

Jak poznáme kvalitu? DRŮBEŽÍ MASO A DRŮBEŽÍ MASNÉ VÝROBKY

MOTTO:

Kvalita za spotřebitelem,
spotřebitel za kvalitou

PUBLIKACE ČESKÉ TECHNOLOGICKÉ
PLATFORMY PRO POTRAVINY

František Mates



Jak poznáme kvalitu? DRŮBEŽÍ MASO A DRŮBEŽÍ MASNÉ VÝROBKY

MVDr. František Mates

OBSAH

Předmluva	1
ÚVOD – OBECNÁ CHARAKTERISTIKA	2
PLEMENA A UŽITKOVÉ TYPY DRŮBEŽE	3
SPOTŘEBA, VÝROBA, OBCHOD	4
ZPŮSOB CHOVU A ZPŮSOB ZPRACOVÁNÍ	5
ČLENĚNÍ JATEČNĚ UPRAVENÝCH TĚL DRŮBEŽE PODLE DRUHŮ A KATEGORIÍ	7
Druhy a kategorie drůbeže	7
Jateční úpravy	8
Jakostní třídy drůbeže	9
OZNAČOVÁNÍ A KVALITA	10
Pojmy a terminologie	10
Označování drůbežího masa	11
Identifikační označení živočišných produktů	12
Označení drůbežích masných výrobků	13
Posouzení kvality drůbežího masa a masných výrobků	15
Dobrovolné značky	16
Podmínky prodeje drůbežího masa a drůbežích masných výrobků	18
Specifika prodeje na trzích	19
VÝZNAM DRŮBEŽÍHO MASA VE VÝŽIVĚ	19
MÝTY O DRŮBEŽÍM MASE – DOTAZY SPOTŘEBITELE	20
Slovo o autorovi	22
Edice – Jak poznáme kvalitu?	23



Publikace byla vydána za podpory Ministerstva zemědělství ČR v rámci priority pracovní skupiny Potravin a spotřebitel při České technologické platformě pro potraviny.

ISBN 978-80-87719-27-5 (Sdružení českých spotřebitelů, z. ú.)

ISBN 978-80-88019-05-3 (Potravinářská komora České republiky)

Předmluva

Potravinová legislativa se primárně a logicky soustřeďuje především na bezpečnost (zdravotní nezávadnost) produktu. Je povinností zodpovědných veřejných orgánů, aby regulativní nástroje byly připravovány a zaváděny jako systémové a byly účinně uplatňovány a vymáhány. Sdružení českých spotřebitelů se k této funkci státu snaží přispívat. Posuzování jakosti (kvality) potravin je složitější v tom, že legislativní předpisy specifikují především požadavky na bezpečnost potravin a falšování. Požadavky na jakost jsou spíše výjimečné. Kvalitativní ukazatelé se týkají např. definování určitých skupin potravin se zamezením k zamezení falšování – např. kakao, čokoláda, máslo, med, víno aj. V případě masných výrobků se regulace kvality týká obsahu (podílu) masa nebo strojně odděleného masa ve výrobku.

Opakovaně zdůrazňujeme, že kvalita je pojem velmi relativní, neboť každý jedinec ji vnímá odlišně a subjektivně. Spotřebitel ale z dostupných informací ne vždy dokáže kvalitu posoudit, výrobky porovnat a vybrat si podle jemu vyhovujícímu stupně kvality a samozřejmě podle relevantní ceny – a v tom spatřujeme hlavní problém.

Považujeme proto za nutné zaměřovat se na vnímání kvality spotřebitelem, včetně identifikace určujících činitelů pro výběr potravin. Každý by se měl umět rozhodnout na základě kvalitativních (zejména) ukazatelů a nenechat se ovlivňovat pouze jedním ukazatelem – cenou.

Jsme přesvědčeni, že na našem trhu je široká nabídka potravin – od domácích producentů i z dovozu, a to kvalitních i méně kvalitních. Prakticky u každé komodity nalezneme v obchodě levnější i dražší produkt, obvykle v souvislosti s nižší a vyšší kvalitou. A když si nevybereme, můžeme jít jinam. Za naprosto tendenční a zavádějící považujeme proto zlehčující invetivu, že naše země je „popelnicí Evropy“.

Spotřebitel si může vybrat a chceme mu v tom pomáhat. O to se snaží Česká technologická platforma pro potraviny (ČTPP) a zejména její pracovní skupina Potravin a spotřebitel, jejíž činnost koordinuje naše sdružení. Chtěli bychom hledat a vyvíjet nástroje a platformy, které spotřebiteli účinněji napomohou orientovat se na trhu potravin v kvalitě. Prostředky k tomu jsou ovšem velmi omezené. Daří se alespoň postupně vydávat publikace, které se týkají kvality jednotlivých komodit potravin. Snažíme se i o odbourávání „mýtů“ o některých potravinách či produkčních technologiích, jež šíří některá média, stejně jako někteří samozvaní „výživáři“.

Věříme, že vás edice Jak poznáme kvalitu? zaujala, a to i včetně titulu, který se vám nyní dostává do rukou. V závěru publikace je vám k dispozici seznam vydaných titulů v této edici a její blízký ediční plán.

Jsme si vědomi mnoha aktuálních problémů s kvalitou potravin. Přesto věříme, že obecně je kvalita potravin velmi dobrá a je na spotřebiteli, aby byla ještě lepší. Spotřebitel svou poptávkou nabídku a kvalitu na trhu ovlivňuje.

Ing. Libor Dupal, předseda pracovní skupiny Potravin a spotřebitel při ČTPP a ředitel Sdružení českých spotřebitelů. a ředitel Sdružení českých spotřebitelů

ÚVOD – OBECNÁ CHARAKTERISTIKA

Drůbeží maso patří mezi základní druhy masa a je důležitou součástí sortimentu na trhu potravin. Maso drůbeže je řazeno mezi „bílé maso“ a některé druhy jsou právem považovány za nízkoenergetické a lehce stravitelné. V porovnání s masem jatečných zvířat, nazývaným také „červeným masem“, má drůbeží maso ve svalovině méně vaziva, a proto je jemně vláknité, křehké a lehce stravitelné. Poměrně krátké období výkrmu a vysoká intenzita růstu drůbeže předurčuje drůbeží maso jako potravinu budoucnosti.

Drůbeží maso je křehké, přesto dostatečně jemné a šťavnaté, aby pro něj každý kuchař našel skvělé využití. Také našemu zdraví konzumace drůbežího masa prospívá. Drůbeží maso nemá žádná omezení z důvodů náboženských, je konzumováno na celém světě a je perspektivním zdrojem bílkovin. Současná produkce drůbežího masa ve světě je cca 30% z celkové produkce masa hospodářských zvířat. Ve spotřebě drůbežího masa zaujímají největší podíl (90%) celá kuřata a kuřecí části.

V České republice se spotřeba drůbežího masa pohybuje v rozmezí 24–25 kg na osobu a rok. Na tuto hodnotu vzrostla zejména v posledních letech. Spotřeba drůbežího masa byla iniciována řadou příznivých faktorů. Mezi ně patří především příznivější biologické a nutriční vlastnosti drůbežího masa, změna životního stylu obyvatel a v neposlední řadě i nižší maloobchodní cena. U drůbeže je

jednou z významných předností minimalizování kumulace nežádoucích látek v maso v závislosti na krátké době výkrmu. Z nutričního hlediska je maso hrabavé drůbeže významné pro vysoký obsah bílkovin, esenciálních aminokyselin, minerálních látek, vápníku, fosforu a nízký obsah tuků. U drůbežího masa je důležitá ekonomická výhodnost oproti masu velkých hospodářských zvířat. Uvedené skutečnosti jsou důvodem, proč drůbeží maso a výroby z drůbeže mají vysoké předpoklady pro racionální výživu.

Během devadesátých let byl v České republice radikálně modernizován drůbežářský průmysl a v důsledku vstupu do EU došlo ke zpřísnění hygienických a dalších podmínek pro chov i zpracování masa. V tomto období byla provedena změna technologie chlazení jatečně opracované drůbeže a drůbežářské podniky byly rekonstruovány a vybavovány nejlepšími dostupnými technologiemi v celém procesu výroby, tj. od porážení přes porcování až po výrobu drůbežího masa a drůbežích masných výrobků. Všechny provozny mají nastaveny, udržovány a neustále zdokonalovány systémy kontroly hygieny a jakosti, které zahrnují dodržování a ověřování mikrobiologických, fyzikálně-chemických, senzoric- kých a nutričních parametrů v celém procesu výroby, expedice a přepravy, jednak podle legislativních požadavků České republiky a Evropské unie, jednak podle nadstandardních požadavků odběratelů. Velký důraz je kladen na dosledovatelnost masa, surovin použitých při výrobě a obalů. V případě

potřeby je možné okamžitě zjistit, kterým odběratelům a v jakém objemu byl daný výrobek dodán. Někteří odběratelé si sami provádějí audity a kontroly na jednotlivých výrobních závodech. Celý proces je pod stálou kontrolou národních dozorových orgánů i ze strany Evropské komise.

PLEMENA A UŽITKOVÉ TYPY DRŮBEŽE

V současné době se při šlechtění drůbeže využívá plemen s vynikajícími užitkovými vlastnostmi.

Slepice masného typu

Mezi nejrozšířenější plemena masného typu patří plymutka a kornýška.

Plymutka bílá – těžší plemeno slepic s dobrou reprodukční schopností. Kohouti váží 3,7–4,5 kg, slepice 2,8–3,5 kg. Pohlavní dospělost nastává ve 180 až 200 dnech věku.

Kornýška bílá – těžké plemeno slepic. Kohouti váží 4,0–5,5 kg, slepice 3,5–4,2 kg. Pohlavní dospělost nastává ve 200 až 220 dnech věku.

Krůty

Nejrozšířenějším plemenem krůt je bílá krůta širokoprsá vyšlechtěná v USA. Je vyšlechtěná na vysoké parametry užitkovosti a využívána pro produkci všech užitkových kombinací, a to malého, středního a velkého typu krůt.

Krůty běžně dosahují v 16 týdnech věku živé hmotnosti 12 kg, krocani dosáhnou živé hmotnosti 20–21 kg ve 20 týdnech.

Kachny

Kachna pekingská americká je nejrozšířenější plemeno středně těžkých kachen, rovněž vyšlechtěné v USA. Ve věku 44 dní dosahuje kachna živé hmotnosti 3,0–3,2 kg.

Husy

Běžným plemenem lehkého typu je česká husa s hmotností 4,2–5,0 kg. Je nenáročná, s vysokou kvalitou peří, dobrou výkrmností, vhodná do malochovatelských podmínek. Není vhodná pro velkochovy jako čisté plemeno, pouze se používá pro křížení ke zlepšení užitkových vlastností.

Pro průmyslové chovy se využívají křížená plemena vhodná jak pro brojlerový, tak masný typ výkrmu. Živá hmotnost v 56 dnech je 4,5 kg, ve 112 dnech dosahuje hmotnost 6 kg, respektive u jiného křížence ve věku 56 dnů je 4,7 kg a ve 115 dnech 6,5–7 kg.

Mezi další využívaná plemena náleží italská husa (plemeno lehčího středního typu vyšlechtěné v Itálii, houseři váží 5,5–6,5 kg, husy 4,5–5,2 kg), rýnská husa (plemeno těžšího středního typu hus, houseři dosahují průměrné živé hmotnosti 6–8,5 kg, husy 5–6 kg) a lan- deská husa (středně těžké plemeno, houseři váží 7,5–8,5 kg, husy 6 kg).

Perličky

U nás se ve velkochovech nechovají, pouze ojedinele v malochovech. Jsou náročné na dostatečný výběh a také poměrně hlučné. Z tohoto důvodu jsou v ČR málo rozšířené. Jsou oblíbené zejména ve Francii.

SPOTŘEBA, VÝROBA, OBCHOD

Od roku 1995, kdy spotřeba drůbežího masa dosahovala 13 kg/osobu/rok, vzrostla v České republice spotřeba drůbežího masa v následujících 10

letech na 25 kg/osobu/rok a na této úrovni se drží i v současnosti. Pro srovnání – vepřové maso dosahuje stabilní úrovně 40 kg/osobu/rok a spotřeba hovězího poklesla na cca 8 kg/osobu/rok v roce 2013.

V následující tabulce uvádíme dlouholetý vývoj spotřeby různých druhů mas. Tabulka č. 1. Vývoj spotřeby masa a drůbežího masa v ČR (kg masa na osobu a rok)

maso celkem	1995	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013
	79,4	80,5	81,4	80,6	81,5	80,4	78,8	79,1	78,6	77,4	74,8
hovězí, telecí	18,5	10,3	9,9	10,4	10,8	10,1	9,4	9,4	9,1	8,2	7,6
vepřové	46,2	41,1	41,5	40,7	42	41,3	40,9	41,6	42,1	41,3	40,3
skopové, kozí, koňské	–	0,2	0,4	0,4	0,3	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
drůbež	13,0	25,3	26,1	25,9	24,9	25,0	24,8	24,5	24,5	25,2	24,3
zvěřina	–	0,6	0,6	0,5	0,8	1,1	0,9	0,9	0,7	0,9	0,9
králíci	–	2,9	2,8	2,6	2,6	2,5	2,3	2,2	1,8	1,4	1,3
ryby	4,9	5,5	5,8	5,6	5,8	5,9	6,2	5,6	5,4	5,7	5,3

Bilance výroby drůbežího masa ukazuje, že nejvyšší výroba drůbežího masa byla v ČR v roce 2005, kdy dosahovala 241 000 tun, a od té doby klesala až na 170 000 tun v roce 2014. Je zřejmé, že stoupající spotřeba drůbežího masa v ČR je řešena dovozem.

Ve světě je nejvyšší výroba drůbežího masa v USA, Číně a Brazílii, v Evropě je nejvyšší ve Francii, v Polsku a Německu. Nejrychlejší nárůst produkce drůbežího masa je dosahován v Polsku a v Německu.

Co se týče bilance dovozu a vývozu drůbežího masa, od roku 2000 je pa-

trný významný růst dovozu drůbežího masa, který v roce 2014 dosáhl cca 110 tisíc tun. Vývoz drůbežího masa rostl pouze mírně a v roce 2014 dosáhl cca 33 tisíc tun.

Pro spotřebitele může být zajímavý i údaj o původu dováženého drůbežího masa. Nejčastěji se v označení setkává (2014) s uvedením Polska jako země původu (55 % dováženého drůbežího masa bylo odtud); 11 % dováženého drůbežího masa pocházelo z Brazílie a 9 % z Německa. V menší míře se na dovozu podílelo také Maďarsko, Slovensko a další země.

ZPŮSOB CHOVU A ZPŮSOB ZPRACOVÁNÍ

Chovatelé, přepravci i zpracovatelé jatečných zvířat jsou povinni dodržovat legislativní požadavky týkající se chovu drůbeže a ochrany zvířat proti týrání (souhrnně se pro tyto podmínky chovu používá anglický termín welfare). Chovatelé dnes musí zajistit mnoho parametrů k dosažení welfare chovaných zvířat. Jedná se například o teplotní režimy, světelné režimy, optimální vlhkost vzduchu, obsah kyslíčnicku uhličitého a amoniaku a řadu dalších ukazatelů.

Drůbež je ve velkochovech chována převážně volně na podestýlce, hustota osazení na 1 m² je různá podle druhu drůbeže. Další způsoby chovu je možné označit dobrovolně. Pokud se výrobce rozhodne o této skutečnosti informovat spotřebitele, musí se přitom řídit pravidly stanovenými v předpisech EU. Mezi tato označení patří například:

- extenzivní způsob chovu drůbeže;
- chov ve volném výběhu a další.

Drůbež se dále může označit i podle druhu krmení (kukuřice, luštěniny, mléčné výrobky apod.).

V celé EU včetně ČR platí zákaz používání růstových hormonů. Antibiotika se používají pouze k léčebným účelům s povinností dodržení předepsané ochranné lhůty, při které se antibiotika odbourávají a vylučují z těla drůbeže po jejich aplikaci. Drůbeží maso se nesmí uvádět na trh, dokud nejsou antibiotika odbourána a vyloučena z organismu.

Celý výrobní proces od přepravy, porážky, jatečného opracování drůbeže a vlastního zpracování probíhá pod neustálou veterinární kontrolou. Zároveň je v průběhu porážení a vlastního zpracování zajištěna neustálá kontrola řádně proškolenými zaměstnanci provozovatelů jatek. Kvalitní maso je výsledkem dodržování welfare zvířat, moderního jatečného opracování, důkladného vychlazení a vícefázové kontroly jakosti.

Vlastní jatečné opracování drůbeže se provádí ve specializovaných závodech splňujících veškeré předepsané veterinární předpisy pro schvalování a registraci potravinářských provozů, drůbežích jatek a souvisejících nebo návazných provozů.

Jatečné opracování drůbeže je děleno na několik samostatných úseků, představovaných kontinuálními linkami a soustavou individuálních strojních zařízení. Jedná se o zařízení, kterými drůbež v jednotlivých fázích opracování prochází (např. okruhy porážecí, kuchací, chladič, porcovací, balící apod.). Prostor pro příjem jatečné drůbeže a posuzování drůbeže musí být dostatečně velký, větratelný, osvětlený a čistý. Nakládka, přeprava, vykládka a omračování drůbeže musí být prováděny tak, aby nedocházelo ke zbytečným poraněním a zátěžovým stavům zvířat, které by mohly nepříznivě ovlivnit jejich zdraví a pohodu nebo zdravotní nezávadnost a jakost živočišných produktů. Na porážkách i na farmách jsou zaváděny moderní systémy manipulace s drůbeží za účelem dosažení

maximální pohody zvířat. Nákup drůbeže je řízen tak, aby byla zabezpečena plynulost a návaznost zpracování bez dlouhého čekání drůbeže na porážku. Při příjezdu drůbeže na porážku se provádí veterinární prohlídka.



Navěšování živé drůbeže se musí provádět v odděleném krytém prostoru. Po navěšení zvířat na linky dochází k omráčení a k vykrvení. Na manipulaci se zvířaty před porážkou je kladen velký důraz. Všichni pracovníci, kteří tuto činnost provádí, jsou proškolení, aby tuto činnost mohli vykonávat.

Následně je drůbež škrubána, kuchána a dočišťována. Následuje chlazení jatečně opracovaných těl, porcování a balení drůbežního masa. Správné provádění postupů je kontrolováno v průběhu celého výrobního procesu.

Drůbež před kucháním musí být úplně zbavena perí (včetně vosku u vodní drůbeže) a musí být účinně osprchována. Uvolnění vnitřností se provádí kuchacími automaty po oddělení hlav, běháků a převěšení těl. Vnitřnosti musí zůstat u těla drůbeže. Po vyjmutí vnitřností se provede veterinární prohlídka po porážení (post mortem). Poslední operací kuchání je vytržení volete, od-

dělení krku, dále vakuové odsátí plic, průdušnice a zbytků tělních tekutin, tlakové mytí vnější i vnitřní strany těla drůbeže a strojní převěšení na chladicí okruh.

Drůbeží maso musí být vychlazeno na teplotu maximálně +4 °C, droby musí být vychlazeny na teplotu maximálně +3 °C.

Chlazení jatečně opracovaných těl drůbeže se provádí různými způsoby. Jedním ze způsobů chlazení drůbežního masa je **chlazení vzduchem**, které se provádí v chladicích tunelech nebo na malých porážkách v chladicích komorách. Při tomto způsobu chlazení nedochází ke kontaktu mezi jatečně opracovanými těly. Teplota chladicího vzduchu je těsně nad bodem mrazu, rychlost proudění vzduchu je 2–3 m za s-1, relativní vlhkost dosahuje 85%. Dalším způsobem chlazení je **kombinované chlazení vzduchem s postříkáním vodní mlhou**, při kterém nedochází ke vzájemnému kontaktu jatečně opracovaných těl a také ke ztrátám vysycháním, může ale dojít k absorpci vody. Třetím způsobem chlazení je **chlazení vodou** v nádržích ve společné vodní lázni. Dochází při něm ke kontaktu těl a zvýšené absorpci vody. Po chlazení jsou jatečná těla drůbeže zbavena části vody na odkapávací lince.

V českých drůbežářských zpracovatelských podnicích je používáno výhradně chlazení vzduchem v chladicích tunelech a drůbeží maso je tak vždy ve všech částech dokonale zchlazeno na maximálně +4 °C. Jen pro ilustraci uvádíme, že při chlazení vodou, které

je často používáno v jiných zemích, je prakticky nemožné maso na tuto požadovanou teplotu vychladit.

Pro jednotlivé metody chlazení existují limity v množství absorbované vody. Tyto limity jsou stanoveny legislativou EU. Při kontrole absorpce vody na jatkách u celé drůbeže jsou stanoveny tyto hodnoty:

- 0 % u chlazení vzduchem;
- 2 % u chlazení vzduchem s postříkáním;
- 4,5 % u chlazení ve vodní lázni ponořením.

Z chladicího tunelu je drůbež na automatických linkách dopravena buď na porcování, nebo na balírnu celé drůbeže, kde se třídí a balí. Část drůbežního masa se dále zpracovává na drůbeží výrobky a polotovary.

Vyrábí se také drůbež zmrazená, kterou lze na rozdíl od čerstvé skladovat i několik měsíců, ale pouze bez přerušování mrazicího řetězce.

ČLENĚNÍ JATEČNĚ UPRAVENÝCH TĚL DRŮBEŽE PODLE DRUHŮ A KATEGORIÍ

Drůbež jsou zdomácnělí (domestikovaní) ptáci. Na trh přichází drůbež zabitá, oškubaná, průmyslově zpracovaná, očištěná, řádně vykuchaná, bez drobů nebo s droby vloženými do břišní dutiny či drůbež dělená.

Druhy a kategorie drůbeže

Kur domácí (*Gallus domesticus*) se uvádí na trh jako:

- kuře, brojler – jedinec s ohebným, nezkostnatělým hřbetem hrudní kosti;
- kohout, slepice (vhodné pro vývar)
 - jedinec s tuhým, zkostnatělým hřbetem hrudní kosti;
- kapoun – mladý kohout vykastrovaný před dosažením pohlavní dospělosti a poražený ve věku nejmeně 140 dnů;
- kuřátko – kuře s hmotností jatečně upraveného těla nižší než 650 g (bez drobů, hlavy a běháků); kuře vážící od 650 g do 750 g může být nazýváno „kuřátko“, pokud při porážce není starší 28 dní;
- kohoutek – samec kuřete nosného typu s tuhým, ne však zcela zkostnatělým hřbetem hrudní kosti, který může být poražen nejdříve ve věku 90 dnů.

Krůty (*Meleagris gallopavo dom.*) se uvádějí na trh jako:

- mladá krůta – jedinec s ohebným, nezkostnatělým hřbetem hrudní kosti;
- krůta – jedinec s tuhým, zkostnatělým hřbetem hrudní kosti.

Kachny (*Anas platyrhynchos dom.*, *Cairina muschata*), kachny křížené mulard, se uvádí na trh jako:

- mladá kachna, mladá kachna pižmová, mladá kachna křížená mulard – jedinec s ohebným, nezkostnatělým hřbetem hrudní kosti;
- kachna, kachna pižmová, kachna křížená mulard – jedinec s tuhým, zkostnatělým hřbetem hrudní kosti.

Husy (*Anser anser dom.*) se uvádějí na trh jako:

- mladá husa nebo house – jedinec s ohebným, nezkostnatělým hřbetem hrudní kosti, vrstva podkožního tuku, která pokrývá celé tělo, musí být středně tenká až tenká; tuk může vykazovat odchylky v barvě podle způsobu výživy;
- husa – jedinec s tuhým, zkostnatělým hřbetem hrudní kosti, jatečně upravené tělo pokrývá středně silná až silná vrstva tuku.

Perličky (*Numida meleagris domesticus*) se uvádějí na trh jako:

- mladá perlička – jedinec s ohebným, nezkostnatělým hřbetem hrudní kosti;
- perlička – jedinec s tuhým, zkostnatělým hřbetem hrudní kosti.

Jateční úpravy

Jatečně upravená těla drůbeže jsou uváděna na trh a nabízena k prodeji v těchto úpravách:

- částečně vykuchaná (bez střev);
- s droby;
- bez drobů.



Porcování je úprava drůbeže na menší celky, určené buď pro přímou kuchyňskou úpravu, nebo pro zjednodušení technologických operací při dalším zpracování drůbežního masa. Porcování se provádí na automatických nebo poloautomatických linkách či ručně.

Členění děleného (porcovaného) jatečně opracovaného těla drůbeže na následující druhy a skupiny:

- půlka – půlka vzniká půlícím podélným řezem jatečně upraveného těla, řez je veden středem hrudní kosti a středem páteře;
- přední čtvrtka, zadní čtvrtka – přední a zadní čtvrtka vzniká příčným řezem půlky;
- neoddělené zadní čtvrtky – obě zadní čtvrtky v celku;
- stehno – pánevní končetina zahrnující kosti stehenní, holenní a lýtkové včetně svaloviny v přirozené souvislosti, řezy provedeny v kloubu;
- horní stehno – stehenní kost včetně svaloviny v přirozené souvislosti, řezy provedeny v kloubu;
- spodní stehno – holenní a lýtková kost včetně svaloviny v přirozené souvislosti, řezy provedeny v kloubu;
- stehenní řízek – celá horní nebo dolní stehna vykostěná;
- křídlo – kosti pažní, vřetení, loketní, zápěstní, záprstní a články prstů včetně ulpívající svaloviny, u křídel je přípustné pažní kost včetně svaloviny v přirozené souvislosti nebo vřetení a loketní kost včetně svaloviny v přirozené souvislosti uvádět do oběhu odděleně;

- neoddělená křídla – obě křídla v jednom kuse, spojená částí hřbetu, která může dosáhnout podíl nejvýše 45 % hmotnosti tohoto dílu;
- hřbet – obratle ocasní, bederní a hrudní s částí žeber a kostmi pánve včetně svaloviny v přirozené souvislosti;
- prsa – prsní kost a žebra po obou stranách nebo jejich část včetně svaloviny v přirozené souvislosti, řezy provedeny v kloubech;
- prsní řízek – celá nebo půlená vykostěná prsní část, prsní řízek krůty může být jen z vnitřního prsního svalu;



- filety z prsou – klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirozené souvislosti, přičemž klíční kost a chrupavka mohou dosáhnout nejvýše 3 % z hmotnosti tohoto dílu;
- kuřecí prsa supreme – půlená a vykostěná prsní svalovina, tj. bez hrudní kosti a žeber, bez kostí, s kůží. K vykostěné prsní svalovině

je připojeno horní křídlo tvořeno kostí ramenní včetně ulpívající svaloviny;

- magret (maigret) – filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního;
- drůbeží droby – mezi drůbeží droby se řadí tyto orgány: srdce, krk, svalnatý žaludek a játra. Játra musí být bez žlučníku. Obsah žaludku musí být vyprázdněn a ze žaludku musí být odstraněna výstelka žaludku. Srdce může být s osrdečníkem nebo bez něj. Pokud krk zůstane součástí jatečně upraveného těla, není řazen mezi droby.

Foie gras je mezinárodní výraz pro husí a kachní játra ze speciálně krmené drůbeže. Dosahují troj- až čtyřnásobné velikosti než normální játra a jsou považována za delikatesu.

Všechny části děleného (porcovaného) drůbežního masa mohou být do tržní sítě dodávány s kůží nebo bez kůže. O této skutečnosti musí být spotřebitel informován na obale výrobku.

Jakostní třídy drůbeže

Jatečně upravená těla drůbeže a dělené drůbeží maso se řadí do dvou jakostních tříd – **třídy jakosti A** a **třídy jakosti B**.

Drůbeží maso v **obou třídách** (A i B) musí splňovat následující požadavky: být neporušená, čistá, bez cizích látek, znečištění nebo krve, bez cizího zápachu, bez viditelných krevních skvrn s výjimkou skvrn malých a nenápad-

ných, bez vyčnívajících zlomených kostí, bez viditelných pohmožděnin. Čerstvá drůbež nesmí vykazovat žádné stopy po předchozím mražení.

Třídy jakosti A musí být kromě výše uvedených požadavků splňovat navíc tyto požadavky:

Drůbež musí mít dobrou stavbu těla a musí být plně zmasilá. Prsa musí být dobře vyvinutá, široká, zaoblená a zmasilá, stehna musí být rovněž zmasilá. U kuřat nebo mladých kachen a krůt musí být na prsou, hřbetu a horních stehnech tenká rovnoměrná vrstva podkožního tuku. U kohoutů, slepic, kachen a mladých hus je určitá vrstva tuku povolena. U hus musí středně silná až silná vrstva tuku pokrývat celé tělo. Na prsou, stehnech, stehenních kloubech a špičkách křídel může být několik malých pírek, špiček brk a chloupků. Konce křídel mohou být odstraněny a přípustné je rovněž mírné zabarvení konců křídel a blan.

Zmrazená nebo hluboce zmrazená drůbež třídy jakosti A nesmí vykazovat žádné stopy po spálení mrazem, mimo těch, jež jsou nahodilé, malé a nenápadné a nejsou na prsou a stehnech.

V poslední době se na trhu objevuje drůbež pod obchodním názvem například **Kuře s rodokmenem, Zlaté kuře** a další. U kuřat dodávaných na trh pod názvem Zlaté kuře se jedná o speciálně vyšlechtěné plemeno, které má díky prodloužené době výkrmu (49 dní) výraznější chuť. Barva kůže tohoto plemene je výrazně žlutá, což je způsobeno genetickou dispozicí plemene. Kuřata pochází výhradně

z českých uzavřených chovů. Na každé etiketě kuřete s rodokmenem jsou konkrétní informace o farmě, na které kuře vyrůstalo, místě zpracování a veterinární kontrole.

OZNAČOVÁNÍ A KVALITA

Pojmy a terminologie

Podle právních předpisů se označováním rozumí jakákoli slova, údaje, ochranné známky, obchodní značky, vyobrazení nebo symboly, které se vztahují k určité potravine a jsou umístěny na obalu, dokladu, nápisu nebo etiketě, jež potravinu provázejí nebo na ni odkazují.

Nabízíme zde několik informací, které vám při nákupu napomohou ke správnému výběru a k tomu, abyste nebyli uvedeni v omyl. Nejprve si vysvětlíme několik pojmů:

Drůbežím masem se rozumí pouze takové drůbeží maso, které je vhodné k lidské spotřebě a jež nepodstoupilo jinou úpravu než ošetření chladem nebo mrazem.

Čerstvé drůbeží maso je drůbeží maso, které není ztuhlé v důsledku chlazení a jež musí být skladováno za stálé teploty od -2 °C do +4 °C.

Zmrazené drůbeží maso je drůbeží maso, které musí být zmrazeno v co nejkratší době v rámci možností běžné porážky a skladováno při stálé teplotě nepřevyšující -12 °C.

Hluboce zmrazené drůbeží maso je drůbeží maso, které musí být skladováno při stálé teplotě nepřevyšující

-18 °C. Finální balení zmrazeného nebo hluboce zmrazeného drůbežího masa jsou rozdělena do níže uvedených hmotnostních kategorií:

– do hmotnosti 1100g: hmotnostní kategorie po 50g (tj. 800g, 850g, 900g, 950g atd.);

– od hmotnosti 1100g do 2400g hmotnostní kategorie po 100g – 1100g, 1200g, 1300g atd.

Masné polotovary jsou vyráběny z čerstvého masa nebo rozmělněného masa, ke kterému byly přidány potraviny (např. syrové kořeněné maso), koření nebo přídatné látky či které byly podrobeny ošetření, jež nestačí ke změně vnitřní struktury svalových vláken masa a tím i k vymizení vlastností čerstvého masa (např. předsmážené výrobky – nuggety, hamburgery a další částečně tepelně opracované výrobky).

Drůbeží masné výrobky jsou zpracované výrobky získané zpravidla tepelným ošetřením masa tak, že z řezné plochy je zřejmé, že produkt pozbyl znaků charakteristických pro čerstvé maso.

Strojně odděleným masem neboli SOM se rozumí produkt získaný strojním oddělováním masa, které zůstalo po vykostění na kostech nebo z celých těl poražené drůbeže tak, že se ztratí nebo změní struktura svalových vláken.

Označování drůbežího masa

Při označování drůbežího masa musí být na etiketě, obalu nebo v průvod-

ním dokladu vždy uvedeny následující údaje:

– živočišný druh drůbežího masa (kuře, kachna, husa, krůta, perlička, atd.);

– označení jména nebo obchodního názvu a adresy provozovatele potravinářského podniku (výrobce);

– název výrobku;

– údaj o třídě jakosti, která musí být uvedena u drůbeže a drůbežího masa;

– stav, ve kterém je drůbeží maso uváděno na trh, to znamená, zda se jedná o drůbež čerstvou, zmrazenou nebo hluboce zmrazenou;

– obchodní úprava drůbeže celé a to, zda se jedná o drůbež s drobky nebo bez drobků;

– druh/skupiny děleného (porcovaného) jatečně opracovaného těla drůbeže;

– hmotnost produktu v gramech nebo kilogramech;

– datum použitelnosti čerstvého drůbežího masa – „spotřebujte do“ včetně podmínek skladování. Po uplynutí tohoto data nesmí být maso nabízeno k prodeji a musí být neškodně zlikvidováno;

– datum minimální trvanlivosti a datum zamrazení – použije se u drůbežího masa zmrazeného,

– podmínky uchovávání masa – např. skladovací teplota, u zmrazených a hluboce zmrazených výrobků uchování u spotřebitele;

– zvláštní způsob balení prodlužující trvanlivost masa – např. označení „Baleno v ochranné atmosféře“;

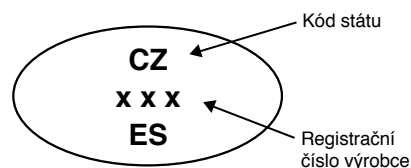
- označení šarže;
- země původu – povinně se označuje členský stát EU nebo třetí země, kde byla drůbež chována a kde byla porážena. Pokud byla drůbež vylíhnuta, chována a porážena v jednom členském státě nebo třetí zemi, je možno označit „původ v“ s označením příslušného členského státu nebo třetí země. Spotřebitelé se tak mohou při výběru drůbežního masa rozhodovat i na základě této důležité informace;
- způsob chovu – v případě drůbežního masa není povinný, je pouze na uvážení výrobce, zda způsob chovu uvede v označování výrobku.

Příklady označení baleného drůbežního masa:



Identifikační označení živočišných produktů

Dalším údajem je oválné označení zdravotní nezávadnosti baleného drůbežního masa, které za určitých podmínek s pomocí uvedeného registračního čísla spotřebitelům umožňuje identifikaci jatek, odkud maso pochází. Registrační číslo porážky, porcovny a balírní informuje o členském státu EU nebo třetí zemi, ve kterých byla drůbež porážena, porcována nebo balena. Pokud jsou tyto provozovny na území ČR, lze pomocí uvedeného registračního čísla dohledat podrobné informace o těchto provozech na internetových stránkách Státní veterinární správy ČR.



Při prodeji **baleného a zabaleného drůbežního masa** musí být výše uvedené informace uvedeny na obalu každého prodávajícího balení.

Balená potravina je výrobek, který je zabalen v procesu výroby přímo u výrobce.

Zabalená potravina je potravina, která je zabalena v maloobchodě bez přítomnosti spotřebitele pro účely následného prodeje.

Nebalená potravina je potravina zabalená až v přítomnosti spotřebitele.

U nebaleného drůbežního masa musí být některé informace poskytovány

spotřebitelům v písemné a viditelné formě v místě prodeje, v místech, kde je potravina přímo nabízena k prodeji spotřebiteli nebo v její těsné blízkosti. Údaje musí být snadno čitelné, obsahovat jméno nebo obchodní název a adresu sídla provozovatele potravinářského podniku, údaj o třídě jakosti, název potraviny, země nebo místo původu a datum použitelnosti. Prodávající je dále povinen na vyžádání spotřebitele sdělit nebo jinou formou viditelně a snadno čitelně zpřístupnit údaje, které jsou stanoveny pro balené drůbeží maso.



Tepelně opracované drůbeží masné výrobky jsou výrobky, u kterých bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty 70 °C po dobu 10 minut. Do této skupiny výrobků patří drobné masné výrobky (např. párky, špekáčky, klobásy apod.), měkké salámy (šunkový salám, gothajský salám apod.), uzená drůbeží masa, šunky, paštiky.

Trvanlivé tepelně opracované drůbeží výrobky jsou výrobky, u kterých bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty 70 °C po dobu 10 minut a návazným opracováním (zráním, uzením nebo sušením) došlo k jejich vysušení tak, aby byla prodloužena minimální trvanlivost na 21 dní při teplotě skladování 20 °C.

Kuchyňské masné polotovary – částečně tepelně opracovaná masa nebo směsi mas, přídatných a pomocných látek, popřípadě dalších surovin a látek určených k aromatizaci určená k tepelné kuchyňské úpravě.

Masné polotovary – maso tepelně neopracované, u kterého zůstala zachována vnitřní buněčná struktura a vlastnosti čerstvého masa a k němuž byly přidány potraviny, koření, přípravy nebo přídatné látky. Polotovary jsou určeny k tepelné kuchyňské úpravě před konzumací. Za masný polotovar

Označení drůbežích masných výrobků

Hlavní skupiny drůbežích masných výrobků:

- tepelně opracované masné výrobky;
- trvanlivé tepelně opracované masné výrobky;
- drůbeží polotovary (kuchyňské masné polotovary a masné polotovary);
- drůbeží konzervy.



se považuje i výrobek z mletého masa s přídavkem jedlé soli vyšším než 1 % hmotnosti.

Drůbeží konzervy – sterilované výrobky uzavřené v neprodyšných obalech (ve všech částech působení teploty odpovídající 121 °C po dobu 10 minut). Vodítkem pro snadnější volbu při nákupu potravin včetně masných výrobků má být pro spotřebitele jejich správné a srozumitelné označení.

Požadavky na povinné údaje uváděné na masných výrobcích plynoucí ze všeobecných podmínek pro označování potravin se liší v závislosti na tom, zda se jedná o výrobky balené, zabalené nebo nebalené.

Balené masné výrobky (balené ve výrobě nebo v balírně) musí mít povinné údaje na etiketě výrobku nebo i jinde na spotřebitelském balení (např. na potisku obalu) a jsou vymezeny těmito požadavky:

- název nebo obchodní firma, sídlo výrobce či dovozce, prodávajícího nebo balírny. U potravin se uvede země původu nebo vzniku potravin v případech, kdy neuvedení tohoto údaje by mohlo uvést spotřebitele v omyl o původu nebo vzniku potravin;
- název druhu, skupiny potravin, stanovený vyhláškou, pod níž je potravinu uváděna do oběhu (např. tepelně opracované drůbeží masné výrobky),
- množství výrobku. U pevných potravin nacházejících se v nálevu musí být kromě celkové hmotnosti uvedena i hmotnost pevné potraviny;

- datum použitelnosti u druhů potravin podléhajících rychlé zkáze (označeno slovy „spotřebujte do“);
- datum minimální trvanlivosti, například u trvanlivých masných výrobků nebo konzerv;
- podmínky skladování musí být uvedeny u výrobků označených „spotřebujte do“ a dále u potravin, u nichž by při nesprávném skladování mohla být ohrožena zdravotní nezávadnost nebo zhoršena jakost výrobku, tzv. výrobky podléhajících rychlé zkáze;
- způsob použití, pokud jde o potraviny, u nichž by při nesprávném použití mohla být narušena zdravotní nezávadnost nebo jakost;
- složení potravin podle použitých surovin a přídatných látek, látek určených k aromatizaci a potravních doplňků. Údaje o složkách se musí řadit sestupně podle obsahu jednotlivých složek v potravině v době výroby. V případě použití alergenních složek je nutné tyto látky nebo produkty zvýraznit tak, aby byly jasně odlišeny například typem písma nebo jeho podtržením od ostatních složek uvedených v seznamu.

U výrobků zabalených bez přítomnosti spotřebitele musí být uvedeny tyto údaje:

- jméno a adresa výrobce;
- název potravin;
- čisté množství;
- úplný seznam složek, množství hlavní složky v hmotnostních procentech, stanoví-li tak prováděcí právní předpis;

- datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti;
- způsob uchování, jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném skladování mohla být ohrožena jakost produktu.

Nebalené drůbeží výrobky – povinné údaje, které musí být viditelně umístěné v písemné podobě v místě prodeje nebo v blízkosti místa nabízení, jsou vymezeny těmito legislativními požadavky:

- název výrobku (drůbeží výrobek);
- datum použitelnosti výrobku;
- třída jakosti šunek;
- přítomnost alergenních látek.

Prodávající je povinen na vyžádání spotřebitele sdělit nebo jinou formou viditelně a snadno čitelně zpřístupnit údaje, které jsou povinné pro balené potraviny.

Specifické požadavky na označení **nakrájených zabalených a nebalených výrobků**:

Zabalený nakrájený masný výrobek musí být bezprostředně po zabalení označen datem zabalení a musí být prodán nejpozději v den následující po dni zabalení. Nebalené nakrájené masné výrobky musí být prodány nejpozději do 24 hodin od jejich nakrájení. Pro spotřebitele musí být na obalu uvedeno datum a čas nakrájení.

Další požadavky se vztahují bez rozdílu k označování balených, zabalených i nebalených masných výrobků. Jedná se o povinné údaje uváděné na spotřebitelských obalech nebo etiketách balených a zabalených masných výrobků,

respektive o povinné údaje viditelně umístěné v písemné podobě v místě prodeje nebalených masných výrobků.

Posouzení kvality drůbežího masa a masných výrobků

Veškeré maso včetně mletého masa a masných polotovarů, používané pro výrobu masných výrobků, musí splňovat požadavky na čerstvé maso. Čerstvé drůbeží maso podléhá přísným veterinárním, hygienickým a jakostním požadavkům, jejichž hlavním smyslem je ochrana konečného spotřebitele.

Drůbeží maso, jež bylo ošetřeno zvláštním způsobem, kterým se podpoří zadržování vody, nesmí být uváděno na trh jako čerstvé maso, ale jako masný polotovar (jedná se o tzv. křehčené maso).

Mleté maso a masné polotovary nesmějí být po rozmrazení znovu zmrazeny.

Základními orientačními údaji v označení pro rozlišení kvality masných výrobků jsou:

- obsah masa;
- použití strojně odděleného masa;
- nejvyšší obsah tuku v hmotnostních procentech, s výjimkou výrobků tvořených jedním svalem nebo svalovou skupinou;
- nejvyšší obsah soli v hmotnostních procentech, pokud výrobek obsahuje více než 2,5 % jedlé soli.

Uvádění názvu masného výrobku podle živočišného druhu zvířat, jejichž

maso bylo použito při výrobě tohoto výrobku, lze použít, obsahuje-li masný výrobek více než 50 % hmotnosti uvedeného masa z celkového obsahu masa.

Vyhláška č. 326/2001 Sb. pro maso a masné výrobky stanovuje závazné kvalitativní specifikace pro vybrané výrobky z drůbežního masa. Jedná se

například o drůbeží špekáček, drůbeží debrecínský párek, drůbeží šunkový salám a další. Tyto výrobky mohou obsahovat nejen drůbeží maso, ale i drůbeží strojně oddělené maso. V současnosti je v poslední fázi projednávání novela této vyhlášky. V níže uvedené tabulce jsou kvalitativní ukazatele pro vybrané výrobky tak, jak jsou nově navrženy.

Chemické a fyzikální požadavky na vybrané masné tepelně opracované výrobky z drůbežního masa

Výrobek	obsah drůbežního masa nebo obsah drůbežního strojně odděleného masa (% hmot. nejméně)	maximální obsah drůbežního strojně odděleného masa (% hmot. nejvíce)	obsah tuku (% hmot. nejvýše)
Drůbeží špekáček	45,0		45,0
Kuřecí párek jemný	50,0		30,0
Drůbeží debrecínský párek	37,0	30,0	35,0
Drůbeží vídeňský párek	50,0	35,0	25,0
Drůbeží šunkový salám	40,0	12,0	20,0
Drůbeží gothajský salám	40,0		40,0
Drůbeží Junior salám	50,0		25,0

Dobrovolné značky

Pozn. vydavatele: Cílem této publikace není inventura značek kvality, se kterými se spotřebitel může v ČR setkat. Doporučujeme však k nim přistupovat s určitou obezřetností. Mnohé se tváří, že nabízejí vysokou vypovídací hodnotu o kvalitě potraviny či její výživové hodnotě, jsou však jen privátními nástroji ke komerční podpoře výrobků určitého výrobce, prodejce apod. Více například zde: [\[tou.cz/znacky-kvality/zavery-pruzkumu.php\]\(http://tou.cz/znacky-kvality/zavery-pruzkumu.php\). Zmíníme zde jen několik značek, které si jistou výlučnou pozornost zaslouží.](http://spotrebitezakvali-</p>
</div>
<div data-bbox=)

Biopotraviny



Biopotraviny si získaly u mnoha spotřebitelů důvěru a podporu.

Podle zákona dostává biopotravina nebo bioprodukt (z něho jsou biopotraviny vyráběny) tzv. certifikát, což je doklad původu dokazující šetrný pěstitelský, chovatelský nebo potravinářský postup definovaný zákonem a vyhláškami. Takto certifikovaný výrobek má právo používat ochrannou známku – logo BIO. Biopotraviny vyrobené v ČR musí být označené jak národní značkou (tzv. biozebrou), tak i evropským logem.

Konkrétní podmínky pro označení například „bio kuře“ jsou stanoveny zákonem o ekologickém zemědělství, to znamená, že na porážku přichází kuře ze schváleného biochovu a pouze takový výrobek je možno označit jako „bio kuře“. U takto označeného kuřete musí být splněny všechny podmínky na chov, výživu, zoohygieny a další parametry.

Některé požadavky pro chov drůbeže v ekologickém zemědělství:

Chov drůbeže a tedy i kuřat v ekologickém zemědělství se liší některými požadavky na podmínky ustájení. Ekologicky chovaná zvířata jsou chována odděleně od ostatních hospodářských zvířat. Je limitováno množství chované drůbeže v jedné hale.

K výživě zvířat v ekologickém chovu se nesmí používat geneticky modifikovaná krmiva. Každý chovatel, který chce v ČR chovat drůbež v ekologickém zemědělství, musí být registrován u Ministerstva zemědělství ČR a registrace je podmínkou, že musí mít smlouvu s některou z konkrétních organizací, které jsou ministerstvem pověřeny k výkonu kontrol a certifikace v ekologickém zemědělství. Následně jsou chovatelé kontrolováni, zda dodržují pravidla ekologické produkce.

Značka KLASA



Značka KLASA je udělována ministrem zemědělství od roku 2003. O jejím udělení výrobkům rozhoduje hodnotitelská komise složená z odborníků jak ze státní správy, tak i ze zástupců profesních organizací.

Značka je propůjčována na tři roky a je udělována pouze prověřeným potravinářským výrobkům, které současně splňují kvalitativní kritéria i příslušné normy ČR a EU. Požadavky pro udělení značky KLASA jsou přísnější než běžné hygienické a potravinářské normy. Drůbežářské podniky získaly toto ocenění pro řadu svých výrobků.

Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR



Značka Český výrobek – garantováno Potravinářskou komorou ČR je výhradním vlastnictvím Potravinářské komory ČR. Pro užívání značky musí výrobce splňovat podmínky, které jsou dány v pravidlech pro udělování značky. Například drůbež musí být chována, poražena (porcována) a balena v ČR. U masných výrobků a polotovarů musí být výrobek vyroben ve schváleném závodě na území ČR, přičemž minimálně 70% zastoupení hlavních složek (masa) musí být tuzemského původu.

Podmínky prodeje drůbežního masa a drůbežích masných výrobků

Musí být zajištěn vysoký standard hygieny prodeje masa (zejména nebaleného), aby při kontaktu s personálem prodejny, přepravkami, pultovými tácky, váhami apod. nedocházelo k jeho kontaminaci. Za tímto účelem musí personál prodejny dodržovat zásady správné hygienické praxe při prodeji potravin živočišného původu (čistý pracovní oděv a ochranné pracovní pomůcky) a musí být k těmto činnostem zdravotně způsobilý (zdravotní

průkaz pracovníka v potravinářství). Měl by být řešen oddělený příjem peněz při platbě za zboží. Veškerá zařízení prodejny musí být udržována v čistotě a musí odpovídat platným legislativním požadavkům. Pravidelný úklid prodejny včetně jejího zázemí musí být zajišťován v souladu se schváleným sanitčním řádem.

Dále musí podle příslušných nařízení EU provozovatelé potravinářských podniků v celém řetězci od výroby až po expedici zajistit, aby potraviny splňovaly přísná mikrobiologická kritéria. Za tím účelem musejí výrobci, zpracovatelé a distributoři potravin včetně maloobchodní sítě, v rámci svých postupů správné hygienické praxe, přijmout opatření k zajištění kritérií založených na principech analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP) a podle nich postupovat.

U mletého masa, masných polotovarů a masných výrobků určených ke spotřebě až po tepelné úpravě musí výrobce informovat spotřebitele o tom, že je nutné před jeho konzumací tento výrobek důkladně tepelně upravit.

Níže je uvedeno několik bodů s výčtem vybraných opatření, na která by se měl spotřebitel v místě prodeje zaměřit a vyžadovat je.

- Ve všech částech prodáváného drůbežního masa musí být dosaženo teploty nepřekračující +4 °C. V případě baleného masa musí být v průběhu celé distribuce zajištěna maximální skladovací teplota deklarovaná na etiketě či obalu výrobku.
- Obal musí vyhovovat zákonným

podmínkám určení pro styk s potravinami a musí výrobky chránit před mechanickým poškozením, mikrobiální kontaminací a vysycháním i různými chemickými či fyzikálními vlivy, které by mohly ovlivnit jejich sensorické vlastnosti nebo zdravotní nezávadnost. K balení drůbeže nyní slouží výhradně fólie z plastických hmot, trvanlivé, pevné, odolné proti teplotě a málo propustné pro vlhkost a plyny (zejména kyslík).

- Maso nesmí vykazovat znaky zkázy. Hlavním vodítkem v tomto ohledu je vůně masa, která nesmí zahrnovat nepřírodní zápach. Pokud totiž dochází ke zkáze masa, například vlivem enzymatické činnosti uvnitř svaloviny, vždy je tento nežádoucí děj doprovázen tvorbou degračních produktů vznikajících při rozkladu bílkovin a tuků. Dalším vodítkem je barva masa, která může dosahovat různých, i zdánlivě nepřírodných odstínů šedé, zelené nebo hnědé barvy.
- Také při rozmrazování zmrazeného drůbežního masa platí určitá pravidla, aby byla zachována kvalita produktu. Rozmrazování má být pomalé, aby voda z tajících ledových krystalků měla dost času vrátit se z mezibuněčných prostor zpět do masových buněk. Čím víc jí tkáň opět pojme, tím víc maso odpovídá původnímu stavu. Voda, kterou tkáň při rychlém rozmrazení přijmout nestačí, odtéká a dochází ke ztrátě hmotnosti, zhoršení chuti i výživové hodnoty. Masová

šťáva může být také vhodným prostředím pro rozmnožování mikroorganismů.

Specifika prodeje na trzích

Drůbeží maso a drůbeží masné výrobky prodávané na trzích musí být skladovány a manipulovány s nimi stejně jako v maloobchodní síti (dodržování teplot, chladicího řetězce a hygieny prodeje).

VÝZNAM DRŮBEŽÍHO MASA VE VÝŽIVĚ

Produkce drůbežního masa je relativně nenáročná, jatečné zralosti je dosaženo v průběhu několika týdnů. Drůbeží masová tkáň je jemná, křehká a lehce stravitelná a lze ji dobře kombinovat s dalšími potravinami.

Drůbeží maso je bohatým zdrojem bílkovin, tuků, minerálních látek a vitamínů. Bílkoviny mají vysokou biologickou hodnotu. Drůbeží maso obsahuje všechny esenciální aminokyseliny, jejichž využitelnost v organismu je vysoká. Kuřecí maso (vzhledem ke krátké době výkrmu) obsahuje poměrně málo kolagenu, maso je proto křehčí a bílkoviny jsou lehce stravitelné, obsahuje vyšší podíl nenasycených mastných kyselin a nízké procento tuku. Drůbeží maso je významným zdrojem vitamínů, především vitamínů skupiny B a vitamínů rozpustných v tucích A a D, obsah vitamínu E závisí do značné míry na způsobu krmení. Je také zdrojem železa, vápníku, sodíku, fosforu, hořčíku a zinku.

Chemické složení drůbeží svaloviny se mezidruhově liší. Vodní drůbež má o něco vyšší podíl tuku. Následuje přehled složení drůbežního masa z hlediska zastoupení vody, bílkovin a tuků.

Průměrné chemické složení masa drůbeže	voda [%]	bílkoviny [%]	tuk [%]
kategorie			
kuřata	72	16–22	4–6
slepice	70	21–22	5–6
jatečné krůty	70,5	24–25	3–4
krůty dospělé	67	24	8
jatečné kachny	63	14–17	19–20
kachny dospělé	58	14–17,5	22–25
jatečné husy	68	20	12
husy dospělé	60	18	23–26

Kuřecí a krůtí maso vykazují nízkou energetickou hodnotu. Příklady energetických hodnot pro srovnání drůbežního masa s jinými druhy masa obsahuje následující tabulka.

Druha masa	Energie v kJ na 100 g masa
kuře průměr	520
kuřecí prsa	429
krůta průměr	527
krůtí prsa	439
husa průměr	1480
kachna průměr	1650
králík průměr	684
hovězí přední	690
hovězí zadní	620
hovězí svíčková	526
vepřová krkoviče	723
vepřové libové	995
filé z tresky	300
kapr	652
losos	843
makrela	806

MÝTY O DRŮBEŽÍM MASE – DOTAZY SPOTŘEBITELE

1. Hrozí nějaká rizika při konzumaci drůbežního masa?

- Celá produkce a zpracování drůbeže v ČR je již několik desítek let pod stálým veterinárním dozorem.
- Velkochovy drůbeže jsou vedeny převážně halovým způsobem, tedy v uzavřeném prostoru, což téměř vylučuje styk s venkovním prostředím a tedy zavlečení nákazy.
- Platí povinnost 24 hodin před dodávkou na jatka zasílat informace o zdravotním stavu drůbeže.
- Na všech schválených jatkách musí být přítomen úřední veterinární lékař během celé doby provádění prohlídky od poražení až po výrobu hotového výrobku.
- Spotřebiteli nehrozí nebezpečí, že by mohlo dojít ke zpracování drůbeže s příznaky jakékoli nákazy, nemoci nebo kontaminace.

- Pokud chceme mít jistotu o zdravotní nezávadnosti drůbežního masa, je vhodné se podívat na identifikační označení živočišných produktů, které je umístěno na obalu či etiketě výrobku ve formě oválného označení a informuje spotřebitele, který schválený závod maso vyprodukoval.
 - Ověření země původu je vhodným doplněním kontroly při nákupu, protože na našem trhu lze zakoupit i drůbež dovezenou například z Polska, Brazílie a dalších zemí.
 - Zároveň je nutné si uvědomit, že je důležité potraviny živočišného původu důkladně tepelně opracovat (vařením nebo pečením) na teplotu nejméně 70 °C po dobu minimálně 20 minut ve všech částech výrobku. Při této teplotě dochází ke zničení mikroorganismů.
 - Při jakékoli přípravě pokrmů nebo při manipulaci se syrovými potravinami je nutné dodržovat základní hygienické požadavky – důsledně oddělit kuchyňské nářadí používané na syrové potraviny živočišného původu od nářadí používaného na potraviny tepelně opracované. Je nutné dodržovat zásady osobní hygieny (mýt si pravidelně ruce mýdlem).
- 2. Jsou kuřata krmena růstovými hormony a antibiotiky?**
- V celé EU včetně ČR platí zákaz používání růstových hormonů. Antibiotika se používají pouze k léčebným účelům s povinností dodržení předepsané ochranné lhůty, při které se antibiotika odbourají a vylučují se z těla drůbeže po jejich aplikaci. O těchto skutečnostech je možné se přesvědčit z každoroční zprávy Státní veterinární správy ČR. Ta totiž sleduje veškerá rezidua cizorodých látek ve všech potravinách živočišného původu, tudíž i v drůbežím mase. Systém sledování funguje tak, že Státní veterinární správa ČR má klíč, podle kterého namátkově odebírá střídavě vzorky z celého území České republiky z chovů i z jatek, takže žádný chovatel či zpracovatelský subjekt neví, kdy bude kontrolován. Z těchto skutečností tedy vyplývá, že drůbeží maso se nesmí uvádět na trh, dokud nejsou antibiotika odbourána a vyloučena z organismu. Lze uvést, že všechny zjištěné výsledky se pohybují pod legislativně povolenými limity, a to ať jde o obsah těžkých kovů, polychlorovaných bifenylů apod., o zmíněných hormonálních přípravcích a o antibiotikách ani nemluvě.
- Rychlý růst drůbeže (kuřat, krůt apod.) je dán genetickými předpoklady a také vyváženým krmivem, které obsahuje všechny potřebné živiny, minerální látky a vitaminy k optimálnímu růstu. Do statek pitné vody a dobré welfare zvířat je samozřejmostí.
- 3. Je u drůbežního masa riziko přenosu salmonel?**
- Salmonely se mohou teoreticky vyskytovat v drůbežím mase, ale i v jiných druzích masa a nositelem salmonel mohou být i další potraviny živočišného a rostlinného původu. V celé EU i v ČR je aplikován program tlumení výskytu salmonel v chovech drůbeže.

V rámci tohoto programu odebírají vzorky na vyšetření chovatelé v chovech a na porážkách provozovatelé porážek. Kromě toho jsou odebírány úřední vzorky příslušnými pracovníky Krajských veterinárních správ Státní veterinární správy ČR. Na základě tohoto programu dochází k redukci výskytu salmonel v chovech drůbeže.

Je důležité při uchovávání drůbežního masa a jeho kuchyňské přípravě a manipulaci s ním, ale i s jinými potravinami, dodržovat základní hygienické zásady. Mezi ně patří například uchovávání drůbežního masa po stanovenou dobu při předepsané teplotě. Zabránit okapu z masa při uložení na jiné potraviny, zajistit oddělené uložení a manipulaci s masem. Je důležité uvést, že dokonalým tepelným ošetřením dojde k likvidaci všech bakterií, které by mohly v mase být.

4. Jsou bio kuřata kvalitnější?

Určitá část spotřebitelů považuje výrobky obecně a také drůbež s označením bio za kvalitnější oproti běžným, konvenčním produktům. Rozhodnutí se pro bioprodukt anebo pro konvenční potraviny je svobodnou volbou spotřebitele. Všechny potraviny, které jsou na našem trhu, musí být bezpečné. Biochov nemusí zajistit či garantovat vyšší kvalitu výrobku, ta může být ovlivněna jinými faktory (způsob chovu, krmivo) aj. Bioprodukty nemají výhodnější složení základních živin oproti konvenčním potravinám. Rozdíl je ve složení jsou u kuřat z velkochovu a bio kuřat minimální. Obsah základních živin je stejný. U obou způsobů chovu platí

stejně požadavky na sensorické, mikrobiologické a chemické vlastnosti drůbežního masa. Nevyhovující výrobky se nemohou dostat do oběhu. (K věci viz též kapitola biopotraviny uvnitř této publikace.)



5. „Křehčené maso“

Někteří spotřebitelé upřednostňují tzv. křehčené maso, které se vyrábí pomocí látek zadržujících vodu. Limit na množství přidané vody není stanoven. Nejedná se přitom o maso, ale o masný výrobek. Takový výrobek musí být označen jako masný polotovar a ve složení se uvádí procento přidané vody. Je třeba uvést, že zájem o tyto výrobky je dnes již minimální.



Slovo o autorovi

MVDr. František Mates – ředitel Sdružení drůbežářských podniků (SDP). V roce 1981 ukončil studium Vysoké školy veterinární v Brně. Pracoval jako veterinární lékař při prohlídce

jatečných zvířat a na specializovaném pracovišti SVS ČR pro výstavbu a projektování potravinářských závodů. Dále pracoval na SVS ČR jako zástupce vedoucího odboru hygieny potravin se

specializací na drůbeží maso. Od roku 1999 do roku 2002 byl ředitelem odboru pro integraci do EU na SVS ČR. Od roku 2002 působí ve funkci ředitele Sdružení drůbežářských podniků. Během své bohaté profesní kariéry absolvoval řadu zahraničních stáží a kurzů (USA, Velká Británie, Belgie, Nizozemsko). Zastupuje SDP v mezinárodních organizacích, jichž je SDP členem.

Edice – Jak poznáme kvalitu?

Publikace Sdružení českých spotřebitelů v edici Jak poznáme kvalitu? jsou

vydávané v rámci priorit České technologické platformy pro potraviny. Mají podporovat vnímání kvality potravin včetně identifikace určujících kvalitativních činitelů při výběru potravin. Edice je každoročně rozšiřována o další komodity na trhu a jejími autory jsou vždy odborníci z daného oboru. Všechny publikace jsou dostupné ve formě tištěných brožur (do rozebrání) a elektronicky na webových stránkách <http://www.konzument.cz/publikace/jak-pozname-kvalitu.php> a <http://spotřebitelzakvalitou.cz>.

VYDANÉ PUBLIKACE

Drůbeží maso a drůbeží masné výrobky (2015), Mates Med (2015), Dupal, Kamler, Titěra, Vořechovská, Vinšová
Těstoviny (2015), Hrušková, Hrdina, Filip
Tuky, oleje, margaríny (2014, 2. vydání 2015), Brát
Mléko a mléčné výrobky (2014), Kopáček
Vejsce (2014), Boháčková
Chléb a pečivo (2013, dotisk 2015), Příhoda, Sluková, Dřízal
Sýry a tvarohy (2013), Obermaier, Čejna
Ryby, ostatní vodní živočichové a výrobky z nich (2013), Kavka
Lahůdky pro všechny (2012), Čeřovský
Svět kávy (2012), Brzoňová
Hovězí a vepřové maso (2012), Katina, Kšána ml.
Značení GDA na obalech potravin – navigace ve světě živin a kalorií (2011), Dupal (editace)
Nanotechnologie v potravinářství (2011), Kvasničková
Moderní šlechtění a potraviny. Co všechno potřebujeme vědět o potravinách z geneticky modifikovaných plodin? (2010), Drobník
Označování masných výrobků (2010), Katina
RFID – radiofrekvenční identifikace: důvod k obavám? (2010), Pešek
Potraviny ošetřené ionizací (2009), Michalová, Dupal

CHYSTANÉ PUBLIKACE V ROCE 2015

Čokoláda, kakao a výrobky z nich (2015), Čopíková

... barevný svět v tisku



GARAMON
vydavatelství a tiskárna

• knihy • prospekty
• katalogy • brožury
• plakáty • kalendáře
• výroční zprávy
• korespondenční
materiály • úřední
tiskoviny • noviny • časopisy
• další polygrafické výrobky

GARAMON s.r.o.
Wonkova 432
500 02 Hradec Králové

tel./fax: 495 217 101
e-mail: garamon@garamon.cz
www.garamon.cz

**Ve spolupráci s Magistrátem vydáváme každý týden
informační zpravodaj města Hradec Králové Radnice,
do kterého zajišťujeme příjem inzerce.**

Radnice - příjem inzerce
tel.: 495 499 086
mobil: 603 234 459
e-mail: radnice@garamon.cz

ACCREDO – dávám důvěru

Zabezpečujeme akreditaci pro:

- zkušební laboratoře;
- zdravotnické laboratoře;
- kalibrační laboratoře;
- certifikační orgány provádějící certifikaci: produktů, systémů managementu, osob;
- inspekční orgány;
- environmentální ověřovatele programů EMAS;
- poskytovatele zkoušení způsobilosti.

Přínos akreditace:

- jistota zákazníka v deklarované kvalitě nabídky akreditovaných subjektů;
- trvalý rozvoj systému kvality v akreditovaných subjektech podporovaný pravidelným dozorem nad dodržováním akreditačních kritérií;
- neustálé zvyšování kvality služeb, růst dovedností personálu a lepší technické zabezpečení činnosti akreditovaných subjektů;
- akreditace je v některých případech nutná podmínka k autorizaci;
- ekonomický efekt, a to jak z pohledu akreditovaných subjektů a jejich zákazníků, tak i z pohledu ochrany veřejného zájmu;
- zjednodušený přístup na trhy.

*Kontakt: Český institut pro akreditaci, o.p.s., Olšanská 54/3, 130 00 Praha 3
tel.: +420 272 096 222, fax: +420 272 096 221, e-mail: mail@cai.cz; www.cai.cz*



ČESKÝ INSTITUT PRO AKREDITACI
obecně prospěšná společnost



SDRUŽENÍ ČESKÝCH
SPOTŘEBITELŮ, Z. Ú.
CZECH CONSUMER
ASSOCIATION
www.konzument.cz

PUBLIKACE ČESKÉ TECHNOLOGICKÉ PLATFORMY PRO POTRAVINY

DRŮBEŽÍ MASO A DRŮBEŽÍ MASNÉ VÝROBKY edice Jak poznáme kvalitu?

Drůbeží maso a drůbeží masné výrobky, edice Jak poznáme kvalitu?, svazek 13,
1. vydání, autor © MVDr. František Mates; na přípravě pro tisk spolupracovali
Ing. Libor Dupal a Ing. Irena Michalová, předmluva © Ing. Libor Dupal. Vydaly ©
Sdružení českých spotřebitelů, z. ú. a Potravinářská komora ČR v rámci priorit
České technologické platformy pro potraviny, září 2015. Obálka a grafická úprava
Kateřina Tomášková – ktdesign. Vytiskla tiskárna Libertas, a.s.

ISBN 978-80-87719-27-5 (Sdružení českých spotřebitelů, z. ú.)
ISBN 978-80-88019-05-3 (Potravinářská komora České republiky)

PUBLIKACE ČESKÉ TECHNOLOGICKÉ PLATFORMY PRO POTRAVINY



Česká technologická platforma pro potraviny
Počernická 96/272; 108 03 Praha 10 – Malešice
Tel./fax: +420 296 411 187 (sekretariát)
Tel.: +420 296 411 184-93
e-mail: foodnet@foodnet.cz
www.ctpp.cz
www.foodnet.cz



SDRUŽENÍ ČESKÝCH
SPOTŘEBITELŮ, Z. Ú.
CZECH CONSUMER
ASSOCIATION
www.konzument.cz

Sdružení českých spotřebitelů, z.ú.
Pod Altánem 99/103
100 00 Praha 10 – Strašnice
Tel.: +420 261 263 574
e-mail: spotrebitel@regio.cz
www.konzument.cz
www.spotrebitezakvalitou.cz

Pracovní skupina Potraviny a spotřebitel při ČTPP:



STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ
INSPEKCE



STÁTNÍ ZEMĚDĚLSKÁ
A POTRAVINÁŘSKÁ
INSPEKCE