TB Únie hydinárov Slovenska

ZMENA OZNAČOVANIA PôVODU HYDINOVÉHO MäSA

Únia hydinárov Slovenska už dlhodobo upozorňuje na výrazne nižší lokálpatriotizmus domácich spotrebiteľov pri nákupe potravín v porovnaní s krajinami ako sú Nemecko alebo Rakúsko. Jedným z dôvodov je fakt, že slovenskí spotrebitelia majú pri nákupe problém zistiť pôvod potravín. Od 1. apríla 2015 dochádza k zmene označovania pôvodu pri hydinovom mäse, pretože do platnosti vstupuje vykonávacie nariadenie komisie číslo 1337/2013, ktorým sa ustanovujú pravidlá pre uvedenie krajiny pôvodu alebo miesta pôvodu pre čerstvé, chladené a mrazené mäso zo svíň, oviec, kôz a hydiny.

Etiketa na hydinovom mäse, ktoré je určené na dodanie konečnému spotrebiteľovi alebo zariadeniam spoločného stravovania, musí obsahovať tieto údaje:

a) členský štát alebo tretiu krajinu, v ktorom resp. ktorej sa uskutočnil chov, označené ako „Chované v: (názov členského štátu alebo tretej krajiny)“,

b) členský štát alebo tretiu krajinu, v ktorom resp. ktorej bolo zviera zabité, označené ako „Zabité v: (názov členského štátu alebo tretej krajiny)“ a

c) označenia „Chované v:“ a „Zabité v:“ sa môžu nahradiť označením „Pôvod: (názov členského štátu alebo tretej krajiny)“, ak hydinové mäso bolo získané zo zvierat narodených, chovaných a zabitých v jednom členskom štáte alebo tretej krajine.

Prísnejšie predpisy vníma Únia hydinárov Slovenska a jej členovia vysoko pozitívne, pretože umožnia spotrebiteľovi pri nákupe jednoduchšie a prehľadnejšie sa orientovať v ponuke mäsa a zistiť aj krajinu, z ktorej hydinové mäso pochádza. Zároveň je to jedna z ciest ako zvýšiť našu potravinovú sebestačnosť v oblasti hydinového mäsa. Slovenským spracovateľom hydiny so zmenou označovania nevznikajú žiadne dodatočné náklady, pretože používajú výlučne slovenskú hydinu chovanú a zabitú v SR. Aj preto sa nové označovanie neodrazí v konečnom zvýšení cien mäsa.

Únia hydinárov zároveň dodáva, že nové pravidlá budú akýmsi bičom na nepoctivé firmy, ktoré prebaľujú dovážané mäso pochybnej kvality a pôvodu, a tým zavádzajú spotrebiteľa.

ZNAČKA KVALITY SK

Jednou z možností pre zistenie pôvodu potravín je Značka kvality SK, ktorú udeľuje Ministerstvo pôdohospodárstva SR. Značka kvality SK garantuje slovenský pôvod potravín, pretože predpísaná spotreba domácich surovín u všetkých výrobkov musí byť najmenej 75 % z celkovej spotreby surovín a všetky fázy výrobného procesu sa musia uskutočňovať na území Slovenskej republiky. Výrobky, ktoré majú nadštandardné kvalitatívne vlastnosti, t.j. svojimi kvalitatívnymi parametrami výrazne prevýšia im podobné výrobky na trhu, na základe odborného posúdenia a na odporúčanie komisie získajú Značku kvality SK GOLD a tiež právo používať zlaté logo značky.

Členovia ÚHS – spracovatelia hydiny a výrobcovia vajec majú pridelených 69 Značiek kvality SK, čím garantujú slovenský pôvod a vysokú kvalitu svojej produkcie.

OZNAČOVANIE VAJEC

Každá prevádzkareň pre nosnice má pridelené Štátnou veterinárnou a potravinovou správou Slovenskej republiky schvaľovacie číslo, ktorým sa označuje celá produkcia vajec určená na ľudský konzum, umiestnená na trh

Schvaľovacie číslo prevádzkarne pre nosnice sa skladá:

z číslice označujúcej spôsob chovu, nasledovným spôsobom:

0 pre ekologickú poľnohospodársku výrobu;

1 pre chov vo voľnom výbehu;

2 pre chov na podlahe;

3 pre chov v obohatených klietkach - Slovenská republika produkuje vajcia len z obohatených klietok.

b) z kódu krajiny, pričom kód Slovenskej republiky je SK;

c) z identifikačného čísla, ktoré sa skladá zo skratky okresu, v ktorom sa prevádzkareň nachádza a poradového čísla v rámci predmetného okresu.

S blížiacimi sa Veľkonočnými sviatkami bude mať spotrebiteľ možnosť na pultoch obchodov lepšie sa orientovať v sortimente hydinového mäsa a vajec a bude mať možnosť uprednostniť kvalitné, skontrolované a najmä čerstvé domáce výrobky.