

Dňa 30. 9. 2016 bolo v Úradnom vestníku Európskej únie, L 266 (s. 7-8) publikované Korigendum k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým boli vykonané **opravy znenia nariadenia zapríčinené nesprávnym prekladom ustanovení, ktoré sa týkajú mäsových výrobkov, mäsových prípravkov a produktov rybolovu.**

1. Na strane 48 v prílohe VI časti A bode 5: *namiesto:* „5. Ak mäsové výrobky, mäsové prípravky a produkty rybolovu obsahujú pridané bielkoviny, ako napríklad hydrolyzované bielkoviny rôzneho živočíšneho pôvodu, na potravine musí byť vyznačená prítomnosť týchto bielkovín a ich pôvod.“

má byť: „5. Ak mäsové výrobky, mäsové prípravky a produkty rybolovu obsahujú pridané bielkoviny odlišného živočíšneho pôvodu, vrátane hydrolyzovaných bielkovín, musí názov potraviny obsahovať údaj o prítomnosti týchto bielkovín a o ich pôvode.“

Toto opravené znenie zásadne mení prístup k označovaniu pridaných živočíšnych bielkovín. Už nepostačuje uviesť iba v zložení slová „živočíšna bielkovina“, ak pridané bielkoviny pochádzajú z odlišných živočíšnych druhov, ako je mäso (ryba) použité na výrobu:

- slová *“odlišného živočíšneho pôvodu“* znamenajú *„z iného druhu zvierat“*, ako sú suroviny na výrobu mäsového výrobku, napríklad, ak ide o výrobok z bravčového mäsa a pridané bielkoviny obsahujú hovädzie, konské alebo hydinové bielkoviny,
- *údaj o tom musí to byť uvedený v názve potraviny*, napríklad: *“Bravčová saláma s hovädzou bielkovinou, kuracou bielkovinou, konskou bielkovinou... „ alebo: „Bravčová klobása s pridanou hovädzou bielkovinou, kuracou bielkovinou, konskou bielkovinou...“* tak, aby bolo už z názvu potraviny evidentné, že boli pridané bielkoviny odlišného živočíšneho druhu zvierat,
- *to isté platí pre hydrolyzované bielkoviny*, ako sú albumín, kolagén, kazeín, mliečne proteíny, vaječné proteíny.

2. Na strane 48 v prílohe VI časti A bode 6: *namiesto:* „6. V prípade mäsových výrobkov a mäsových prípravkov, ktoré vyzerajú ako výsek, kus, plátok, porcia alebo jatočne upravené telo z mäsa, názov potraviny musí obsahovať údaj o prítomnosti pridanej vody, ak voda tvorí viac ako 5 % hmotnosti hotového výrobku. Rovnaké pravidlá platia aj pre produkty rybolovu a upravené produkty rybolovu, ktoré vyzerajú ako výsek, kus, plátok, porcia, filé alebo celý produkt rybolovu.“

má byť: „6. V prípade mäsových výrobkov a mäsových prípravkov, ktoré vyzerajú ako **rez**, kus, plátok, porcia mäsa alebo **telo zvierťa**, musí názov potraviny obsahovať údaj o prítomnosti pridanej vody, **ak pridaná voda** predstavuje viac ako 5 % hmotnosti hotového výrobku. Rovnaké pravidlá sa uplatňujú aj na produkty rybolovu a upravené produkty rybolovu, ktoré vyzerajú ako rez, kus, plátok, porcia, fileta alebo celý produkt rybolovu.“

Toto znenie znamená, že ak výrobok obsahuje pridanú vodu, a táto pridaná voda predstavuje viac ako 5% jeho hmotnosti a je to:

- *mäsový výrobok alebo mäsový prípravok, ktorý vyzerá ako rez, kus, plátok, porcia mäsa alebo telo zvierťa,*
- *produkt rybolovu, ktorý vyzerá ako rez, kus, plátok, porcia, fileta alebo celý produkt rybolovu, musí sa v názve potraviny uviesť prítomnosť tejto pridanej vody napríklad: „šunka s pridanou vodou“, „kuracie rezne s pridanou vodou“, „filety z Aljašskej tresky s pridanou vodou“ (upozornenie: požiadavky na označovanie glazúrovaných produktov rybolovu sú odlišné).*

Toto sa neuplatňuje na výrobky, ako sú klobásy, salámy alebo rybie prsty, lebo nevyzerajú ako rez, kus, plátok, porcia mäsa alebo produktu rybolovu.

3. Na strane 48 a 49 v prílohe VI časti A bode 7: *namiesto:* „7. Mäsové výrobky, mäsové prípravky a produkty rybolovu, ktoré môžu vzbudzovať dojem, že sú vyrobené z celého kusa mäsa alebo ryby, ale v skutočnosti sú zložené z rôznych kúskov zmiešaných prostredníctvom zložiek vrátane prídavných

látok v potravinách, potravinárskych enzýmov alebo inými prostriedkami, musia mať toto označenie: ...; ... v slovenčine: ‚spájané alebo formované mäso‘ a ‚spájané alebo formované ryby‘;“

má byť: „7. Mäsové výrobky, mäsové prípravky a produkty rybolovu, ktoré môžu vzbudzovať dojem, že sú vyrobené z **celistvého kusa** mäsa alebo ryby, ale **v skutočnosti pozostávajú z rôznych kusov spojených navzájom inými zložkami vrátane prídavných látok, potravinárskych enzýmov alebo inými prostriedkami**, musia byť označené týmito údajmi: ... v slovenčine: ‚zo spájaných kusov mäsa‘ a ‚zo spájaných kusov ryby‘;“

Toto znenie znamená, že slovami „zo spájaných kusov mäsa“ alebo „zo spájaných kusov ryby“ musí byť označený každý mäsový výrobok, mäsový prípravok alebo produkt rybolovu, ktorý vyzerá ako celistvý kus, ale je vyrobený zo spojených 2 alebo viacerých samostatných kusov.

4. Na strane 53 v prílohe VII časti B bode 17 tretej vete: *namiesto:* „Ak sú tieto maximálne limity prekročené, ale všetky ostatné kritériá pojmu „mäsa“ sú splnené, obsah „... mäsa“ sa príslušne upraví smerom nadol a v zozname zložiek musí byť okrem pojmu „... mäso“ uvedený aj obsah tuku a/alebo spojivového tkaniva.“

má byť: „Ak sú tieto maximálne limity prekročené, ale všetky ostatné kritériá pojmu „mäsa“ sú splnené, obsah „... mäsa“ sa príslušne upraví smerom nadol a v zozname zložiek musí byť okrem pojmu „... mäso“ uvedená **aj prítomnosť** tuku a/alebo spojivového tkaniva.“

Toto znenie znamená, že nadlimitný tuk a spojivé tkanivo sa nemusí v zozname zložiek kvantifikovať, stačí uviesť jeho prítomnosť tak, ako to bolo podľa bývalej vyhl. o označovaní potravín.