

Šunka

Šunka patří mezi masné výrobky, pro které jsou vyhláškou stanoveny požadavky na použitou surovinu a na jakost. Pokud je šunka vyrobena z jiného než vepřového masa, musí to být z názvu patrné (např. krutí šunka).

Při označování šunky musí být kromě základních údajů (viz [Označování potravin](#)) uvedena i **třída jakosti** (viz [Označování masných výrobků](#)).

Šunka se podle jakosti dělí do tří tříd. V případě označení třídy „nejvyšší jakosti“ nebo „výběrové“ se šunka vyrábí z vepřové kýty celosvalové, u třídy „standardní“ lze použít vepřovou kýtu zrněnou.

Pro jednotlivé třídy jsou předepsány následující požadavky:

| Třída | Požadavky na surovinu | Přípustnost aditiv | Obsah čistých svalových bílkovin |
|------------------|--------------------------|--|----------------------------------|
| NEJVYŠŠÍ JAKOSTI | vepřová kýta celosvalová | nepřipouští se použití barviv, vlákniny (např. rostlinné gumy), škrobu, rostlinných a jiných živočišných bílkovin | min. 16 % |
| VÝBĚROVÁ | vepřová kýta celosvalová | nepřipouští se použití barviv, vlákniny, škrobu, rostlinných a jiných živočišných bílkovin | min. 13 % |
| STANDARDNÍ | vepřová kýta zrněná | připouštějí se barviva | min. 10 % |

cit. Vyhláška 69/2016 Sb.

Ve vyhlášce není přesně definováno, co se pod pojmem rostlinná bílkovina skrývá. V dělení šunky podle kvality je rostlinná bílkovina povolena pouze do šunky standardní (tj. méně kvalitní a levnější), takže jistotou by měla být šunka kvalitnější – vyšší kategorie. **Pokud ve standardní šunce by byla obilovina obsahující lepek – musí to být ve složení uvedeno.**

Tvrzení „bez lepku“ u šunky nejvyšší jakosti a výběrové

V šunce nejvyšší jakosti a výběrové nesmí být rostlinná složka, tedy v ní nebude už na základě zákonných parametrů ani lepek. Pokud chce výrobce označit šunku bez lepku, musí v označení uvést „stejně jako ostatní šunky nejvyšší jakosti“. Nebo podobné tvrzení.