

## Jak se vyznat ve značení hovězího masa

Dodnes živá kauza s prodejem polského hovězího masa z nemocných zvířat vyvolala nebývale intenzivní zájem médií o kvalitu potravin. V této souvislosti zaznívá stále častější apel na upřednostňování českých výrobků, což je bezpochyby chvályhodné. Již méně se ale hovoří a píše o tom, **jak se vlastně ve značení hovězího masa vyznat**, jak české maso rozpoznat a co vše musí být na etiketě vlastně uvedeno. Poučky, že vše musí být v souladu s legislativou, asi moc zákazníků neocení. Pojdme si tedy na konkrétním příkladu starší etikety jednoho balíčku hovězího názorně ukázat, co za informace na ní zákazník najde.

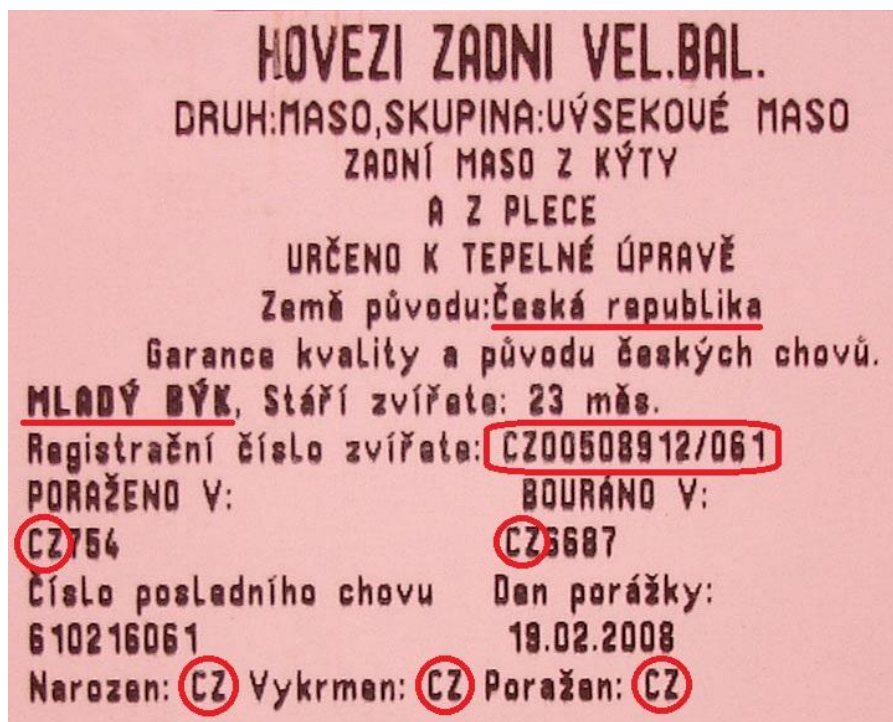


Předně je třeba uvést, že značení se týká baleného, ale i nebaleného hovězího masa a musí povinně zahrnovat údaje, které musejí být ve všech fázích zpracování a distribuce zpětně vyladitelné.

Jedním z nejdůležitějších je **údaj o zvířeti**, ze kterého maso pochází. Veškerý skot v celé Evropské unii, Českou republiku nevyjímaje, musí být trvale označen (obvykle dvěma plastovými značkami), aby byla v jakékoliv fázi jeho života zajištěna jeho **dohledatelnost**. Toho se následně využívá i při značení masa. Pokud je zvíře označeno jeho individuálním **ušním číslem** (jak je znázorněno v našem příkladu), pak má spotřebitel možnost si u českých zvířat po zadání tohoto čísla na webové stránce [www.hovezimaso.cz](http://www.hovezimaso.cz) (či v aplikaci pro chytré telefony) dohledat další údaje o zvířeti, ze kterého dané hovězí maso pochází a porovnat si, zda souhlasí s údaji na balíčku. Dozví se tak například datum narození či plemeno, ze kterého maso pochází. To je sice nepovinný, ale velice podstatný údaj. Specializace je dnes všude, i

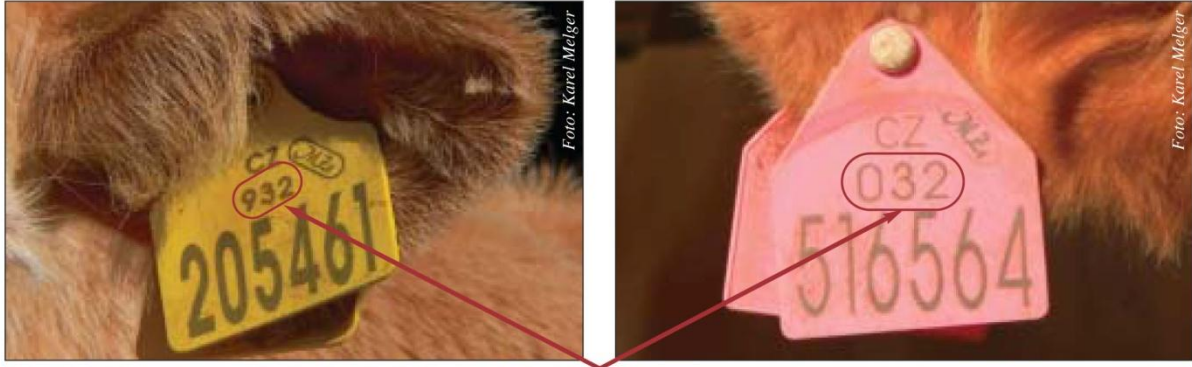
v chovu skotu. Existují plemena dojená, kombinovaná a pak masná. Nejlepší maso je ze speciálních masných plemen skotu, která jsou chována a dlouhodobě šlechtěna jen pro produkci masa. Maso z takovýchto plemen je chutnější, kvalitnější a často i libovější, než ze skotu dojeného, kdy jsou zvířata primárně chována k produkci mléka.

Horší situace nastává, pokud zpracovatel místo ušního čísla uvede **číslo skupiny zvířat**. V takovém případě sice splnil zákonnou povinnost, nicméně pro běžného spotřebitele se jedná o nicneříkající údaj, ze kterého o konkrétním zvířeti nevyčte nic a nemá si jej ani jak ověřit. Preferujte proto vždy maso, na kterém je uvedeno individuální číslo zvířete, jež pochází z České republiky, a takové maso u řezníka vyžadujte! To vám totiž i bez ověřování na webu či v aplikaci umožní základní kontrolu, zda zpracovatel nepochybil a neklame vás. U zvířat samčího pohlaví začíná totiž **poslední trojčíslí** vždy číslicí **0**, zatímco u samic (jalovice a krávy) je to vždy **9** (viz obrázek níže). Pokud tedy prodejce uvede, že se jedná o maso z mladého býka a vy na balíčku uvidíte číslo zvířete například CZ287968/932, je ihned zřejmé, že něco není v pořádku. Máte-li možnost, vždy si údaje o mase před nákupem ověřte. Poměrně často se totiž stává, že je maso neoprávněno zařazováno do jiné kategorie, než kam správně patří. V České republice oblíbená kategorie „mladý býk“ (vysvětlení viz níže) je v některých případech používána i pro zvířata starší 24 měsíců, což je jednoznačné klamání spotřebitele, byť ne nijak fatální.



Úplně tou nejlepší volbou je **nákup hovězího masa přímo od chovatelů masného skotu**. Při prodeji ze dvora totiž spojuje daný chovatel s produktem své jméno a není tedy v jeho zájmu, aby své zákazníky jakkoliv klamal. U farmáře se máte také možnost na vlastní oči přesvědčit, v jakých podmínkách svá zvířata chová, čím je krmí a dozvědět se mnoho dalších užitečných informací, které vám umožní získat maximální přehled o nabízeném produktu. A

co je neméně důležité, nákupem přímo od sedláků nejenom že podporujete české producenty, ale významně také šetříte životní prostředí tím, že zboží necestuje přes půl republiky (někdy spíše přes půl světa), aby se dostalo do obchodu. Přehled některých prodejců hovězího masa ze dvora najdete na webu [www.milujuhovezi.cz](http://www.milujuhovezi.cz).



*Žluté visačky jsou přidělovány zvířatům samičího pohlaví, horní trojčíslí označuje tzv. kodex. U jalovic a krav začíná vždy číslicí 9. Býci mají visačky červené a jejich kodex začíná vždy číslicí 0.*

Vedle čísla zvířete (či skupiny zvířat) musí prodejce uvést schvalovací **číslo jatek** a členský stát, ve kterém se jatky nacházejí, dále schvalovací **číslo bourárny** a členský stát, ve kterém se bourárna nachází, a stát **narození, výkrmu a poražení** kusu. Pokud se ve všech fázích jedná o stejný stát, lze tyto tři údaje nahradit jedním – „Původ: název státu“. Důležité v tomto případě je, aby všude bylo pokud možno uvedeno CZ, což značí garanci českého produktu, jehož původ lze dohledat. Vlastní číslo jatek resp. bourárny za „cézetkem“ je již méně podstatné a využijí jej spíše ti, kteří by chtěli cíleně vyhledávat výrobky nějakého zpracovatele, nebo ho naopak „sabotovat“. Přesná čísla schválených zpracovatelských závodů lze v případě českých subjektů dohledat na webových stránkách Státní veterinární správy ČR: <https://www.svscr.cz/zpracovatele-zivocisnych-produktu-schvalene-pro-eu/>

Z dalších povinných údajů je pro spotřebitele důležitá informace o **kategorii zvířete**. Ta značí, z jak zhruba starého jedince maso pochází a jakého byl pohlaví. V našich podmínkách se nejčastěji setkáváme s masem z mladých býků a krav. Legislativa pro značení hovězího masa rozeznává následující kategorie:

- Telecí (maso ze skotu mladšího 8 měsíců)
- Maso z mladého skotu (8 – 12 měsíců)
- Mladý býk (12 – 24 měsíců)
- Býk (nad 24 měsíců)
- Volek (kastrát starší 12 měsíců)
- Jalovice (samice, která se ještě neotelila ve věku 12 a více měsíců)
- Kráva (otelená samice)

Někteří čeští zpracovatelé dobrovolně uvádějí i další údaje například o **plemeni** či čísle posledního chovu (případně i **jméně chovatele**). Tyto informace jsou velmi užitečné, neboť

lépe a transparentněji identifikují nabízený produkt. Bohužel tyto detailní doplňkové informace uvádí jen nepatrná část zpracovatelů a v běžné prodejní síti (supermarkety a hypermarkety) se s těmito údaji setkáte na balíčku masa spíše výjimečně. Oproti tomu v případě faremního prodeje ze dvora jsou tyto údaje zákazníkům sdělovány zcela automaticky.

Podtrženo sečteno, na balíčku baleného, ale i nebaleného hovězího masa (někde na informační tabuli či štítku), musí být vždy uvedeny následující povinné údaje:

- **Identifikační číslo zvířete nebo skupiny**
- **Schvalovací číslo jatek**
- **Schvalovací číslo bourárny**
- **Země narození**
- **Země výkrmu / chovu**
- **Země porážky**

*Přesně legislativní požadavky na značení masa najdete na webových stránkách Státní veterinární správy: <https://www.svscr.cz/zivocisne-produkty/povinne-oznacovani-puvodu-u-masa/>*

Kontakt:

KAMIL MALÁT  
ředitel, CEO  
Český svaz chovatelů masného skotu  
Czech Beef Cattle Association  
Těšnov 17, 110 00 Praha 1, Czech Republic  
tel.: +420 221 812 865  
GSM: +420 724 007 860  
email: info@cschms.cz  
www.cschms.cz - www.beefcattle.cz - www.milujuhovezi.cz