

# Kvalita a čerstvosť na prvom mieste

Vyberajte si mäso zo zvierat, ktoré podliehajú pravidelným veterinárnym kontrolám

Na čerstvosť mäsa vplyva mnoho faktorov. Už na predajných pultoch v mäsiarňach sa niekedy môže stretnúť s nie príliš čerstvým mäsom. Dôležité je, ako dlho na pult cestovalo, ako dlho tam stálo a či bolo správne skladované. Často však o týchto údajoch nemáme prehľad.

Nízka kvalita mäsa sa môže negatívne odzrkadliť na zdraví konzumenta. Ak si chcete byť kvalitou a čerstvosťou mäsa istí, stavte pri svojom výbere na lokálnych farmároch. Slovenský mäsový sortiment ponúka Staromestská mäsiareň v rámci siete potravín Klas a donášky iklas.sk v Košiciach. Spolupracuje s viac ako 20 farmami na Slovensku, kde zvieratá žijú vo vhodných podmienkach a podliehajú prísny veterinárnym kontrolám.

## Košický bitúnok

Staromestská mäsiareň kladie veľký dôraz na hovädzie a bravčové mäso. V košickej časti Nad jazerom vlastní bitúnok, kam dováža mladé býčky,

■ Denne spracujú do osem kusov hovädzieho dobytká a do sto ošípaných

teľatá a ošípané vychované na lokálnych farmách. Denne tu spracujú až do osem kusov hovädzieho dobytká a do sto ošípaných. Na tomto mieste je mäso následne naporciované, spracované na výrobu ďalších mäsových výrobkov a rozvážané do všetkých predajní Klas.

Z farmy priamo do predajni sa mäso dostane za menej ako 24 hodín, preto je vždy čerstvé. Zvieratá na bitúnku navyše podliehajú pravidelnej veterinárnej kontrole. Neustály dozor úradných veterinárnych lekárov Regionálnej veterinárnej a potravinovej správy Košice zaručuje ich vyhovujúci zdravotný stav.

## Správne označenie mäsa

Títo odborníci tiež kontrolujú prepravu zvierat z fariem na bitúnok. Nie je tam možné prijať zvieratá, ktoré nie je správne označené identifikačným číslom a pasom, ktorý obsahuje údaje ako pôvod, farmu a podobne. Vzorky pripraveného mäsa sa pravidelne odoberajú a sú podrobené úradnej kontrole.

Identifikačné údaje sú vedené v centrálnom registri hospodárskych zvierat a musia byť umiestnené aj na viditeľnom mieste v predajni. Pri výbere mäsa si ich vždy všimajte a dávajte pozor na to, čo kupujete.



# HOVÄDZIE MÄSO

**REFERENČNÉ ČÍSLO:** 812783027

SPRIEVODNÉ  
TAKEVANE  
UŠNÉ ČÍSLO  
ZVIERATA

SLOVENSKÝ  
BITÚNOK

**ZABITÉ:** v SLOVENSKEJ REPUBLIKE

**VETERINÁRNE KONTROLNÉ ČÍSLO BITÚNKU:** SK 8052 ES

**DELENÉ:** v SLOVENSKEJ REPUBLIKE

SLOVENSKÁ  
ROZRÁBKA

**VETERINÁRNE KONTROLNÉ ČÍSLO ROZRÁBKY:** SK 8052 ES

**KRAJINA PÔVODU:** SLOVENSKÁ REPUBLIKA

**Čerstvé mäso spotrebujte do 24 hodín.**



## Ako rozpoznať čerstvosť mäsa

**Farba:** Hovädzie mäso má byť syto červené až bordové. Pokiaľ nejde o odležané/zrejúce, rozhodne sa vyhnite hnedej farbe. Ak je zelené, ani ho nekupujte alebo ho rýchlo vyhodte.

**Vôňa:** Akonáhle začujete zápach, upustite od nákupu či ďalšieho použitia.

**Povrch:** Čerstvé mäso je pevné, ak ho stlačíte prstom, povrch by sa mal opäť rýchlo narovnať, preto sa vyhnite príliš mäkkému mäsu. Rovnako nesmie byť jeho povrch klzký či lepkavý. Pozor aj na oschnuté okraje - to je tiež indikátor, že už chvíľu stálo na vzduchu. Ak je už nakrája-

né, okraje by mali byť ostré, nie neurčité či rozstrapkané.

**Vek zvierat:** Pri hovädzom mäse je zvyčajne pravidlom, že čím je tmavšie, tým staršie bolo zviera. V Staromestskej mäsiarni sa preto zameriavajú na porážku mladých býčkov vo veku do roka a pol. Sú osvalenejšie a ich mäso je jemnejšie.

**Tip na záver:** Vyhnite sa už vopred namletému mäsu. Nemôžete si byť istí, čo je naozaj obsahom balenia, a tiež nemáte istotu, ako dlho namleté stálo. V Staromestskej mäsiarni vám ho radi namelú (vykostia či preseknú) priamo pred vašimi očami.