

## MASO A MASNÉ VÝROBKY – CO PŘINESLA NOVÁ REGULACE?

Z dílny Ministerstva zemědělství vzešel v průběhu roku 2015 jeden další produkt, a sice nová vyhláška o **požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich**. Vyhláška je prováděcím předpisem k zákonu o potravinách tabákových výrobcích (z. č. 110/1997 Sb. v platném znění). Vydána bylo pod číslem 69/2016 Sb. Pro uživatele předpisu, a tedy i pro spotřebitele je hned prvotním pozitivem, že se nejedná o další novelu již mnohokrát novelizovaného předpisu, ale o nově zpracovaný předpis. Takový dokument je mnohem jednodušší používat a to má být základem legislativy. I tak ale tento předpis komplikují nezbytně odkazy na přímo účinnou evropskou legislativu – nařízení EU. Připomínáme proto, že Sdružení českých spotřebitelů je vydavatelem publikací *Hovězí a vepřové maso, Označování masných výrobků a Drůbeží maso a drůbeží masné výrobky*, které jsme připravili jako počiny v rámci již rozsáhlé edice Jak poznáme kvalitu? (<http://www.konzument.cz/publikace/jak-pozname-kvalitu.php>). Publikace jsou podstatně jednodušším nástrojem pro orientaci se v dané oblasti, než pracovat s vyhláškou.

Nová vyhláška je účinná od 1. srpna 2016, a tak je ještě brzy vyhodnocovat první zkušenosti. Spíše se nyní zaměříme na to, co nového vlastně vyhláška přináší ve vztahu k očekávání spotřebitelů. Předpis je ve svém záběru velmi rozsáhlý, a proto vezmeme nyní do zorného pole jen na oblast masa a masných výrobků. V tomto komentáři k vyhlášce se pouze ad hoc nabízáme postřehy k několika aspektům nového předpisu.

### K pojmosloví a označování

Spotřebitel či jiný uživatel vyhlášky by se měl přiměřeně orientovat v **základních pojmech**, se kterými se bude v řeznictví a uzenářství setkávat. Většinou se jedná o již zavedenou terminologii - např. výsekové maso, kosti, krev, syrové sádlo / lůj, zvěřina či maso farmové zvěře.

Rovněž s **označením masa živočišným druhem** asi běžný spotřebitel nebude mít problém (hovězí maso, telecí maso, hovězí maso z mladého skotu, vepřové maso, skopové maso, jehněčí maso, kozí maso, kůzlečí maso, koňské maso, hříběcí maso, ale také krokodýlí maso), k tomu ještě náleží řada druhů zvěřiny a masa z farmové zvěře. Nedělená drůbež a dělené drůbeží maso jsou upraveny nařízením na evropské úrovni a nejsou tedy definovány ve vyhlášce.

**Názvy technologických celků (tj. tržních druhů) výsekového masa** jsou už pro některé spotřebitele jistým oříškem, který nerozluškávají snadno, pokud se vaření a tedy i nakupování nevěnují s hlubším zaujetím. Právě laikům jsou zejména věnovány naše publikace citované výše, aby svoji orientaci ve výběru masa zlepšili a nebyli v rozpacích před pojmy, jako jsou vysoký roštěnec, hrudí, žebro, pupek, kliška, kýta, panenská svíčková, panenka, krkovice a další a další, obvykle odlišně pro vepřové a hovězí. Nicméně i zde se jedná o zažitá pojmy, které dosud byly v technické normě a nyní jsou zařazeny přímo do vyhlášky. V ustanovení vyhlášky je navíc uvedena možnost připojení upřesňujícího popisu prodávaného výsekového masa, příp. též jeho označení vžitým nebo popisným názvem – např. pro případy označení výsekového masa, které je detailněji nebo upraveno jinak, než uvádí základní členění technologických celků.

Jistým problémem je může být povinnost určená jen domácím výrobcům ve formě dodatečných požadavků na **označování hovězího masa** slovy "mladý býk", "býk", "volek", "jalovice" nebo "kráva". Dovezené zboží takto totiž nemusí být označeno. Sdružení českých spotřebitelů považuje toto značení, samozřejmě pro mnoho spotřebitelů vítané, ve formě povinnosti jako přehnané a mělo být ponecháno dobrovolnosti a konkurenceschopnosti trhu. Daný povinný požadavek proto může působit naopak jako konkurenční nevýhoda tuzemským zpracovatelům při prodeji hovězího masa (především masa krav) v ČR.

V řeznictví a uzenářství se konečně ještě setkáme s označením **druhů a skupin masných výrobků**, proto stručná rekapitulace: masný výrobek tepelně opracovaný, tepelně neopracovaný, tepelně neopracovaný pro tepelnou úpravu, trvanlivý tepelně opracovaný, trvanlivý fermentovaný, konzerva, polokonzerva. Došlo zde jen k drobným inovacím (upřesněním).

**Označení masa podle živočišného druhu zvířat lze v názvu masného výrobku** nebo masného polotovaru použít, obsahuje-li masný výrobek nebo masný polotovar nejméně 50 % hmotnostních uvedeného masa z celkového obsahu masa použitého při jeho výrobě; obsahuje-li masný výrobek méně než 50 % hmotnostních uvedeného masa z celkového obsahu masa, může být tato skutečnost vyjádřena v názvu masného výrobku pouze slovy "s ...", tedy např. „Párky s telecím masem“ pro masný výrobek, který bude obsahovat méně než 50 % hmotnostních telecího masa z celkového obsahu masa použitého při jeho výrobě.

### Váhy a míry

A nyní dále: Spotřebitel si zakoupí balené čerstvé maso, masný výrobek, konzervu. Domnívá se, že když je na obalu uvedena hmotnost 1 kg, že si tedy domu nese zboží v množství 1 kg. To má dokonce garantováno v zákoně na ochranu spotřebitele: Prodávající je povinen prodávat výrobky ve správné hmotnosti, míře nebo množství (a umožnit spotřebiteli překontrolovat si správnost těchto údajů). Potíž je v tom, že naše potravinová legislativa, postavená na realitě hluboce „předsametovorevoluční“, kdy většina našich potravinářských závodů pracovala na strojích pamatujících snad i Marii Terezii, zavedla tzv. záporné hmotnostní odchylky. Důsledkem je, že jako ona předepsaná správná hmotnost, míra nebo množství se připouští možnost u 300 g masa či polotovaru pouhých 270 g, u kilového balení 940 g atp.

Sdružení českých spotřebitelů se pokouší s tímto nešvarem naší legislativy po řadu let bojovat, jak vidno, ne zcela úspěšně. Nicméně se dosáhlo takového kompromisu, že průměr 20 balení nesmí přesáhnout (čekáte snad nulovou odchylku?, no to jste naivní!) schodek 2%, resp. 1% v citovaných příkladech. I to, v dnešní situaci, považujeme za úspěch. Je třeba totiž konstruktivně připustit, že právě maso a masné výrobky jsou druhem zboží, kde k určitému odparu přes obal, při skladování a vystavení na regálech, docházet může.

### Jakost a spotřebitel

Vyhláška stanovuje požadavky na jakost masa, které se týkají zejména vzhledu, např. odstranění krevních sraženin a podlitin. Pokud by bylo nabízeno rozmrazené výsekové maso, musí být označeno slovem „rozmrazeno“. Také není nic nového, že mleté maso musí být připravováno jen před spotřebitelem, pokud se nejedná o mleté maso balené. Věříte tomu? Častá praxe je totiž taková, že se toto pravidlo legislativně zakotvené pravidlo buď nedodržuje (maso je předem namleté), anebo ho řezník nenabízí, protože kutr se mu do prodejních prostor nevejde.

Masný výrobek dodaný do maloobchodu, včetně provozu společného stravování, a určený k prodeji v chlazeném stavu je zakázáno zmrazit a opakovaně tepelně opracovávat, pokud není dále zpracován jako surovina pro výrobu jiného typu výrobku nebo pokud není zmrazení a tepelné opracování součástí výrobního postupu. Tato zdánlivá samozřejmost, týkající se technologických požadavků na masné výrobky a masné polotovary, až tak samozřejmá nebyla a musela být proto nyní nově do vyhlášky zařazena za účelem zamezení nežádoucím praktikám v maloobchodu nebo ve společném stravování.

Je všeobecně známo, že potravinová legislativa již řadu let obsahuje požadavky na vybrané masné výrobky, čímž se má chránit kvalita těchto produktů na trhu. (Tento záměr se nepochybně podařil, alespoň v chápání ministerských úředníků. Tak jako při jeho zavedení, i nyní ho Sdružení českých spotřebitelů nepovažuje za systémový a problematika kvality masných výrobků by se mohla a měla řešit jinak, komplexně, a nikoliv formou zavedení vybraných produktů do legislativy. (Toto téma je ale mimo rámec tohoto komentáře.) Nuže, aktuální vyhláška obsahuje celkem již 37 masných výrobků, pro které stanovuje senzorické ukazatele, základní recepturu a z toho vyplývající některé analytické ukazatele. Např. tepelně opracovaných výrobků je 11 (např. Špekáček, Kabanos, Párek vídeňský); trvanlivé tepelně opracované masné výrobky jsou tři (Vysočina, Turistický salám, Selský salám); fermentovaných výrobků je pět (Poličan, Lovecký salám, Paprikáš, Herkules, Dunajská klobása) atd. Ve vybraných případech byly některé požadavky revidovány, spektrum zařazených výrobků se však nyní změnilo jen minimálně.

### **A konečně, pár slov k prodeji**

Zákon o potravinách a tabákových výrobcích specifikuje poměrně pregnantně požadavky na označování nebaleného zboží. Spotřebiteli musí být poskytnuta řada informací, tedy zdaleka nejenom název výrobku, ale i údaje o výrobcí, původu, složení,...

Diskutovaná vyhláška ke způsobu prodeje tohoto sortimentu navíc uvádí, že nebalené nakrájené masné výrobky musí být prodány nejpozději v den následující po dni jejich nakrájení v místě prodeje. Požadavek byl nově upraven tak, aby byla zrušena doposud platná povinnost prodat nebalené nakrájené masné výrobky nejpozději do 24 hodin od jejich nakrájení. To znamená rušení povinné evidence času nakrájení výrobků na prodejnách a snížení odpadu z prodeje masných výrobků. Masné výrobky lze krájet u výrobce před dodáním do místa prodeje za účelem jejich prodeje jako nebalené nebo zabalené potraviny. V neposlední řadě se ruší doposud platná povinnost prodat zabalené masné výrobky nejpozději v den následující po dni zabalení. Prodávající si může sám u těchto výrobků stanovit datum použitelnosti (na základě analýzy rizika a s přihlédnutím k charakteru daného výrobku), které ovšem nesmí prodlužovat datum spotřeby výrobku stanovené výrobcem.

Toto je tedy stručný komentář s rekapitulací nových aspektů nové vyhlášky **o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich**, v části masa a masných výrobků.

Sdružení českých spotřebitelů bylo účastno projednávání nové vyhlášky a víme proto, že pracovníci MZe věnovali vývoji a projednávání velké úsilí. Připomínáme a zdůrazňujeme, že jsme velmi úzce spolupracovali s producenty, a v naprosté většině případů jsme se na připomínkách vůči ministerskému návrhu shodli. I tak ne všechny naše náměty byly zohledněny. Předpis je ve schválené podobě dobrým východiskem pro zajištění kvalitní produkce a ochrany spotřebitele na trhu. Situaci v uplatňování a vymáhání požadavků budeme samozřejmě sledovat. Ale záleží i na samotném spotřebiteli. Jen poučený spotřebitel se dokáže chránit.

Ing. Libor Dupal, ředitel SČS