

Zpracování masné produkce

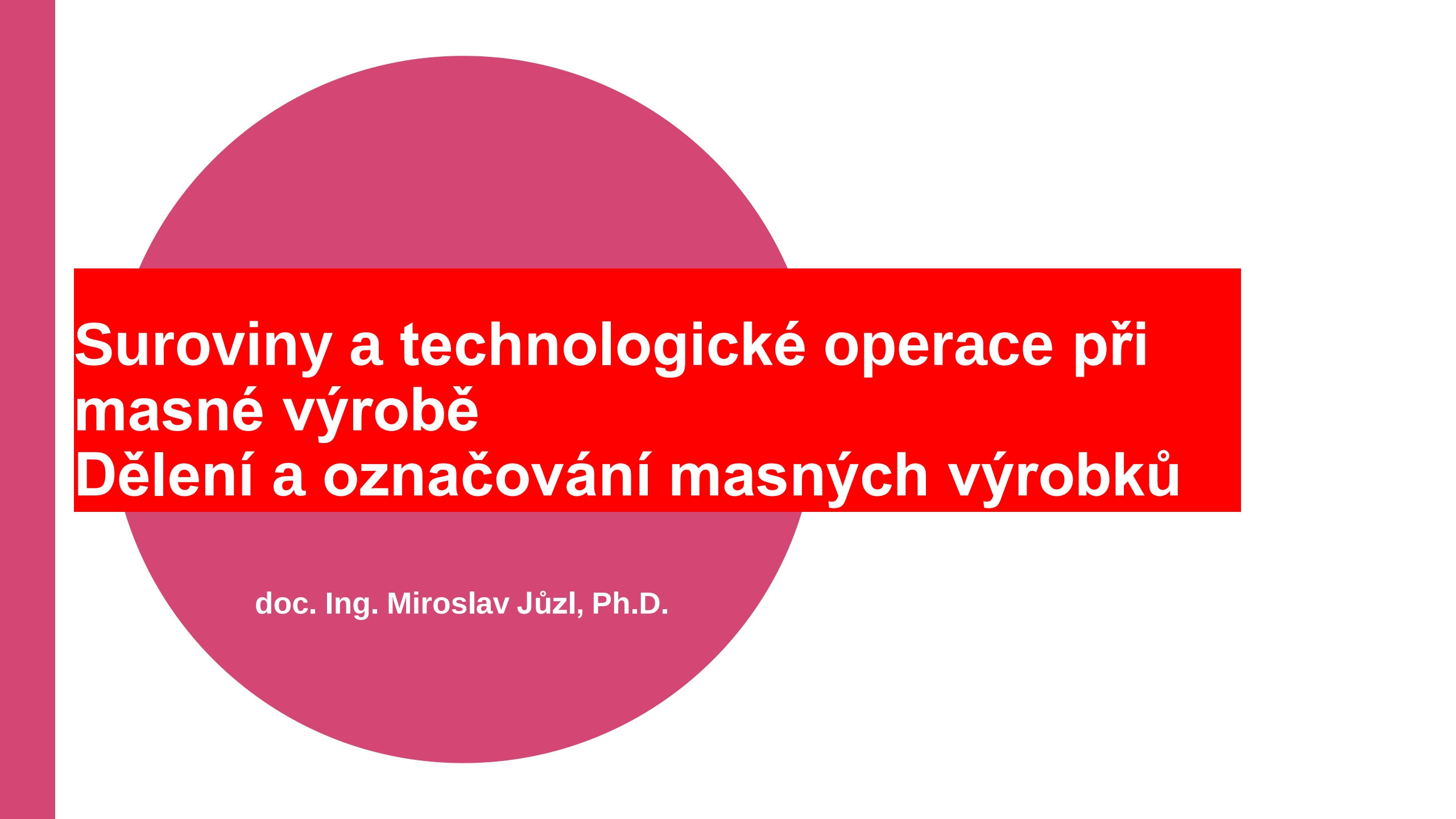
Projekt
Diverzifikace činností
v podmínkách malé farmy



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA



Suroviny a technologické operace při masné výrobě

Dělení a označování masných výrobků

doc. Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.



doc. Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D.
Ústav technologie potravin (AF MENDELU)

Současnost

Maso zpracující podniky

Masokombináty: jatečný provoz, výsek a masná výroba,

- různá velikost, stálý veterinární dozor, stálá a široká nabídka masných výrobků, velký počet zaměstnanců, nepřetržitý provoz.
- **Masné výrobny:** výroba masných výrobků
 - specializovaná masná výroba, rodinný duch firmy a tradice, průběžná kontrola, ...



kategorie zvířat	2019
krávy	114 365
jalovice	28 670
ostatní skot	104 765
celkem dospělý skot	247 800
telata	8 488
prasnice	48 906
ostatní prasata	2 292 402
celkem prasata	2 341 308
ovce, jehňata	17 138
kozy, kůzlata	1 352
koně, hříbata	88
celkem velká zvířata	2 616 174
kuřata	116 685 544
slepice, kohouti	2 591 709
krůty	138 765
hrabavá drůbež	119 416 018
kachny, husy	4 047 794
králíci, nutrie	540 256
běžci	1 454
celkem všechna zvířata	126 621 696

Současnost masné produkce

- Odpovídá množství chovaných jatečných zvířat v ČR.
- Souvisí s dovozem, vývozem, soběstačností ČR v komoditách.

Soběstačnost

- **hovězí maso: 105 %**
- **drůbeží maso: 63 %**
- **vepřové maso: 45 %**

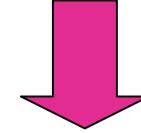
Produkce a zpracování masa, masných výrobků



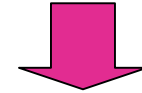
anabolické
děje

katabolické
děje

ZVÍŘE = chov, welfare



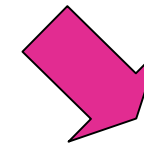
Jatečnictví = porážka
a jateční opracování



Bourání masa = dělení na
menší celky a třídění masa
ke zpracování a prodeji

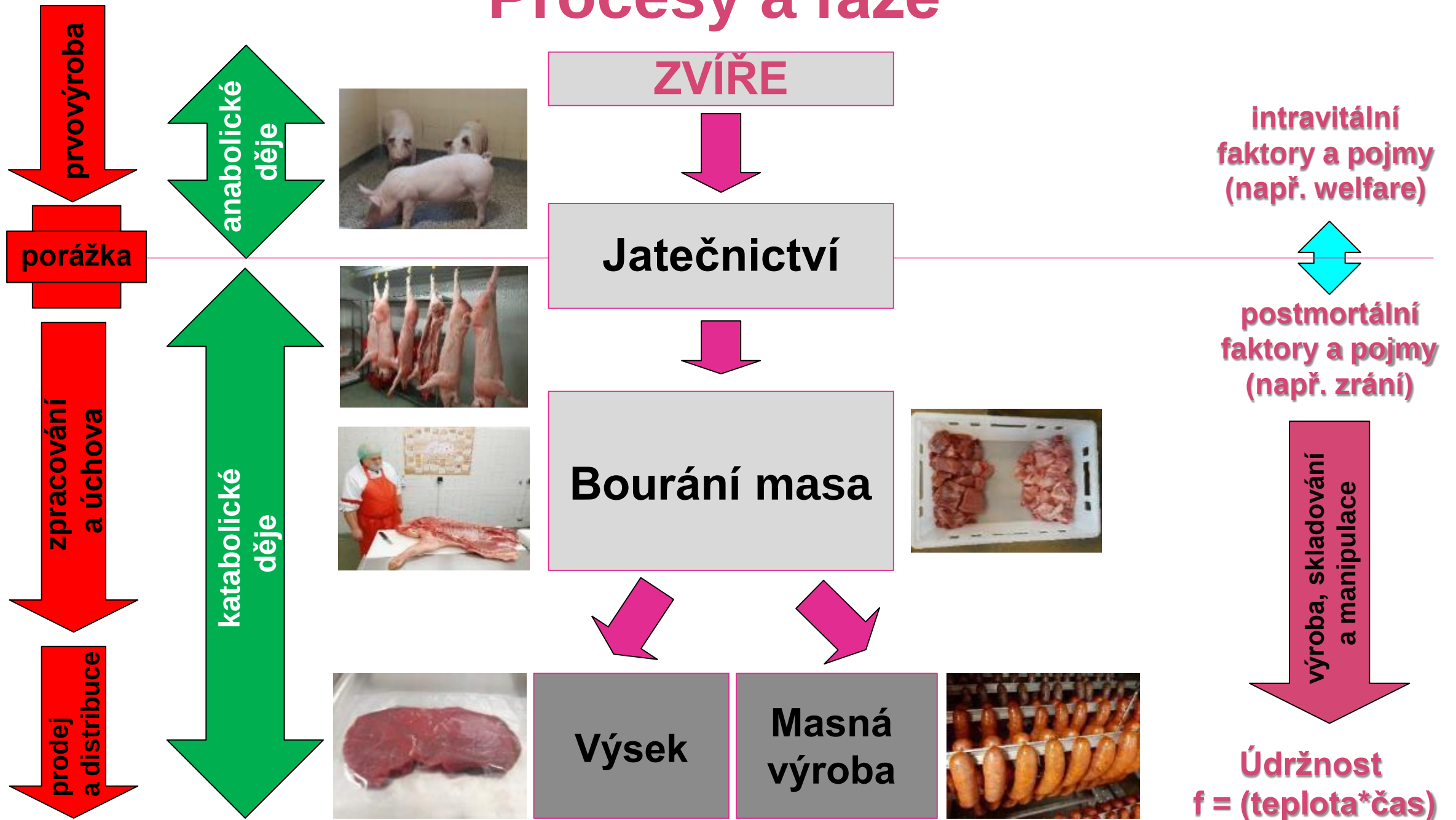


Výsek = prodej
děleného masa



Masná výroba
= masné výrobky

Procesy a fáze





Jatečnictví

- Nejen porážka
 - omráčení,
 - vykrvení,
 - opracování,
 - úchova před zpracování nebo prodejem (chlazení).

Státní
veterinární
správa

DOTAZY

ZAKÁZKY

ÚŘEDNÍ DESKA

TISKOVÝ SERVIS

KONTAKTY

KRIZOVÉ LINKY

KARIÉRA

PŘÍSTUPNOST

Zvířata

Potraviny

Krmiva a
asanace

Obchodování

O STÁTNÍ VETERINÁRNÍ SPRÁVĚ

ORGANIZAČNÍ ÚTVARY

KARIÉRA

ZÁKAZY A OMEZENÍ

FORMULÁŘE KE STAŽENÍ

REGISTROVANÉ SUBJEKTY

LABORATORNÍ DIAGNOSTIKA

LEGISLATIVA

POVINNÉ ZVEŘEJŇOVANÉ INFORMACE
PODLE ZÁKONA Č. 106/1999 SB.

DOKUMENTY A PUBLIKACE

PŘEHLED PODLE LET

2021

Úvod / Dokumenty a publikace / Přehled podle let / 2020 / Legislativní požadavky na zpracování vlastní produkce a prodej malého množství vlastních produktů
22.05.2020

Legislativní požadavky na zpracování vlastní produkce a prodej malého množství vlastních produktů



Legislativní požadavky na zpracování vlastní produkce a prodej malého množství vlastních produktů (483,4) Pokračováním v používání

Státní
veterinární
správa

Verze 2, květen 2020

Státní veterinární správa

Legislativní požadavky na zpracování
vlastní produkce a prodej malého
množství vlastních produktůMVDr. Jan Váňa
MVDr. Lenka Sedláčková

1. DOMÁCÍ PORÁŽKA, PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ MASA.....	5	2.2.1. Registrace vs. schválení.....	12
1.1. Domácí porážka.....	5	2.2.2. Oprávnění k podnikání.....	13
1.1.1. Co je domácí porážka.....	5	2.2.3. Požadavky na dojená zvířata.....	13
1.1.2. Oznámení domácí porážky předem.....	5	2.2.4. Laboratorní vyšetřování mléka.....	13
1.1.3. Oznámení domácí porážky zpětně.....	5	Mléko všech druhů.....	14
1.1.4. Ochrana porážených zvířat proti týrání.....	6	Kravné mléko.....	14
1.1.5. Veterinární prohlídka porážených zvířat a jejich masa a orgánů.....	6	Mléko jiných druhů než kravné.....	14
1.1.6. Vedlejší živočišné produkty (VŽP).....	6	3. PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ VAJEC.....	15
1.1.6.1. Krev.....	6	3.1. Prodej malého množství vajec od vlastních nosnic.....	15
1.1.6.2. Kůže.....	6	3.2. Zpracování vajec a prodej vlastních výrobků z vajec.....	15
1.1.6.3. Střeva a předžaludky.....	7	4. PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ MEDU.....	17
1.1.6.4. Specifikovaný rizikový materiál (SRM).....	7	4.1. Prodej medu od vlastních včel.....	17
1.1.6.5. Ořezy a další živočišné materiály.....	7	5. PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ RYB.....	18
1.1.6.6. Obsah předžaludků a střev.....	7	5.1. Prodej vlastních, živých ryb.....	18
1.1.6.7. Uložení vedlejších živočišných produktů.....	7	5.2. Zpracování ryby a prodej vlastních výrobků z ryb.....	18
1.1.6.8. Vystavení obchodního dokladu při předávání VŽP.....	7	6. OBCHODNÍ DOKLADY.....	19
1.1.7. Odhlášení skotu pro domácí porážku.....	8	7. LEGISLATIVA.....	20
1.2. Porážka ve mzdě.....	8	7.1. Legislativa k domácí porážce.....	20
1.3. Prodej malého množství masa vlastních králíků, drůbeže a nutrií.....	8	7.2. Legislativa k porážce ve mzdě.....	20
1.4. Zpracování masa a prodej vlastních masných výrobků.....	9	7.3. Legislativa k přímému prodeji bez schválení a bez registrace.....	20
2. PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ MLÉKA.....	11	7.4. Legislativa ke zpracování vlastních produktů na základě registrace.....	20
2.1. Prodej malého množství syrového mléka a smetany od vlastních zvířat.....	11	7.5. Další nezbytná legislativa ke zpracování a prodeji vlastní produkce.....	20
2.1.1. Požadavky na dojená zvířata.....	11	7.5.1. Obecné požadavky na hygienu při výrobě potravin.....	20
2.1.2. Požadavky na prostory, kde se mléko uchovává a na jejich vybavení.....	11	7.5.2. Zvláštní požadavky na hygienu při výrobě potravin živočišného původu.....	20
2.1.4. Požadavky na chlazení.....	11	7.5.3. Základní požadavky na označování potravin.....	21
2.1.5. Informace pro spotřebitele.....	12	7.5.4. Legislativní požadavky na průvodní dokumenty.....	21
2.1.6. Laboratorní vyšetřování mléka.....	12		
Mléko všech druhů.....	12		
Kravné mléko.....	12		
Mléko jiných druhů než kravné.....	12		
2.2. Zpracování mléka (minimalkárna) a prodej vlastních mléčných výrobků.....	12		

1. DOMÁCÍ PORÁŽKA, PRODEJ A ZPRACOVÁNÍ MASA

1.1. Domácí porážka

1.1.1. Co je domácí porážka

Požadavky na domácí porážku jsou dány zákonem č. 166/1999 Sb., veterinární zákon, konkrétně jeho § 21.

Domácí porážkou mohou být porážena ve vlastním hospodářství chovatele jatečná zvířata s výjimkou skotu staršího 72 měsíců, koní, oslů a jejich kříženců.

V případě domácí porážky skotu staršího 12 měsíců a mladšího 72 měsíců může chovatel porazit nejvýše 3 kusy ročně.

Maso a orgány z domácí porážky jsou určeny pro vlastní spotřebu chovatele. Vlastní spotřebou se myslí u hovězího masa a orgánů ze skotu spotřeba v domácnosti chovatele. Domácnost je třeba chápat jako fyzické osoby, které spolu trvale žijí a společně uhrazují náklady na své potřeby. V případě masa a orgánů ostatních zvířat poražených domácí porážkou je připuštěna spotřeba osobou blízkou, kterou se rozumí příbuzný v řadě přímé, sourozenec a manžel nebo partner podle jiného zákona upravujícího registrované partnerství; jiné osoby v poměru rodinném nebo obdobném se pokládají za osoby sobě navzájem blízké, pokud by újmu, kterou utrpěla jedna z nich, druhá důvodně pocítovala jako újmu vlastní. Má se za to, že osobami blízkými jsou i osoby sešvagřené nebo osoby, které spolu trvale žijí (viz zákon č. 89/2012 Sb. občanský zákoník).

1.1.2. Oznámení domácí porážky předem

Domácí porážku skotu mladšího 72 měsíců nebo jelenovitých ve farmovém chovu je chovatel povinen písemně nebo prostřednictvím informačního systému Státní veterinární správy oznámit krajské veterinární správě nejméně 3 dny před jejím konáním. Pokud se domácí porážka neuskuteční, je chovatel povinen oznámit tuto skutečnost neprodleně krajské veterinární správě jedním ze způsobů uvedeným výše.

Vzor formuláře oznámení je možno nalézt na internetových stránkách Státní veterinární správy v části „Formuláře ke stažení“.

Krajská veterinární správa tyto informace využívá k namátkovým kontrolám provádění domácích porážek – zaměřuje se zejména na ochranu zvířat před týráním a na zacházení s produkty z domácí porážky, které nejsou určeny ke konzumaci lidmi (vedlejší živočišné produkty). Každá domácí porážka je kontrolována dokumentačně (tj. zda došlo k odhlášení individuálně označovaných zvířat v centrální evidenci zvířat a u skotu je ověřováno, zda chovatel odeslal specifikovaný rizikový materiál do asanačního podniku – viz bod 1.1.6.4.).

1.1.3. Oznámení domácí porážky zpětně

V případech, kdy je nezbytné provést domácí porážku neprodleně, aby bylo zabráněno zbytečnému utrpení zvířete, je možné provedení domácí porážky oznámit, opět písemně nebo prostřednictvím informačního systému Státní veterinární správy neprodleně po jejím provedení. V takovém případě je však nutné zajistit prohlídku zvířete soukromým veterinárním lékařem a doložit písemné prohlášení o zdravotním stavu zvířete svědčící o tom, že zvíře muselo být poráženo, aby netrpělo.

1.1.4. Ochrana porážených zvířat proti týrání

Chovatel musí postupovat v souladu se zákonem č. 246/1992 Sb., na ochranu zvířat proti týrání, ve znění pozdějších předpisů a jeho prováděcích vyhlášek a nařízení EP a Rady (ES) č. 1099/2009 o ochraně zvířat při usmrcování.

Zásady:

- skot musí být před usmrcením fixován; v případě vázání nesmí docházet ke škrcení nebo zraňování zvířete a musí být umožněno rychlé odváznutí zvířete; zvířata nesmí být fixována svázáním končetin do kozelce;
- poražení skotu vykrvením může být prováděno pouze po jeho omráčení zaručujícím ztrátu citlivosti a vnímání po celou dobu vykrvování; používat bodce nebo jiné nástroje se špičatými konci je zakázáno;
- vykrvování zvířete musí být zahájeno bezprostředně po jeho omráčení, přičemž musí být provedeno tak, aby vyvolalo rychlé a úplné vykrvení, a to dříve, než zvíře procitne z bezvědomí;
- jatečné zpracování zvířete před jeho vykrvením je zakázáno, před ukončením vykrvení se nesmí provádět žádný zpracovatelský úkon na vykrvovaném zvířeti.

1.1.5. Veterinární prohlídka porážených zvířat a jejich masa a orgánů

Maso a orgány z domácí porážky nemusí být veterinárně vyšetřeny, pokud tak nenařídí krajská veterinární správa nebo Ústřední veterinární správa. Veterinární správa nařídí povinné vyšetřování v případě nepříznivé nákazové situace, aby zabránila šíření nákazy zvířat, popř. lidí.

Produkty z domácí porážky nesmí být uváděny na trh, tedy není možné je prodávat ani rozdávat osobám, které netvoří domácnost chovatele, popřípadě nespádají mezi jeho blízké osoby.

Pokud chovatel nebo osoba provádějící domácí porážku zjistí neobvyklé změny na mase a orgánech nebo jiné změny, které mohou svědčit o nákaze nebo nevhodnosti masa pro lidskou spotřebu, nahlásí je příslušné krajské veterinární správě.

1.1.6. Vedlejší živočišné produkty (VŽP)

Nakládání s vedlejšími živočišnými produkty musí být prováděno v souladu s veterinárním zákonem a požadavky nařízení (EU) č. 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě. Toto nařízení rozděluje VŽP do kategorií 1 až 3 dle míry jejich rizikovosti. Za nejrizikovější se považuje materiál kategorie 1 a naopak nejmenší riziko představují materiály kategorie

1.1.6.1. Krev

Krev nelze nechat volně vytékat na prostranství nebo do kanalizace.

Pokud není využita v domácnosti chovatele, se při vykrvování zvířete zachytí do vhodné nádoby, která se označí „kategorie 3“ a musí být předána oprávněné osobě k dalšímu zpracování nebo likvidaci ve schváleném podniku.

1.1.6.2. Kůže

Pokud není použita v domácnosti chovatele, je považována za materiál kategorie

3 a musí být předána oprávněné osobě k dalšímu zpracování nebo likvidaci ve schváleném podniku.

1.1.6.3. Střeva a předžaludky

Střeva a předžaludky (pokud nejsou využity v domácnosti chovatele) se vyprázdňují. Obsahy předžaludků a střev mohou být využity k přímému hnojení na pozemku majitele. Vyprázdňená střeva se vloží do nádoby označené „kategorie 3“. Pokud se nevyprázdňují, musí být vložena do nádoby označené „kategorie 2“ a musí být předána oprávněné osobě k dalšímu zpracování nebo likvidaci ve schváleném podniku.

1.1.6.4. Specifikovaný rizikový materiál (SRM)

Za specifikovaný rizikový materiál se vzhledem ke statusu České republiky jako země se zanedbatelným rizikem výskytu BSE pokládá, pokud jde o skot, u zvířat starších 12 měsíců lebka kromě dolní čelisti, ale včetně mozku, očí, a mícha. Orientační množství SRM je 11–15 kg.

SRM se vloží do nádoby označené jako „kategorie 1“ a znehodnotí se obarvením barvou. SRM musí být předáno k likvidaci schválenému asanačnímu podniku.

1.1.6.5. Ořezy a další živočišné materiály

Ořezy nebo další živočišné materiály vznikající při opracování poráženého zvířete (jedná se například o nohy včetně paznehtů, plíce, průdušnici, aortu, dělohu, pohlavní orgány, jícen, bránici), pokud nejsou využity ke krmení zvířat v zájmovém chovu, která jsou v době porážky chována v hospodářství původu poráženého zvířete, musí být vloženy do nádoby označené „kategorie 3“ a musí být předány oprávněné osobě k dalšímu zpracování nebo likvidaci ve schváleném podniku.

Pokud se VŽP nerozdělí do jednotlivých kategorií, lze je dohromady předat svozně lince asanačního podniku jako materiály kategorie 1, pokud tyto materiály obsahují SRM, nebo jako materiály kategorie 2, pokud neobsahují SRM, ale obsahují nevyprázdňovaná střeva a předžaludky. V ostatních případech se jedná o materiál kategorie 3.

1.1.6.6. Obsah předžaludků a střev

Obsah žaludku, předžaludků a střev je považován za materiál kategorie 2 a může být využit k přímému hnojení na pozemku chovatele poráženého zvířete nebo musí být předán osobě oprávněné zacházet s vedlejšími živočišnými produkty, která s ním naloží v souladu se článkem 13 nařízení (ES) č. 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě.

1.1.6.7. Uložení vedlejších živočišných produktů

VŽP musí být při porážce zvířete uloženy do nepropustné a uzavíratelné nádoby a uloženy tak, aby nemohlo dojít k jejich zneužití do doby dalšího nakládání v místě nebo předání oprávněné osobě.

1.1.6.8. Vystavení obchodního dokladu při předávání VŽP

VŽP musí během přepravy doprovázet řádně vyplněný obchodní doklad, který se vyhotovuje ve dvojím nebo trojím provedení (jeden originál a 1 nebo 2 kopie) v závislosti na tom, zda přepravu VŽP zajišťuje finální zpracovatel nebo pouze registrovaný přepravce. Originál obchodního dokladu doprovází zásilku VŽP až k finálnímu zpracovateli, u kterého zůstává. Jedna kopie obchodního dokladu zůstává

producentovi VŽP, tedy chovateli a druhé přepravci, pokud je jiný než zpracovatel. Za obchodní doklad lze považovat tzv. kafiletní lístek, který je vystaven řidičem svozně linky asanačního podniku při fyzickém převzetí VŽP. Lze využít i vzor obchodního dokladu vydaného SVS, který je k dispozici na internetových stránkách SVS v části věnované domácím porážkám skotu. Kopie obchodního dokladu musí být příslušným chovatelem uchovávána po dobu nejméně 2 let od provedení porážky.

1.1.7. Odhlášení skotu pro domácí porážku

Chovatel předá do 7 dnů od porážky osobě pověřené vedením ústřední evidence skotu

- kód země a identifikační číslo zvířete,
- datum domácí porážky,
- registrační číslo hospodářství,
- kód události (domácí porážka skotu 63).

1.1.8. Sankce

Za nesplnění nebo porušení povinnosti nebo požadavku na zabezpečení zdravotní nezávadnosti živočišných produktů při domácí porážce skotu mladšího 72 měsíců/jelenovitých z farmového chovu lze dle veterinárního zákona uložit pokutu do výše 50 000 Kč.

1.2. Porážka ve mzdě

Porážkou ve mzdě jsou myšleny případy, kdy chovatel odešle svá zvířata na jatky a jejich maso a orgány si od jatek odebere zpět. Od klasické domácí porážky se liší především tím, že je u zvířete provedena veterinární prohlídka, maso je posouzeno z hlediska zdravotní nezávadnosti a označeno značkou zdravotní nezávadnosti (veterinární ovál).

Provozovatel jatek je podle § 23 odst. 1 písm. h) zákona č. 166/1999 Sb., veterinární zákon, povinen oznámit písemně nebo prostřednictvím informačního systému Státní veterinární správy do 24 hodin od provedení porážky krajské veterinární správě porážku skotu nebo prasat, pokud jsou maso nebo orgány určeny k dodání zpět chovateli, v oznámení uvede počet poražených kusů a osobu, které maso nebo orgány dodal.

Takto získané maso nelze uvádět do oběhu. Má-li však chovatel v úmyslu toto maso prodávat (uvádět na trh), musí mít pro tento účel nejméně registrované zařízení – prodejnu (vč. pojízdné), popřípadě s bourárnou (řeznictvím). Dalším způsobem je prodávat (předávat) maso konečnému spotřebiteli z jiného (u KVS registrovaného) zařízení.

1.3. Prodej malého množství masa vlastních králíků, drůbeže a nutrií

Chovatel králíků, chovatel nutrií a chovatel drůbeže, jehož roční produkce je nižší než 2 000 kusů krůt, hus nebo kachen, nebo 10 000 kusů ostatní drůbeže (nejvyšší počet chovaných králíků a nutrií není stanoven) může v malém množství a za následujících podmínek prodávat maso těchto zvířat, aniž by byla poražena na jatkách. Chovatel v takovém případě nemusí žádat krajskou veterinární správu o schválení ani o registraci potravinářského podniku.

Předmětem prodeje malého množství masa králíků, nutrií a drůbeže smí být pouze čerstvé, neporcované maso (tělo může být staženo z kůže nebo oškubáno a vykucháno). U králíků a nutrií nesmí být oddělena hlava od těla. Drůbeží maso nemusí být tříděno podle jakosti a hmotnosti.

Malým množstvím se rozumí, že chovatel smí tímto způsobem prodat nejvýše 10 kusů krůt, 35 kusů hus, 35 kusů kachen a 35 kusů ostatní drůbeže, králíků nebo nutrií v průběhu 1 týdne (kusy lze počítat, takže v jednom týdnu je možné prodat např. 35 kusů krůt a 35 kusů kuřat).

Prodávat lze buď přímo konečnému spotřebiteli, a to v hospodářství, kde probíhal chov těchto zvířat nebo na tržnicích a tržištích po celé ČR nebo lze maso dodat do místního maloobchodu.

Za maloobchod se v tomto případě považuje buď prodejna s obdobným sortimentem (řeznictví) nebo zařízení stravovacích služeb, které se nacházejí na území České republiky.

Při prodeji musí být v místě prodeje jasně viditelná informace „Maso není veterinárně vyšetřeno – určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“, případně se tato informace uvede v obchodním dokladu určeném pro dodávku do prodejny nebo zařízení stravovacích služeb, tak aby prodejce mohl informovat své zákazníky.

Chovatel nutrií je navíc povinen zabezpečit vyšetření jejich masa na přítomnost svalovce (trichinel), a to v laboratoři, které bylo vydáno osvědčení o akreditaci k provádění tohoto vyšetření, nebo ve Státním veterinárním ústavu, anebo v laboratoři, které bylo vydáno povolení pro tento druh vyšetření krajskou veterinární správou. Laboratoř je povinna vydat chovateli protokol o laboratorním vyšetření. Chovatel je povinen uchovávat protokol o laboratorním vyšetření masa nutrií po dobu nejméně 2 let a na požádání jej předložit úřednímu veterinárnímu lékaři.

Chovatel nutrií může čerstvé maso z nutrií prodávat konečnému spotřebiteli nebo dodávat do místního maloobchodu až po vyhovujícím vyšetření masa nutrií na přítomnost svalovce (trichinel).

1.4. Zpracování masa a prodej vlastních masných výrobků

Každý, kdo vyrábí potraviny živočišného původu, musí požádat Státní veterinární správu o schválení. Pro masné výrobky, vepřové, hovězí, skopové a kozí maso není možné mít výjimku z tohoto pravidla tak, jako pro čerstvé maso drůbeže, králíků a nutrií (viz kapitola 1.3).

Pokud jsou však masné výrobky, vepřové, hovězí, skopové a koží maso zpracovány v maloobchodu, je za splnění níže uvedených podmínek možné místo schválení provozovat tuto činnost na základě jednoduššího administrativního procesu, jímž je registrace u krajské veterinární správy. Nezbytnou podmínkou však je, aby maso pocházelo ze zvířat poražených na schválených jatkách, kde probíhá úřední veterinární prohlídka.

Výroba masných výrobků a bourání masa v maloobchodě podléhá registraci (nikoli schválení), pokud splňuje podmínky omezeného množství zpracovávaných surovin a dodávání vyrobených produktů pouze na místní úrovni.

Registrace znamená, že provozovatel maloobchodu oznámí krajské veterinární správě, jakou činnost hodlá provozovat a kde, uhradí správní poplatek 100 Kč a smí zahájit činnosti až po zapsání do seznamu registrovaných provozovatelů potravinářských podniků.

Schválení vyžaduje, aby provozovatel podal písemnou žádost na krajskou veterinární správu, ve které uvede, jakou činnost bude provozovat, za jakých podmínek a kde.

Na základě žádosti provede krajská veterinární správa v provozu kontrolu a rozhodne, zda provoz schválí, nebo jestli je potřeba splnit ještě další požadavky z pohledu veterinární hygieny. Pokud výrobní prostory a systém výroby vyhoví legislativě, krajská veterinární správa provoz schválí dočasně na 3-6 měsíců, během kterých je provoz pod zpřísněným dozorem a poté následuje buď trvalé schválení, nebo uzavření provozu. Správní poplatek za schválení činí 500 Kč.

Omezeným množstvím se v tomto případě myslí, že maloobchod

- porcuje drůbeží maso v maximálním objemu 1,5 t/týden,
- bourá maso v maximálním objemu 3,5 t/týden,
- vyrábí masné výrobky v maximálním objemu 4,5 t/týden.

Dodávání produktů na místní úrovni znamená, že výrobce musí naprostou většinu jím vyrobených produktů prodat přímo v místě výroby konečným spotřebitelům. Je povoleno část vlastní produkce dodat jinému maloobchodnímu zařízení na území kraje nebo krajů sousedních, ale tyto dodávky nesmí překročit 35 % objemu týdenní výroby.

6. OBCHODNÍ DOKLADY

Všechny potraviny živočišného původu dodávané jedním provozovatelem potravinářského podniku (včetně chovatele) jinému provozovateli potravinářského podniku (včetně potravin popsaných v této příručce) musí být při prodeji a přepravě doprovázeny obchodním dokladem. Náležitosti takového obchodního dokladu jsou stanoveny nařízením (EU) č. 931/2011 o požadavcích na sledovatelnost stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 pro potraviny živočišného původu.

Toto nařízení se nepoužije na potraviny obsahující jak výrobky rostlinného původu, tak zpracované výrobky živočišného původu (např. tvarohové knedlíky).

Provozovatel potravinářského podniku zajistí, aby byly provozovateli potravinářského podniku, kterému jsou potraviny dodávány, a na požádání i příslušnému orgánu poskytnuty tyto informace týkající se zásilek potravin živočišného původu:

- a) přesný popis potraviny;
- b) objem nebo množství potraviny;
- c) jméno a adresa provozovatele potravinářského podniku, který potravinu odeslal;
- d) jméno a adresa odesílatele (vlastníka), pokud je jiný než provozovatel potravinářského podniku, který potravinu odeslal;
- e) jméno a adresa provozovatele potravinářského podniku, kterému se potravina odesílá;
- f) jméno a adresa příjemce (vlastníka), pokud je jiný než provozovatel potravinářského podniku, kterému se potravina odesílá;
- g) odkaz na dávku, šarži nebo případně zásilku; a
- h) datum odeslání.

Výše uvedené informace musí být denně aktualizovány a musí zůstat k dispozici přinejmenším tak dlouho, dokud nelze oprávněně předpokládat, že potravina byla spotřebována.

Přesný formát obchodního dokladu není stanoven. Doklad tedy může mít jakoukoli formu, ale musí obsahovat výše uvedené informace.

7. LEGISLATIVA

7.1. Legislativa k domácí porážce

- Zákon č. 166/1999 Sb. o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) – § 21,
- zákon č. 246/1992 Sb. na ochranu zvířat proti týrání,
- nařízení (ES) č. 1099/2009 o ochraně zvířat při usmrcování,
- nařízení (ES) č. 1069/2009 o hygienických pravidlech pro vedlejší produkty živočišného původu a získané produkty, které nejsou určeny k lidské spotřebě,
- nařízení (ES) č. 999/2001 o stanovení pravidel pro prevenci, tlumení a eradikaci některých přenosných spongiformních encefalopatií,
- vyhláška č. 418/2012 Sb., o ochraně zvířat při usmrcování.

7.2. Legislativa k porážce ve mzdě

- Zákon č. 166/1999 Sb. o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) – § 23.

7.3. Legislativa k přímému prodeji bez schválení a bez registrace

- Zákon č. 166/1999 Sb. o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) – § 27a,
- vyhláška č. 289/2007 Sb. o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství.

7.4. Legislativa ke zpracování vlastních produktů na základě registrace

- Vyhláška č. 128/2009 Sb. o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty.

7.5. Další nezbytná legislativa ke zpracování a prodeji vlastní produkce

7.5.1. Obecné požadavky na hygienu při výrobě potravin

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin,
- zákon č. 166/1999 Sb. o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon) – § 22,
- zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.

7.5.2. Zvláštní požadavky na hygienu při výrobě potravin živočišného původu

- Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.

7.5.3. Základní požadavky na označování potravin

- Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům,
- zákon č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.

7.5.4. Legislativní požadavky na průvodní dokumenty

- Nařízení (EU) č. 931/2011 o požadavcích na sledovatelnost stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 pro potraviny živočišného původu.

Vyhláška č. 289/2007 Sb. o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy ES

HLAVA 5

VETERINÁRNÍ POŽADAVKY NA ŽIVOČIŠNÉ PRODUKTY A NA ZACHÁZENÍ S NIMI A PRAVIDLA PRO PŘÍMÉ DODÁVÁNÍ MALÝCH MNOŽSTVÍ MASA A ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ

§ 10

Čerstvé drůbeží maso

(1) Chovatel, jehož roční produkce je nižší než 2000 kusů krůt, hus nebo kachen, nebo 10000 kusů ostatní drůbeže, může neporcované čerstvé drůbeží maso v malých množstvích

- a) prodávat přímo spotřebiteli ve svém hospodářství, v tržnici nebo na tržišti, nebo
- b) dodávat do místního maloobchodu.

(2) Za malé množství čerstvého drůbežího masa, určeného k prodeji nebo dodání podle odstavce 1, se považuje neporcované maso z nejvýše 10 kusů krůt, 35 kusů hus, 35 kusů kachen a 35 kusů ostatní drůbeže prodáváných nebo dodávaných v průběhu jednoho týdne.

(3) V případě prodeje nebo dodávání neporcovaného čerstvého drůbežího masa musí být k masu prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Maso není veterinárně vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.

§ 11

Čerstvé králičí maso

(1) Chovatel, který chová králíky v malém, může neporcované čerstvé králičí maso v malých množstvích

- a) prodávat přímo spotřebiteli ve svém hospodářství, v tržnici nebo na tržišti, nebo
- b) dodávat do místního maloobchodu.

(2) Za malé množství čerstvého králičího masa, určeného k prodeji nebo dodání podle odstavce 1, se považuje neporcované maso z nejvýše 35 kusů králíků prodáváných nebo dodávaných v průběhu jednoho týdne.

(3) Při prodeji nebo dodávání neporcovaného čerstvého králičího masa podle odstavce 1 nesmí být oddělována hlava od těla.

(4) V případě prodeje nebo dodávání neporcovaného čerstvého králičího masa musí být k masu prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Maso není veterinárně vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.

Vyhláška č. 289/2007 Sb. o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy ES

§ 11a

Ryby a jiní živočichové pocházející z akvakultury

(1) Chovatel může živé ryby nebo jiné živočichy pocházející z akvakultury v malých množstvích

- a) prodávat přímo spotřebiteli ve svém hospodářství, nebo
- b) uvádět čerstvé produkty rybolovu na trh při poskytování stravovacích služeb v místě hospodářství.

(2) Za malé množství živých ryb nebo jiných živočichů pocházejících z akvakultury prodávaných chovatelem se považuje takové množství živých ryb nebo jiných živočichů pocházejících z akvakultury, které odpovídá obvyklé denní spotřebě těchto živých ryb nebo jiných živočichů pocházejících z akvakultury v domácnosti daného spotřebitele.

§ 11b

Čerstvé maso z nutrií

(1) Chovatel, který chová nutrie v malém, může neporcované čerstvé maso z nutrií v malých množstvích

- a) prodávat přímo spotřebiteli ve svém hospodářství, v tržnici nebo na tržišti, nebo
- b) dodávat do místního maloobchodu.

(2) Za malé množství čerstvého masa z nutrií, určeného k prodeji nebo dodání podle odstavce 1, se považuje neporcované maso z nejvýše 35 kusů nutrií prodávaných nebo dodávaných v průběhu jednoho týdne.

(3) Při prodeji nebo dodávání neporcovaného čerstvého masa z nutrií podle odstavce 1 nesmí být oddělována hlava od těla.

(4) V případě prodeje nebo dodávání neporcovaného čerstvého masa z nutrií musí být k masu prodejcem připojeno dobře viditelné a čitelné upozornění „Maso není veterinárně vyšetřeno - určeno po tepelné úpravě ke spotřebě v domácnosti spotřebitele“.

§ 12

Zvěřina

(1) Uživatel honitby může těla ulovené volně žijící zvěře v kůži nebo peří (dále jen „zvěř“) v malých množstvích

- a) prodávat přímo spotřebiteli,
- b) dodávat do místní maloobchodní prodejny,
- c) dodávat do místního maloobchodního zařízení, které bylo krajskou veterinární správou registrováno jako zařízení určené pro zacházení se zvěřinou, nebo
- d) prodávat v tržnici nebo na tržišti přímo spotřebiteli, jde-li o drobnou volně žijící zvěř.

VYHLÁŠKA č. 128/2009 Sb. o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty

Potravinářské podniky dodávající maso a masné výrobky



§ 8

(1) Dodává-li potravinářský podnik v rámci své maloobchodní činnosti maso nebo masné výrobky jinému maloobchodnímu zařízení, jde o okrajovou a omezenou činnost, jestliže

a) jde o potravinářský podnik, v němž se týdně

1. bourá nejvýše 3,5 tun vykostěného masa, anebo tomu odpovídající množství nevykostěného masa, jde-li o maso domácích kopytníků,
2. porcuje nejvýše 1,5 tun masa, jde-li o maso drůbeží nebo králíci,
3. vyrobí nejvýše 4,5 tun masných výrobků,

b) množství dodávaného masa a masných výrobků nepřekračuje týdně

1. 35 % tímto podnikem vyrobeného vykostěného masa, anebo tomu odpovídající množství nevykostěného masa, jde-li o maso domácích kopytníků,
2. 35 % tímto podnikem vyrobeného masa, jde-li o maso drůbeží nebo králíci,
3. 35 % tímto podnikem vyrobených masných výrobků,

c) jiné maloobchodní zařízení toto maso a masné výrobky

1. dodává přímo konečnému spotřebiteli, nebo
2. opracovává dále jen na výslovné přání konečného spotřebitele.

(2) Potravinářské podniky, kterým jsou dodávány maso nebo masné výrobky opracované v jiném potravinářském podniku v rámci jeho maloobchodní činnosti, mohou tyto výrobky uvádět do oběhu jen za podmínek stanovených v odstavci 1.

§ 9

Pro potravinářský podnik, který provozuje maloobchodní činnost za podmínek stanovených v § 8 odst. 1, platí vedle veterinárních a hygienických požadavků stanovených předpisem Evropské unie o hygieně potravin¹⁴⁾ také veterinární a hygienické požadavky stanovené v příloze III k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004

a) v oddílu I kapitole V odstavci 2 písm. a) a b) a v odstavci 3, jakož i v kapitole VII odstavci 1 písm. a), pokud jde o vnitřní teplotu masa a drobů domácích kopytníků,

b) v oddílu II kapitole V odstavci 1 písm. a) a b), pokud jde o vnitřní teplotu drůbežího a králíčího masa,

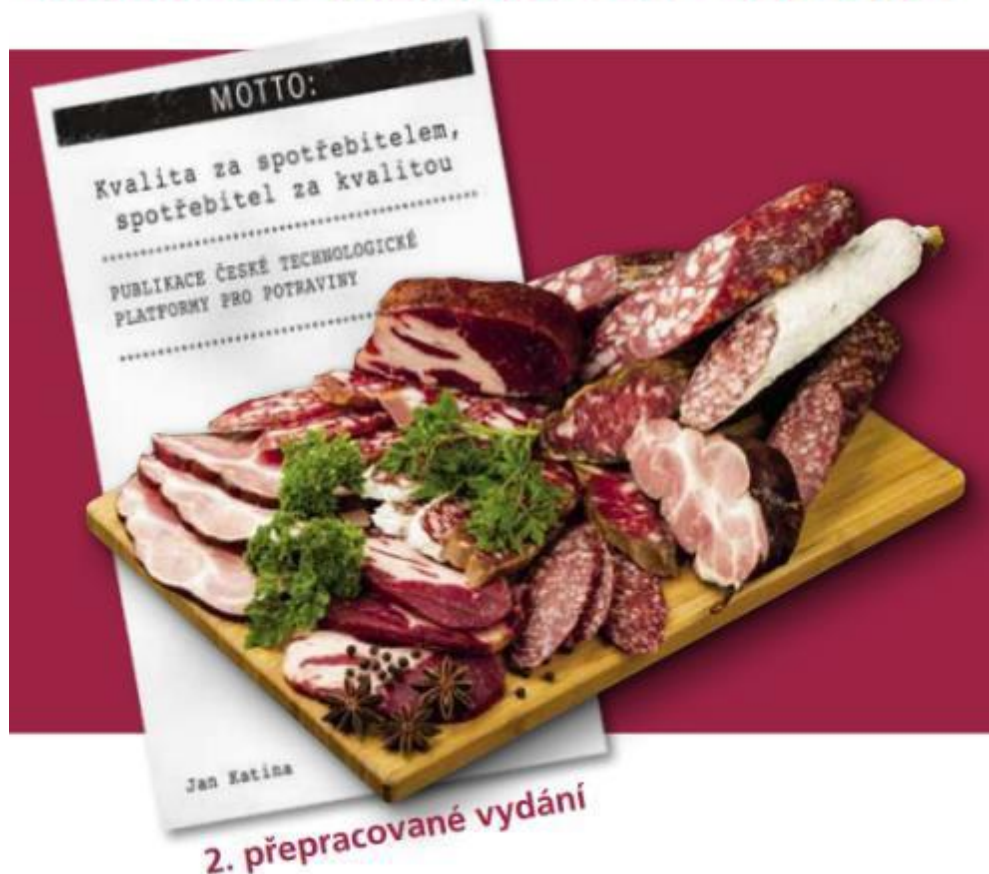
c) v oddílu III odstavci 1, podle něhož se na vnitřní teplotu masa a drobů sudoprstých farmových savců vztahují jen požadavky uvedené v oddílu I kapitole V odstavci 2 písm. a), b) a c) a v odstavci 3,

d) v oddílu V kapitolách II a III, pokud jde o požadavky na hygienické zacházení s mletým masem a masnými polotovary před jejich výrobou a po jejich výrobě, zejména o požadavky na jejich teplotu,

e) v oddílu VI, pokud jde o suroviny používané k přípravě masných výrobků.

Okrajová činnost (týdně/počítáno za rok):
3,5 tun bourárny – maso kopytníků,
1,5 tuny porcovny – drůbež a králíci,
4,5 tun masných výrobků.

Jak poznáme kvalitu? OZNAČOVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ



Jak poznáme kvalitu? OZNAČOVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ

Ing. Jan Katina

OBSAH

Předmluva	1
1. ÚVOD	2
2. SKUPINY MASNÝCH VÝROBKŮ	2
2.1. Co je masný výrobek?	3
2.1.1. Tepelně opracované masné výrobky	3
2.1.2. Tepelně neopracované masné výrobky (určené k přímé spotřebě)	3
2.1.3. Tepelně neopracované masné výrobky (určené pro tepelnou úpravu)	3
2.1.4. Trvanlivé tepelně opracované masné výrobky	3
2.1.5. Fermentované trvanlivé masné výrobky	3
2.1.6. Polokonzervy	3
2.1.7. Konzervy	4
3. CO JE MASNÝ POLOTOVAR?	4
4. POŽADAVKY NA OZNAČOVÁNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ	4
4.1. Všeobecné podmínky pro označování potravin	4
4.2. Specifické požadavky na označování masných výrobků	9
4.3. Označování nakrájených zabalených a nebalených masných výrobků	12
4.4. Příklady správně provedeného označení balených masných výrobků	13
5. JAKOSTNÍ POŽADAVKY NA MASNÉ VÝROBKY	15
5.1. Jak postupovat při výběru masných výrobků v tržní síti	15
6. DOTAZY ČTENÁŘŮ	16
SLOVO O AUTOROVÍ	18
LITERATURA	19
EDICE – JAK POZNÁME KVALITU?	19

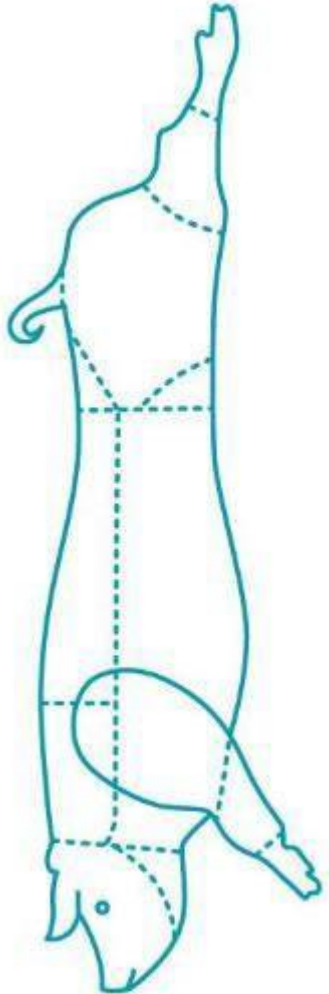


Publikace byla vydána za podpory Ministerstva zemědělství ČR v rámci priority pracovní skupiny Potraviny a spotřebitel při České technologické platformě pro potraviny. Publikace byla připravena v odborné spolupráci s Českým svazem zpracovatelů masa (www.cszm.cz).

ISBN 978-80-87719-42-8 (Sdružení českých spotřebitelů, z. ú.)

ISBN 978-80-88019-12-1 (Potravinařská komora České republiky)

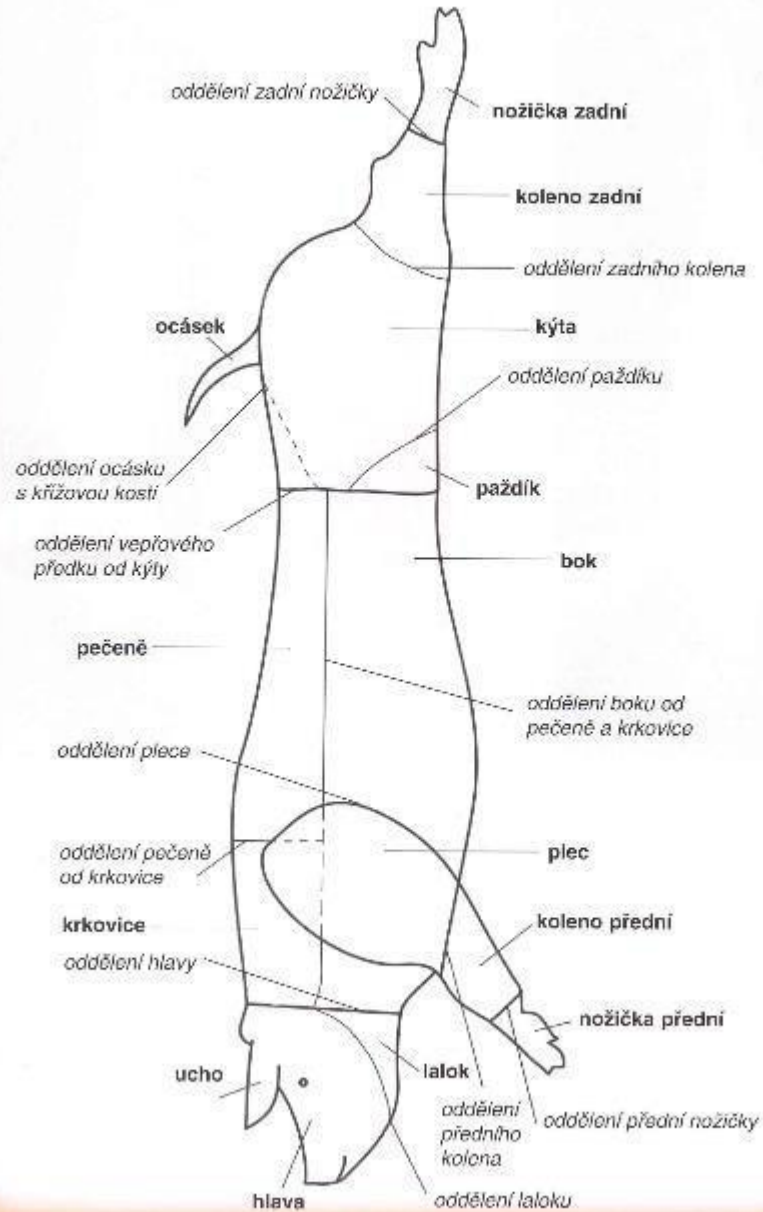
Bourání



- dělení JUT na menší části
- odstraňování nepoživatelných částí (zvyšování výtěžnosti suroviny)
- třídění do stejných částí podle hodnoty (finanční, nutriční, kulinární)
- zlepšení zacházení (manipulace) a skladování (chlazení, mražení) se surovinou
- příprava suroviny pro masnou výrobu nebo pro výsek (prodej)
- různý typ bourání podle účelu (výsekové, pro masnou výrobu, dlouhodobé skladování)
- různý typ bourání podle regionu

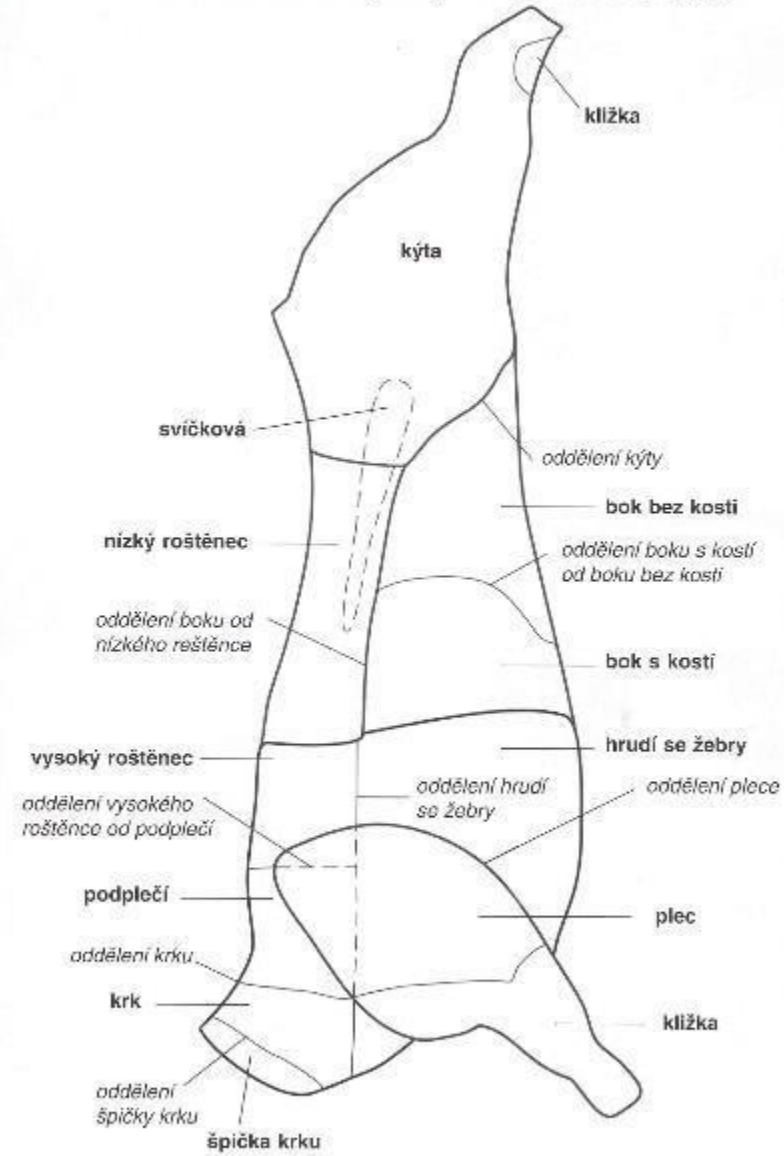
Obr.: Vepřová půlka - výsek

Dělení vepřové púlky na jednotlivé části



ČSN 57 6540 - Vepřové maso pro výsek

Dělení hovězí púlky na jednotlivé části



ČSN 57 6510 - Hovězí maso pro výsek



HPV



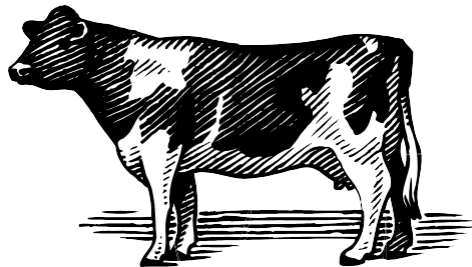
v.sádlo



VL



VVbk



Transport skotu
- nakládka, přesun, vykládka

Příjem skotu
- ustájení, prohlídka *ante mortem*

Porážka skotu
- přísun, omračování,
vykrvování, zavěšení těla

**Vnější jateční
opracování**
- stahování kůže, oddělení hlavy
a částí končetin

**Vnitřní jateční
opracování**
- rozhrzení, uvolnění a vyjímání
vnitřností

Půlení JUT skotu

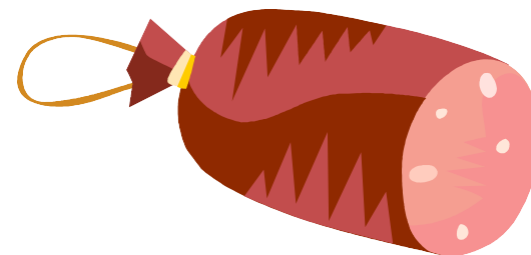
**Veterinární prohlídka
*post mortem***
- adspekce, palpce, incise,
označování požitelnosti

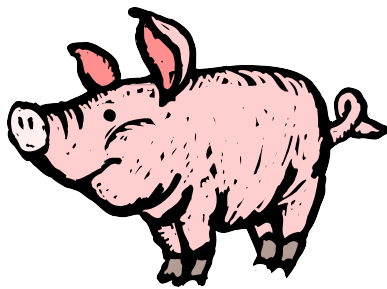
**Konečná úprava
JUT skotu**
- odřezávání, odstraňování
nežádoucích částí

Vážení a zpeněžování
- zjištění hmotnosti JUT a stanovení
úrovně zmasilosti a tučnosti JUT,
označení

Zchlazení JUT
- odvěšení, zchlazení

BOURÁNÍ
- pro výsek, pro masnou výrobu





Transport prasat

- nakládka, přesun, vykládka

Příjem prasat

- ustájení, předporážkové ošetření, prohlídka *ante mortem*

Porážka prasat

- přísun, omračování, vykrvování, zavěšení těla

Vnější jateční opracování

- paření, odštětínování, dočištění povrchu, kartáčování, opalování, případné těžení kruponu/vepřovice

Vnitřní jateční opracování

- uvolnění a vyjímání vnitřností

Půlení JUT prasat

Veterinární prohlídka *post mortem*

- inspekce, palpce, incise, označování požitelnosti

Konečná úprava JUT prasat

- odřezávání, odstraňování nežádoucích částí a dotěžení orgánů, osprchování

Vážení a zpeněžování

- zjištění hmotnosti JUT a podílu svaloviny v JUT, označení, případné měření pH

Zchlazení JUT

- odvěšení, zchlazení

BOURÁNÍ

- pro výsek, pro masnou výrobu



Vyhláška č. 69/2016 Sb. ze dne 17. února 2016 o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

- a) **výsekovým masem** rozbourané, výsekové části jatečně upravených těl zvířat, určené k uvádění na trh,
- b) **kostmi** kosti získané bouráním jatečně upravených těl,
- c) **krví** krev získaná při porážce jatečných zvířat technologickým postupem, který vylučuje kontaminaci takto získané krve, určené pro výrobu potravin,
- d) **syrovým sádlem nebo syrovým lojem** tuková tkáň určená pro lidskou spotřebu získaná z jatečně upravených těl zvířat nebo při bourání masa,
- e) **zvěřinou** maso volně žijící zvěře,
- f) **masem z farmové zvěře** maso z farmově chované zvěře,

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 69/2016 Sb.:

Členění masa na druhy a skupiny

Tabulka 1: Členění masa, s výjimkou neděleného jatečně upraveného těla drůbeže a děleného jatečně upraveného těla drůbeže

Druh	Skupina
maso	výsekové maso
	kosti
	krev
	droby
	syrové sádlo, syrový lůj
	mleté maso
	maso zvěře ve farmovém chovu
	zvěřina

Tabulka 2: Označení masa živočišným druhem nebo podle živočišného druhu, ze kterého pochází

Označení masa podle živočišného druhu, ze kterého pochází	Kategorie zvířat, ze které maso musí pocházet
hovězí maso	maso mladého býka, býka, volka, jalovice, krávy
telecí maso	maso kategorie V podle přílohy VII části 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013
hovězí maso z mladého skotu	maso kategorie Z podle přílohy VII části 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013
vepřové maso	maso zahrnující maso prasat určených k výkrmu, maso prasníc a maso selat
skopové maso	maso ovcí
jehněčí maso	maso jehňat ve věku nejvýše 12 měsíců
kozí maso	maso koz
kůzlečí maso	maso kůzlat ve stáří nejvýše 12 měsíců
koňské maso	maso koní
hříběcí maso	maso hříbat ve stáří nejvýše 18 měsíců
králičí maso	maso králíků
krokodýlí maso	maso krokodýlů, které bylo získáno a o jehož zdravotní nezávadnosti bylo rozhodnuto podle vyhlášky č. 34/2013 Sb., o veterinárních požadavcích na porážení krokodýlů a další zpracování masa a živočišných produktů pocházejících z krokodýlů

Označování hovězího masa

Hovězí výsekové maso balené, zabalené i nebalené se při uvádění na trh označí slovy „mladý býk“, „býk“, „volek“, „jalovice“ nebo „kráva“.

- „mladý býk“ je možné označit pouze maso z nekastrovaných zvířat samčího pohlaví starších než 12 měsíců a do 24 měsíců včetně.
- „býk“ je možné označit pouze maso z nekastrovaných zvířat samčího pohlaví ve věku od 24 měsíců.
- „volek“ je možné označit pouze maso z kastrováných zvířat samčího pohlaví starších než 12 měsíců.
- „jalovice“ je možné označit pouze maso z neotelených zvířat samičího pohlaví starších 12 měsíců.
- „kráva“ je možné označit pouze maso ze zvířat samičího pohlaví starších 12 měsíců, která se již otelila.

Tabulka 3: Označení živočišného druhu u zvěřiny a zvěře z farmového chovu

Živočišný druh	jelen
	daněk
	srnec
	muflon
	bizon
	zubr
	prase divoké
	zajíc
	bažant
	koroptev
	kachna divoká
	husa divoká
	orebice
	křepelka

Výroba potravin = komplexní proces

Suroviny

- Výběr vhodných surovin
- Splnění základních požadavků na suroviny
- Skladování a manipulace se surovinou

Výroba

- Úroveň provozu a vhodné technické vybavení
- Odpovídající personální zabezpečení a znalost technologie
- Funkční systém řízení jakosti

Uvádění na trh

- Expedice z podniku
- Podmínky skladování
- Rychlost distribuce a délka nabízení k prodeji

Vývoj a inovace

Trend = směr vývoje.

Vývoj = soustavný proces, kdy dochází ke změně z aktuálního stavu do nového stavu.

Cílem vývoje je vyvíjení stále lepšího stavu/verze z pohledu/potřeb uživatele/spotřebitele.

- děje se tak cíleně nebo náhodně:
 - empirické zkušenosti (pozorování, objev),
 - plánu/projektu (snaha dostat se k cíli),
 - náhodná chyba/objev/omyl.



Inovace - z latinského slova *innovare* (obnovovat), do jisté míry jde o obnovování/upravování/korekci směru vývoje.

Inovace **úzce spjatý s historickým vývojem** člověka (lidstva) (minulost -> přítomnost -> budoucnost).

Trendy ve zpracování

Dobré životní podmínky zvířat
(welfare = zacházení se zvířaty, porážka)

- konstrukce závodů, omračování.

Metody zjišťování jakosti a eliminace odchylek jakosti

- Systémy SEUROP, metody VIA, laboratorní kontrola.

Oblast zdravotní nezávadnosti (Food safety)

- Systém analýzy nebezpečí a kontroly rizik = HACCP, narůstající obsáhlost a náročnost v legislativě.

Pracovní prostředí pro zaměstnance (BOZP)

- prostředí, předcházení úrazů, minimalizace práce.

Robotizace ve výrobě



Příloha vyhlášky - tabulka

Druh	Skupina
masný výrobek	tepelně opracovaný
	tepelně neopracovaný
	tepelně neopracovaný pro tepelnou úpravu
	trvanlivý tepelně opracovaný
	trvanlivý fermentovaný
	konzerva
	polokonzerva
masný polotovar	

Rozdělení masných výrobků podle norem tzv. tradiční dělení

- I. **Drobné masné výrobky**
- II. **Měkké salámy**
- III. Trvanlivé masné výrobky
- IV. Speciální masné výrobky
- V. Vařené masné výrobky
- VI. Pečené masné výrobky
- VII. Uzená masa syrová a vařená
- VIII. Uzené slaniny
- IX. Ostatní masné výrobky
- X. Masové konzervy
- XI. Škvařené sádlo



I. Drobné masné výrobky

- Vuřty
- **Špekáčky**
- Párky
- Debrecínské párky
- Jemné párky
- Spišské párky
- Moravské klobásy
- Slovácké domácí klobásy
- Skopové klobásy
- Liberecké uzenky



II. Měkké salámy

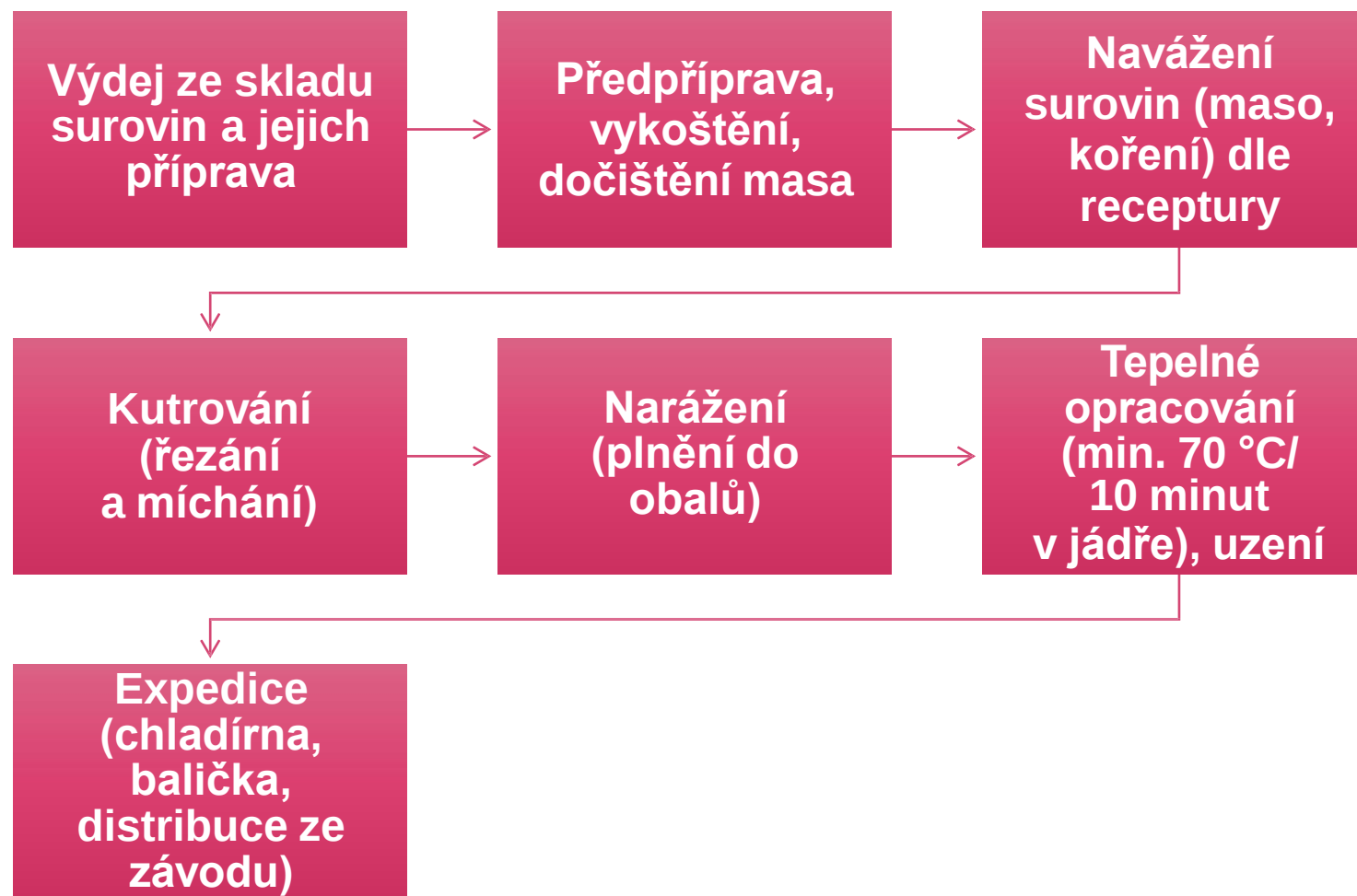
- Brněnský salám
- Česnekový salám
- Kabanos
- Točený salám
- Slovenský salám
- Pražský salám
- Jemný salám
- **Gothajský salám**
- Myslivecký salám
- Šunkový salám
- Polský salám
- Pařížský salám



Výroba mělněných masných
výrobků,
aneb znáte náš gothajský
salám?



Obecné schéma výroby mělněných masných výrobků





HPV - HOVĚZÍ LIBOVÉ



VEPŘOVÉ SÁDLO



VLII - VEPŘOVÉ LIBOVÉ



VVbk - VEPŘOVÉ TUČNÉ

Gothajský salám MENDELU

	Gothajský salám	Gothajský salám
	100	CENA 1 kg
HPV	20,18	32,26
VLII	11,01	10,51
VVbk	20,18	17,41
špek zmrazený kost.	31,19	16,14
led	14,68	0,12
DSS	1,74	0,11
vláknina a škrob (KS)	0,55	0,21
Gothajský salám KOMBI MP	0,92	1,74
BETAN 75/50 červený, vázaný		5,70
SUMA	100,46	84,21

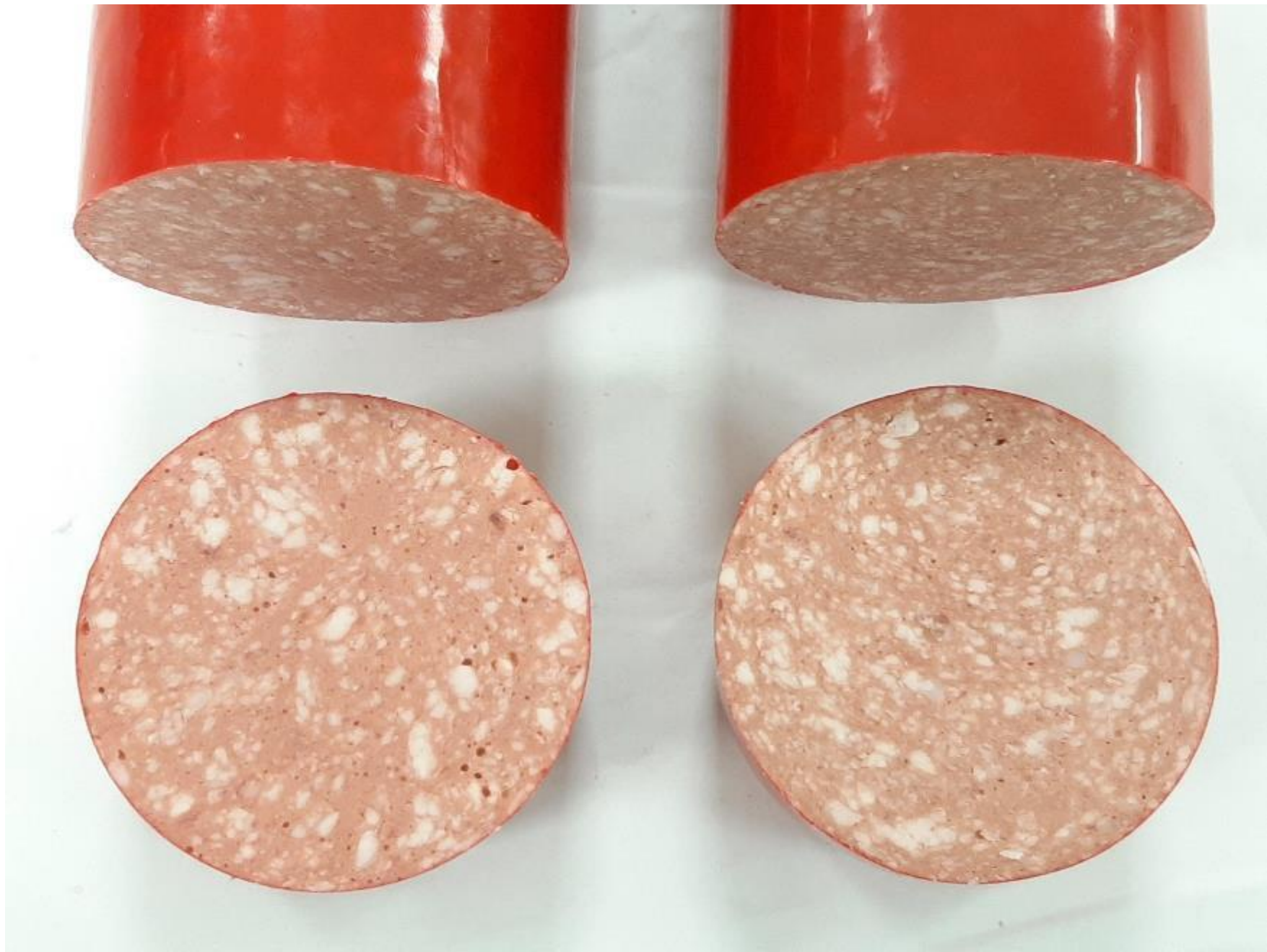








šunkový salám	hovězí maso vepřové maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence - pružná, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování - řez lesklý, hladký, mozaika růžové barvy libových kostek; drobné vzduchové dutinky a ojedinělé měkké, drobné kolagenní částice ve spojce přípustné, c) vůně a chuť - po čerstvé uzenině, chuť přiměřeně slaná a kořeněná, výrobek na skusu šťavnatý
gothajský salám	hovězí maso vepřové maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího odděleného masa	a) konzistence - pružná, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování - na řezu je vychlazený výrobek tmavěji masově růžové barvy, spojka jemně vypracovaná, špeková mozaika nepravidelně rozdělena; ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky přípustné; velikost jednotlivých zrn špeku převážně o průměru do 8 mm, smí být patrný částice použitého koření c) vůně a chuť - po čerstvé uzenině, jemně kořeněná, přiměřeně slaná; výrobek na skusu křehký
junior salám	hovězí maso vepřové maso telecí maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence - pružná, soudržná b) vzhled v nákreji - na řezu je vychlazený výrobek masově růžové barvy, jemně vypracovaný; ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky jsou přípustné; patrný částice použitého koření c) vůně a chuť - po čerstvé uzenině, jemně kořeněná, přiměřeně slaná; výrobek na skusu křehký



Chemické a fyzikální požadavky na vybrané masné výrobky

Výrobek	obsah masa (% hmot. nejméně)	čistá svalová bílkovina (% hmot. nejméně)	obsah tuku (% hmot. nejvýše)
Špekáček	40,0	-	45,0
Kabanos	50,0	-	40,0
Párek vídeňský	55,0	-	40,0
Párek lahůdkový	50,0	-	35,0
Debrecínský párek	60,0	-	40,0
Párek jemný	50,0	-	35,0
Šunkový salám	55,0	-	20,0
Gothajský salám	40,0	-	40,0
Junior salám	40,0	-	35,0
Český salám	40,0	-	40,0
Ostravská klobása	60,0	-	35,0
Vysočina	-	13,0	50,0
Turistický salám	-	14,0	40,0
Selský salám	-	13,0	50,0
Poličan	-	16,0	50,0
Lovecký salám	-	15,0	50,0
Dunajská klobása	-	14,0	55,0
Paprikáš	-	14,0	50,0
Herkules	-	14,0	50,0

Tepelné opracování měkkého salámu v polyamidovém střevě

**Vybarvování –
20 min, 48°C komora**

**Vzrůst teploty
25 min, 58°C komora**

**Vzrůst teploty
12 min, 60°C komora**

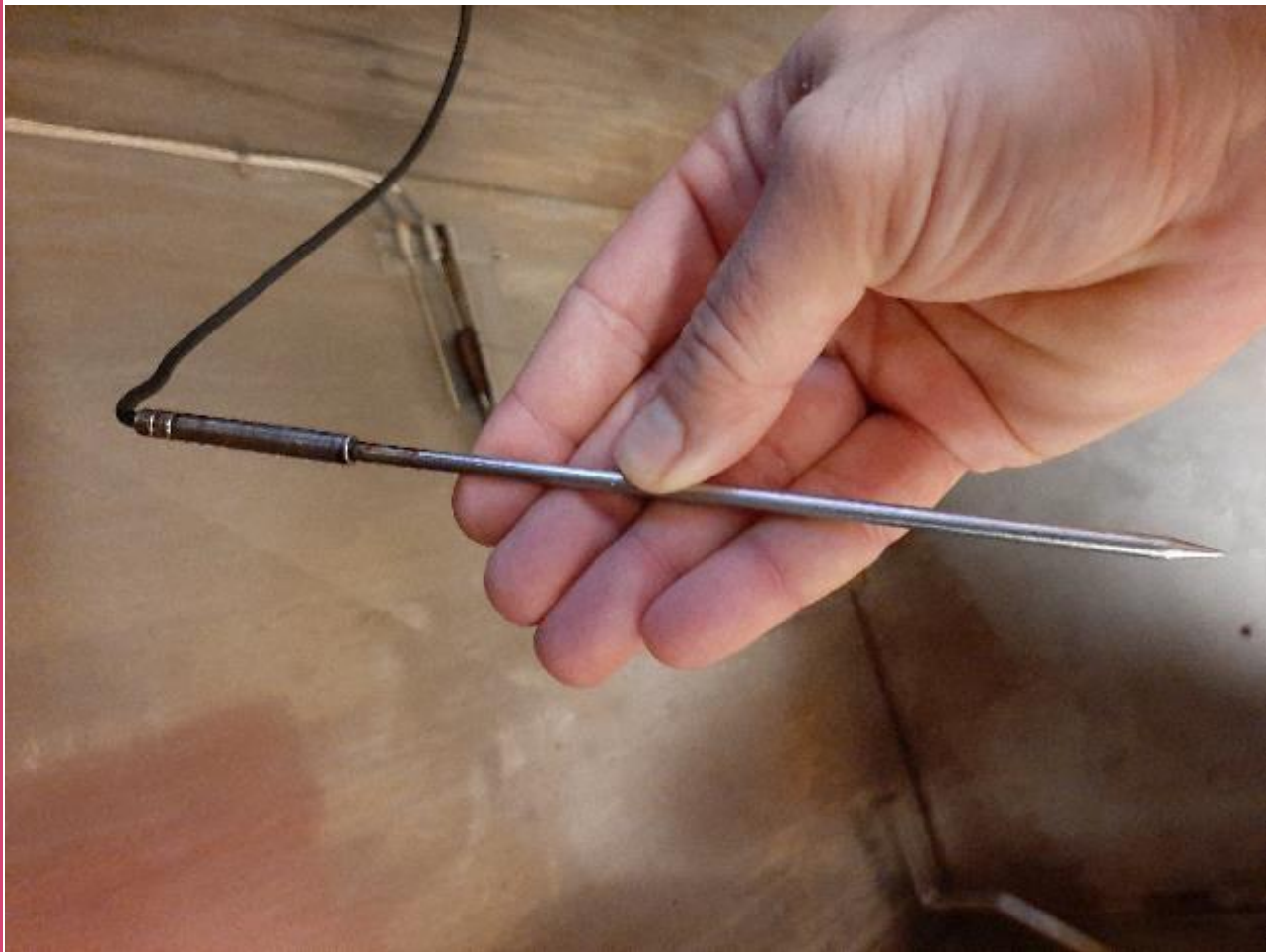
**Vzrůst teploty
1 min, 60°C komora**

**Vzrůst teploty
4 min, 61°C komora**

**Vzrůst teploty
10 min, 62°C komora**

**Vaření –
70°C jádro/10 minut,
74°C komora, 25 minut, 100 % vlhkosti**

**Osušení –
1 min, ventilátor, 0 % vlhkosti**



Špekáčky/ Tradiční špekáčky*

Tepelně opracovaný masný výrobek

- dle Vyhlášky č. 69/2016 Sb.

Drobný masný výrobek

- ČSN 57 7115 Špekáčky

Řemeslný/tradiční MV – TSG (ZTS)*

Kvalitní a čerstvé suroviny,
tradiční postup a zručnost.



Ukazatel	Hmotnostní %
Hovězí maso s obsahem tuku do 30 %	38,5
Vepřové maso s obsahem tuku do 50 %	17,5
Vepřová slanina	27,0
Voda (led)	23,0
Bramborový škrob	2,5
Dusitanová solicí směs	2,0
Sladká paprika mletá (100 ASTA)	0,22
Černý pepř mletý	0,16
Česnek (vločky, koncentrát, prášek)	0,09
Muškátový ořech mletý	0,03
Polyfosfáty E 450 a E 451	0,3
Kyselina askorbová E 300	0,05

*Na výrobu 100 kg (sumárně 111,35 kg, včetně ztrát) hotového výrobku „Tradiční špekáčky“ nebo „Tradiční Špekáčky“ se používá dle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, pokud jde o název zaručené tradiční speciality

Smyslové požadavky na jakost Špekáčků podle vyhlášky č. 69/2016 Sb.

Znak	Požadavky
Konzistence	pružná, křehká, soudržná
Vzhled v nákroji a vypracování	na řezu vychlazeného výrobku barva světle až tmavě růžová, špekové kostky nepravidelně rozložené, připouští se drobná měkká zrna kolagenních částic, vzduchové dutinky v menším rozsahu a mírně vytavený tuk
Vůně a chuť	příjemná po čerstvé uzenině a koření, přiměřeně slaná a kořeněná, po ohřátí na skusu výrobek šťavnatý

Chemické a fyzikální požadavky na jakost Špekáčků podle vyhlášky č. 69/2016 Sb.

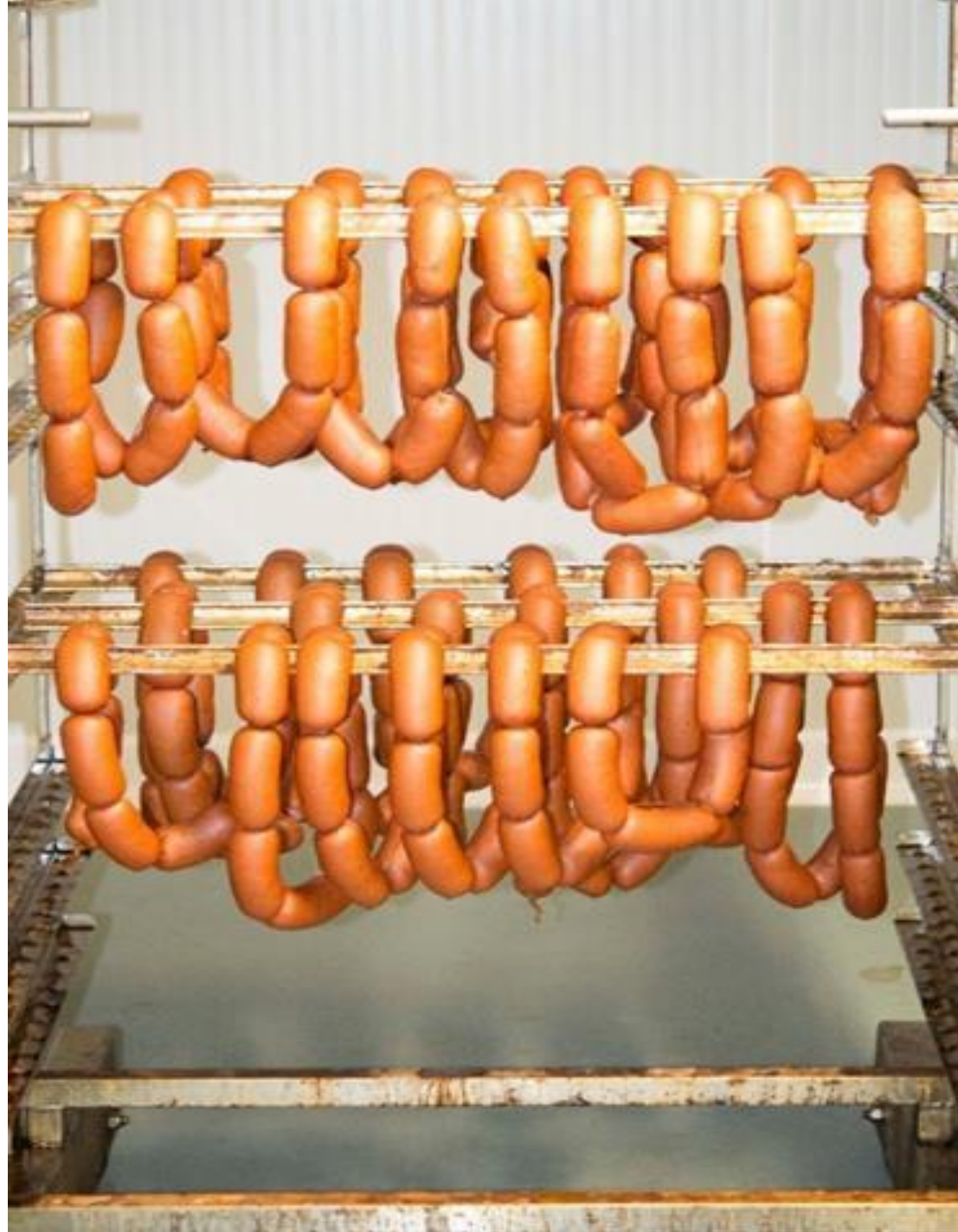
Ukazatel	Hmotnostní %
Obsah masa (% hmot. nejméně)	40,0
Čistá svalová bílkovina (% hmot. nejméně)	-
Obsah tuku (% hmot. nejvýše)	45,0



Výrobky z tržní sítě (DP – Janochová)









Příloha vyhlášky - tabulka

+-----+-----+	
Druh	Skupina
+-----+-----+	
masný výrobek	tepelně opracovaný
	tepelně neopracovaný
	tepelně neopracovaný pro tepelnou úpravu
	trvanlivý tepelně opracovaný
	trvanlivý fermentovaný
	konzerva
	polokonzerva
+-----+-----+	
masný polotovar	
+-----+-----+	

Dělení masných výrobků podle vyhlášky

- **trvanlivým tepelně opracovaným masným výrobkem**
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 podmínek,
- **Vysočina, Selský, Turistický** - (ochranný faktor **teplota opracování, a_w**)

Dělení masných výrobků podle vyhlášky

- **fermentovaným trvanlivým masným** výrobkem 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,
- **Poličan, Paprikáš, Herkules, Lovecký salám**
(ochranné faktory **pH, a_w**)

Dělení masných výrobků podle vyhlášky

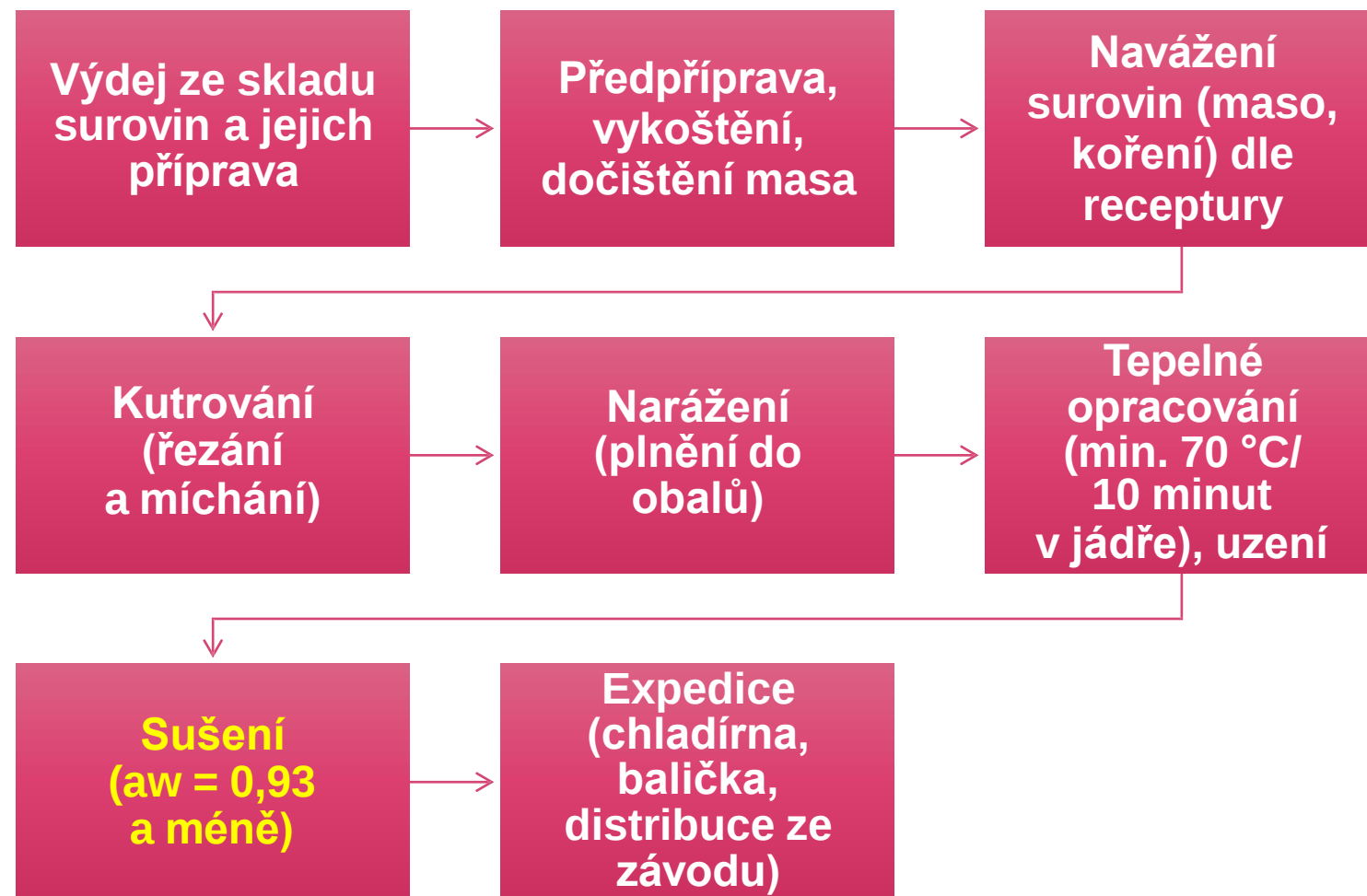
- **tepelně neopracovaným masným výrobkem** zpracovaný masný výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož ve všech částech neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku odpovídající působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut,
- **čajovka** (ochranný faktor **pH**, **teplota úchovy** a **čas**)

Rozdělení masných výrobků podle norem tzv. tradiční dělení

- I. Drobné masné výrobky
- II. Měkké salámy
- III. **Trvanlivé masné výrobky**
- IV. Speciální masné výrobky
- V. Vařené masné výrobky
- VI. Pečené masné výrobky
- VII. Uzená masa syrová a vařená
- VIII. Uzené slaniny
- IX. Ostatní masné výrobky
- X. Masové konzervy
- XI. Škvařené sádlo



Výroba trvanlivých tepelně opracovaných masných výrobků



Vysočina	Receptura	
Položka	100 kg	20 kg
HZV kýta -SPOJKA	24,2	4,84
VL II (VVBK 80)	11	2,2
VVbk (VVbk 50/50)	46,2	9,24
V. sádlo	11	2,2
koření Trvanlivý salám Vysočina (pepř černý mletý)	0,715	0,143
DSS	2,42	0,484
česnek	0,44	0,088
cutisin SPR Mahagon 75/55	38,5	7,7

Vysočina

Trvanlivý tepelně opracovaný masný výrobek

- dle Vyhlášky č. 69/2016 Sb.

Trvanlivý salám

- THN 57 7271 Trvanlivý salám Vysočina

Trvanlivost dána kombinací –
tepelným opracováním,
sušením, obsahem soli.

Tepelné opracování klobás

Vybarvování –
37°C jádro, 57°C komora

Osušení –
30 min, 58°C komora ventilátor,
0 % vlhkosti

Uzení –
14 min, 60°C komora ventilátor,
0 % vlhkosti

Vybarvování –
1 min, 60°C komora

Osušení –
5 min, 61°C komora ventilátor,
0 % vlhkosti

Uzení –
12 min, 62°C komora ventilátor,
0 % vlhkosti

Vaření –
70°C jádro/10 minut, 82°C komora,
100 % vlhkosti

Osušení –
1 min, ventilátor, 0 % vlhkosti













LOMMEL

Fibrous Clear 00

Fibrous Blue 5

Fibrous B 07

Fibrous Nat 08

Mahogany light 10

Fibrous Amber 13

Fibrous Mahogany 17

Fibrous Red 20

Fibrous Sienna 23

Fibrous Nat 30

Fibrous Nat 34

Fibrous Nat 35

Fibrous Orange brown 36

Fibrous Nat 40

Fibrous Black 41

Fibrous Red 42

Fibrous Nat 55

Fibrous Onion 56

Fibrous Gold 58

Fibrous Amber 83

FIBROUS

SAMPLE BOOKLET

Visko
Teepak



Vady

Jakost = kvalita

- Souhrn všech vlastností, které má daný výrobek mít, aby naplnil požadavky zákazníka
- Různé požadavky = různá představa o kvalitě.
- Stanovení požadavků institucemi (stát, svazy, cechy, spotřebitelské organizace,...) – normy, vyhlášky, receptury, doporučení, testy, hodnocení v soutěžích...
- Jakost lze hodnotit (body, %, ...) a sumárně vyčíslit (1., 2., nestandard)
- ***O kvalitním výrobku svědčí spokojený zákazník***

Požadavky na jakost MV

- Povrch nesmí být oslzlý, lepkavý, netypicky svraštělý, porostlý plísní (mimo kulturní - uherák), nebo narušený.
- Masný výrobek při nakrojení nesmí:
 - uvolňovat vodu, tuk,
 - u něj vypadávat vložka od spojky,
 - v něm být přítomny cizí části, tuhé kůže, kolagenní části, shluky koření, pokud nejsou charakteristickým znakem výrobku.
- Chuť a vůně musí být příjemná a typická pro daný výrobek.

Požadavky na bezpečnost potravin

1. Potravina nesmí být uvedena na trh, není-li bezpečná.
2. Potravina se nepovažuje za bezpečnou, jeli považována za
 - a) škodlivou pro zdraví;
 - b) nevhodnou k lidské spotřebě

N 178/2002

Spotřebitel nesmí být ohrožen
ani klamán....

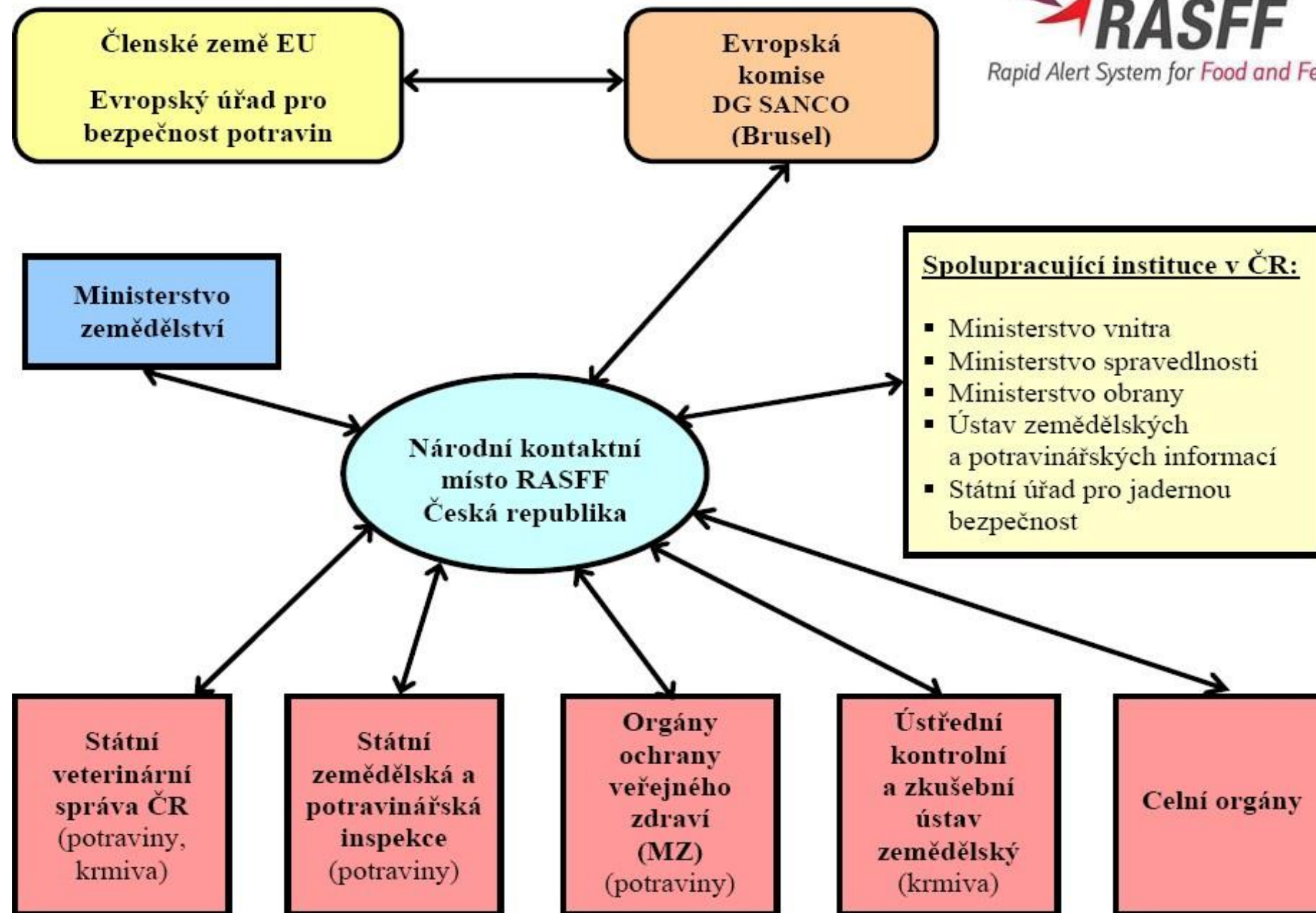


Vady a kažení



- **Osliznutí** (množení MO)
- **Zapaření** (skladování, teplé jádro, špatná technologie, výpadky).
- **Plesnivění** (vyšší vlhkost, delší skladování).
- **Hniloba** povrchová nebo hluboká (rozklad bílkovin).
- **Hnití od kosti** – šunky; zdraví zvířat, porážky, veterinární prohlídka
- **Napadení hlodavci nebo hmyzem** – sklady, HACCP.
- **Znečištění masa** – zacházení, zaměstnanci
- **Cizí pachy a chuť** – krmivo, dezinfekce, skladování v nevhodných podmínkách.

Schéma fungování RASFF v ČR:



Deset pravidel WHO k zabezpečování zdravotní nezávadnosti

1. Nakupovat a používat k přípravě pokrmů takové potraviny, které jsou zdravotně nezávadné.
2. Zabezpečit dokonalé provaření či propečení potravin.
3. Konzumovat jídlo ihned po uvaření.
4. Po uvaření uchovávat potraviny velmi uvážlivě.
5. Již jednou uvařené potraviny před konzumací důkladně ohřívat.

Deset pravidel WHO k zabezpečování zdravotní nezávadnosti

6. Zabránit styku mezi syrovými a již uvařenými potravinami.
7. Umývat si opakovaně ruce.
8. Udržovat veškeré kuchyňské zařízení v naprosté čistotě.
9. Chránit potraviny před hmyzem, hlodavci a jinými zvířaty.
10. Používat pouze pitnou vodu.

Masný poloprovoz ústavu technologie potravin

MASNÁ VÝROBNA CZ 22067: Mendelova univerzita v Brně

Zobraz záznamů 10 ▼

Hledat:

mendelova

Copy

CSV

Excel

PDF

Print

reg. číslo	název	adresa	typ závodu	datum schválení	číslo pro ústřední evidenci	kraj
CZ 25100	Mendelova univerzita v Brně - Školní lesní podnik Masarykův les Křtiny	Křtiny č. p. 175, 67905 Křtiny	Zvěřina	01.04.2016		Jihomoravský kraj
CZ 22067	Mendelova univerzita v Brně	Zemědělská 1665/1, Černá Pole, 61300 Brno	Masné výroby	03.12.2013		Jihomoravský kraj

Zobrazují 1 až 2 z celkem 2 záznamů (filtrováno z celkem 4,252 záznamů)

Předchozí

1

Další

<https://www.svscr.cz/>

Sanitace



- souhrn všech činností, které zabezpečují plnění hygienických a protiepidemických požadavků daných platnými právními a hygienickými předpisy,
- úklid, čištění, dezinfekci, dezinsekcí a deratizaci,
- zajišťuje mechanickou a mikrobiální čistotu prostředí, nástrojů a ploch, které přicházejí do styku s potravinami při jejich výrobě, zpracování, přepravě, skladování, prodeji.

- Plán DDD



DESINSECTACIÓN



DESRATIZACIÓN



DESINFECCIÓN

- jedním z opatření, kterým se dosahuje a udržuje zdravotní nezávadnost a kvalita potravin
- aby byla sanitace účinným procesem, musí být dodrženy postupy a určité požadavky.
- **Postupy:**
 1. Úklid hrubých nečistot
 2. Mytí
 3. **Dezinfekce** + sterilizace
 4. Oplach pitnou vodou
- **Dezinsekce**
- **Deratizace**



Faktory v rozhodovacím procesu u spotřebitele





Zpracování masné produkce

Projekt
Diverzifikace činností
v podmínkách malé farmy



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA