

označení šarže
množství složek
datum
použitelnosti
česká potravina
třída jakosti
datum minimální trvanlivosti
alergeny
název potraviny
výživové údaje
podmínky uchování
datum minimální trvanlivosti
země původu
výživové údaje
seznam složek

OSNAČOVÁNÍ MASA, MASNÝCH VÝROBKŮ A MASNÝCH POLOTOVARŮ

alergeny
datum
použitelnosti
název potraviny
země původu
třída jakosti
podmínky uchování
česká
potravina
označení šarže
seznam složek
množství složek
datum minimální trvanlivosti
země původu
výživové údaje



**Český svaz
zpracovatelů masa**

Označování masa, masných výrobků a masných polotovarů

MVDr. Petra Mačáková, Ph.D.
doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA
Veterinární univerzita Brno



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Tvorba publikace byla podpořena ze státního rozpočtu ČR prostřednictvím Ministerstva zemědělství v rámci dotačního titulu pro nestátní neziskové organizace.

Publikace nemusí vyjadřovat stanovisko donora.

Recenzent: Ing. Miloš Kavka

Sazba a zlom: Ing. Milan Spurný – Grafické studio diSTy

ISBN 978-80-270-9532-2

Obsah

Předmluva	5
Právní předpisy upravující označování masa	6
Vybrané pojmy z jednotlivých právních předpisů	8
1. Základní požadavky na označování masa a masných výrobků	12
1.1 Obecně platné zásady	12
1.2 Způsob uvádění a umístění údajů	12
2. Povinné údaje	13
2.1 Balené potraviny	13
2.1.1 Název potraviny	13
2.1.2 Seznam složek	13
2.1.3 Alergeny = látky způsobující alergické reakce nebo nesnášenlivost	13
2.1.4 Množství určitých složek nebo skupin složek	14
2.1.5 Čisté množství potraviny	14
2.1.6 Datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti, popřípadě datum zmrazení	18
2.1.7 Zvláštní podmínky uchování nebo podmínky použití	21
2.1.8 Jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku	21
2.1.9 Země původu nebo místo provenience	21
2.1.10 Návod k použití	21
2.1.11 Výživové údaje	21
2.1.12 Baleno v ochranné atmosféře	21
2.1.13 Třída jakosti	21
2.1.14 Označení šarže	22
2.1.15 Další údaje	22
2.2 Zabalené potraviny	22
2.3 Nebalené potraviny	22
3. Označení zdravotní nezávadnosti a identifikační označení u potravin živočišného původu	23
4. Uvádění zavádějících informací	24
5. Značky kvality potravin	25
5.1 Česká potravina	25
5.2 Značka Klasa	26
5.3 Regionální potravina	27
5.4 Biopotraviny	27
5.5 České cechovní normy	29
5.6 Evropské značky kvality potravin	30
5.6.1 Zaručená tradiční specialita (ZTS)	30
5.6.2 Chráněné označení původu (CHOP)	30
5.6.3 Chráněné zeměpisné označení (CHZO)	31

6. Podrobnosti k povinným údajům při označování masa	31
6.1 Název potraviny	31
6.1.1 Hovězí maso	33
6.2 Seznam složek a alergenů	34
6.3 Čisté množství potraviny	34
6.4 Datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti, popřípadě datum zmrazení	34
6.5 Zvláštní podmínky uchování nebo podmínky použití	35
6.6 Jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodním názvem je potravina uváděna na trh, a není-li usazen v EU, tak dovozce potraviny na trh EU	35
6.7 Země původu nebo místo provenience	35
6.7.1 Hovězí maso	35
6.7.1.1 Hovězí mleté maso	36
6.7.2 Maso vepřové, skopové, kozí a drůbeží	36
6.7.2.1 Mleté maso vepřové, skopové, kozí a drůbeží	38
6.8 Návod k použití	38
6.9 Výživové údaje	38
6.10 Baleno v ochranné atmosféře	40
6.11 Označení šarže	40
6.12 Další požadavky na označování mletého masa	40
7. Podrobnosti k povinným údajům při označování masných výrobků a masných polotovarů	41
7.1 Název potraviny	41
7.2 Seznam složek	43
7.3 Alergeny	45
7.4 Množství určitých složek nebo skupin složek	45
7.5 Čisté množství potraviny	47
7.6 Datum minimální trvanlivosti, nebo datum použitelnosti	47
7.7 Zvláštní podmínky uchování nebo podmínky použití	47
7.8 Jméno, nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku	48
7.9 Země původu nebo místo provenience	49
7.10 Návod k použití v případě potraviny, kterou by bez tohoto návodu bylo obtížné odpovídajícím způsobem použít	49
7.11 Výživové údaje	49
7.12 Ostatní povinné údaje relevantní pro masné výrobky a masné polotovary	50
Závěr	52

Předmluva

Označování masa, masných výrobků a masných polotovarů

Všechny potraviny určené k dodání konečnému spotřebiteli nebo do provozoven stravovacích služeb musí být doprovázeny informacemi o potravinách (čl. 6, nařízení č. 1169/2011). Poskytování informací o potravinách představuje základ, který umožní spotřebiteli informovaný výběr potravin a následně jejich bezpečné použití s ohledem na hlediska:

- zdravotní
- hospodářská
- environmentální
- sociální
- etická.

Informovaný výběr potravin vychází z údajů o složení potraviny, o podmínkách uchování potraviny a její trvanlivosti (údržnosti), bezpečného použití i výživových vlastností. Důležitá je rovněž informace umožňující zjistit totožnost každé konkrétní potraviny. Cílem poskytování informací o potravinách je také dosažení volného pohybu legálně vyráběných a na trh uváděných potravin v rámci EU.

Za informace o potravine odpovídá provozovatel potravinářského podniku (PPP), pod jehož jménem nebo obchodním názvem je potravina uváděna na trh (čl. 8, nařízení č. 1169/2011). PPP zajistí, aby v podnicích, které řídí, splňovaly potraviny požadavky právních předpisů o poskytování informací o potravinách a příslušných vnitrostátních předpisů týkajících se jejich činnosti. PPP rovněž kontrolují plnění těchto požadavků.

Tyto výše uvedené podmínky o poskytování informací o potravinách se týkají také masa a masných výrobků. Cílem předkládané publikace je popsat přehlednou formou zásady poskytování informací spotřebitelům při výběru masa a masných výrobků, jak je vymezuje evropské i české potravinové právo. Publikace je určená PPP na úseku zpracování masa, velkoobchodního i maloobchodního prodeje potravin, pracovníkům kontrolních orgánů, studentům středních a vysokých škol, stejně jako i zájemcům z řad spotřebitelů. Vznik publikace inicioval Český svaz zpracovatelů masa.

V Brně 13. března 2021

MVDr. Petra Mačáková, Ph.D.
doc. MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA
Veterinární univerzita Brno

Právní předpisy upravující označování masa

- nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004
- nařízení Komise (EU) č. 1337/2013, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, pokud jde o uvádění země původu nebo místa provenience u čerstvého, chlazeného a zmrazeného vepřového, skopového, kozího a drůbežního masa
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007
- nařízení Komise (ES) č. 543/2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro drůbeží maso
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000 o systému identifikace a evidence skotu, o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa a o zrušení nařízení Rady (ES) č. 820/97
- nařízení Komise (ES) č. 1825/2000, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000, pokud jde o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu
- nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech prováděných s cílem zajistit uplatňování potravinového a krmivového práva a pravidel týkajících se zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001, (ES) č. 396/2005, (ES) č. 1069/2009, (ES) č. 1107/2009, (EU) č. 1151/2012, (EU) č. 652/2014, (EU) 2016/429 a (EU) 2016/2031, nařízení Rady (ES) č. 1/2005 a (ES) č. 1099/2009 a směrnice Rady 98/58/ES, 1999/74/ES, 2007/43/ES, 2008/119/ES a 2008/120/ES a o zrušení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, směrnice Rady 89/608/EHS, 89/662/EHS, 90/425/EHS, 91/496/EHS, 96/23/ES, 96/93/ES a 97/78/ES a rozhodnutí Rady 92/438/EHS (nařízení o úředních kontrolách)
- zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění souvisejících zákonů
- vyhláška č. 417/2016 Sb. o některých způsobech označování potravin

- vyhláška č.69/2016 Sb. o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich
- vyhláška č. 366/2005 Sb. o požadavcích vztahujících se na některé zmrazené potraviny
- vyhláška č. 54/2004 Sb. o potravinách určených pro zvláštní výživu
- nařízení Rady (ES) č.834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů a o zrušení nařízení (EHS) č.2092/91
- nařízení Komise (ES) Č.889/2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č.834/2007 o ekologické produkci a označování ekologických produktů, pokud jde o ekologickou produkci, označování a kontrolu
- zákon č.242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství
- vyhláška č. 16/2006 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona o ekologickém zemědělství
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č.609/2013 o potravinách určených pro kojence a malé děti, potravinách pro zvláštní lékařské účely a náhradě celodenní stravy pro regulaci hmotnosti a o zrušení směrnice Rady 92/52/EHS, směrnic Komise 96/8/ES, 1999/21/ES, 2006/125/ES a 2006/141/ES, směrnic Evropského parlamentu a Rady 2009/39/ES a nařízení Komise (ES) č. 41/2009 a (ES) č.953/2009
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin
- zákon č. 505/1990 Sb. o metrologii
- vyhláška č.262/2000 Sb., kterou se zajišťuje jednotnost a správnost měřidel a měření
- vyhláška č.328/2000 Sb. o způsobu zhotovení některých druhů hotově baleného zboží, jehož množství se vyjadřuje v jednotkách hmotnosti nebo objemu

Vybrané pojmy z jednotlivých právních předpisů

Nařízení (ES) č. 178/2002

„Uvádění na trh“ je držení potravin nebo krmiv za účelem prodeje, včetně nabízení k prodeji nebo jakékoli jiné formy převodu, zdarma nebo za úplatou, jakož i prodej, distribuce a další formy převodu jako takové.

„Prvovýroba“ je prvovýroba, chov zvířat nebo pěstování plodin, včetně sklizně, dojení a chovu zvířat určených k produkci potravin před porážkou. Rovněž zahrnuje lov zvířat, rybolov a sběr volně rostoucích plodů.

„Fáze výroby, zpracování a distribuce“ je jakákoli fáze včetně dovozu od prvovýroby potravin až po jejich skladování, přepravu, prodej nebo dodání konečnému spotřebiteli.

„Konečný spotřebitel“ je konečný spotřebitel potravin, který nepoužije potraviny v rámci provozování potravinářského podniku nebo jeho činnosti.

Nařízení (ES) č. 852/2004

„Zpracování“ je jakákoli činnost podstatně měnící původní produkt, včetně zahřívání, uzení, nakládání, zrání, sušení, marinování, extrahování, extrudování nebo kombinace uvedených postupů.

„Nezpracované produkty“ jsou potraviny, které nebyly zpracovány, včetně produktů, které byly děleny, porcovány, odseknuty, plátkovány, vykostěny, rozsekány, zbaveny kůže, rozdrceeny, nakrájeny, očištěny, ořezány, vyloupány, rozemlety, zchlazeny, zmrazeny, hluboce zmrazeny nebo rozmrazeny.

„Zpracované produkty“ jsou potraviny získané zpracováním nezpracovaných produktů. Tyto produkty mohou obsahovat složky, které jsou nezbytné pro jejich výrobu nebo jim dávají zvláštní vlastnosti.

Nařízení (ES) č. 853/2004

„Maso“ jsou požitelné díly zvířat uvedených bodech 1.2 až 1.8 včetně krve.

1.2 „Domácí kopytníci“ jsou domácí skot (včetně druhů *Bubalus* a *Bison*), prasata, ovce a kozy a domácí lichokopytníci.

1.3 „Drůbež“ je domácí drůbež včetně ptáků, kteří nejsou považováni za domácí, ale jsou chováni jako domácí zvířata, s výjimkou běžců.

1.4 „Zajícovci“ se rozumějí králíci, zajíci a hlodavci.

1.5 „Volně žijící zvěř“ jsou volně žijící kopytníci, zajícovci a jiní suchozemští savci, kteří jsou loveni k lidské spotřebě a jsou považováni za volně žijící zvěř podle použitelných právních předpisů daných členskými státy, včetně savců žijících na uzavřeném území v podobně svobodných podmínkách jako volně žijící zvěř, a volně žijící ptáci, kteří jsou loveni k lidské spotřebě.

1.6 „Farmová zvěř“ jsou farmovní běžci a dále suchozemští farmovní savci, kteří nepatří mezi domácí kopytníky.

1.7 „Drobná volně žijící zvěř“ jsou volně v přírodě žijící pernatá zvěř a zajícovci.

1.8 „Velká volně žijící zvěř“ jsou volně v přírodě žijící suchozemští savci, na které se nevztahuje definice drobné volně žijící zvěře.

„Čerstvé maso“ je maso, včetně masa baleného vakuově nebo v ochranné atmosféře, k jehož uchování nebylo použito jiného ošetření než chlazení, zmrazení nebo rychlého zmrazení.

„Mleté maso“ se rozumí vykostěné maso, které bylo rozmělněno a obsahuje méně než 1 % soli.

„Strojně oddělené maso“ nebo „SOM“ je produkt získaný strojním oddělováním z masa na kosti, které zůstalo po vykostění na kostech, nebo z celých těl poražené drůbeže tak, že se ztratí nebo změní struktura svalových vláken.

„Masné polotovary“ jsou čerstvé maso, včetně rozmělněného masa, ke kterému byly přidány potraviny, koření nebo přídavné látky anebo které bylo podrobeno ošetření, jež nestačí ke změně vnitřní struktury svalových vláken masa, a tím i k vymizení vlastností čerstvého masa.

„Masné výrobky“ jsou zpracované výrobky získané zpracováním masa nebo dalším zpracováním takto zpracovaných výrobků, takže z řezné plochy je zřejmé, že produkt pozbyl znaků charakteristických pro čerstvé maso.

Vyhláška č. 69/2016 Sb.

„Výsekové maso“ jsou rozbourané, výsekové části jatečně upravených těl zvířat, určené k uvádění na trh.

„Zvěřina“ je maso volně žijící zvěře.

„Maso z farmové zvěře“ je maso z farmově chované zvěře.

„Tepelně opracovaný masný výrobek“ je zpracovaný masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut.

„Tepelně neopracovaný masný výrobek“ je zpracovaný masný výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož ve všech částech neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku odpovídající působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut

„Tepelně neopracovaný masný výrobek pro tepelnou úpravu“ je zpracovaný masný výrobek určený k tepelné kuchyňské úpravě, u něhož ve všech částech neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku odpovídající působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut.

„Trvanlivý tepelně opracovaný masný výrobek“ je zpracovaný masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut a navazujícím technologickým opracováním, zráním, uzením nebo sušením za definovaných podmínek došlo k poklesu aktivity vody na hodnotu $a_w(\text{max.}) = 0,93$ a k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě skladování plus 20 °C a za případně dalších skladovacích podmínkách.

„Fermentovaný trvanlivý masný výrobek“ je zpracovaný masný výrobek tepelně neopracovaný určený k přímé spotřebě, u kterého v průběhu fermentace, zrání, sušení, popřípadě

uzení za definovaných podmínek došlo ke snížení aktivity vody na hodnotu $a_w(\text{max.}) = 0,93$, s minimální dobou trvanlivosti 21 dní při teplotě plus 20 °C a za případně dalších skladovacích podmínek.

„Konzerva“ je výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, sterilovaný.

„Polokonzerva“ je výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, pasterovaný.

Nariadení (ES) č. 1760/2000

„Hovězí maso“ jsou všechny produkty kódů KN 0201, 0202, 0206 10 95 a 0206 29 91 (viz tabulka č. 8).

„Označování“ je připevňování štítku na jednotlivý kus nebo jednotlivé kusy masa nebo na jejich obal nebo v případě nebalených produktů poskytnutí příslušných informací v písemné a viditelné formě spotřebiteli v místě prodeje.

„Mleté hovězí maso“ je vykostěné maso, které bylo rozemleto na kousky a obsahuje méně než jedno procento soli a které spadá pod kódy KN 0201, 0202, 0206 10 95 a 0206 29 91.

Nariadení (EU) č. 1169/2011

„Informace o potravinách“ jsou informace týkající se potravin zpřístupněné konečnému spotřebiteli prostřednictvím etikety, jiného průvodního materiálu nebo jinými prostředky, včetně nástrojů moderních technologií nebo slovního sdělení.

„Povinné informace o potravinách“ zahrnují údaje, které musí být konečnému spotřebiteli poskytnuty na základě předpisů Unie.

„Balená potravina“ je samostatná prodejní jednotka v obchodní úpravě v nezměněném stavu určená konečnému spotřebiteli a zařízením společného stravování, která se skládá z potraviny a obalu, do něhož byla potravina vložena před uvedením do prodeje, a to bez ohledu na to, zda je potravina v obalu uzavřena zcela nebo pouze zčásti, avšak v každém případě takovým způsobem, že bez otevření nebo výměny obalu nelze změnit jeho obsah. Za balenou potravinu se nepovažuje potravina zabalená v místě prodeje na žádost spotřebitele ani potravina zabalená pro účely přímého prodeje.

„Označení“ jsou 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, a to i krčkové nebo rukávové, které potravinu provázejí nebo na ni odkazují.

„Etiketa“ je jakýkoli štítek, značka, známka, obrazový nebo jiný popis, který je napsán, vytištěn, natištěn pomocí šablony, vyznačen, proveden jako reliéf nebo vytlačen na obalu nebo nádobě potraviny nebo k nim připojen.

„Čitelnost“ je fyzický vzhled informace, jehož prostřednictvím je informace vizuálně přístupná pro běžnou populaci a který je určen různými prvky, mimo jiné velikostí písma, odstupy mezi písmeny, odstupy mezi řádky, tloušťkou tahů písma, barvou písma, druhem písma, poměrem mezi výškou a šířkou písmen, povrchem materiálu a výrazným kontrastem mezi písmem a pozadím.

„Zákonný název“ je název potraviny stanovený v předpisech Unie, které se na ni vztahují, nebo při neexistenci těchto předpisů Unie název uvedený v právních a správních před-

pisech platných v členském státě, kde se daná potravina prodává konečnému spotřebiteli nebo zařízením společného stravování.

„Vžitý název“ je název, který je v členském státě, kde se daná potravina prodává, přijat spotřebiteli jako název potraviny, aniž by potřeboval další vysvětlení.

„Popisný název“ je název obsahující popis potraviny, popřípadě rovněž popis jejího použití, který je dostatečně přesný, aby spotřebitelům umožnil poznat skutečnou podstatu potraviny a odlišit ji od jiných produktů, se kterými by mohla být zaměněna.

„Primární složka“ je jedna nebo více složek potraviny, které tvoří více než 50 procent této potraviny nebo které jsou pro spotřebitele obvykle spojeny s názvem potraviny a u nichž je ve většině případů vyžadován údaj o množství.

„Datum minimální trvanlivosti potraviny“ je datum, do kterého si potravina uchovává své specifické vlastnosti při správném způsobu uchovávání.

Nariadení (EU) č. 625/2017

„Značka zdravotní nezávadnosti“ je značka, která se přidělí po provedení úřední kontroly (prohlídka před porázkou provedenou na jatkách a prohlídka po porážce), a která osvědčuje, že maso je vhodné k lidské spotřebě.

Strany 12 až 51 v tomto náhledu vynechány...

Závěr

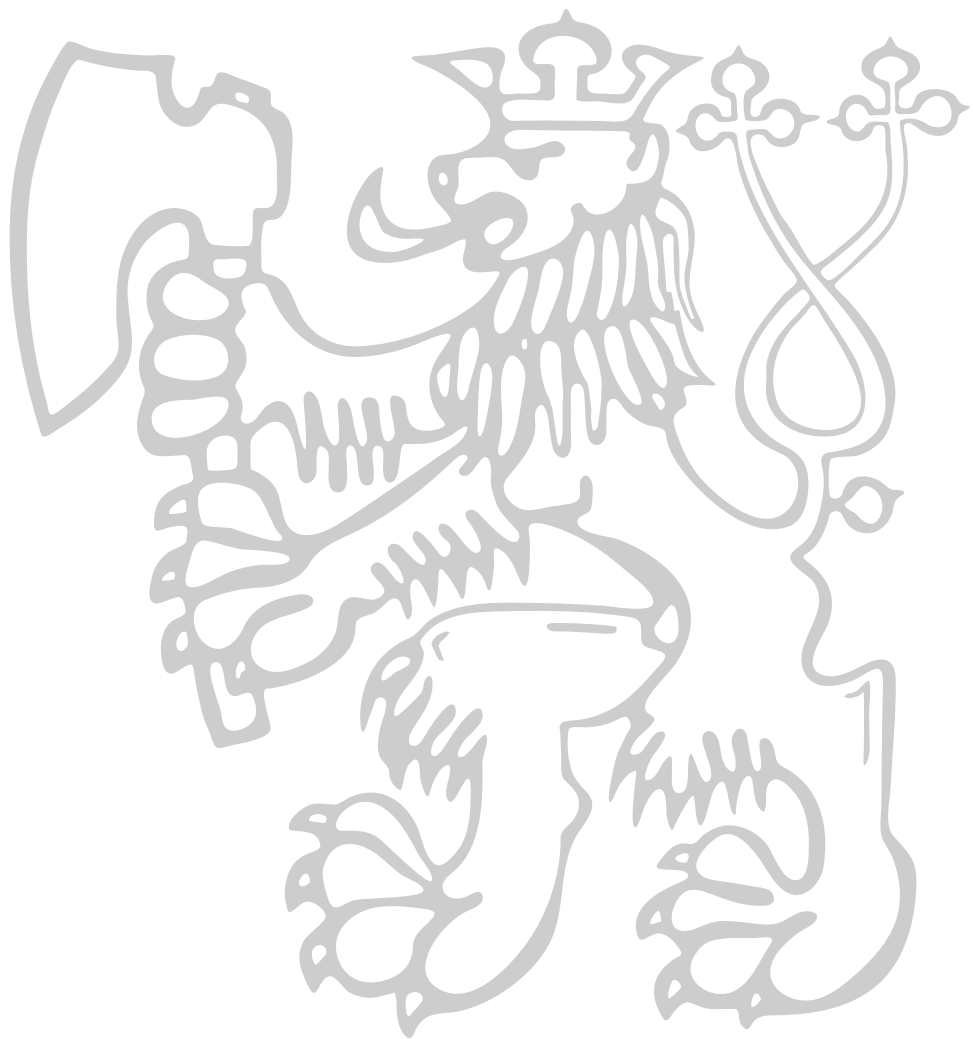
Označování potravin je poměrně komplikovaná oblast, která prodělává permanentní vývoj. Důvodů je několik. Na prvním místě je to zájem o ochranu spotřebitele. Potraviny mají především biologický charakter, slouží k obnově fyzických i duševních sil člověka, odkud plynou požadavky na jejich složení a senzorické vlastnosti. Kvalitu potravin určuje primárně jejich bezpečnost, která je definována dvěma ukazateli:

- a) absencí nebezpečí, příp. přítomností nebezpečí v množství, ve kterých neškodí lidskému zdraví;
- b) vhodnosti k lidské spotřebě.

Údaje na potravině proto mají mimo jiné sloužit k zachování bezpečných potravin během jejich manipulace u spotřebitelů. Dalším důvodem neustálého vývoje v oblasti značení potravin je rozvoj lidského poznání. Přibývá poznatků, které ovlivňují náš pohled na vhodnost technologických postupů, přídatných látek, způsobů skladování potravin atd. Nové poznatky mohou modifikovat potřebu změn v označování potravin. V neposlední řadě se neustále vyvíjí trh s potravinami, objevují se nové technologie v maloobchodním prodeji, velký rozmach zažívá internetový potravinářský obchod – také to ovlivňuje poměrně širokou oblast označování potravin.

Autoři publikace vycházeli při jejím sestavování z platné potravinářské legislativy Evropské unie a České republiky. Informace čerpané z právních předpisů jsou relevantní době vzniku příručky (jaro 2021). Je pravděpodobné, že některé aktuálně platné požadavky na označování potravin se v budoucnosti změní. Je potom již na čtenáři, aby držel krok s vývojem legislativy v oblastech, které potřebuje a kterými se ve svém profesním životě zabývá.

Je třeba vyzdvihnout Český svaz zpracovatelů masa, který sehrává významnou a beze sporu nezastupitelnou roli při vývoji relevantní potravinářské legislativy. Úloha ČSZM spočívá v iniciování potřebných změn právních předpisů, pokud to situace vyžaduje, dále je důležitým oboustranným zprostředkovatelem informací mezi tvůrci potravinářského práva a zpracovateli masa. Klíčová je také informační role ČSZM, kdy neustále dodává svým členům, ale potažmo i dalším výrobcům poznatky z oblasti potravinového práva. A právě tím pomáhá držet krok s vývojem právních předpisů. Dbá na to, aby se zpracovatelé masa „neztratili“ v záplavě předpisů, kterými se při svém podnikání musí řídit. Autoři publikace věří, že určitým malým majákem v moři právních předpisů bude pro uživatele i tato příručka.



**Český svaz
zpracovatelů masa**