

Šunka

Šunka patří mezi masné výrobky, pro které jsou vyhláškou stanoveny požadavky na použitou surovinu a na jakost. Pokud je šunka vyrobená 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 gummy), 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	nepřipouštějí se barviva	min. 10 %

Je zřejmé, že zvýšená kvalita musí souviset se zvýšenou cenou.

Označení jako "Dětská šunka" je obchodní název, který není legislativou definován, a taková šunka musí být rovněž označena některou z výše uvedených tříd.

Nejobvyklejšími typy na českém trhu jsou šunky dušené a šunka od kosti, ale stále častěji jsou nabízeny i různé netradiční typy (často šunky v různé míře sušené). Legislativa nestanovuje zvláštní požadavky pro jednotlivé typy. V případě šunek s chráněným označením (např. "parmská šunka") jsou zvláštní požadavky stanoveny v příslušných zemích. (hv, sk)

cit. Vyhláška 69/2016 Sb.