

Co bychom měli vědět o vejcích?



Dle Českého statistického úřadu zkonzumuje každý Čech ročně cca 249 vajec. Kde bylo vejce sneseno, zjistí zákazník snadno podle označení na skořápce.

První číslice označuje metodu chovu nosnic:

- 0** - vejce nosnic chovaných v souladu s požadavky ekologického zemědělství (BIO)
- 1** - vejce nosnic ve volném výběhu
- 2** - vejce nosnic v halách
- 3** - vejce nosnic v klecích

Pokud má zákazník zájem o vejce z volného nebo ekologického chovu musí pro ně zamířit k lokálním prodejčům. Supermarkety nabízejí zpravidla vejce pouze z klecových chovů.

Poznat pro zákazníka z jaké země vejce pochází je často obtížné. Na obalech bývá uvedena Česká republika, přestože vejce nemusí vůbec pocházet z Česka. Za zemi původu se dle zákona považuje ta země, kde došlo k jejich poslední podstatné úpravě, a za tu se považuje i balení. Orientace odkud vejce skutečně pochází, usnadňuje kód vytištěný přímo na skořápce.

Kód země původu:

- CZ** - Česká republika
- SK** - Slovensko
- PL** - Polsko
- LT** - Litva
- DE** - Německo

Poslední čtyřčíslí (1234): znamená registrační číslo chovu

Registrační číslo vydává na základě schválení chovu místně příslušná Krajská veterinární správa.

Rozdělení vajec dle jakosti:

Vejce třídy A musí mít tyto jakostní znaky:

- a) skořápka a blána: čisté, nepoškozené, normálního tvaru;
- b) vzduchová bublina: nepohyblivá, výška maximálně 6 mm; u vajec označených "extra" však nesmí přesahovat 4 mm;
- c) žloutek: při prosvětlení viditelný pouze jako stín, bez zřetelně rozeznatelných obrysů, při otáčení se zlehka pohybuje a vrací se ke středu;
- d) bílek: čirý, průhledný;
- e) zárodek: nepostřehnutelný vývoj;
- f) cizí látky: nepřípustné;
- g) cizí pach: nepřípustný.

Vejce třídy B nemají jakostní znaky třídy A

Rozdělení vajec dle hmotnosti:

Vejce třídy A se třídí podle hmotnosti:

- a) **XL** - velmi velká: hmotnost 73 g a více;
- b) **L** - velká: hmotnost alespoň 63 g a méně než 73 g;
- c) **M** - střední: hmotnost alespoň 53 g a méně než 63 g;
- d) **S** - malá: hmotnost méně než 53 g

Doba minimální trvanlivosti:

Čerstvá vejce musí být dodána spotřebiteli nejpozději **21 dnů po snášce**, přičemž doba minimální trvanlivosti je **28 dnů** od snášky.

Na obalech vajec může být uvedeno „třída A“ nebo písmeno „A“ – tj. vejce čerstvá, která musí být zabalena nejpozději 10 dnů po snášce. Někdy je navíc uvedeno i označení „extra“, což znamená, že byla zabalena nejpozději 4 dny po snášce. Takto označená mohou být prodávána do 9 dnů po snášce. Vejce třídy B se smějí dodávat pouze na průmyslové zpracování.

Skladování:

Při nekolísavé teplotě v rozmezí **(+5°C) - (+18°C)**.

Znaky stárnutí:

- Plave ve sklenici s vodou
- Po rozklepnutí se rozteče
- Žloutek pod skořápkou není uprostřed vejce (způsobeno řídnutím bílku)
- Pod skořápkou na tupé straně je velká vzduchová bublina

Jedním ze způsobů, jak zajistit čerstvost vajec je nenakupovat do zásoby, ale průběžně v menším objemu. Zárukou čerstvosti je i nákup od lokálních dodavatelů.

Ve Vsetíně, 10. 1. 2019

zpracovala: PhDr. Lenka Bubelová