemožno používať** mechanicky separované mäso (§ 10 ods. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Názov „mäkký mäsový výrobok“ sa uvedie priamo v názve na obale výrobku alebo za ním (§ 10 ods. 3 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Názvy vybraných mäkkých mäsových výrobkov a určených mäkkých mäsových hydinových výrobkov, ktoré sú uvedené v Prílohe č. 1 vyhlášky č. 83/2016 Z. z. (napr. Špekáčky, Šunková saláma) sa nesmú použiť pre výrobok, **ktorý nespĺňa požiadavky** na vybraný mäkký mäsový výrobok alebo určený mäkký mäsový hydinový výrobok, a to ani v odvodenej podobe vrátane zdrobnenín a prívlastkov, ktoré by mohli uviesť spotrebiteľa do omylu (§ 10 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Mäkký mäsový výrobok vyrobený z jedného druhu hydinového mäsa sa označí **názvom druhu použitého mäsa**. Mäkký mäsový výrobok vyrobený z viacerých druhov hydinového mäsa možno označiť slovom „*hydinový*“ (§ 4 ods. 5 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).





Označovanie mäsových výrobkov

Vybranými mäkkými mäsovými výrobkami sú (Príloha č. 1 Tabuľka č. 1 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.):

- Špekáčky
- Bratislavské párky
- Jemné párky
- Domáca klobása
- Súľovská klobása
- Pohronská klobása
- Šunková saláma
- Parížska saláma
- Sliachka saláma

Požiadavky **na vybrané mäkké mäsové výrobky** sú uvedené v Prílohe č. 1 Tabuľke č. 1 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.

Určenými mäkkými mäsovými hydinovými výrobkami sú (Príloha č. 1 Tabuľka č. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.):

- Hydinová šunková saláma
- Hydinové párky výberové

Požiadavky **na určené mäkké mäsové hydinové výrobky** sú uvedené v Prílohe č. 1 Tabuľke č. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.

[Príloha č. 1 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.](#)



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

1

Bratislavské párky – názov potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. a) nariadenia č. 1169/2011.

2

mäkký mäsový výrobok – ďalší povinný údaj podľa § 10 ods. 3 vyhlášky č. 83/2016 Z. z. Názov „mäkký mäsový výrobok“ sa uvedie priamo v názve na obale výrobku alebo za ním.

5

Zloženie: – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011.1169/2011.

7

Návod na prípravu: Výrobok pred konzumáciou zohrejte vo vode s teplotou nižšou ako 100 °C. – návod na použitie. povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. j) nariadenia č. 1169/2011.

8

Plnené do nejedlých čriev. – povinná informácia o potravine podľa Prílohy VI nariadenia č. 1169/2011. Ak črevá na výrobu údenín nie sú jedlé, musí to byť uvedené.

9

Hmotnosť: 500 g – netto množstvo potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 e) nariadenia č. 1169/2011. Pri mäskom mäsovom výrobku sa netto množstvo potraviny vyjadruje podľa čl. 23 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011 v kilogramoch (kg) alebo gramoch (g). Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku si môže vybrať, či uvedie údaj v kilogramoch alebo gramoch.

12

Kód dávky: 111111 – označenie dávky, do ktorej potravina patrí – povinná informácia podľa vyhlášky č. 243/2015 Z. z.

16

Výrobca: Slovmaso s.r.o, Výrobná 1, 010 01 Bratislava – meno alebo obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. h) nariadenia č. 1169/2011. Informácia o výrobcovi – slovo „výrobca“ je nepovinnou informáciou o potravine.

Bratislavské párky

mäkký mäsový výrobok, údený
Balené v ochrannej atmosfére.

Zloženie: bravčové mäso 56%, hovädzie mäso 28%, voda, bravčová slanina, jedlá soľ, stabilizátor E451, dextróza, kvasničný extrakt, antioxidant E315, koreniny (obsahuje zeler), koreninové extrakty, paprikový extrakt, cesnak sušený, konzervačná látka E 250.

Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín.

Návod na prípravu: Výrobok pred konzumáciou zohrejte vo vode s teplotou nižšou ako 100 °C.

Plnené do nejedlých čriev.

Hmotnosť: 500 g

Spotrebujte do 1.1.2025

Skladujte pri teplote do + 7 °C.

Kód dávky: 111111 | Vyrobené na Slovensku.

Krajina pôvodu základnej zložky:

bravčové mäso: EÚ, hovädzie mäso: EÚ.

Výživové hodnoty	100g obsahuje
Energia	762 kJ/184 kcal
Tuky	15,12 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	6,18 g
Sacharidy	1,00 g
- z toho cukry	0,30 g
Vláknina	0 g
Bielkoviny	11,40 g
Soľ	1,85 g

Výrobca: Slovmaso s.r.o,
Výrobná 1, 010 01 Bratislava

SK 1111
EÚ

3

údený – povinný sprievodný údaj názvu potraviny podľa Prílohy VI Časť A Bod 1 nariadenia č. 1169/2011.

4

Balené v ochrannej atmosfére. – dodatočný povinný údaj podľa prílohy III nariadenia č. 1169/2011.

6

Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín. – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011. S cieľom umožniť primerané skladovanie alebo spotrebu potravín po otvorení balenia sa môžu uviesť podmienky skladovania alebo lehota na spotrebu (čl. 25 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011).

10

Spotrebujte do 1.2.2025 – dátum spotreby – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 1169/2011.

11

Skladujte pri teplote do + 7 °C. – osobitné podmienky skladovania – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011. Mäkký mäsový výrobok sa po výrobe ochladí a pri ďalšej manipulácii a umiestňovaní na trh sa udržiava pri teplote najviac 7 °C (§ 3 ods. 3 písm. a) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

13

Vyrobené na Slovensku. – nepovinná informácia o potravine, ktorá predstavuje označenie krajiny pôvodu potraviny.

14

Krajina pôvodu základnej zložky: bravčové mäso: EÚ, hovädzie mäso: EÚ. – krajina pôvodu základnej zložky – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. i) nariadenia č. 1169/2011, keďže potravina je označená krajinou pôvodu.

15

Výživové údaje – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. i) nariadenia č. 1169/2011.

13

Identifikačná značka (ovál) – povinná informácia podľa čl. 5 ods. 1 nariadenia č. 853/2004.



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

4. Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok

Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok je tepelne opracovaný a sušený výrobok z mletého mäsového diela rôzneho stupňa zrnitosti a menej homogénnej alebo nehomogénnej štruktúry (§ 2 písm. q) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Klobásou je mäsový výrobok z jemne homogenizovaného mäsového diela alebo zo zrnitého mäsového diela alebo spojky a vložky plnený do technologického obalu s priemerom najviac 40 mm (§ 2 písm. h) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Salámou je mäsový výrobok z mäsového diela, ktorý sa skladá z jemne homogenizovaného zrnitého mäsového diela alebo zo spojky a vložky, plnený do technologického obalu (§ 2 písm. i) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Trvanlivý mäsový výrobok možno skladovať a uchovávať **pri teplote okolitého prostredia** (§ 3 ods. 8 písm. b) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok sa vystaví vo všetkých častiach tepelnému účinku zodpovedajúcemu pôsobeniu teploty **najmenej 70 °C v trvaní najmenej 10 minút** (§ 3 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok **musí spĺňať tieto požiadavky** (§ 11 ods. 1 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

- množstvo celkových bielkovín bez kolagénu najmenej 11% hmotnosti,
- množstvo kolagénu z celkových bielkovín najviac 18% hmotnosti,
- hodnota pomeru množstva vody k množstvu celkových bielkovín najviac 3,2,
- hodnota pomeru množstva tuku k množstvu celkových bielkovín najviac 3,4,
- hodnota aktivity vody (aw) najviac 0,95.

Mechanicky separované mäso **nemožno spracúvať** do trvanlivého mäsového výrobku (§ 6 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Zoznam **vybraných trvanlivých tepelne opracovaných mäsových výrobkov** s opisom ich zloženia a organoleptických požiadaviek je uvedený v [Prílohe č. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.](#) V týchto výrobkoch **nemožno použiť** mechanicky separované mäso.

Vybranými trvanlivými tepelne opracovanými mäsoвыми výrobkami sú (Príloha č. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.):

- Čingovská saláma
- Strážovská saláma
- Inovecká saláma
- Turistická saláma
- Prešovská saláma
- Vysočina saláma
- Obyčajná suchá saláma

Názov vybraného trvanlivého tepelne opracovaného mäsového výrobku **sa nesmie nepoužiť** pre výrobok, ktorý nespĺňa požiadavky uvedené v Prílohe č. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z., a to ani v odvodenej podobe vrátane zdrobnenín a prívlastkov, ktoré by mohli viesť spotrebiteľa do omylu (§ 11 ods. 5 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

V názve trvanlivého tepelne opracovaného mäsového výrobku alebo za ním sa uvádzajú slová „trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok“ (§ 11 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

Turistická saláma, trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok





Označovanie mäsových výrobkov

1

Vysočina saláma – názov potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. a) nariadenia č. 1169/2011.

2

trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok – ďalší povinný údaj podľa § 11 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z. V názve trvanlivého tepelne opracovaného mäsového výrobku alebo za ním sa uvádzajú slová „trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok“.

3

údený – povinný sprievodný údaj názvu potraviny podľa Prílohy VI Časť A Bod 1 nariadenia č. 1169/2011.

5

Zloženie: – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011.

6

Na 100 g konečného výrobku bolo použitých 135 g bravčového a 5 g hovädzieho mäsa. – vyjadrenie množstva zložky ako povinný údaj.

11

Hmotnosť: 0,5 kg – netto množstvo potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 e) nariadenia č. 1169/2011. Pri trvanlivom tepelne opracovanom mäsovom výrobku sa netto množstvo potraviny vyjadruje podľa čl. 23 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011 v kilogramoch (kg) alebo gramoch (g). Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku si môže vybrať, či uvedie údaj v kilogramoch alebo gramoch.

12

Kód dávky: 111111 – označenie dávky, do ktorej potravina patrí – povinná informácia podľa vyhlášky č. 243/2015 Z. z.

14

Slovmaso s.r.o., Výrobná 1, 010 01 Bratislava – meno alebo obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. h) nariadenia č. 1169/2011.

Vysočina saláma

trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok,
údený, vákuovo balený

Zloženie: bravčové mäso, hovädzie mäso, bravčový tuk, pitná voda, jedlá soľ, stabilizátory: trifosforečnan pentasodný, difosforečnan disodný, antioxidant: erytorban sodný, extrakty korenín, konzervačná látka E250.

Na 100 g konečného výrobku bolo použitých 135 g bravčového a 5 g hovädzieho mäsa.

Skladujte pri teplote do + 7 °C.

Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín.

Plnené do nejedlého obalu.

Hmotnosť: 0,5 kg
Kód dávky: 111111

Minimálna trvanlivosť do
1.1.2025

Výživové hodnoty	100g obsahuje
Energia	2052 kJ/496 kcal
Tuky	44 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	15 g
Sacharidy	2,3 g
- z toho cukry	< 0,5 g
Vláknina	16,0 g
Bielkoviny	23 g

Slovmaso s.r.o.,
Výrobná 1, 010 01 Bratislava

SK 1111
EÚ

4

vákuovo balený – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011.

7

Skladujte pri teplote do + 7 °C. – osobitné podmienky skladovania – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011.

8

Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín. – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011. S cieľom umožniť primerané skladovanie alebo spotrebu potravín po otvorení balenia sa môžu uviesť podmienky skladovania alebo lehota na spotrebu (čl. 25 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011).

9

Plnené do nejedlého obalu. – povinná informácia o potravine podľa Prílohy VI nariadenia č. 1169/2011. Ak črevá na výrobu údenín nie sú jedlé, musí to byť uvedené.

10

Minimálna trvanlivosť do 1.1.2025 – dátum minimálnej trvanlivosti – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 1169/2011.

13

Výživové údaje – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. i) nariadenia č. 1169/2011.

15

Identifikačná značka (ovál) – povinná informácia podľa čl. 5 ods. 1 nariadenia č. 853/2004.





Označovanie mäsových výrobkov

5. Trvanlivý tepelne nepracovaný mäsový výrobok

Definícia trvanlivého tepelne nepracovaného mäsového výrobku vo vyhláske č. 83/2016 Z. z. **nie je uvedená**, definovaný je len tepelne nepracovaný mäsový výrobok. **Tepelne nepracovaný mäsový výrobok** je výrobok vyrábaný pôsobením fermentácie, sušenia, údenia studeným dymom, solenia alebo okyslenia alebo kombináciou týchto technologických operácií (§ 2 písm. r) vyhlásky č. 83/2016 Z. z.).

Klobásou je mäsový výrobok z jemne homogenizovaného mäsového diela alebo zo zrného mäsového diela alebo spojky a vložky plnený do technologického obalu s priemerom najviac 40 mm (§ 2 písm. h) vyhlásky č. 83/2016 Z. z.).

Salámou je mäsový výrobok z mäsového diela, ktorý sa skladá z jemne homogenizovaného zrného mäsového diela alebo zo spojky a vložky, plnený do technologického obalu (§ 2 písm. i) vyhlásky č. 83/2016 Z. z.).

Trvanlivý mäsový výrobok možno skladovať a uchovávať **pri teplote okolitého prostredia** (§ 3 ods. 8 písm. b) vyhlásky č. 83/2016 Z. z.).

Fermentovaný a sušený trvanlivý tepelne nepracovaný mäsový výrobok spĺňa tieto požiadavky (§ 12 ods. 1 vyhlásky č. 83/2016 Z. z.):

- množstvo kolagénu z celkových bielkovín najviac 16% hmotnosti,
- hodnota pomeru množstva vody k množstvu celkových bielkovín najviac 3,0,
- hodnota pomeru množstva tuku k množstvu celkových bielkovín najviac 3,0,
- hodnota aktivity vody (a_w) najviac 0,93,
- hodnota pH menej ako 5,5.

Sušený trvanlivý tepelne nepracovaný mäsový výrobok spĺňa tieto požiadavky (§ 12 ods. 2 vyhlásky č. 83/2016 Z. z.):

- množstvo kolagénu z celkových bielkovín najviac 11% hmotnosti,
- hodnota pomeru množstva vody k množstvu celkových bielkovín najviac 1,8,
- hodnota pomeru množstva tuku k množstvu celkových bielkovín najviac 2,3,
- hodnota aktivity vody (a_w) najviac 0,89,
- hodnota pH 5,5 až 6,2.

Sušené mäso spĺňa tieto požiadavky (§ 12 ods. 3 vyhlásky č. 83/2016 Z. z.):

- hodnota pomeru množstva vody k množstvu celkových bielkovín najviac 3,4,
- hodnota vodnej aktivity (a_w) najviac 0,90.

Zoznam **vybraných trvanlivých tepelne nepracovaných mäsových výrobkov** s opisom ich zloženia a organoleptických požiadaviek je uvedený v [Prílohe č. 3 vyhlásky č. 83/2016 Z. z.](#) (§ 12 ods. 4 vyhlásky č. 83/2016 Z. z.).

Vybranými trvanlivými tepelne nepracovanými mäsovými výrobkami sú (Príloha č. 3 vyhlásky č. 83/2016 Z. z.):

- Nítran
- Malokarpatská saláma
- Lovecká saláma
- Bratislavská klobása
- Gombasecká klobása
- Tokajská saláma
- Púchovská saláma



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

Názov vybraného trvanlivého tepelne neopracovaného mäsového výrobku **nemožno použiť pre výrobok, ktorý nespĺňa požiadavky** uvedené v Prílohe č. 3 vyhlášky č. 83/2016 Z. z., a to v akejkoľvek odvodenej podobe vrátane zdrobnení a prívlastkov, ktoré by mohli viesť spotrebiteľa do omylu (§ 12 ods. 10 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

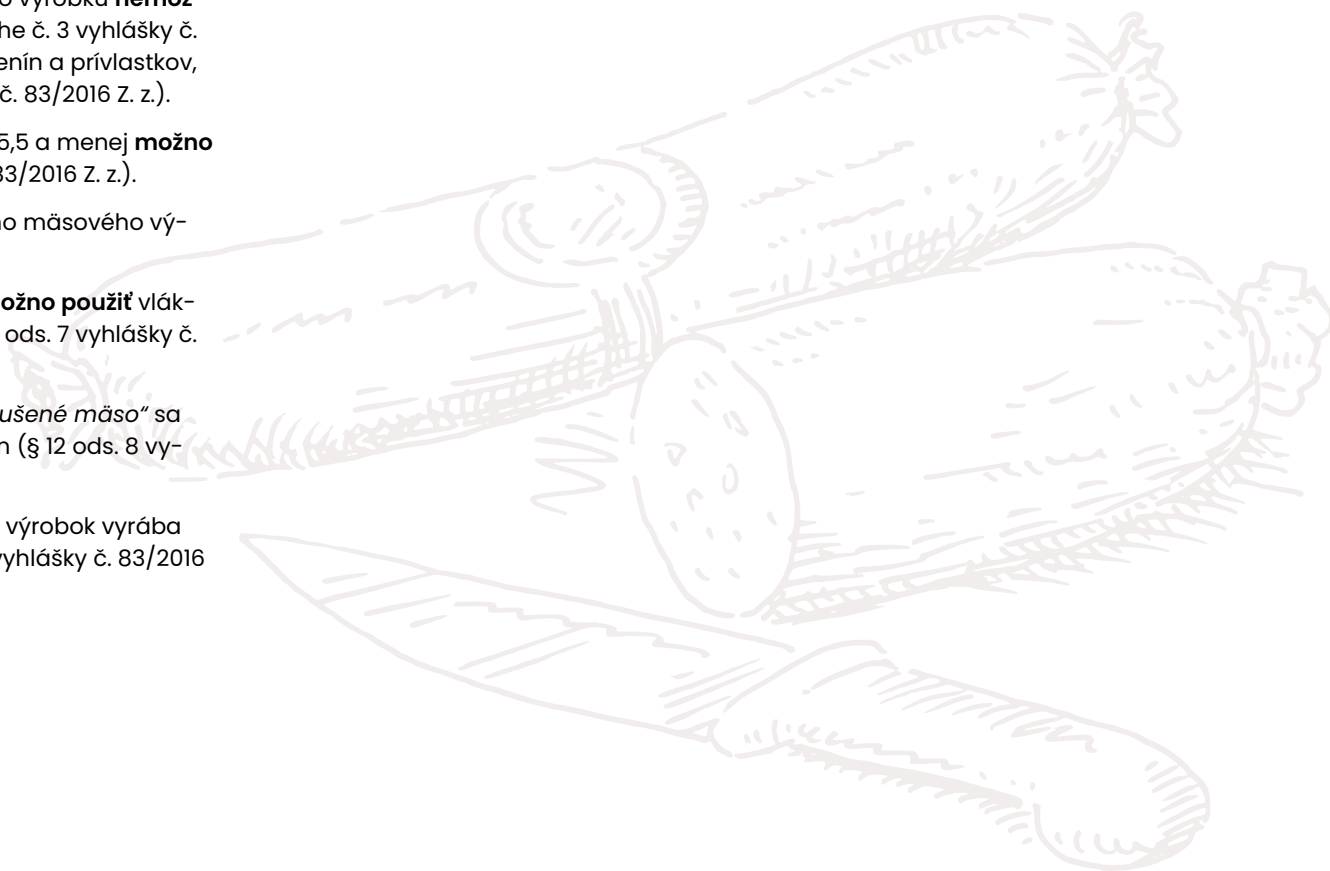
Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok s hodnotou pH 5,5 a menej **možno vyrábať s prídavkom štartovacej kultúry** (§ 12 ods. 5 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Mechanicky separované mäso **nemožno spracúvať** do trvanlivého mäsového výrobku (§ 6 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Do trvanlivého tepelne neopracovaného mäsového výrobku **nemožno použiť** vláknu, nemäsovú bielkovinu a mechanicky separované mäso (§ 12 ods. 7 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Slová „trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok“ alebo „sušené mäso“ sa uvádzajú priamo na obale výrobku, a to v jeho názve alebo za ním (§ 12 ods. 8 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Sušené mäso možno označovať ako sušenú šunku, ak sa mäsový výrobok vyrába z celého bravčového stehna s kosťou alebo bez kosti (§ 12 ods. 9 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

- 1 **Bratislavská klobása** – názov potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. a) nariadenia č. 1169/2011.
- 2 **Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok** – ďalší povinný údaj podľa § 12 ods. 8 vyhlášky č. 83/2016 Z. z. Slová „trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok“ sa uvádzajú priamo na obale výrobku, a to v jeho názve alebo za ním.
- 4 **Zloženie:** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011.
- 7 **Hmotnosť: 250 g** – netto množstvo potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 e) nariadenia č. 1169/2011. Pri trvanlivom tepelne neopracovanom mäsovom výrobku sa netto množstvo potraviny vyjadruje podľa čl. 23 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011 v kilogramoch (kg) alebo gramoch (g). Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku si môže vybrať, či uvedie údaj v kilogramoch alebo gramoch.
- 9 **Kód dávky: 111111** – označenie dávky, do ktorej potravina patrí – povinná informácia podľa vyhlášky č. 243/2015 Z. z.
- 10 **Vyrobené na Slovensku.** – nepovinná informácia o potravine, ktorá predstavuje označenie krajiny pôvodu potraviny.
- 13 **Slovmaso s.r.o., Výrobná 1, 010 01 Bratislava** – meno alebo obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. h) nariadenia č. 1169/2011.

Bratislavská klobása

trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok, údený, fermentovaný

Zloženie: bravčové mäso, bravčová slanina, hovädzie mäso, jedlá soľ, zmes korenín, dextróza, cukor, extrakty korenín, štartovacia kultúra, konzervačná látka: dusitan sodný.

Na 100 g konečného výrobku bolo použitých 145 g mäsa.
Skladujte pri teplote do + 25 °C.

Hmotnosť: 250 g **Minimálna trvanlivosť do 1.2.2026**

Kód dávky: 111111 **Krajina pôvodu základnej zložky:**
Vyrobené na Slovensku. **bravčové mäso: EÚ, hovädzie mäso: EÚ.**

Výživové hodnoty	100g obsahuje
Energia	2288 kJ/553 kcal
Tuky	50,0 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	18,2 g
Sacharidy	1,2 g
- z toho cukry	<0,5 g
Vláknina	
Bielkoviny	23,5 g
Soľ	3,2 g

Slovmaso s.r.o.,
Výrobná 1, 010 01 Bratislava

SK 1111
EÚ

- 3 **Údený, fermentovaný** – povinný sprievodný údaj názvu potraviny podľa Prílohy VI Časť A Bod 1 nariadenia č. 1169/2011.
- 5 **Na 100 g konečného výrobku bolo použitých 145 g mäsa.** – vyjadrenie množstva zložky ako povinný údaj.
- 6 **Skladujte pri teplote do + 25 °C.** – osobitné podmienky skladovania – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011. Trvanlivý mäsový výrobok možno skladovať a uchovávať pri teplote okolitého prostredia (§ 3 ods. 8 písm. b) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).
- 8 **Minimálna trvanlivosť do 1.2.2026** – dátum minimálnej trvanlivosti – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 1169/2011.
- 11 **Krajina pôvodu základnej zložky: bravčové mäso: EÚ, hovädzie mäso: EÚ.** – krajina pôvodu základnej zložky – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. i) nariadenia č. 1169/2011, keďže potravina je označená krajinou pôvodu.
- 12 **Výživové údaje** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. l) nariadenia č. 1169/2011.
- 14 **Identifikačná značka (ová)** – povinná informácia podľa čl. 5 ods. 1 nariadenia č. 853/2004.



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

6. Varený mäsový výrobok

Varený mäsový výrobok je mäsový výrobok z mäsového diela čiastočne zloženého z varenej alebo surovej mäsovej suroviny, ktorou je pečeň, krv, slanina, hydínové mechanicky separované mäso, a prísad, prídavných látok a technologických pomocných látok, ktorý sa pred skončením technologického procesu výroby **tepelne opracuje** (§ 2 písm. v) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Varené mäsové výrobky sa členia na tieto **podskupiny** (§ 3 ods. 11 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.):

- paštéta, mäsová nátierka, mäsový krém, mäsová pena,
- tlačienka, aspikový výrobok,
- jaternica, krvavnička, kaša,
- koncentrovaný mäsový vývar, mäsová polievka.

Paštétou je kráateľný varený mäsový výrobok, mäsová polokonzerva alebo mäsová konzerva (§ 2 písm. k) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Nátierkou je pastovitý rozťierateľný varený mäsový výrobok, do ktorého môže byť pridaná nemäsová vložka, alebo mäsová konzerva z jemne homogenizovaného mäsového diela, do ktorého môže byť pridaná nemäsová vložka (§ 2 písm. j) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Tlačenkou a aspikovým výrobkom sú varené mäsové výrobky z nehomogénneho mäsového diela zloženého z varenej mäsovej suroviny alebo mäsových výrobkov viazaných aspikom alebo gélom, ktoré sú kráateľné vo vychladenom stave (§ 2 písm. aj) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Jaternicou, krvavničkou, kašou, paštétou, mäsovou nátierkou, mäsovým krémom a mäsovou penou sú rozťierateľné alebo kráateľné varené mäsové výrobky jemne ho-

mogénnej až nehomogénnej štruktúry vyrábané predovšetkým z varených mäsových surovín alebo vnútorností, do ktorých možno pridať obilie a výrobky z obilia, a chladenej krvi alebo sušenej krvi (§ 2 písm. ai) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Koncentrovaný mäsový vývar je mäsový výrobok z hovädzích kostí alebo tel'acích kostí, ktorý môže byť s prídavkom koreňovej zeleniny a ochutený jedlou soľou, koreninami, vínom alebo inými deklarovanými zložkami vrátane kúskov mäsa, a ktorý je pripravovaný redukciou objemu varom s cieľom dosiahnutia rôsolovitej konzistencie; na označenie koncentrovaného mäsového vývaru je možné použiť aj pojem demiglacé (§ 2 písm. al) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Mäsová polievka je mäsový výrobok z mäsa alebo kostí zvierat určených na produkciu potravín, ktorý môže byť ochutený jedlou soľou, koreninami alebo inými deklarovanými zložkami (§ 2 písm. am) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Varený mäsový výrobok sa po výrobe ochladí a pri ďalšej manipulácii a umiestňovaní na trh sa udržiava **pri teplote najviac 7 °C** (§ 3 ods. 3 písm. a) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Varený mäsový výrobok sa vystaví vo všetkých častiach tepelnému účinku zodpovedajúcemu pôsobeniu teploty **najmenej 70 °C v trvaní najmenej 10 minút** (§ 3 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Ak sa na výrobu vareného mäsového výrobku použije **mechanicky separované mäso**, uvedie sa v zložení jeho množstvo **v % hmotnosti** (§ 4 ods. 6 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Mechanicky separované mäso z jatočných zvierat a zo zverí možno použiť **do vareného mäsového výrobu** v množstve najviac 10 % hmotnosti z mäsového diela.

Hydínové mechanicky separované mäso možno použiť na výrobu vareného mäsového výrobku v množstve najviac 70 % hmotnosti z mäsového diela (§ 6 ods. 3 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

Ak sa na výrobu mäsového výrobku **použijú vnútornosti**, v označení zloženia sa uvedie druh zvieratá, z ktorého boli vnútornosti získané (§ 4 ods. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Označenie vareného mäsového výrobku v názve slovom „*pečeňový*“ možno použiť, ak na jeho výrobu bolo použitých **aspoň 15 % hmotnosti** pečene jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri z mäsového diela (§ 4 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Do vareného mäsového výrobku možno použiť **bravčovú, husaciu alebo kačaciu krv a krvnú plazmu** v množstve (§ 8 ods. 1 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

- **najviac 20 %** hmotnosti krvi z hmotnosti mäsového diela,
- **najviac 10 %** krvnej plazmy z hmotnosti mäsového diela.

Varený mäsový výrobok vyrobený z jedného druhu hydinového mäsa sa označí **názvom druhu použitého mäsa**. Mäkký mäsový výrobok vyrobený z viacerých druhov hydinového mäsa možno označiť slovom „*hydinový*“ (§ 4 ods. 5 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

- Kuracia tlačienka
- Hydinová tlačienka
- Husacia paštéta

V názve vareného mäsového výrobku alebo v blízkosti jeho názvu sa slovne **uvedie názov podskupiny** podľa § 3 ods. 11 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.

Príklad pre prax

- Údená tlačienka
- Trenčianska jaternica
- Husacia paštéta
- Šunková pena

Okrem tlačienky, aspikového výrobku, jaternice, krvavničky, kaše, paštéty, mäsovej nátierky, mäsového krému a mäsovej peny v názve alebo v blízkosti názvu mäsového výrobku sa uvedú slová „*varený mäsový výrobok*“ (§ 4 ods. 12 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

- Demiglace, varený mäsový výrobok
- Hovädzí vývar, varený mäsový výrobok



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

1 **Bravčová tlačienka** – názov potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. a) nariadenia č. 1169/2011. V názve vareného mäsového výrobku alebo v blízkosti jeho názvu sa slovom uvedie názov podskupiny podľa § 3 ods. 11 vyhlášky č. 83/2016 Z. z. (napr. tlačienka).

3 **Zloženie:** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011.

4 **Plnené do nejedlého obalu.** – povinná informácia o potravine podľa Prílohy VI nariadenia č. 1169/2011. Ak črevá na výrobu údenín nie sú jedlé, musí to byť uvedené.

6 **Spotrebujte do 1.2.2025** – dátum spotreby – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 1169/2011.

8 **Hmotnosť: 250 g** – netto množstvo potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 e) nariadenia č. 1169/2011. Pri varenom mäsovom výrobku sa netto množstvo potraviny vyjadruje podľa čl. 23 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011 v kilogramoch (kg) alebo gramoch (g). Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku si môže vybrať, či uvedie údaj v kilogramoch alebo gramoch.

11 **Slovmaso s.r.o., Výrobná 1, 010 01 Bratislava** – meno alebo obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. h) nariadenia č. 1169/2011.

Bravčová tlačienka

vákuovo balená

Zloženie: varené bravčové mäso 55%, varené bravčové kože, varené bravčové srdce 20%, pitná voda, jedlá soľ, cesnak, koreniny (obsahuje **zeler**), extrakty korenín v rôznom pomere.

Plnené do nejedlého obalu.
Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín.

Spotrebujte do 1.2.2025 | **Skladujte pri teplote do + 7 °C.**

Hmotnosť: 250 kg | **Kód dávky: 111111**

Výživové hodnoty	100g obsahuje
Energia	983 kJ/236 kcal
Tuky	17,8 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	6,8 g
Sacharidy	<1 g
- z toho cukry	0,3 g
Vláknina	
Bielkoviny	19,1 g
Soľ	1,9 g

Slovmaso s.r.o.,
Výrobná 1, 010 01 Bratislava

SK 1111
EÚ

2 **Vákuovo balená** – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011.

5 **Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín.** – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011. S cieľom umožniť primerané skladovanie alebo spotrebu potravín po otvorení balenia sa môžu uviesť podmienky skladovania alebo lehota na spotrebu (čl. 25 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011).

7 **Skladujte pri teplote do + 7 °C.** – osobitné podmienky skladovania – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011. Varený mäsový výrobok sa po výrobe ochladí a pri ďalšej manipulácii a umiestňovaní na trh sa udržiava pri teplote najviac 7 °C (§ 3 ods. 3 písm. a) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

9 **Kód dávky: 111111** – označenie dávky, do ktorej potravina patrí – povinná informácia podľa vyhlášky č. 243/2015 Z. z.

10 **Výživové údaje** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. l) nariadenia č. 1169/2011.

13 **Identifikačná značka (ová)** – povinná informácia podľa čl. 5 ods. 1 nariadenia č. 853/2004.



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

7. Pečený mäsový výrobok

Pečené mäsové výrobky sa členia na tieto podskupiny (§ 3 ods. 12 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.):

- **pečený mäsový výrobok z mäsového diela, mletého mäsa alebo zo sekaného mäsa**

Príklad pre prax

- Pečená sekaná

- **pečené mäso**

Príklad pre prax

- Pečený bravčový bok
- Pečené bravčové koleno

Pečený mäsový výrobok je výrobok tepelne opracovaný pečením alebo inou tepelnou úpravou v kombinácii s pečením (§ 2 písm. m) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.)

- z mäsového diela jemnej homogénnej až nehomogénnej štruktúry,
- z mletého mäsa alebo sekaného mäsa vyrobený zo zrnitého mäsového diela menej homogénnej až nehomogénnej štruktúry.

Pečené mäso je výrobok upečený z jedného kusa mäsa (§ 2 písm. l) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Pečený mäsový výrobok sa po výrobe ochladí a pri ďalšej manipulácii a umiest-

ňovaní na trh sa udržiava **pri teplote najviac 7 °C** (§ 3 ods. 3 písm. a) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Pečený mäsový výrobok sa vystaví vo všetkých častiach tepelnému účinku zodpovedajúcemu pôsobeniu teploty **najmenej 70 °C v trvaní najmenej 10 minút** (§ 3 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Ak sa na výrobu pečeného mäsového výrobku použije **mechanicky separované mäso**, uvedie sa v zložení jeho množstvo **v % hmotnosti** (§ 4 ods. 6 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Mechanicky separované mäso z jatočných zvierat a zo zveri možno použiť **do pečeného mäsového výrobku** v množstve najviac 10 % hmotnosti z mäsového diela.

Hydinové mechanicky separované mäso možno použiť na výrobu pečeného mäsového výrobku v množstve najviac 70% hmotnosti z mäsového diela (§ 6 ods. 3 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Ak v označení názvu mäsového výrobku je uvedený konkrétny druh časti jatočne opracovaného tela zvierat, výrobok sa vyrába z tejto anatomickej časti tela zvierat (§ 3 ods. 5 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

Pečené bravčové koleno, pečený mäsový výrobok

V názve pečeného mäsového výrobku alebo v blízkosti jeho názvu **musia byť uvedené slová „pečený mäsový výrobok“** (§ 4 ods. 11 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

Lahôdková sekaná, pečený mäsový výrobok



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

1 **Pečená sekaná** – názov potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. a) nariadenia č. 1169/2011.

2 **Pečený mäsový výrobok** – ďalší povinný údaj podľa § 4 ods. 11 vyhlášky č. 83/2016 Z. z. V názve pečeného mäsového výrobku alebo v blízkosti jeho názvu musia byť uvedené slová „pečený mäsový výrobok“.

4 **Zloženie:** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011.

6 **Spotrebujte do 1.2.2025** – dátum spotreby – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 1169/2011.

8 **Hmotnosť: 500 g** – netto množstvo potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 e) nariadenia č. 1169/2011. Pri pečenom mäsovom výrobku sa netto množstvo potraviny vyjadruje podľa čl. 23 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011 v kilogramoch (kg) alebo gramoch (g). Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku si môže vybrať, či uvedie údaj v kilogramoch alebo gramoch.

11 **Slovmaso s.r.o., Výrobná 1, 010 01 Bratislava** – meno alebo obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. h) nariadenia č. 1169/2011.

Pečená sekaná
 pečený mäsový výrobok, vákuovo balený

Zloženie: bravčové mäso 75%, bravčový tuk, jedlá soľ, koreniny, stabilizátor E450, antioxidant E300, konzervačná látka E250.
Vhodné pre teplú aj studenú kuchyňu.
Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín.

Spotrebujte do 1.2.2025 **Skladujte pri teplote do + 7 °C.**
Hmotnosť: 500 g **L111111**

Výživové hodnoty	100g obsahuje
Energia	846 kJ/203 kcal
Tuky	13 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	4,5 g
Sacharidy	10 g
- z toho cukry	0,5 g
Vláknina	
Bielkoviny	11 g
Soľ	1,6 g

Slovmaso s.r.o,
 Výrobná 1, 010 01 Bratislava

SK 1111
EÚ

3 **Vákuovo balený** – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011.

5 **Vhodné pre teplú aj studenú kuchyňu.** – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011.

Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín. – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011. S cieľom umožniť primerané skladovanie alebo spotrebu potravín po otvorení balenia sa môžu uviesť podmienky skladovania alebo lehota na spotrebu (čl. 25 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011).

7 **Skladujte pri teplote do + 7 °C.** – osobitné podmienky skladovania – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011. Varený mäsový výrobok sa po výrobe ochladí a pri ďalšej manipulácii a umiestňovaní na trh sa udržiava pri teplote najviac 7 °C (§ 3 ods. 3 písm. a) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

9 **L111111** – označenie dávky, do ktorej potravina patrí – povinná informácia podľa vyhlášky č. 243/2015 Z. z.

10 **Výživové údaje** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. i) nariadenia č. 1169/2011.

12 **Identifikačná značka (ová)** – povinná informácia podľa čl. 5 ods. 1 nariadenia č. 853/2004.





Označovanie mäsových výrobkov

8. Surové solené mäso

Surové solené mäso je výrobok z nasolených celých kusov mäsa a vyúdený studeným dymom alebo teplým dymom do zlatohnedej až sýto gaštanovo hnedočervenej farby; surovým soleným mäsom je **aj tepelne neopracovaná šunka** (§ 2 písm. s) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Šunka je tepelne opracovaný alebo tepelne neopracovaný mäsový výrobok vyrábaný zo stehennej svaloviny jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri; ak ide o šunku z hydínového mäsa, môže byť vyrobená aj z prs (§ 2 písm. af) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Tepelne neopracovaná šunka je mäsový výrobok opracovaný údením studeným dymom alebo teplým dymom a vyrábaný z nasoleného celého kusa stehna alebo jeho ucelenej časti, a ak ide o šunku z hydínového mäsa, aj z prs; možno ju sušiť (§ 2 písm. ah) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Surové solené mäso sa po výrobe ochladí a pri ďalšej manipulácii a umiestňovaní na trh sa udržiava **pri teplote najviac 7 °C** (§ 3 ods. 3 písm. a) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Názvom „šunka“ možno označiť mäsový výrobok podľa § 2 písm. af) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Surové solené mäso sa musí **označiť názvom podskupiny** ako „surové solené mäso“ (§ 13 ods. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Ak v označení názvu mäsového výrobku je uvedený **konkrétny druh časti jatočne opracovaného tela zvierata**, výrobok sa vyrába z tejto anatomickej časti tela zvierata (§ 3 ods. 5 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

Bravčová krkovička, surové solené mäso – toto surové solené mäso musí byť vyrobené z krkovičky

Ak sa daný druh výrobku **údi alebo dekoruje**, uvedie sa v obchodnom názve aj táto technologická operácia (§ 13 ods. 3 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

Údená bravčová krkovička, surové solené mäso

Ak obchodný názov **nezahŕňa informáciu o tom, že výrobok nie je tepelne opracovaný**, informácia o surovom stave výrobku sa uvedie v blízkosti jeho obchodného názvu a zároveň sa uvedie upozornenie na potrebu tepelného opracovania pred konzumáciou.

Príklad pre prax

Údené rolované plece, surové solené mäso. Pred konzumáciou výrobok uvarte.



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

1 **Údené rolované plece** – názov potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. a) nariadenia č. 1169/2011. Ak v označení názvu mäsového výrobku je uvedený konkrétny druh časti jatočne opracovaného tela zvieratá (napr. plece), výrobok sa vyrába z tejto anatomickej časti tela zvieratá (§ 3 ods. 5 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.). Ak sa daný druh výrobku údi alebo dekoruje, uvedie sa v obchodnom názve aj táto technologická operácia (§ 13 ods. 3 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

2 **Surové solené mäso** – ďalší povinný údaj podľa § 13 ods. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z. Surové solené mäso sa musí označiť názvom podskupiny ako „surové solené mäso“.

4 **Zloženie:** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011.c

6 **Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín.** – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011. S cieľom umožniť primerané skladovanie alebo spotrebu potravín po otvorení balenia sa môžu uviesť podmienky skladovania alebo lehota na spotrebu (čl. 25 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011).

7 **Spotrebujte do 1.2.2025** – dátum spotreby – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 1169/2011.

9 **Hmotnosť: 500 g** – netto množstvo potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 e) nariadenia č. 1169/2011. Pri pečenom mäsovom výrobku sa netto množstvo potraviny vyjadruje podľa čl. 23 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011 v kilogramoch (kg) alebo gramoch (g). Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku si môže vybrať, či uvedie údaj v kilogramoch alebo gramoch.

12 **Slovmaso s.r.o., Výrobná 1, 010 01 Bratislava** – meno alebo obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. h) nariadenia č. 1169/2011.

Údené rolované plece

• surové solené mäso, vákuovo balené

Zloženie: bravčové plece bez kosti 70%, pitná voda, jedlá soľ, stabilizátory: difosforečnany, trifosforečnany, dextróza, aróma, extrakty korenín, konzervačná látka: dusitan sodný.

Pred konzumáciou výrobok uvarte.

Výrobok konzumujte po odstránení sieťky.

Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín.

Spotrebujte do 1.2.2025

Skladujte pri teplote do + 7 °C.

Hmotnosť: 500 g

Kód dávky: 11111

Výživové hodnoty	100g obsahuje
Energia	496 kJ/ 119 kcal
Tuky	6,6 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	2,7 g
Sacharidy	<0,5 g
- z toho cukry	<0,5 g
Vláknina	
Bielkoviny	13 g
Soľ	3,1 g

Slovmaso s.r.o.,
Výrobná 1, 010 01 Bratislava

SK 1111
EÚ

3 **vákuovo balené** – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011.

5 **Pred konzumáciou výrobok uvarte.** – ďalší povinný údaj podľa § 13 ods. 3 vyhlášky č. 83/2016 Z. z. Ak obchodný názov nezahŕňa informáciu o tom, že výrobok nie je tepelne opracovaný, informácia o surovom stave výrobku sa uvedie v blízkosti jeho obchodného názvu a zároveň sa uvedie upozornenie na potrebu tepelného opracovania pred konzumáciou.

Výrobok konzumujte po odstránení sieťky. – návod na použitie – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. j) nariadenia č. 1169/2011.

8 **Skladujte pri teplote do + 7 °C.** – osobitné podmienky skladovania – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011. Varený mäsový výrobok sa po výrobe ochladí a pri ďalšej manipulácii a umiestňovaní na trh sa udržiava pri teplote najviac 7 °C (§ 3 ods. 3 písm. a) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

10 **11111** – označenie dávky, do ktorej potravina patrí – povinná informácia podľa vyhlášky č. 243/2015 Z. z.

11 **Výživové údaje** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. l) nariadenia č. 1169/2011.

13 **Identifikačná značka (ová)** – povinná informácia podľa čl. 5 ods. 1 nariadenia č. 853/2004.



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

9. Tepelne opracované solené mäso

Tepelne opracované solené mäso je výrobok z nasolených celých kusov mäsa; tepelne opracovaným soleným mäsom je aj tepelne opracovaná šunka, (§ 2 písm. o) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Šunka je tepelne opracovaný alebo tepelne neopracovaný mäsový výrobok vyrábaný zo stehennej svaloviny jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri; ak ide o šunku z hydinového mäsa, môže byť vyrobená aj z prs (§ 2 písm. af) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Tepelne opracovaná šunka je mäsový výrobok opracovaný údením horúcim dymom alebo varením a vyrábaný z nasoleného celistvého kusa stehennej svaloviny, a ak ide o šunku z hydinového mäsa, aj z prs; ak sa plní do technologického obalu, môže sa upraviť na menšie kusy (§ 2 písm. ag) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Tepelne opracované solené mäso sa po výrobe ochladí a pri ďalšej manipulácii a umiestňovaní na trh sa udržiava **pri teplote najviac 7 °C** (§ 3 ods. 3 písm. a) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Tepelne opracované solené mäso sa vystaví vo všetkých častiach tepelnému účinku zodpovedajúcemu pôsobeniu teploty **najmenej 70 °C v trvaní najmenej 10 minút** (§ 3 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Ak v označení názvu mäsového výrobku je uvedený **konkrétny druh časti jatočne opracovaného tela zvieratá**, výrobok sa vyrába z tejto anatomickej časti tela zvieratá (§ 3 ods. 5 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Názvom „šunka“ možno označiť mäsový výrobok podľa § 2 písm. af) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Tepelne opracované solené mäso sa musí **označiť názvom podskupiny** ako „*tepelne opracované solené mäso*“ (§ 13 ods. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Tepelne opracované solené mäso vyrobené z jedného druhu hydinového mäsa sa označí **názvom druhu použitého mäsa**.

Príklad pre prax

- Morčacia šunka
- Kuracia šunka

Tepelne opracované solené mäso vyrobené z viacerých druhov hydinového mäsa možno označiť slovom „*hydinový*“ (§ 4 ods. 5 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

Hydinová šunka

V názve tepelne opracovanej šunky alebo v blízkosti jej názvu sa uvedie **jej kvalitatívna trieda**, a to „šunka špeciál“, „šunka výberová“ alebo „šunka štandard“. Podľa množstva obsahu čistých svalových bielkovín sa tepelne opracovaná šunka označí ako šunka (§ 13 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.):

- špeciál, ktorá obsahuje **najmenej 16 % hmotnosti** čistých svalových bielkovín
- výberová, ktorá obsahuje **najmenej 13 % hmotnosti** čistých svalových bielkovín
- štandard, ktorá obsahuje **najmenej 10 % hmotnosti** čistých svalových bielkovín



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

Čistá svalová bielkovina je rozdiel medzi množstvom celkovej bielkoviny a množstvom bielkoviny spojivového tkaniva a pridanej nemäsovej bielkoviny (§ 2 písm. z) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.). Obsah čistých svalových bielkovín sa stanovuje laboratórnym rozborom.

Príklad pre prax

- Detská šunka, šunka špeciál, tepelne opracované solené mäso
- Šunka Orion, šunka výberová, tepelne opracované solené mäso
- Zvolenská šunka, šunka štandard, tepelne opracované solené mäso

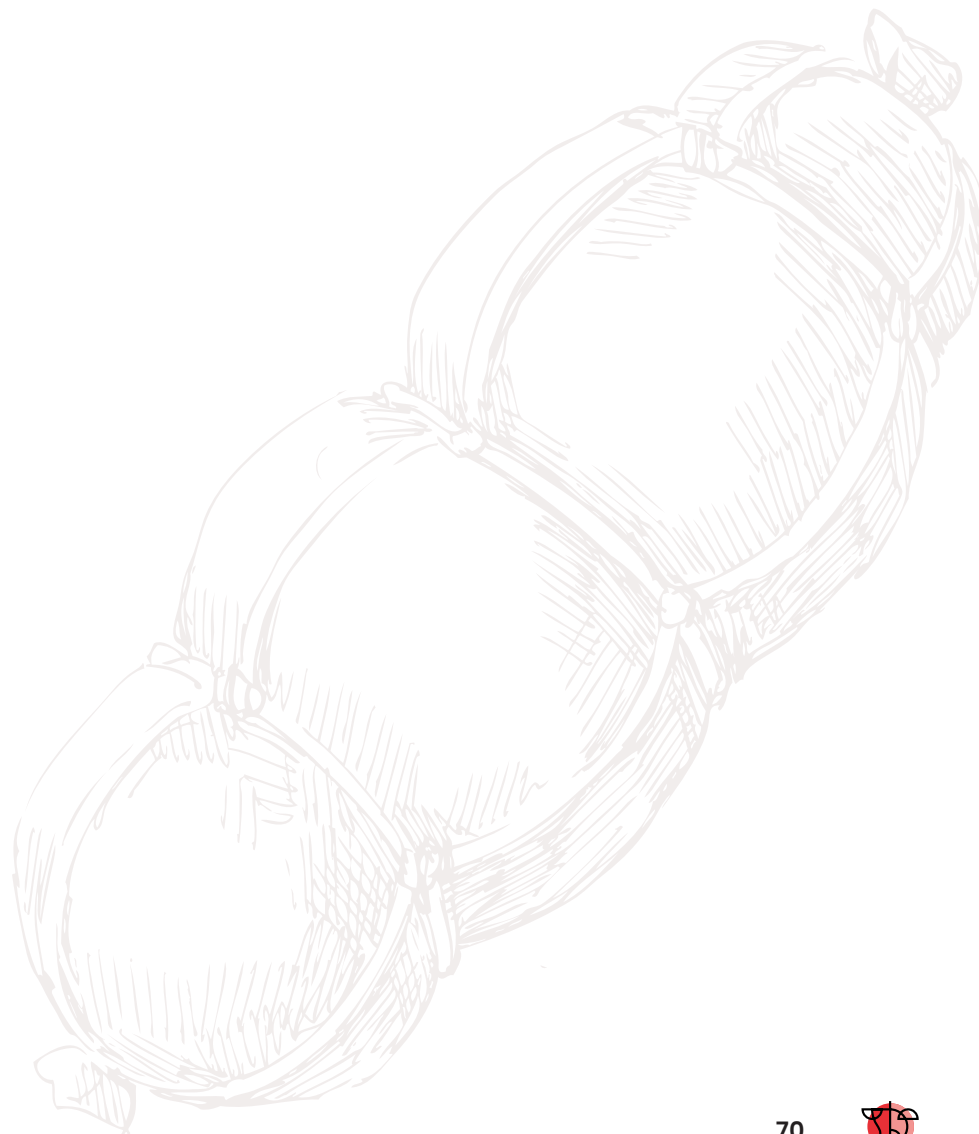
Pri výrobe šunky špeciál a šunky výberovej **nemožno použiť vlákninu a nemäsovú bielkovinu** (§ 13 ods. 1 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Nemäsová bielkovina je bielkovina pridaná do mäsového výrobku, ktorá nepochádza z častí jatočného zvierťa alebo hydiny (§ 2 písm. y) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Ak sa daný druh výrobku **údi alebo dekoruje**, uvedie sa v obchodnom názve aj táto technologická operácia.

Príklad pre prax

Údená šunka, šunka špeciál, tepelne opracované solené mäso



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

1 **Detská šunka** – názov potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. a) nariadenia č. 1169/2011.

2 **Šunka špeciál** – ďalší povinný údaj podľa § 13 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z. V názve tepelne opracovanej šunky alebo v blízkosti jej názvu sa uvedie jej kvalitatívna trieda, a to „šunka špeciál“, „šunka výberová“ alebo „šunka štandard“. Podľa množstva obsahu čistých svalových bielkovín sa tepelne opracovaná šunka označí ako šunka.

4 **Balené v ochrannej atmosfére** – dodatočný povinný údaj podľa prílohy III nariadenia č. 1169/2011.

5 **Zloženie:** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011.

7 **Spotrebujte do 1.2.2025** – dátum spotreby – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 1169/2011.

9 **Hmotnosť: 100 g** – netto množstvo potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 e) nariadenia č. 1169/2011. Pri tepelne opracovanom solenom mäse sa netto množstvo potraviny vyjadruje podľa čl. 23 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011 v kilogramoch (kg) alebo gramoch (g). Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku si môže vybrať, či uvedie údaj v kilogramoch alebo gramoch.

13 **Slovmaso s.r.o., Výrobná 1, 010 01 Bratislava** – meno alebo obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. h) nariadenia č. 1169/2011.

Detská šunka

šunka špeciál, krájaná
Balené v ochrannej atmosfére.

Zloženie: : bravčové stehno 92%, voda, soľ, stabilizátory: dusitan sodný, difosforečnany, antioxidanty: mliečnan sodný, askorban sodný, arómy, modifikovaný škrob, dextróza, kvasničný extrakt.

Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín

Spotrebujte do 1.2.2025 Skladujte pri teplote do + 7 °C.

Hmotnosť: 100 g Kód dávky: 111111

Výrobok je vhodný pre deti od troch rokov.

Výživové hodnoty	100g obsahuje
Energia	417 kJ / 99 kcal
Tuky	1,8 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	0,6 g
Sacharidy	1,3 g
- z toho cukry	0,6 g
Vláknina	
Bielkoviny	19,3 g
Soľ	1,8 g

Slovmaso s.r.o.,
Výrobná 1, 010 01 Bratislava

SK 1111
EÚ

3 **krájaná** – povinný sprievodný údaj názvu potraviny podľa Prílohy VI Časť A Bod 1 nariadenia č. 1169/2011 poskytovaný ako nepovinná informácia o potravine.

6 **Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín.** – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011. S cieľom umožniť primerané skladovanie alebo spotrebu potravín po otvorení balenia sa môžu uviesť podmienky skladovania alebo lehota na spotrebu (čl. 25 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011).

8 **Skladujte pri teplote do + 7 °C.** – osobitné podmienky skladovania – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011. Varený mäsový výrobok sa po výrobe ochladí a pri ďalšej manipulácii a umiestňovaní na trh sa udržiava pri teplote najviac 7 °C (§ 3 ods. 3 písm. a) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

10 **Kód dávky: 111111** – označenie dávky, do ktorej potravina patrí – povinná informácia podľa vyhlášky č. 243/2015 Z. z.

11 **Výrobok je vhodný pre deti od troch rokov** – nepovinná informácia podľa nariadenia 1169/2011. Odporúča sa uviesť z dôvodu jasného odlíšenia výrobku od potravín určených pre dojčatá a malé deti (Výnos z 25.07.2007 č. 16826/2007-OL)

12 **Výživové údaje** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. l) nariadenia č. 1169/2011.

14 **Identifikačná značka (ová)** – povinná informácia podľa čl. 5 ods. 1 nariadenia č. 853/2004.



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

- 1 **Údené bravčové karé** – názov potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. a) nariadenia č. 1169/2011.
- 2 **Tepelne opracované solené mäso** – ďalší povinný údaj podľa § 13 ods. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z. Tepelne opracované solené mäso sa musí označiť názvom podskupiny ako „tepelne opracované solené mäso“.
- 4 **Zloženie:** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011.
- 6 **Spotrebujte do 1.2.2025** – dátum spotreby – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 1169/2011.
- 8 **Hmotnosť: 1,2 kg** – netto množstvo potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 e) nariadenia č. 1169/2011. Pri tepelne opracovanom solenom mäse sa netto množstvo potraviny vyjadruje podľa čl. 23 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011 v kilogramoch (kg) alebo gramoch (g). Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku si môže vybrať, či uvedie údaj v kilogramoch alebo gramoch.
- 11 **Slovmaso s.r.o, Výrobná 1, 010 01 Bratislava** – meno alebo obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. h) nariadenia č. 1169/2011.

Údené bravčové karé

tepelne opracované solené mäso,
vákuovo balené

Zloženie: bravčové plece bez kostí 70%, pitná voda, jedlá soľ, stabilizátory: difosforečnany, trifosforečnany, dextróza, zahusťovadlá: karagénan, guma tara, antioxidant: erythorban sodný, želirujúca látka: chlorid draselný, aróma, extrakty korenín, konzervačná látka: dusitan sodný.

Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín

Spotrebujte do 1.2.2025

Skladujte pri teplote do + 7 °C.

Hmotnosť: 1,2 kg

Kód dávky: 111111

Výživové hodnoty	100g obsahuje
Energia	496 kJ / 119 kcal
Tuky	6,6 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	2,7 g
Sacharidy	<0,5 g
- z toho cukry	<0,5 g
Vláknina	0 g
Bielkoviny	13 g
Soľ	3,1 g

Slovmaso s.r.o,
Výrobná 1, 010 01 Bratislava

SK 1111
EÚ

- 3 **vákuovo balené** – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011.
- 5 **Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín.** – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011. S cieľom umožniť primerané skladovanie alebo spotrebu potravín po otvorení balenia sa môžu uviesť podmienky skladovania alebo lehota na spotrebu (čl. 25 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011).
- 7 **Skladujte pri teplote do + 7 °C.** – osobitné podmienky skladovania – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011. Tepelne opracované solené mäso sa po výrobe ochladí a pri ďalšej manipulácii a umiestňovaní na trh sa udržiava pri teplote najviac 7 °C (§ 3 ods. 3 písm. a) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).
- 9 **Kód dávky: 111111** – označenie dávky, do ktorej potravina patrí – povinná informácia podľa vyhlášky č. 243/2015 Z. z.
- 10 **Výživové údaje** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. l) nariadenia č. 1169/2011.
- 12 **Identifikačná značka (ovál)** – povinná informácia podľa čl. 5 ods. 1 nariadenia č. 853/2004.





Označovanie mäsových výrobkov

10. Tepelne opracovaná slanina

Tepelne opracovaná slanina je výrobok vyrábaný tepelným opracovaním z nasolených celých kusov surovej chrbtovej slaniny alebo vykostených bokov; tepelne opracovanou slaninou je aj varený bravčový lalok (§ 2 písm. p) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Tepelne opracovanou slaninou **môže byť**:

- tepelne opracovaná chrbtová slanina,
- tepelne opracovaný vykostený bravčový bok alebo
- varený bravčový lalok.

Podmienky skladovania **nie sú stanovené** právnou úpravu, určuje ich výrobca.

Tepelne opracované solené mäso sa vystaví vo všetkých častiach tepelnému účinku zodpovedajúcemu pôsobeniu teploty **najmenej 70 °C v trvaní najmenej 10 minút** (§ 3 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Ak v označení názvu mäsového výrobku je uvedený **konkrétny druh časti jatočne opracovaného tela zvierťa**, výrobok sa vyrába z tejto anatomickej časti tela zvierťa (§ 3 ods. 5 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

Bravčový lalok, tepelne opracovaná slanina – tento výrobok musí byť vyrobený z bravčového laloku.

Tepelne opracovaná slanina sa musí **označiť názvom podskupiny** ako „*tepelne opracovaná slanina*“ (§ 13 ods. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

Paprikový lalok, tepelne opracovaná slanina

Namiesto označenia „mäso“ možno uvádzať aj označenie **konkrétneho trhového druhu mäsa**.

Príklad pre prax

Údený bravčový bok bez kosti, tepelne opracovaná slanina



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

1 **Paprikový lalok** – názov potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. a) nariadenia č. 1169/2011.

2 **tepelne opracovaná slanina** – ďalší povinný údaj podľa § 13 ods. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z. Tepelne opracovaná slanina sa musí označiť názvom podskupiny ako „tepelne opracovaná slanina“.

4 **Zloženie:** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011.

6 **Spotrebujte do 1.2.2025** – dátum spotreby – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 1169/2011.

8 **Hmotnosť: 0,350 g** – netto množstvo potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 e) nariadenia č. 1169/2011. Pri tepelne opracovanej slanine sa netto množstvo potraviny vyjadruje podľa čl. 23 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011 v kilogramoch (kg) alebo gramoch (g). Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku si môže vybrať, či uvedie údaj v kilogramoch alebo gramoch.

11 **Slovmaso s.r.o, Výrobná 1, 010 01 Bratislava** – meno alebo obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. h) nariadenia č. 1169/2011.

Paprikový lalok

tepelne opracovaná slanina, vákuovo balená

Zloženie: varený bravčový lalok 97%, jedlá soľ, paprika sladká mletá 1%.

Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín.

Spotrebujte do 1.2.2025 Skladujte pri teplote do + 7 °C.

Hmotnosť: 0,350 kg Kód dávky: 111111

Výživové hodnoty	100g obsahuje
Energia	1946 kJ / 472 kcal
Tuky	47 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	16 g
Sacharidy	1,1 g
- z toho cukry	0,5 g
Vláknina	0 g
Bielkoviny	11 g
Soľ	2 g

Slovmaso s.r.o,
Výrobná 1, 010 01 Bratislava

SK 1111
EÚ

3 **vákuovo balená** – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011.

5 **Po narušení obalu spotrebujte do 48 hodín.** – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011. S cieľom umožniť primerané skladovanie alebo spotrebu potravín po otvorení balenia sa môžu uviesť podmienky skladovania alebo lehota na spotrebu (čl. 25 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011).

7 **Skladujte pri teplote do + 7 °C.** – osobitné podmienky skladovania – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011. Podmienky skladovania nie sú stanovené právnou úpravou, určuje ich výrobca.

9 **Kód dávky: 111111** – označenie dávky, do ktorej potravina patrí – povinná informácia podľa vyhlášky č. 243/2015 Z. z.

10 **Výživové údaje** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. l) nariadenia č. 1169/2011.

12 **Identifikačná značka (ovál)** – povinná informácia podľa čl. 5 ods. 1 nariadenia č. 853/2004.



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

11. Údená slanina

Údená slanina vrátane údeného bravčového laloku je výrobok z nasolených celých kusov surovej chrbtovej slaniny alebo vykostených bokov bez kože alebo s kožou údený teplým dymom alebo studeným dymom (§ 2 písm. t) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Údenou slaninou **môže byť**:

- údený bravčový lalok,
- vykostený údený bravčový bok bez kože alebo s kožou alebo
- údená chrbtová slanina.

Údená slanina sa po výrobe ochladí a pri ďalšej manipulácii a umiestňovaní na trh sa udržiava **pri teplote najviac 12 °C** (§ 3 ods. 3 písm. b) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Údená slanina sa musí **označiť názvom podskupiny** ako „údená slanina“, **okrem prípadu**, ak názov výrobku už obsahuje výraz „údená slanina“ (§ 13 ods. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

- Údený bravčový lalok, údená slanina
- Domáci údený bok, údená slanina

Ak sa daný druh výrobku **údi alebo dekoruje**, uvedie sa v obchodnom názve aj táto technologická operácia.

Príklad pre prax

Údená bravčová slanina s rascou



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

1

Údená slanina s kožou s rascou – názov potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. a) nariadenia č. 1169/2011. Údená slanina sa musí označiť názvom podskupiny ako „údená slanina“, okrem prípadu, ak názov výrobku už obsahuje výraz „údená slanina“ (§ 13 ods. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

2

Zloženie: – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011.

4

Spotrebujte do 1.2.2025 – dátum spotreby – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 1169/2011.

6

Hmotnosť: 0,5 kg – netto množstvo potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 e) nariadenia č. 1169/2011. Pri údení slaniny sa netto množstvo potraviny vyjadruje podľa čl. 23 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011 v kilogramoch (kg) alebo gramoch (g). Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku si môže vybrať, či uvedie údaj v kilogramoch alebo gramoch.

9

Slovmaso s.r.o, Výrobná 1, 010 01 Bratislava – meno alebo obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. h) nariadenia č. 1169/2011.

Údená slanina s kožou s rascou

Zloženie: chrbtová slanina 98%, jedlá soľ, rascas celá 0,5%.

Po narušení obalu spotrebujte do 72 hodín.

Spotrebujte do 1.2.2025

Skladujte pri teplote do +12 °C.

Hmotnosť: 0,5 kg

Kód dávky: 111111

Výživové hodnoty	100g obsahuje
Energia	3454 kJ / 840 kcal
Tuky	92,2 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	32,5 g
Sacharidy	0 g
- z toho cukry	0 g
Vláknina	0 g
Bielkoviny	2,5 g
Soľ	0,9 g

Slovmaso s.r.o,
Výrobná 1, 010 01 Bratislava

SK 1111
EÚ

3

Po narušení obalu spotrebujte do 72 hodín. – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011. S cieľom umožniť primerané skladovanie alebo spotrebu potravín po otvorení balenia sa môžu uviesť podmienky skladovania alebo lehota na spotrebu (čl. 25 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011).

5

Skladujte pri teplote do +12 °C. – osobitné podmienky skladovania – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011. Údená slanina sa po výrobe ochladí a pri ďalšej manipulácii a umiestňovaní na trh sa udržiava pri teplote najviac 12 °C (§ 3 ods. 3 písm. b) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

7

Kód dávky: 111111 – označenie dávky, do ktorej potravina patrí – povinná informácia podľa vyhlášky č. 243/2015 Z. z.

8

Výživové údaje – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. l) nariadenia č. 1169/2011.

10

Identifikačná značka (ovál) – povinná informácia podľa čl. 5 ods. 1 nariadenia č. 853/2004.



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

12. Mäsová polokonzerva a mäsová konzerva

Mäsová polokonzerva je pasterizovaný mäsový výrobok nepriedušne uzavretý v pevnom obale (§ 2 písm. w) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

V označení mäsovej polokonzervy sa uvádzajú **aj podmienky jej skladovania** (§ 14 ods. 5 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Mäsová polokonzerva sa po výrobe ochladí a pri ďalšej manipulácii a umiestňovaní na trh sa udržiava **pri teplote najviac 7 °C** (§ 3 ods. 3 písm. a) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

V názve mäsovej polokonzervy alebo v blízkosti jej názvu **sa musí uviesť označenie** slovom „polokonzerva“ alebo „pasterizované“ (§ 14 ods. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

- Pečeňová paštéta, polokonzerva
- Pečeňová paštéta, pasterizované

Ak v označení názvu mäsového výrobku je uvedený **konkrétny druh časti jatočne opracovaného tela zvierťa**, výrobok sa vyrába z tejto anatomickej časti tela zvierťa (§ 3 ods. 5 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Ak sa na výrobu mäsového výrobku **použijú vnútornosti**, v označení **zloženia sa uvedie druh zvierťa**, z ktorého boli vnútornosti získané (§ 4 ods. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

Pečeňová paštéta, polokonzerva.

Zloženie: bravčová slanina, bravčová pečeň 20%,...

Označenie mäsovej polokonzervy v názve slovom „pečeňový“ možno použiť, ak na jeho výrobu bolo použitých **aspoň 15 % hmotnosti** pečene jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri z mäsového diela (§ 4 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Ak sa na výrobu mäsovej polokonzervy použije **mechanicky separované mäso**, uvedie sa v zložení jeho množstvo **v % hmotnosti** (§ 4 ods. 6 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Mäsový výrobok použitý ako náplň mäsovej polokonzervy spĺňa požiadavky identické s individuálnymi požiadavkami pre každý druh mäsového výrobku (§ 14 ods. 1 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

Utopence v polokonzerve. Utopence musia spĺňať požiadavky pre mäkké mäsové výrobky.

Ak je mäsová polokonzerva **s nálevom alebo s iným tekutým alebo viskóznym prostredím**, v obchodnom názve sa uvedie označenie tohto prostredia (§ 14 ods. 3 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.). V označení mäsovej polokonzervy s nálevom alebo s iným tekutým alebo viskóznym prostredím sa uvedie pevný podiel po odkvapkani nálevu alebo iného prostredia; ak je prostredie také viskózne, že samo neodkvapkáva, tento



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

údaj sa uviesť nemusí (§ 14 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Mäsová konzerva je mäsový výrobok nepriedušne uzavretý v pevnom obale a sterilizovaný s hodnotou účinnosti sterilizácie (Fo) vyššou ako 3 (§ 2 písm. x) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Mäsovú konzervu možno skladovať a uchovávať **pri teplote okolitého prostredia, pričom je chránená pred mrazom** (§ 8 ods. 8 písm. c) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Mäsová konzerva sa skladuje v čistom, suchom, vetranom sklade chránenom pred priamym slnečným žiarením a pred mrazom (§ 15 ods. 3 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

Skladujte v suchu, chráňte pred priamym slnečným žiarením.

V názve mäsovej konzervy alebo v blízkosti jej názvu sa uvedie označenie „konzerva“ alebo „sterilizované“ (§ 15 ods. 5 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Mäsová konzerva sa označuje povinne **názvom podskupiny** podľa § 3 ods. 14 vyhlášky č. 83/2016 Z. z. (§ 15 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Mäsové konzervy sa členia na tieto druhy (§ 3 ods. 14 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.):

- hovädzie mäso vo vlastnej šťave,
- bravčové mäso vo vlastnej šťave,
- luncheon meat,
- pečeňová paštéta,
- bôčiková nátierka,
- ostatné mäsové konzervy, napríklad mäsová nátierka, mäsový krém.

Ak sa na výrobu mäsového výrobku **použijú vnútornosti**, v označení zloženia sa uvedie druh zvierata, z ktorého boli vnútornosti získané (§ 4 ods. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Označenie mäsovej konzervy v názve slovom „*pečeňový*“ možno použiť, ak na jeho výrobu bolo použitých **aspoň 15 % hmotnosti** pečene jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri z mäsového diela (§ 4 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Ak sa na výrobu mäsovej konzervy použije **mechanicky separované mäso**, uvedie sa v zložení jeho množstvo **v % hmotnosti** (§ 4 ods. 6 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Hydinové mechanicky separované mäso možno použiť na výrobu mäsovej konzervy v množstve najviac 70% hmotnosti z mäsového diela (§ 6 ods. 3 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Zoznam **vybraných mäsových konzerv** s opisom ich zloženia a požiadaviek na ich výrobu je uvedený v [Prílohe č. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.](#) (§ 15 ods. 1 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Vybranými mäsovými konzervami sú (Príloha č. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.):

- Hovädzie mäso vo vlastnej šťave
- Bravčové mäso vo vlastnej šťave
- Luncheon meat
- Pečeňová paštéta
- Bôčiková nátierka

Suroviny sa naplnia do obalov, ktoré sa po uzatvorení sterilizujú a ochladia; výrobok možno skladovať **pri teplote prostredia** (§ 15 ods. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

V označení hovädzieho mäsa vo vlastnej šťave a bravčového mäsa vo vlastnej šťave sa **musí uviesť hmotnosť pevného mäsového** podielu pred sterilizáciou (§ 15 ods. 6 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

1 **Pečeňová paštéta** – názov potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. a) nariadenia č. 1169/2011. Označenie mäsovej polokonzervy v názve slovom „pečeňový“ možno použiť, ak na jeho výrobu bolo použitých aspoň 15 % hmotnosti pečene jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri z mäsového diela (§ 4 ods. 4 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

3 **Zloženie:** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011.

5 **Spotrebujte do 1.2.2025** – dátum spotreby – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 1169/2011.

7 **Hmotnosť: 140 g** – netto množstvo potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 e) nariadenia č. 1169/2011. Pri mäsovej polokonzerve sa netto množstvo potraviny vyjadruje podľa čl. 23 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011 v kilogramoch (kg) alebo gramoch (g). Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku si môže vybrať, či uvedie údaj v kilogramoch alebo gramoch.

10 **Slovmaso s.r.o, Výrobná 1, 010 01 Bratislava** – meno alebo obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. h) nariadenia č. 1169/2011.

Pečeňová paštéta polokonzerva

Zloženie: bravčová slanina 52%, bravčová pečeň 26%, voda, jedlá soľ, stabilizátor: E1450, antioxidant E300, koreniny, extrakty korenín.

Po otvorení spotrebujte do 48 hodín.

Spotrebujte do 1.2.2025

Skladujte pri teplote do +7 °C.

Hmotnosť: 140 g

Kód dávky: 111111

Výživové hodnoty	100g obsahuje
Energia	1815 kJ / 439,7 kcal
Tuky	43 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	16,5 g
Sacharidy	3,12 g
- z toho cukry	1,13 g
Vláknina	0 g
Bielkoviny	9,16 g
Soľ	1,42 g

Slovmaso s.r.o,
Výrobná 1, 010 01 Bratislava

SK 1111
EÚ

2 **polokonzerva** – ďalší povinný údaj podľa § 14 ods. 2 vyhlášky č. 83/2016 Z. z. V názve mäsovej polokonzervy alebo v blízkosti jej názvu sa musí uviesť označenie slovom „polokonzerva“ alebo „pasterizované“.

4 **Po otvorení spotrebujte do 48 hodín.** – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011. S cieľom umožniť primerané skladovanie alebo spotrebu potravín po otvorení balenia sa môžu uviesť podmienky skladovania alebo lehota na spotrebu (čl. 25 ods. 2 nariadenia č. 1169/2011)..

6 **Skladujte pri teplote do +7 °C.** – osobitné podmienky skladovania – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011. Podmienky skladovania nie sú stanovené právnu úpravu, určuje ich výrobca. V označení mäsovej polokonzervy sa uvádzajú aj podmienky jej skladovania (§ 14 ods. 5 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.). Mäsová polokonzerva sa po výrobe ochladí a pri ďalšej manipulácii a umiestňovaní na trh sa udržiava pri teplote najviac 7 °C (§ 3 ods. 3 písm. a) vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

8 **Kód dávky: 111111** – označenie dávky, do ktorej potravina patrí – povinná informácia podľa vyhlášky č. 243/2015 Z. z.

9 **Výživové údaje** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. l) nariadenia č. 1169/2011.

11 **Identifikačná značka (ovál)** – povinná informácia podľa čl. 5 ods. 1 nariadenia č. 853/2004.





Označovanie mäsových výrobkov

13. Ostatný mäsový výrobok

Mäsový výrobok, ktorý nemožno zaradiť do skupín podľa § 3 ods. 9 vyhlášky č. 83/2018 Z. z. sa **v názve alebo v blízkosti názvu** musí označiť slovami „ostatný mäsový výrobok“ (§ 4 ods. 10 vyhlášky č. 83/2016 Z. z.).

Príklad pre prax

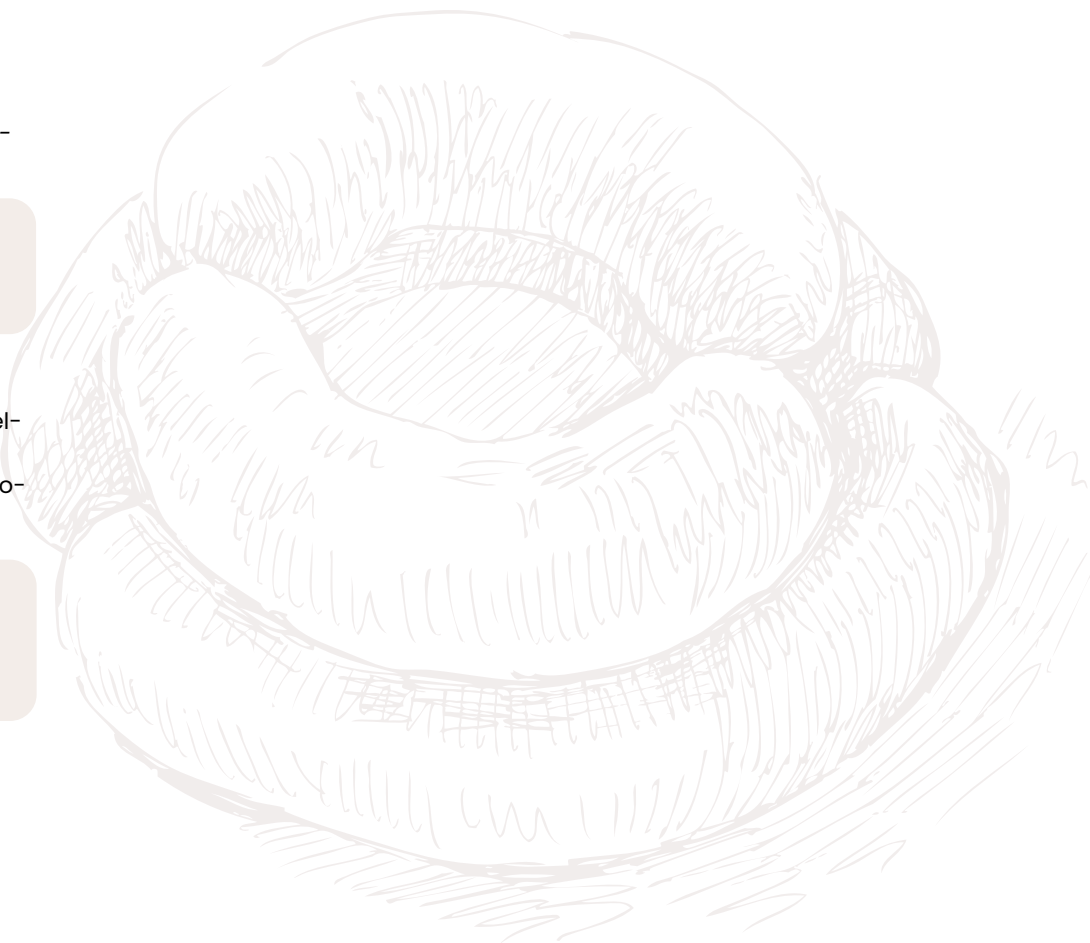
Vianočná klobása, ostatný mäsový výrobok.

Podmienky skladovania **nie sú stanovené** právnou úpravu, určuje ich výrobca.

Odporúča sa na označení ostatného mäsového výrobku uviesť či sa jedná o tepelne opracovaný alebo tepelne neopracovaný mäsový výrobok. V prípade tepelne neopracovaných výrobkov je vhodné uviesť aj informáciu pre spotrebiteľa, že výrobok je potrebné pred konzumáciou tepelne upraviť.

Príklad pre prax

Údená vianočná klobása, ostatný mäsový výrobok, tepelne neopracovaný.
„Spotrebujte po uvarení.“ alebo „Pred konzumáciou výrobok uvarte.“



IV.

Označovanie mäsových výrobkov

1 **Vianočná klobása** – názov potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. a) nariadenia č. 1169/2011.

2 **ostatný mäsový výrobok** – ďalší povinný údaj podľa § 4 ods. 10 vyhlášky č. 83/2016 Z. z. Mäsový výrobok, ktorý nemožno zaradiť do skupín podľa § 3 ods. 9 vyhlášky č. 83/2016 Z. z. sa v názve alebo v blízkosti názvu musí označiť slovami „ostatný mäsový výrobok“.

5 **Zloženie:** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011.

7 **Spotrebujte do 1.3.2025** – dátum spotreby – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. f) nariadenia č. 1169/2011.

9 **Hmotnosť: 250 g** – netto množstvo potraviny – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 e) nariadenia č. 1169/2011. Pri ostatnom mäsovom výrobku sa netto množstvo potraviny vyjadruje podľa čl. 23 ods. 1 písm. b) nariadenia č. 1169/2011 v kilogramoch (kg) alebo gramoch (g). Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku si môže vybrať, či uvedie údaj v kilogramoch alebo gramoch.

12 **Slovmaso s.r.o, Výrobná 1, 010 01 Bratislava** – meno alebo obchodné meno a adresa prevádzkovateľa potravinárskeho podniku – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. h) nariadenia č. 1169/2011.

Vianočná klobása

 ostatný mäsový výrobok, tepelne neopracovaný,

 údený, sušený

Zloženie: bravčové mäso 75%, bravčový tuk, jedlá soľ, zmes korenín, dextróza, extrakty korenín, sušený cesnak, arómy, konzervačná látka E250, bravčové črevo.

Pred konzumáciou výrobok uvarťe.

Spotrebujte do 1.3.2025

Skladujte pri teplote do + 7 °C.

Hmotnosť: 250 g

Kód dávky: 111111

Výživové hodnoty	100g obsahuje
Energia	2288 kJ/553 kcal
Tuky	50,0 g
- z toho nasýtené mastné kyseliny	18,2 g
Sacharidy	1,2 g
- z toho cukry	<0,5 g
Vláknina	0 g
Bielkoviny	23,5 g
Soľ	3,2 g

Slovmaso s.r.o, Výrobná 1, 010 01 Bratislava

SK 1111 EÚ

3 **tepelne neopracovaný** – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011. Odporúča sa na označení ostatného mäsového výrobku uviesť či sa jedná o tepelne opracovaný alebo tepelne neopracovaný mäsový výrobok.

4 **údený, sušený** – povinný sprievodný údaj názvu potraviny podľa Prílohy VI Časť A Bod 1 nariadenia č. 1169/2011.

6 **Pred konzumáciou výrobok uvarťe.** – nepovinná informácia o potravine podľa Kapitoly V nariadenia č. 1169/2011. V prípade tepelne neopracovaných výrobkov je vhodné uviesť informáciu pre spotrebiteľa, že výrobok je potrebné pred konzumáciou tepelne upraviť.

8 **Skladujte pri teplote do + 7 °C.** – osobitné podmienky skladovania – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. g) nariadenia č. 1169/2011. Podmienky skladovania nie sú stanovené právnou úpravou, určuje ich výrobca.

10 **Kód dávky: 111111** – označenie dávky, do ktorej potravina patrí – povinná informácia podľa vyhlášky č. 243/2015 Z. z.

11 **Výživové údaje** – povinný údaj podľa čl. 9 ods. 1 písm. l) nariadenia č. 1169/2011.

13 **Identifikačná značka (ovál)** – povinná informácia podľa čl. 5 ods. 1 nariadenia č. 853/2004.





Čo dodať na záver?

Predovšetkým veríme, že táto príručka pre označovanie mäsa, mäsových prípravkov a mäsových výrobkov si nájde svojich priaznivcov a bude dobre slúžiť pre potreby širokej odbornej praxe. S týmto cieľom sme ju vypracovali, a preto veríme, že naplní svoj účel.

Spracovanie príručky pritom nebolo vôbec jednoduché. Vyžadovalo si dlhé hodiny práce, a to vrátane náročných diskusií, pri ktorých sme ako autori vždy hľadali rovnováhu medzi právnickým pohľadom na výklad a aplikáciu právnej úpravy v oblasti označovania a vnímaním tejto problematiky očami potravinárskej praxe.

Na záver sa patrí preto aj poďakovať.

V mene Slovenského zväzu spracovateľov mäsa chceme predovšetkým vysloviť úprimnú vďaku odbornému garantovi a spoluautorovi tejto príručky Mgr. Samuelovi Rybníkárovi, PhD. z Právnickej fakulty Trnavskej univerzity v Trnave. Bez jeho erudície v oblasti potravinového práva, invenčnosti a ochoty vždy diskutovať a riešiť problematické aspekty označovania mäsa a produktov z neho, by táto odborná príručka nevznikla.

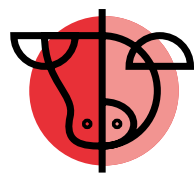
Na tomto mieste chceme tiež zdôrazniť, že si vážime finančnú podporu, ktorú poskytlo Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky Slovenskému zväzu spracovateľov mäsa za účelom realizácie tohto projektu.

Napokon, poďakovanie patrí aj všetkým našim kolegom z radov spracovateľov mäsa, ktorí svojimi skúsenosťami z potravinárskej praxe, podnetnými pripomienkami a často neľahkými otázkami významne prispeli k tvorbe obsahu tejto odbornej príručky.

Keďže ide o prvú príručku svojho druhu na trhu, budeme vďační za všetky podnety, ktoré prispeli v budúcnosti k jej zlepšeniu. Veríme totiž, že tento projekt nebude našim posledným spoločným projektom, a že Slovenský zväz spracovateľov mäsa ako stavovská organizácia, ktorá presadzuje a chráni záujmy slovenských spracovateľov mäsa, bude aj naďalej plniť svoje poslanie a svojou činnosťou prispievať k rozvoju odvetvia spracovania mäsa.

Ďakujeme.





SZSM

Slovenský zväz
spracovateľov mäsa

ISBN 9788057068051



SÍDLO:

Einsteinova 3754/25
851 01 Bratislava-Petržalka

KONTAKT:

Tel.: +421 902 947 052
Email: slovmaso@gmail.com