



**Skutočne  
zdravá škola**

**Odporúčania pre nákup vajec**

**Metodický materiál**

# Odporúčania pre nákup vajec

## Kritériá

- Strieborné: Pre prípravu pokrmov sú prednostne používané vajcia z voľných chovov (označené „1“).
- Zlaté: Pre prípravu pokrmov sú používané iba vajcia z voľných výbehov (označené „1“).

## Odporúčania

- Pokiaľ si to môžete v rámci rozpočtu dovoliť, používajte najmä vajcia z voľných výbehov. Sú označené číslom jeden. Demonštrujete tým, že si vážite to, ako sa s nosnicami na farmách zaobchádza a svojim stravníkom ukazujete, že svoje rozhodnutie urobiť školské stravovanie udržateľnejšie myslíte vážne.
- Nemusíte naraz vymeniť všetky nákupy vajec za kvalitnejšie. Využité napríklad kvalitnejšie vajcia vtedy, pokiaľ ich použijete do pokrmov pre deti alebo pokiaľ ich servírujete samostatne, napríklad v recepte s vajíčkom natvrdo.

## Vyhľadávanie pôvodu vajec

Zoznam registrovaných slovenských prevádzok, ktorým Štátna veterinárna a potravinová správa (ŠVPS SR) SR prideliť schvaľovacie číslo, nájdete na tomto [odkaze](#). Pozor, ide o triediarne vajec, to znamená, že vajcia, ktoré ponúkajú, nemusia mať automaticky slovenský pôvod. Zoznam slovenských prvovýrobcov, ktorí predávajú vajcia priamo konečným spotrebiteľom na trhovom mieste rovnako nájdete na [webe ŠVPS SR](#).

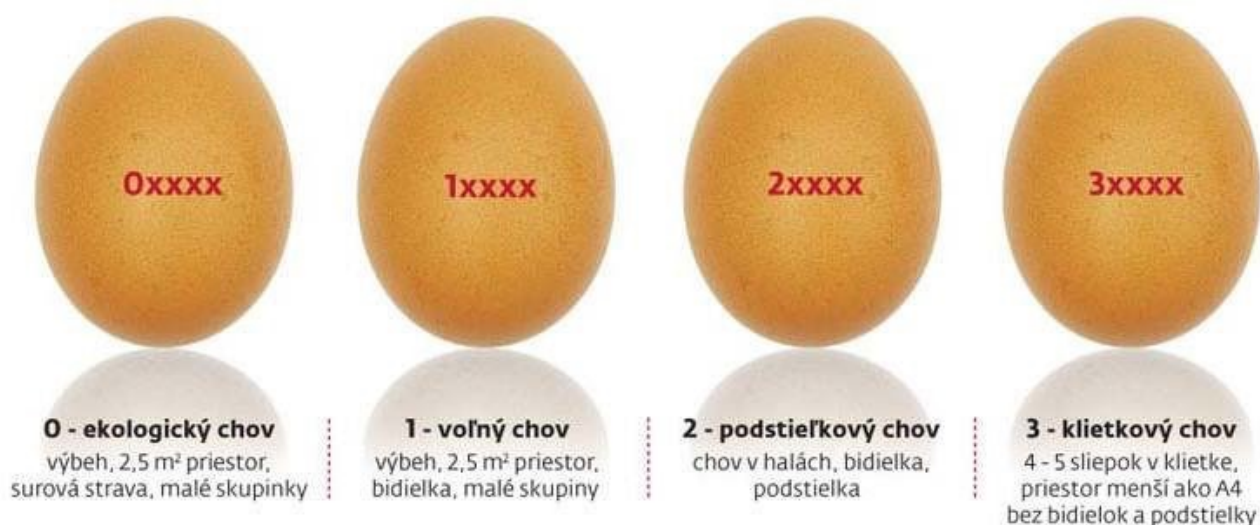
## Označovanie vajec

- Pre splnenie bronzových kritérií odporúčame vajcia označené nula, jedna alebo dva, od strieborných kritérií následne požadujeme iba používanie vajec jedna alebo nula. Používanie vajec tri – vajcia z nosníc v klietkach, by jedáleň Skutočnej zdravej školy nemala používať nikdy.
- Na jednotlivých vajciach musí byť uvedený kód určujúci rozlišovacie číslo producenta, ktorý sa skladá z:
  - ▶ metódy chovu (označuje sa číslom 0 až 3, pre vajcia nosníc chovaných ekologicky alebo vo voľnom výbehu, či v halách alebo klietkach).
  - ▶ registračného kódu štátu.
  - ▶ posledného štvorčíslia registračného čísla prevádzkarne



- Na spotrebiteľskom obale vajec (sa okrem základných údajov týkajúcich sa firmy, názvu, počtu kusov uvádza aj:
  - ▶ trieda A, prípadne slovo „čerstvá“
  - ▶ číslo baliarne/triedičky, ktorému predchádza značka štátu, tzn. SK a pod. – príslušný slovenský podnik je možné podľa čísla nájsť na stránke <https://www.svps.sk/>, číslo triedičky však nehovorí o pôvode vajec, ten vyplýva z kódu na vajciach
  - ▶ skupina hmotnosti (S až XL), prípadne nepovinne aj rozsah hmotnosti
  - ▶ dátum minimálnej trvanlivosti (najdlhšie 28 dní po znáške)
  - ▶ odporúčania pre uchovávanie vajec v chlade
  - ▶ slovné vyjadrený spôsob chovu nosníc (tradičný chov či ekologická produkcia)
  - ▶ vysvetlenie významu kódu producenta – môže byť uvedené na vnútornej strane obalu
- Z obalu vajec nie je poznať, z ktorej krajiny EÚ vajcia pochádzajú, je možné zistiť len, v ktorej krajine boli vajíčka triedené a zabalené. Kto chce slovenské vajcia, musí hľadať označenie SK priamo na vajciach
- Pri predaji nebalených vajec musí byť pre spotrebiteľa zreteľným a čitateľným spôsobom uvedené tieto informácie:
  - ▶ trieda akosti „A“
  - ▶ hmotnostná skupina
  - ▶ údaj o spôsobe chovu
  - ▶ vysvetlenie významu kódu producenta
  - ▶ dátum minimálnej trvanlivosti
- Pri predaji vajec priamo od chovateľov musí byť viditeľne označený dátum minimálnej trvanlivosti a informácie o chovateľovi. Aj tieto vajcia môžu byť predávané najneskôr 21 dní po znáške.
- Pokiaľ sú vajcia predávané varené alebo farbené, sú považované za výrobok z vajec, u ktorého stanovuje minimálnu trvanlivosť a podmienky skladovania sám výrobca a ručí za ne.

## Ako čítať označenie na slepačích vajciach



**Spôsob chovu**  
(Chov nosníc na podlahe)

**Identifikačné číslo prevádzkarne**  
(Kód okresu a poradové číslo prevádzkarne)

**2 SK LM 6-5**

**Kód krajiny**  
(Slovenská republika)

### Ako spoznať čerstvé vajce?

O čerstvosti vajčička veľa napovie dátum minimálnej trvanlivosti. Pokiaľ tento dátum ešte neuplynul a s vajcami sa správne zaobchádzalo, spĺňajú stále kvalitu akostnej triedy A. Škrupinka nesmie byť na prvý pohľad porušená či nevhodne zašpinená. Či je vajce čerstvé zistíte aj jednoduchou skúškou. Vložte ho do pohára s vodou. Čerstvé vajce klesne ku dnu a zostane ležať. Staršie síce klesne tiež, ale nie až na dno. Vajčičko, ktoré zostane plávať na povrchu, je staré a treba ho vyhodiť.

## Naše odporúčanie

---

Pre splnenie bronzových kritérií odporúčame vajcia označené číslom nula, jedna alebo dva. Od strieborných kritérií následne preferujte používanie vajec s číslom jedna alebo nula. Používanie vajec s číslom tri – vajcia z kliekoveho chovu neodporúčame.

Sme si vedomí, že jednoznačná odpoveď na otázku kliekoveho chovu neexistuje. Cesta za riešením nie je jednoduchá.

---

Dokument je prebratý z češtiny podľa originál programu Skutečně zdravá škola a preložený do slovenského jazyka.

Spracoval: Peter Wetzler a tím Skutočne zdravá škola na Slovensku

Zdroje: SVS ČR, MPRV SR, ŠVPS SR

