

OBSAH MASA V MASNÝCH VÝROBCÍCH

Základním údajem pro rozlišení kvality masných výrobků je **obsah masa**. Při posuzování tohoto údaje je nutné vzít do úvahy několik zcela zásadních skutečností:

1. „Veterinárně-hygienická“ definice masa používaná při posuzování masa pro výrobu masných výrobků pokrývá veškeré části zvířat, které jsou vhodné k lidské spotřebě. Tato definice však neodpovídá tomu, co si spotřebitelé podle průzkumů veřejného mínění představují pod pojmem „maso“.
2. S cílem zajištění informovanosti spotřebitelů o skutečné povaze masných výrobků byla v roce 2001 na úrovni EU přijata specifická definice pro „maso“, která se používá výhradně pro označování obsahu masa jako jejich základní složky. V tomto případě je za maso považována jen kosterní svalovina s přirozeně obsaženým tukem (sádlem nebo lojem) a pojivovými tkáněmi (kolagenní bílkovinou, která je součástí svalové struktury).
3. K jednotlivým druhům masa jsou přitom legislativně přiřazeny horní limity pro obsah tuku a pojivových tkání. Pokud jsou tyto limity ve výrobní surovině překročeny, musí být deklarovaný údaj o obsahu masa v daném masném výrobku adekvátně snížen.
4. Strojně oddělené maso nesplňuje požadavky této „označovací“ definice pro maso a nesmí proto být při označování masných výrobků započítáváno do deklarovaného obsahu masa.

Pro ilustraci lze uvést příklad masného výrobku s recepturou: 10 kg hovězí přední maso, 10 kg vepřové libové maso, 25 kg vepřové výrobní maso, 15 kg vepřové sádlo, 15 kg drůbeží strojně oddělené maso, 17 kg voda, 2,2 kg solící směs, 2 kg bílkovinný přípravek, 2 kg škrob, 1 kg koření, 0,8 kg kyselina askorbová a polyfosfáty.

Správně deklarovaný obsah masa dle „označovací“ definice bude v rozmezí cca 19 až 25 % pro vepřové maso a 6 až 8 % pro hovězí maso. **Celkem 25 až 33 % masa**. Údaje v těchto rozmezích budou kolísat v závislosti na obsahu tuku, bílkovin a kolagenu v prvních třech položkách uvedené receptury, jež jsou dle správně použité definice považovány za maso (při označování obsahu masa).

Nesprávně deklarovaný obsah masa dle obecné definice je: 50 % vepřové maso, 10 % hovězí maso a 15 % drůbeží maso. **Celkem 75 % masa**.

Rozdíl v označení celkového obsahu masa je v uvedeném případě až 50 %!!! Problémem je, že stále relativně velké množství masných výrobků původem jak ze zahraničí, tak i z ČR, deklaruje obsah masa „po staru“ s využitím obecné definice. Tento stav poškozuje výrobce a prodejce, kteří obsah masa v masných výrobcích označují v souladu s platnými předpisy. Zároveň se v této situaci obtížně vysvětluje laické veřejnosti, že veškeré masné složky použité při výrobě uzenin např. s vyšším zastoupením tuku a kolagenních bílkovin nelze započítávat do označeného obsahu masa.

Obsah masa v masných výrobcích je vhodné posuzovat v kontextu deklarovaného obsahu tuku.

Zdroj: Český svaz zpracovatelů masa

**NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) č. 1169/2011
o poskytování informací o potravinách spotřebitelům**

Příloha VII: Uvádění a pojmenování složek

Část B: Označení určitých složek názvem skupiny namísto jejich specifického názvu
Body 17. a 18.:

Definice skupiny potravin			Pojmenování
17. Kosterní svalovina ⁽²⁾ druhů savců a ptáků uznaných za vhodné k lidské spotřebě, s přirozeně obsaženou nebo přilehlou tkáně, pokud celkový obsah tuku a pojivové tkáně nepřekračuje níže uvedené hodnoty a pokud maso tvoří složku jiné potraviny. Nejvyšší obsah tuku a pojivové tkáně pro složky označené termínem „... maso“			„... maso“ a název (názy) ⁽³⁾ živočišného druhu, z něhož pochází
Druh	Obsah tuku	Poměr obsahu kolagenu a bílkovin v maso ⁽¹⁾	
— Savci (kromě králíků a prasat) a směsi živočišných druhů s převahou savců	25 %	25 %	
— Prasata	30 %	25 %	
— Ptáci a králíci	15 %	10 %	
⁽¹⁾ Poměr obsahu kolagenu a bílkovin v maso se vyjadřuje jako procentní podíl kolagenu v bílkovinách obsažených v maso. Obsahem kolagenu se rozumí obsah hydroxyprolinu vynásobený koeficientem 8.			
<p>Jsou-li tyto hodnoty nejvyššího obsahu překročeny, avšak všechna ostatní kritéria definice „maso“ jsou splněna, musí být obsah „... maso“ odpovídajícím způsobem snížen a v seznamu složek musí být kromě výrazu „... maso“ uvedena přítomnost tuku nebo pojivové tkáně.</p> <p>Výrobky, na něž se vztahuje definice pro „strojně oddělené maso“, jsou z působnosti této definice vyňaty.</p>			
18. Všechny typy výrobků, na něž se vztahuje definice „strojně oddělené maso“.			„Strojně oddělené maso“ a název (názy) ⁽³⁾ živočišného druhu, z něhož toto maso pochází