

264

VYHLÁŠKA

ze dne 6. srpna 2003,

kteřou se mění vyhláška č. 326/2001 Sb., kteřou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočišy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 119/2000 Sb., zákona č. 306/2000 Sb. a zákona č. 146/2002 Sb., (dále jen „zákon“) a v souladu s právem Evropských společenství,^{*)} pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočišy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich:

Čl. I

Vyhláška č. 326/2001 Sb., kteřou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočišy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, se mění takto:

1. § 1 včetně poznámek pod čarou č. 1), 2), 3) a 4) zní:

„§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí:

- a) masem – všechny části zvířat, které jsou vhodné k lidské spotřebě,¹⁾ o jejichž použitelnosti bylo rozhodnuto podle zvláštního právního předpisu,²⁾
- b) drůbežím masem – všechny požitelné části těl pocházejících z domácích druhů ptáků, patřících do rodů kur, krocan, perlička, kachna a husa, splňující požadavky zvláštního právního předpisu,³⁾
- c) čerstvým masem – maso s výjimkou drůbežího masa, včetně masa baleného vakuově nebo v ochranné atmosféře, k jehož uchování nebylo použito jiného ošetření než chlazení nebo zmrazení, splňující požadavky zvláštního právního předpisu,²⁾
- d) čerstvým drůbežím masem – drůbeží maso, včetně masa baleného vakuově nebo v ochranné atmosféře, k jehož uchování nebylo použito jiného ošetření než chlazení nebo zmrazení, splňující požadavky zvláštního právního předpisu,³⁾

- e) jatečně opracovaným tělem – celé tělo poraženého jatečného zvířete s výjimkou drůbeže podle zvláštního právního předpisu,²⁾
- f) jatečně opracovaným tělem drůbeže – celé tělo drůbeže podle zvláštního právního předpisu,³⁾
- g) výsekovým masem – rozbourané, výsekové části jatečně opracovaných těl zvířat, získané úpravou čerstvého masa, určené k uvádění do oběhu,
- h) masem strojě odděleným – maso určené k výrobě tepelně opracovaných masných výrobků, získané strojním oddělením zbytků masa, které zůstaly po vykostění na kostech s výjimkou kostí ze zmrazeného masa, kostí hlavy, kostí končetin pod zápěstními a zánártními klouby, ocasních obratlů prasat a kostí skotu, ovcí a koz, na zařízeních, na nichž dochází k nadrcení kosti a porušení buněčné struktury masa,
- i) drůbežím masem strojě odděleným – drůbeží maso určené k výrobě tepelně opracovaných masných výrobků, získané strojním oddělením zbytků masa, které zůstaly po vykostění na kostech s výjimkou kostí ze zmrazeného masa, kostí hlavy drůbeže, kostí končetin pod zápěstními a zánártními klouby, běháků drůbeže a ocasních obratlů, jakož i kůže z krku drůbeže, na zařízeních, na nichž dochází k nadrcení kosti a porušení buněčné struktury masa,
- j) mletým masem – maso podle písmene a) drobně posekané nebo rozemleté mlýnkem,
- k) droby – čerstvé maso jiné než jatečně opracované tělo podle zvláštního právního předpisu,²⁾
- l) vnitřnostmi – droby z dutiny hrudní, břišní a pánevní, podle zvláštních právních předpisů,^{2), 3)}
- m) drůbežími droby – čerstvé drůbeží maso jiné než jatečně opracované tělo drůbeže podle zvláštního právního předpisu,³⁾
- n) kostmi – kosti získané bouráním jatečně opracovaných těl,
- o) krví – krev získaná při porážce jatečných zvířat schváleným technologickým postupem,²⁾

^{*)} Směrnice Rady 2002/4/ES ze dne 30. ledna 2002 o registraci zařízení s chovy nosnic v rámci směrnice Rady 1999/74/ES.

- p) syrovým sádlem nebo syrovým lojem – tuková tkáň získaná při opracování těl jatečných zvířat nebo při bourání masa,
- q) hovězím masem – maso mladého skotu, mladého býka, býka, volka, jalovice, krávy,
- r) teletem – těla zvířat bez ohledu na pohlaví s přejímací hmotností jatečně opracovaného těla do 160 kg a ve věku zvířat 1 až 7 měsíců,
- s) mladým skotem – zvířata samčího i samičího pohlaví s přejímací hmotností jatečně opracovaného těla nad 160 kg a ve věku od 8 do 12 měsíců včetně,
- t) mladým býkem – nekastrovaná zvířata samčího pohlaví starší než 12 měsíců a do 24 měsíců včetně,
- u) býkem – nekastrovaná zvířata samčího pohlaví ve věku od 9 měsíců,
- v) volkem – kastrovaná zvířata samčího pohlaví starší než 12 měsíců,
- w) jalovicí – neotelená zvířata samičího pohlaví starší 7 měsíců,
- x) krávou – zvířata samičího pohlaví, která se již otelila,
- y) telecím masem – maso telat,
- z) vepřovým masem – maso prasat,
- aa) skopovým masem – maso ovcí,
- bb) jehněcím masem – maso jehňat ve věku nejvýše 12 měsíců,
- cc) kozím masem – maso koz,
- dd) kůzlečím masem – maso kůzlat ve stáří nejvýše 5 měsíců,
- ee) koňským masem – maso koní,
- ff) hříběcím masem – maso hříbat ve stáří nejvýše 18 měsíců,
- gg) kuřecím masem – maso kuřat ve stáří nejvýše 3 měsíců,
- hh) králíčím masem – všechny požitelné části králíka domácího,
 - ii) masem zvěře ve farmovém chovu – všechny požitelné části volně žijících suchozemských savců a volně žijících ptáků včetně křepelek, holubů, bažantů, koroptví a běžců rozmnožovaných, chovaných a poražených v zajetí,
 - jj) zvěřinou – všechny požitelné části těl volně žijící zvěře,⁴⁾
- kk) čerstvým králíčím masem, čerstvým masem zvěře ve farmovém chovu a čerstvou zvěřinou – králíčí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a zvěřina, včetně masa baleného vakuově nebo v ochranné atmosféře, k jehož uchování nebylo použito jiného ošetření než ošetření chladem.

¹⁾ Vyhláška č. 273/2000 Sb., kterou se stanoví nejvyšší přípustné zbytky veterinárních léčiv a biologicky aktivních látek používaných v živočišné výrobě v potravinách a potravinových surovinách, ve znění vyhlášky č. 106/2002 Sb.

²⁾ Vyhláška č. 201/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na čerstvé maso, mleté maso, masné polotovary a masné výrobky.

³⁾ Vyhláška č. 202/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na čerstvé drůbeží maso, králíčí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a maso volně žijící zvěře.

⁴⁾ Zákon č. 449/2001 Sb., o myslivosti, ve znění zákona č. 320/2002 Sb. a zákona č. 59/2003 Sb.“.

2. V § 2 odst. 1 se slova „nedělené drůbeže a děleného“ zrušují.

3. V § 2 odst. 2 písm. a) se slova „u nedělené drůbeže“ nahrazují slovy „u neděleného jatečně opracovaného těla drůbeže“.

4. V § 2 odst. 2 písmeno b) zní:

„b) u děleného jatečně opracovaného těla drůbeže a čerstvého drůbežího masa je uvedeno v příloze č. 1 tabulce 3.“.

5. V § 3 odst. 1 písm. a) se slova „podle § 1 písm. l) až t), v) a w)“ nahrazují slovy „podle § 1 písm. b), q), y) až ii)“.

6. V § 3 odst. 1 písmena b) a c) včetně poznámky po čarou č. 6) znějí:

„b) výsekové maso tržním druhem uvedeným v příslušných technických normách,⁶⁾

c) výsekové maso, čerstvé drůbeží maso, maso balené, králíčí maso a zvěřina dělená a balená, droby, kosti, krev, syrový tuk a balené mleté maso, pokud nebyly zmrazeny, datem použitelnosti,

⁶⁾ ČSN 57 6510 Hovězí maso pro výsek.

ČSN 57 6540 Vepřové maso pro výsek.

ČSN 57 6570 Telecí maso pro výsek.“.

7. V § 3 odst. 1 písm. d) se za slovo „droby“ vkládají slova „a vnitřnosti“.

8. V § 3 odst. 1 písm. e) se slova „nedělená drůbež“ nahrazují slovy „nedělená jatečně opracovaná těla drůbeže“.

9. V § 3 odst. 1 písm. f) se slova „dělené drůbeží maso“ nahrazují slovy „dělené jatečně opracované tělo drůbeže“.

10. V § 3 odstavec 2 včetně poznámky pod čarou č. 7) zní:

„(2) Hovězí výsekové maso balené, zabalené i nebalené se při uvádění do oběhu, kromě údajů uvedených v odstavci 1, dále označí

a) slovy „mladý skot“, „mladý býk“, „býk“, „vol“, „jalovice“ nebo „kráva“,

b) registračním číslem zvířete nebo skupiny zvířat,

- c) číslem schválení jatek, v nichž bylo zvíře poraženo, nebo skupina zvířat poražena, a názvem země, kde se tato jatka nacházejí; údaje se uvedou ve tvaru „Místo porážky: (název země) (číslo schválení)“,
- d) číslem schválení bourárny, kde bylo jatečně opracované tělo bouráno, a názvem země, kde se tato bourárna nachází; údaje se uvedou ve tvaru „Místo bourání: (název země) (číslo schválení)“,
- e) názvem země, kde se zvíře narodilo, kde bylo vykrmeno a kde bylo poraženo; v případě, že název země je ve všech případech totožný, mohou se údaje uvést slovy „Původ:“ a dále se doplní název země,

takovým způsobem, aby byla zajištěna prokazatelná vazba tohoto označení s průvodním listem skotu.⁷⁾

⁷⁾ Zákon č. 154/2000 Sb., o šlechtění, plemenitbě a evidenci hospodářských zvířat a o změně některých souvisejících zákonů (plemenářský zákon), ve znění zákona č. 309/2002 Sb. „

11. V § 3 se doplňuje odstavec 4, který zní:

„(4) U předem nebaleného hovězího čerstvého masa se požadované údaje v písemné podobě umístí na viditelném místě v prodejně.“

12. V § 4 odst. 1 se slovo „upravená“ nahrazuje slovem „opracovaná“.

13. V § 4 se na konci odstavce 1 tečka zrušuje a doplňuje se věta „a musí splňovat požadavky zvláštních právních předpisů.“²⁾³⁾⁴⁾

14. V § 4 odst. 2 se slovo „upravené“ nahrazuje slovem „opracované“.

15. V § 4 odst. 2 písmeno a) zní:

„a) musí být bez zářezů, krevních podlitin, otlaků, odřenin, pohmožděnin a zbytečných vpichů,“.

16. V § 4 odst. 3 se slovo „upravených“ nahrazuje slovem „opracovaných“.

17. V § 4 odstavec 4 zní:

„(4) Mléčné žlázy a mléčné bradavky u prasnic v laktaci musí být odstraněny.“

18. V § 4 odstavec 6 zní:

„(6) Nedělené jatečně opracované tělo králíka se uvádí do oběhu stažené a kuchaň.“

19. V § 4 odstavec 7 zní:

„(7) Nedělené jatečně opracované tělo drůbeže se uvádí do oběhu kuchaň bez hlavy a běháků.“

20. V § 4 odst. 8 se slova „Nedělená drůbež“ nahrazují slovy „Nedělená jatečně opracovaná těla drůbeže“.

21. V § 5 odstavce 1 a 2 znějí:

„(1) Po porážce musí být maso podle § 1 písm. a)

zchlazeno způsoby stanovenými ve zvláštních právních předpisech.“²⁾³⁾

(2) Technologické požadavky na zmrazená nedělená jatečně opracovaná těla drůbeže, chlazená nedělená jatečně opracovaná těla drůbeže a na některé skupiny dělených jatečně opracovaných těl drůbeže jsou uvedeny v příloze č. 3 tabulkách 1 a 2.“

22. V § 5 odstavec 3 včetně poznámky pod čarou č. 8) zní:

„(3) Kontrola množství absorbované vody u nedělených jatečně opracovaných těl drůbeže v procesu chlazení nebo kontrola množství vody uvolněné ze zmrazené drůbeže rozmrazováním se provádí podle příslušné technické normy.⁸⁾ Kontrolu je nutno provádět na jatkách pravidelně jednou za osm hodin. U zmrazených kuřat, vystavených v průběhu chlazení účinkům látek majících za následek zvýšenou absorpci vody, nelze provést kontrolu množství vody uvolněné rozmrazováním, ale je nutno stanovit celkové množství vody chemicky, a to způsobem uvedeným v technické normě.⁸⁾ Výsledky kontrol se zaznamenají a záznam se uchová po dobu jednoho roku.

⁸⁾ ČSN 57 3100 Drůbež celá a porcovaná, čerstvá a zmrazená. Metody zkoušení. Stanovení obsahu volné vody.“

23. V § 5 odst. 4 se slova „u děleného drůbežího masa se provádí způsobem uvedeným v technických normách“ nahrazují slovy včetně poznámky pod čarou č. 8a) „u děleného jatečně opracovaného těla drůbeže se provádí způsobem uvedeným v příslušných technických normách“⁸⁾^{8a)}

^{8a)} ČSN 57 6023 Maso a masné výrobky. Stanovení obsahu dusíku (Referenční metoda).“

24. V § 6 odstavec 2 včetně poznámky pod čarou č. 7a) zní:

„(2) Úprava masa a manipulace s masem musí probíhat po dobu z technologického hlediska nezbytně nutnou a podmínek stanovených zvláštními právními předpisy.“²⁾³⁾^{7a)}

^{7a)} Vyhláška č. 287/1997 Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty.“

25. V § 6 odst. 3 se dosavadní odkaz na poznámku pod čarou č. 8) označuje jako odkaz na poznámku pod čarou č. 8b), která zní:

^{8b)} Vyhláška č. 326/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro zmrazené potraviny, ve znění vyhlášky č. 44/2000 Sb. a vyhlášky č. 160/2002 Sb.“

26. V § 6 odst. 5 se slova „Nedělená drůbež“ nahrazují slovy „Nedělená jatečně opracovaná těla drůbeže“.

27. V § 6 odstavec 6 zní:

„(6) Dělené jatečně opracované tělo drůbeže se uvádí do oběhu s kůží nebo bez kůže a s kostmi nebo bez kostí.“.

28. V § 7 odstavec 1 zní:

„(1) Při skladování masa podle § 1 písm. a) platí podmínky stanovené zvláštními právními předpisy^{2), 3), 7a)} a maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením.“.

29. V § 8 odstavec 1 zní:

„(1) Maso podle § 1 písm. a) musí být přepravováno za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem.^{7a)}“.

30. V § 8 odst. 2 písm. a) se za slova „nebalené maso“ doplňují slova „ ,nebalené čerstvé maso“.

31. V § 8 odst. 2 písmena b) a c) znějí:

„b) jatečně opracovaná těla drůbeže, čerstvé drůbeží maso a drůbeží maso a ostatní skupiny mas,

c) jatečně opracovaná těla drůbeže, čerstvé drůbeží maso, drůbeží maso a masné výrobky.“.

32. V § 8 odstavec 3 zní:

„(3) Nebalené maso, nebalené čerstvé maso, čerstvé drůbeží maso a masné výrobky mohou být přepravovány v jednom dopravním prostředku pouze za předpokladu, že jsou uloženy odděleně v samostatných pevných přepravních obalech; nebalené maso, nebalené čerstvé maso, čerstvé drůbeží maso musí být přitom uloženo v nepropustném pevném přepravním obalu.“.

33. V § 9 odst. 1 se za slova „Při prodeji masa“ vkládají slova „podle § 1 písm. a)“.

34. V § 9 odst. 3 se za slovo „krájené“ vkládá slovo „čerstvé“.

35. § 10 včetně poznámek pod čarou č. 8c) a 9) zní:

„§ 10

Pro účely této vyhlášky se rozumí

a) masným výrobkem – technologicky opracovaný výrobek obsahující jako převažující základní surovinu maso, o jehož použitelnosti bylo rozhodnuto podle zvláštního právního předpisu,²⁾

b) masem pro výrobu masných výrobků – kosterní svalovina jednotlivých živočišných druhů savců a ptáků určených k výživě lidí, o jejichž použitelnosti bylo rozhodnuto podle zvláštních právních předpisů,^{2), 3)} s přirozeně obsaženou nebo přilehlou tkáně, přičemž celkový obsah tuku a pojivové tkáně nepřekračuje hodnoty stanovené v příloze č. 4 tabulce 2, přičemž za součást kosterní svaloviny se považují rovněž bránice a žvýkací svaly; použití této definice se vztahuje pouze na označování masa jako složky obsažené v mas-

ném výrobku, a nevztahuje se na označování výsekového masa a tělesných částí zvířat prodávaných bez dalšího zpracování a definovaných jako maso podle § 1 písm. a),

c) masem strojně odděleným – maso strojně oddělené určené k lidské výživě a splňující požadavky zvláštních právních předpisů,^{2), 3)}

d) tepelně opracovaným masným výrobkem – výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut,

e) tepelně neopracovaným masným výrobkem – výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku,

f) trvanlivým tepelně opracovaným masným výrobkem – výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut a navazujícím technologickým opracováním (zráním, uzením nebo sušením za definovaných podmínek) došlo k poklesu aktivity vody s hodnotou $a_{w(max.)} = 0,93$ a k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě skladování plus 20 °C,

g) fermentovaným trvanlivým masným výrobkem – výrobek tepelně neopracovaný určený k přímé spotřebě, u kterého v průběhu fermentace, zrání, sušení, popřípadě uzení za definovaných podmínek došlo ke snížení aktivity vody s hodnotou $a_{w(max.)} = 0,93$, s minimální dobou trvanlivosti 21 dní při teplotě plus 20 °C,

h) masným polotovarem – maso podle § 1 písm. a) tepelně neopracované, u kterého zůstala zachována vnitřní buněčná struktura masa a vlastnosti čerstvého masa, a ke kterému byly přidány potraviny, koření, přípravy nebo přídatné látky,^{8c)} a které jsou určeny k tepelné kuchyňské úpravě před spotřebou, a splňují požadavky zvláštních právních předpisů,^{2), 3)} za masný polotovar se považuje i výrobek z mletého masa s přídavkem jedlé soli vyšším než 1 % hmotnostní,

i) kuchyňským masným polotovarem – částečně tepelně opracované upravené maso nebo směs mas, přídatných a pomocných látek, popřípadě dalších surovin a látek určených k aromatizaci,^{8c)} určené k tepelné kuchyňské úpravě,

j) technologickým obalem – obal, ve kterém probíhá technologické opracování výrobku a který obvykle zůstává jeho součástí,

k) vložkou – krájená nebo zrněná část díla,

l) technologickým opracováním – jakákoliv úprava masa mimo použití chladu,

m) konzervou – výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, sterilovaný za podmínek stanovených zvláš-

ním právním předpisem^{7a)} tak, aby byla zaručena obchodní sterilita,⁹⁾

- n) polokonzervou – výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, pasterovaný za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem,^{7a)}
- o) čistou svalovou bílkovinou – bílkovina bez bílkoviny pojivové tkáně a bílkovin rostlinného původu.

^{8c)} Vyhláška č. 53/2002 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků, ve znění vyhlášky č. 233/2002 Sb.

⁹⁾ Vyhláška č. 294/1997 Sb., o mikrobiologických požadavcích na potraviny, způsobu jejich kontroly a hodnocení, ve znění vyhlášky č. 91/1997 Sb.“.

36. V § 12 se na konci odstavce 1 tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno c), které zní:

„c) použití masa strojně odděleného, včetně drůbežího masa strojně odděleného, vepřových nebo drůbežích kůží, syrového sádla nebo syrového loje; označení masa strojně odděleného nebo drůbežího masa strojně odděleného ve složení výrobku se uvede slovy „maso strojně oddělené“ nebo „drůbeží maso strojně oddělené“.“.

37. V § 12 odstavec 3 zní:

„(3) Označení masa podle živočišného druhu zvířat v názvu masného výrobku lze použít, obsahuje-li masný výrobek více než 50 % hmotnostních uvedeného masa z celkového obsahu masa. Tento požadavek se nevztahuje na výrobky uvedené v příloze č. 4 tabulkách 3 až 13.“.

38. V § 12 se doplňují odstavce 5, 6 a 7, které znějí:

„(5) Na obalu masných výrobků se uvede obsah masa, nebo masa a masných tepelně opracovaných výrobků v případě masných konzerv – hotových jídel, vyjádřený v procentech, které odpovídá jejich množství v okamžiku jejich zpracování.

(6) V případě, že je masný výrobek označen názvem „šunka“ musí splňovat požadavky uvedené v příloze č. 4 tabulce 3 a musí být označen rovněž třídou jakosti.

(7) Masné výrobky se označí názvem druhu a skupiny podle přílohy č. 4 tabulky 1. Názvy masných výrobků, u kterých jsou v příloze č. 4 tabulkách 4 až 13 specifikovány požadavky na složení, smyslové požadavky a chemické a fyzikální znaky, nelze používat pro jiné výrobky, které těmto požadavkům neodpovídají, a to v jakékoli odvozené podobě, včetně zdrobnělin a různých přívlastků, jež by mohly uvést spotřebitele v omyl.“.

39. V § 13 odst. 1 se věta poslední nahrazuje větou „V nákreji nesmí být nezpracované části, tuhé

kůže a kolagenní části, shluky koření nebo jiných složek, pokud nejsou charakteristickým znakem výrobku.“.

40. V § 13 se na konci odstavce 2 doplňuje věta „Chuť masného výrobku musí být typická pro daný výrobek, nesmí vykazovat cizí příchutě nebo příchut po narušené surovině.“.

41. V § 13 odstavec 3 zní:

„(3) Požadavky na jakost a složení vybraných masných výrobků jsou specifikovány v příloze č. 4 tabulkách 3 až 13.“.

42. V § 13 se odstavec 4 zrušuje.

43. V § 14 odst. 3 se slova „stanoveným zvláštním právním předpisem.²⁾“ nahrazují slovy „stanovenými zvláštními právními předpisy.²⁾,³⁾,^{7a)}“.

44. V § 14 odst. 4 se slova „teplotu stanoveným zvláštním právním předpisem.²⁾“ nahrazují slovy „teploty stanovenými zvláštními právními předpisy.²⁾,³⁾,^{7a)}“.

45. V § 14 odst. 7 se slova „u třídy standardní a třídy konzumní může být použita vepřová kýta zrněná“ nahrazují slovy „u třídy standardní lze použít vepřovou kýtu zrněnou“.

46. V § 14 se doplňuje odstavec 8, který zní:

„(8) Další podmínky a požadavky na masné výrobky a suroviny k jejich výrobě stanoví zvláštní právní předpisy.³⁾“.

47. V § 15 odst. 1 se slova „stanovené zvláštním právním předpisem.²⁾“ nahrazují slovy „stanovené zvláštními právními předpisy.²⁾,³⁾,^{7a)}“.

48. V § 15 odst. 4 se za slova „balené nebo zabalené,“ doplňuje poznámka pod čarou č. 10), která zní:

¹⁰⁾ § 6, 7 a 8 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.“.

49. V § 16 odst. 1 se slova „zvláštním právním předpisem.²⁾“ nahrazují slovy „zvláštními právními předpisy.²⁾,³⁾,^{7a)}“.

50. V § 17 odst. 1 se slova „zvláštním právním předpisem.²⁾“ nahrazují slovy „zvláštními právními předpisy.²⁾,³⁾,^{7a)}“.

51. Oddíl 4 včetně nadpisu a poznámek pod čarou č. 11) až 14) zní:

„ODDÍL 4**VEJCE****§ 24**

(1) Požadavky na jakost a označování vajec jsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství a těmito se řídí.¹¹⁾

(2) Kód určující rozlišovací číslo producenta,¹²⁾ které se uvádí na vejcích podle předpisu Evropských společenství,¹³⁾ se skládá z:

a) metody chovu, která se uvede příslušným kódem:

1. „1“ pro vejce nosnic ve volném výběhu,
2. „2“ pro vejce nosnic v halách,
3. „3“ pro vejce nosnic v klecích, nebo
4. „0“ pro vejce nosnic chovaných v souladu s požadavky ekologického zemědělství,¹⁴⁾

b) registračního kódu státu,

c) posledního čtyřčíslí registračního čísla hospodářství.¹²⁾

(3) Vejce musí být od výrobce až po prodej konečnému spotřebiteli uchovávána v suchu, chráněna před sluncem a skladována a přepravována při teplotě stanovené v odstavci 4.

(4) Vejce třídy jakosti A se uchovávají při nekolísavé teplotě prostředí v rozmezí nejméně plus 5 °C a nejvýše plus 18 °C.

(5) Čerstvá vejce lze prodávat nejpozději 7 dnů před uplynutím data minimální trvanlivosti.

¹¹⁾ Například: Nařízení Rady (EHS) č. 1907/90 z 26. června 1990 o některých obchodních normách pro vejce, ve znění nařízení Rady (EHS) č. 2617/93, nařízení Rady (ES) č. 3117/94 a nařízení Rady (ES) č. 5/2001.

Nařízení Komise (EHS) č. 1274/91 z 15. května 1991, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (EHS) č. 1907/90 o některých obchodních normách pro vejce, ve znění nařízení Komise (EHS) č. 2221/92, nařízení Komise

(ES) č. 3300/93, nařízení Komise (ES) č. 786/95, nařízení Komise (ES) č. 2401/95, nařízení Komise (ES) č. 1511/96, nařízení Komise (ES) č. 505/98 a nařízení Komise (ES) č. 1651/2001.

¹²⁾ Vyhláška č. 357/2001 Sb., o označování a evidenci koní, prasat, běžců a zvěře ve farmovém chovu a o evidenci drůbeže, plemenných ryb a včel.

¹³⁾ Čl. 18 nařízení Komise (EHS) č. 1274/91, ve znění nařízení Komise (ES) č. 1651/01.

¹⁴⁾ Zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů, ve znění zákona č. 320/2002 Sb.“.

52. Za oddíl 4 se doplňuje oddíl 5, který zní:

„ODDÍL 5**MAJONÉZY****§ 25**

(1) Pro účely této vyhlášky se majonézou rozumí studené ochucené omáčky obsahující slepičí vaječné žloutky a získané emulgací jedlých rostlinných olejů ve vodné fázi obsahující ocet a případně jiné okyselující přísady.

(2) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise⁵⁾ se na obalu majonézy označí

- a) doba použitelnosti,
- b) skladovací teplota,
- c) u balení nad 300 g nebo 300 ml informace pro spotřebitele „po otevření urychleně spotřebujte“.

(3) U balené majonézy jsou přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky uvedeny v příloze č. 10 tabulce 3.

(4) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost majonézy jsou uvedeny v příloze č. 10 tabulkách 1 a 2.

(5) Majonéza se smí uvádět do oběhu pouze uzavřená v neprodyšných obalech a uchovává se při nekolísavé teplotě prostředí v rozmezí nejméně 0 °C a nejvýše plus 15 °C.“.

53. Příloha č. 1 zní:

„Příloha č. 1 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.

Členění na druhy a skupiny

Tabulka 1

Členění masa podle § 1 písm. a), s výjimkou neděleného jatečně opracovaného těla drůbeže a děleného jatečně opracovaného těla drůbeže

Druh	Skupina
maso	výsekové maso
	kosti
	droby
	syrové sádlo, syrový lůj
	krev
	mleté maso
	králičí maso
	maso zvěře ve farmovém chovu
	zvěřina

Tabulka 2

Členění neděleného jatečně opracovaného těla drůbeže na druhy a skupiny a jejich charakteristika

Druh	Skupina	Charakteristika
kuře	1. bez drobů, nebo 2. s droby, nebo 3. s droby a bez*) - srdce - svalnatého žaludku - jater - krku	Hřeben hrudní kosti ohebný, nezkostnatělý.
slepice		Hřeben hrudní kosti tuhý, zkostnatělý.
kapoun		Před pohlavní dospělostí chirurgicky vykastrovaný kohout, poražený ve věku nejméně 140 dnů. Po kastraci musí být kohout vykrmován nejméně 77 dnů.
mladá krůta		Hřeben hrudní kosti ohebný, nezkostnatělý.
krůta		Hřeben hrudní kosti tuhý, zkostnatělý.
mladá kachna		Hřeben hrudní kosti ohebný, nezkostnatělý.
kachna		Hřeben hrudní kosti tuhý, zkostnatělý.
mladá husa		Hřeben hrudní kosti ohebný, nezkostnatělý. Vrstva podkožního tuku, která pokrývá celé tělo, musí být středně tenká až tenká, tuk může vykazovat odchylky v barvě podle způsobu výživy.
husa		Hřeben hrudní kosti tuhý, zkostnatělý. Vrstva podkožního tuku, která pokrývá celé tělo, musí být středně silná až silná.
mladá perlička		Hřeben hrudní kosti ohebný nezkostnatělý.
perlička		Hřeben hrudní kosti tuhý, zkostnatělý.

*) Na obalu se uvede název drobu, bez kterého se nedělená drůbež nabízí.

Tabulka 3

Členění děleného jatečně opracovaného těla drůbeže na druhy a skupiny a jejich charakteristika

Druh	Skupina	Charakteristika
kuřecí slepičí krůtí kachní husí perliččí	půlka	Půlka vzniká plicím podélným řezem jatečně upraveného těla. Řez je veden středem hrudní kosti a středem páteře .
	přední čtvrtka, zadní čtvrtka	Přední a zadní čtvrtka vzniká příčným řezem půlky.
	neoddělené zadní čtvrtky	Obě zadní čtvrtky vcelku.
	stehno	Pánevní končetina zahrnující kosti stehenní, holenní a lýtkové včetně svaloviny v přirozené souvislosti. Řezy provedeny v kloubu.
	horní stehno	Stehenní kost včetně svaloviny v přirozené souvislosti. Řezy provedeny v kloubu.
	spodní stehno	Holenní a lýtková kost včetně svaloviny v přirozené souvislosti. Řezy provedeny v kloubu.
	stehenní řízek	Celá, horní nebo dolní stehna vykostěná.
	křídlo	Kosti pažní, vřetenní, loketní, zápěstní, záprstní a články prstů, včetně ulpívající svaloviny. U křídel je přípustné pažní kost včetně svaloviny v přirozené souvislosti nebo vřetenní a loketní kost včetně svaloviny v přirozené souvislosti uvádět do oběhu odděleně.
	neoddělená křídla	Obě křídla v jednom kuse, spojená částí hřbetu, která může dosáhnout podíl nejvýše 45 % hmotnosti tohoto dílu.
	hřbet	Obratle ocasní, bederní a hrudní s částí žeber a kostmi pánve včetně svaloviny v přirozené souvislosti.
	prsá	Prsní kost a žebra po obou stranách, nebo jejich část, včetně svaloviny v přirozené souvislosti. Řezy provedeny v kloubech.
	prsí řízek	Celá nebo půlená vykostěná prsní část. Prsní řízek krůty může být jen z vnitřního prsního svalu.
	filety z prsou	Klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirozené souvislosti, přičemž klíční kost a chrupavka mohou dosáhnout nejvýše 3 % z celkové hmotnosti tohoto dílu.
	magret, maigret	Filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního.“.

54. Příloha č. 2 zní:

„Příloha č. 2 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.

Tabulka 1

Požadavky na třídy jakosti A a B pro nedělená jatečně opracovaná těla drůbeže

Požadavky na třídu jakosti A	Požadavky na třídu jakosti B
Čistá, neporušená, bez cizích látek a příměsí. Bez znečištění krví, vnitřnostmi nebo jejich obsahem. Bez cizí chutě a vůně. Bez viditelných zlomených kostí, otlaků, odřenin nebo pohmožděnin. Drůbež musí mít plně vyvinuté svalstvo, plně zmasilá stehna a plně zmasilá, široká a zaoblená prsa. U kuřat, mladých kachen a krůt musí být na prsou, horních stehnech a hřbetu tenká vrstva podkožního tuku. U slepic, kachen a mladých hus je dovolena silnější podkožní vrstva tuku. U hus musí být středně silná až silná vrstva podkožního tuku. Kůže musí být čistá a nepoškozená, lehké změny barvy a slabá poškození jsou přípustná, pokud jsou málo viditelná a nenacházejí se na prsou nebo stehnech. Přípustné je rovněž mírné zabarvení konců křídel do červena nebo jejich odstranění. Zmrazená jatečně opracovaná těla drůbeže nesmí vykazovat žádné stopy po spálení mrazem mimo těch, jež jsou malé a nenápadné a nejsou na prsou a stehnech.	Čistá, neporušená, bez cizích látek a příměsí. Bez znečištění krví, vnitřnostmi nebo jejich obsahem. Bez cizí chutě a vůně. Bez viditelných zlomených kostí, otlaků, odřenin nebo pohmožděnin.

Tabulka 2

Přípustná záporná hmotnostní odchylka u zmrazených jatečně opracovaných těl drůbeže tříděných podle hmotnostní kategorie

	Hmotnost (v gramech)	Hmotnostní kategorie (v gramech)	Přípustná záporná hmotnostní odchylka (v gramech)
nedělené jatečně opracované tělo drůbeže (1 kus)	do 1100	po 50 (1050, 1000, 950 atd.)	25
	od 1100 do 2400	po 100 (1100, 1200, 1300 atd.)	50
	od 2400	po 200 (2400, 2600, 2800 atd.)	100
dělené jatečně opracovaná tělo drůbeže (1 balení)	do 1100	po 50 (1050, 1000, 950 atd.)	25
	od 1100	po 100 (1100, 1200, 1300 atd.)	50“.

55. Příloha č. 3 zní:

„Příloha č. 3 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.

Tabulka 1

Technologické požadavky na zmrazená nedělená jatečně opracovaná těla drůbeže, chlazená nedělená jatečně opracovaná těla drůbeže a na některé skupiny dělených jatečně opracovaných těl drůbeže

Metoda chlazení	Množství vody uvolněné ze zmrazeného neděleného jatečně opracovaného těla drůbeže během rozmrazování a překračující níže uvedené % z počáteční hmotnosti zmrazeného jatečně opracovaného těla drůbeže je voda absorbovaná během zpracování	Nejvyšší celkové přípustné množství vody u zmrazeného neděleného jatečně opracovaného těla drůbeže se vypočítá podle vzorce (v gramech)	Nejvyšší přípustné množství absorbované vody u chlazených nedělených jatečně opracovaných těl drůbeže (v % z počáteční hmotnosti jatečně opracovaného těla drůbeže)
vzduchem	1,5	$3,65 \times RP_A^{1}) + 42$	0,1
vychlazeným vzduchem s postřikem	3,3	$3,79 \times RP^{2}) + 42$	2,0
ve vodní lázni ponořením	5,1	$3,93 \times RP_A^{1}) + 42$	4,5

¹⁾ RP_A - průměrný obsah bílkovin stanovený podle technické normy^{8a)}²⁾ RP - obsah bílkovin stanovený podle technické normy^{8a)}

Tabulka 2

Technologické požadavky na některé skupiny dělených jatečně opracovaných těl drůbeže

	Nejvyšší přípustný poměr hmotnosti vody (W) k hmotnosti bílkovin (RP) u dělených jatečně opracovaných těl drůbeže (v gramech)		
	v případě chlazení vzduchem	v případě chlazení vzduchem s postřikem	v případě chlazení ve vodní lázni ponořením
filety z prsou kuřat s klíční kostí nebo bez ní, bez kůže	3,40	3,40	3,40
prsňí řízek z kuřete, s kůží	3,40	3,50	3,60
horní stehna, spodní stehna, stehna, neoddělené zadní čtvrtky a přední čtvrtky kuřete s kůží	4,05	4,15	4,30
prsňí řízek z krůty bez kůže	3,40	3,40	3,40
prsa z krůty s kůží	3,40	3,50	3,60
horní stehna, spodní stehna, krůtí stehna s kůží	3,80	3,90	4,05
stehna z krůty bez kosti a bez kůže	3,95	3,95	3,95“.

56. Příloha č. 4 zní:

„Příloha č. 4 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.

Tabulka 1
Členění na druhy a skupiny

Druh	Skupina
masný výrobek	tepelně opracovaný
	tepelně neopracovaný
	trvanlivý tepelně opracovaný
	trvanlivý fermentovaný
	masný polotovar
	kuchyňský masný polotovar
	konzerva
	polokonzerva

Tabulka 2
Nejvyšší obsah tuku a pojivové tkáně v mase určeném jako složka při výrobě masných výrobků

Druh	Obsah tuku (% hmot.)	Obsah pojivových tkání (% hmot.)
maso savců s výjimkou králíčího a vepřového a směsi druhů mas s převahou masa savců	25	25
maso vepřové	30	25
maso drůbeží a králíčí	15	10

Poznámka:

1. Obsah pojivové tkáně se vypočte z poměru obsahu kolagenu a obsahu svalových bílkovin. Obsahem kolagenu se přitom rozumí obsah hydroxyprolinu vynásobený faktorem 8.

2. Jsou-li uvedené hodnoty nejvyššího obsahu tuku a pojivové tkáně překročeny, přičemž jsou splněna všechna ostatní „kritéria definice masa“, musí být obsah druhů masa odpovídajícím způsobem snížen a ve složení musí být kromě složky maso uvedena přítomnost tuku a/nebo pojivové tkáně.

Tabulka 3

Požadavky na složení a smyslové požadavky na šunky

Skupina	Výrobek	Třída jakosti	Charakteristika	Smyslové požadavky
tepelně opracovaný výrobek	Šunka	nejvyšší jakosti	obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 16,0 % hmotnostních použití barviv, vlákniny, škrobu, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřípouští	a) konzistence – v uceleném kusu pevná, soudržná; plátky se nesmějí oddělovat na jednotlivé svaly, u sterilovaného výrobku v konzervě povoleno proměnlivé množství aspiku b) vzhled v nákreji – výrobek na řezu barvy odpovídající druhu použitého masa, jednotlivé svaly patrné a spojeny drobně rozpracovanou svalovinou; ojedinělá menší ložiska tuku na řezu přípustná, rovněž přípustné menší dutinky, vyplněné např. aspikem c) vůně a chuť – typická pro šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký
		výběrová	obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 13,0 % hmotnostních použití barviv, vlákniny, škrobu, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřípouští	
		standardní	obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 10,0 % hmotnostních	

Tabulka 4

Požadavky na vybrané tepelně opracované masné výrobky

Výrobek	Základní suroviny	Smyslové požadavky
špekáček	hovězí maso, vepřové maso, telecí maso nepřípouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – pružná, křehká, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu vychlazeného výrobku barva světle až tmavě růžová, špekové kostky nepravidelně rozložené, připouští se drobná měkká zrna kolagenních částic, vzduchové dutinky v menším rozsahu a mírně vytavený tuk c) chuť a vůně – příjemná po čerstvé uzenině a koření, přiměřeně slaná a kořeněná, po ohřátí na skusu výrobek šťavnatý

kabanos	hovězí maso, vepřové maso, telecí maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – pružná, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu je výrobek masově růžový, nepravidelně rozptýlená zrna suroviny o velikosti 6 až 10 mm, připouští se drobné dutinky a ojedinělá drobná kolagenní zrna, c) vůně a chuť – po čerstvé uzenině, přiměřeně slaná a kořeněná; na skusu vychladlý výrobek křehký, po ohřátí šťavnatý
vídeňský párek	hovězí maso, vepřové maso, telecí maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně	a) konzistence – pružná, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování – výrobek na řezu masově růžový, obsah jemně vypracován, připouští se drobná pórovitost a drobná zrna kolagenních částic, c) vůně a chuť – čerstvé uzeniny, přiměřeně slaná a kořeněná; po ohřátí výrobek na skusu křehký, šťavnatý
debrecínský párek	hovězí maso, vepřové maso, telecí maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného	a) konzistence – pevná, pružná b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu je vychlazený výrobek tmavěji růžové barvy po mase a použité paprice; drobné vzduchové dutinky a ojedinělé měkké kolagenní částice ve spojce přípustné; částice použitého koření patrný; nepravidelná mozaika tučných zrn o velikosti do 6 mm c) vůně a chuť – přiměřeně slaná, výraznější po použité paprice; po ohřátí na skusu je výrobek šťavnatý, křehký
jemný párek	hovězí maso, vepřové maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného	a) konzistence – pevná, pružná, po ohřátí křehká b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu šedorůžová, nákrej hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná c) vůně a chuť – jemná, po čerstvé uzenině, přiměřeně slaná, po ohřátí výrobek na skusu křehký, šťavnatý

lahůdkový párek	hovězí maso, vepřové maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – pevná, pružná, po ohřátí křehká b) vzhled v nákreji a vypracování – barva na řezu růžová, nákrej hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná c) vůně a chuť – jemná, po čerstvé uzenině a paprice, přiměřeně slaná, po ohřátí výrobek na skusu křehký, šťavnatý
spišský párek	hovězí maso, vepřové maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – křehká, soudržná, b) vzhled v nákreji a vypracování – vychlazený výrobek je na řezu růžově červený po použité paprice; drobná pórovitost a drobné jemné kolagenní částice přípustné, c) vůně a chuť – po čerstvé uzenině a paprice, přiměřeně slaná, po ohřátí na skusu výrobek šťavnatý
ostravská klobása	vepřové maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – tuhá, pevná, soudržná, na omak zrnitá, nesmí být nesoudržná nebo netypická měkká, b) vzhled na nákreji – na řezu barva světle růžových kostek libové suroviny s podílem asi 60 %, o velikosti asi 2 cm, s výrazně bílými kostkami tučné suroviny, stejnoměrně rozmístěné ve výrobku, bez vzduchových dutin a kolagenních částí; výrobek nesmí vykazovat vytavený tuk, výskyt nezpracovatelných částí, nedodržení podílu libové kostky, změny barvy, neodpovídající typu výrobku, c) vůně a chuť – příjemná, po čerstvé uzenině, jemně kořeněná, výrazněji po uzení, lahodná, jemně kořeněná
šunkový salám	hovězí maso, vepřové maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného	a) konzistence – pružná, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování – řez lesklý, hladký, mozaika růžové barvy libových kostek; drobné vzduchové dutinky a ojedinělé měkké, drobné kolagenní částice ve spojce přípustné, c) vůně a chuť – po čerstvé uzenině, chuť přiměřeně slaná a kořeněná, výrobek na skusu šťavnatý
gothajský salám	hovězí maso, vepřové maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného	a) konzistence – pružná, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu je vychlazený výrobek tmavěji masově růžové barvy, spojka jemně vypracovaná, špeková mozaika nepravidelně rozdělena; ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky přípustné; velikost jednotlivých zrn špeku průměru do 8 mm, smí být patrný částice použitého koření c) vůně a chuť – po čerstvé uzenině, jemně kořeněná, přiměřeně slaná; výrobek na skusu křehký

junior salám	hovězí maso, vepřové maso, telecí maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného	a) konzistence – pružná, soudržná b) vzhled v nákreji – na řezu je vychlazený výrobek masově růžové barvy, jemně vypracovaný; ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky jsou přípustné; patrný částice použitého koření c) vůně a chuť – po čerstvé uzenině, jemně kořeněná, přiměřeně slaná; výrobek na skusu křehký
český salám	hovězí maso, vepřové maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného	a) konzistence – pružná, soudržná, b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu je vychlazený výrobek masově růžové barvy; drobné vzduchové dutinky a drobné měkké kolagenní části ve spojce patrné; vložka tukových zrn do 8 mm nepravidelně rozložená, c) vůně a chuť – jemná vůně po koření a uzení, přiměřeně slaná a kořeněná; výrobek na skusu křehký

Tabulka 5

Požadavky na některé trvanlivé tepelně upravené masné výrobky

Výrobek	Základní suroviny	Smyslové požadavky
vysočina	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence – tužší, soudržná, b) vzhled na řezu a vypracování – velmi jemná mozaika, tmavěji růžové barvy, řez lesklý, směrem k okraji tmavší; zrna surovin převážně o velikosti asi 1 mm; připouští se ojedinělé drobné, měkké kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky, c) vůně a chuť – aromatická po uzení, případně po kulturní plísni, přiměřeně slané a kořeněné chuti; výrobek na skusu hutný, bez patrných tuhých částí

selský salám	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence – tužší, soudržná b) vzhled na řezu a vypracování – na řezu nepravidelná mozaika libových a tučných zrn, ojediněle vytavený tuk v okolí tučných zrn; drobné vzduchové dutinky a drobné měkké kolagenní části jsou přípustné; zrna surovin o velikosti do 3 mm, zaschlý kroužek pod obalem do 3 mm c) vůně a chuť – specifická pro trvanlivý výrobek, přiměřená po koření a uzení; výrobek na skusu vláčný
turistický trvanlivý salám	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence – pevná, pružná až tuhá, b) vzhled na řezu a vypracování – řez lesklý, hladký, směrem k okraji tmavší; mozaika masově růžová; zrna převážně do velikosti 6 mm; ojedinělé výkyvy ve velikosti zrn v mozaice nejsou na závadu; drobné, měkké kolagenní částice, vzduchové dutinky a vytavený tuk nejsou na závadu c) vůně a chuť – aromatická až intenzivní po uzení, případně po kulturní plísni; chuť přiměřeně slaná a kořeněná, na skusu výrobek hutný, bez patrných tuhých částí; u výrobku s plísní chuť jemně ztelná po kulturní plísni

Tabulka 6

Požadavky na vybrané trvanlivé fermentované masné výrobky

Výrobek	Základní suroviny	Smyslové požadavky
poličan	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence - pružná až tuhá, b) vzhled v nákreji a vypracování - řez lesklý, hladký, barva řezu růžově-červená, jemné zrnění, připouští se ojedinělý výskyt malých vzduchových dutinek, c) vůně a chuť – příjemná aromatická po použitých surovinách, přísadách a kouři; mírně slaná, výrazněji kořeněná; na skusu výrobek vláčný až křehký

herkules	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence - pružná až tuhá, b) vzhled v nákreji a vypracování - řez lesklý, hladký, barva řezu růžově-červená, jemné zrnění, připouští se ojedinělý výskyt malých vzduchových dutinek, c) vůně a chuť – příjemná aromatická po použitých surovinách, přísadách a kouři; průměrně až výrazně slaná, výrazněji kořeněná; na skusu výrobek vláčný až křehký
dunajská klobása	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence – tužší, soudržná, b) vzhled na nákreji – barva růžověčervená, zrna o velikosti do 6 mm, bez kroužku pod obalem, c) vůně a chuť – příjemná, aromatická, výrazně kořeněná po paprice, průměrně až výrazně slaná, na skusu křehká a vláčná,
lovecký salám	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence – tužší, pružná, b) vzhled v nákreji a vypracování – mozaika zrn převážně o velikosti do 5 mm, bez shluku tukových a libových částic, přípustné drobné vzduchové dutinky; barva libových zrn uprostřed výrobku sytější růžová, k okrajům tmavší; tuková zrna světlá, c) vůně a chuť – příjemná, výrazná po uzení, typická pro tento výrobek, ostřeji kořeněná a slaná

paprikáš	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence – tuhá, pevná, b) vzhled v nákreji a vypracování – nepravidelná mozaika zrn o velikosti do 5, bez shluku tukových a libových částic, připouští se drobné vzduchové dutinky; barva libových zrn uprostřed výrobku sytější růžová, k okrajům tmavší, tuková zrna světlejší, c) vůně a chuť – příjemná, aromatická, výrazně kořeněná, průměrně až výrazně slaná, na skusu křehká a vláčná, výrazná po paprice
----------	--	---

Tabulka 7

Požadavky na vybrané drůbeží tepelně opracované výrobky

Výrobek	Základní suroviny	Smyslové požadavky
drůbeží špekáček	drůbeží maso strojně oddělené, syrové vepřové sádlo připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) povrchový vzhled – výrobek v přírodním střevě b) konzistence – pružná, křehká, soudržná c) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu vychlazeného výrobku barva světle až tmavě růžová, špekové kostky nepravidelně rozložené, přípustná drobná měkká zrna kolagenních částic, vzduchové dutinky v menším rozsahu a mírně vytavený tuk d) chuť a vůně – příjemná po čerstvé uzenině a koření, přiměřeně slaná a kořeněná, po ohřátí na skusu výrobek šťavnatý
drůbeží debrecínský párek	drůbeží maso , drůbeží maso strojně oddělené, vepřové maso, syrové vepřové sádlo připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pevná, pružná b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu je vychlazený výrobek tmavé růžové barvy po mase a použité paprice; drobné vzduchové dutinky a ojedinělé měkké kolagenní částice ve spojce, nepravidelná mozaika tučných zrn a masa o velikosti do 6 mm c) vůně a chuť – přiměřeně slaná, výraznější po použité paprice; po ohřátí na skusu je výrobek šťavnatý, křehký

drůbeží párek vídeňský	drůbeží maso, drůbeží maso strojně oddělené, připouští se použití vepřového masa a syrového vepřového sádla, vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pevná, pružná, b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu šedorůžová, nákrej hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná, c) vůně a chuť – přiměřeně slaná, po ohřátí na skusu je výrobek šťavnatý, křehký
drůbeží párek jemný	drůbeží maso strojně oddělené připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pevná, pružná, b) vzhled na nákreji – jemně vypracovaný, barva růžová až růžově šedá, dovolují se drobné vzduchové dutinky, c) vůně a chuť – příjemná, po čerstvém uzenině a po drůbežím mase, přiměřeně slaná a kořeněná
drůbeží *) šunkový salám	drůbeží maso, drůbeží maso strojně oddělené připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pevná, soudržná, b) vzhled na nákreji – nepravidelná mozaika světlého, případně i tmavšího masa, zrnění 10 až 50 mm ve spojce růžové až růžově-červené barvy; ojedinělé drobné měkké kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky, případně vyplněné aspikem nebo tukem se připouští, c) vůně a chuť – příjemná po drůbežím mase, přiměřeně slaná, maso na skusu křehké, mírně šťavnaté
drůbeží gothajský salám	drůbeží maso strojně oddělené, syrové vepřové sádlo připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pevná, soudržná, b) vzhled na nákreji – na řezu je vychlazený výrobek tmavší masové růžové barvy, spojka jemně vypracovaná, špeková mozaika nepravidelně rozdělena, ojedinělé jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky přípustné, velikost jednotlivých zrn špeku průměru do 8 mm, smí být patrný částice použitého koření, c) vůně a chuť – jemná, typická pro čerstvou uzeninu; lahodná, jemně kořeněná a slaná
drůbeží salám junior	drůbeží maso strojně oddělené připouští se použití vepřového masa a syrového vepřového sádla, vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pružná, soudržná, b) vzhled na nákreji – jemně vypracovaný, barva růžová až růžově šedá, dovolují se drobné vzduchové dutinky, c) vůně a chuť – jemná, typická pro čerstvou uzeninu; lahodná, jemně kořeněná a slaná, typická pro drůbeží maso; salám na skusu křehký

*) Uvede se druh drůbeže podle použitého drůbežího masa

Tabulka 8

Požadavky na složení a smyslové požadavky na vybrané masné konzervy

Výrobek	Základní suroviny	Smyslové požadavky
Hovězí maso ve vlastní šťávě	hovězí maso	a) vzhled – kompaktní celek, z jedné strany krytý běložlutým tukem; kusy zrněného hovězího masa spojeny aspikem; barva masa hnědošedá, typická pro vařené hovězí maso, aspik barvy nahnědlé, b) konzistence – maso křehké, měkké, mírně vláknité, aspik při 15 °C přiměřeně tuhý, c) vůně a chuť – příjemná, po dušeném hovězím mase, mírně kořeněná a slaná; chuť aspiku mírně slaná, chuť tuku typická
Vepřové maso ve vlastní šťávě	vepřové maso	a) vzhled – kompaktní celek, na povrchu vývar tuku barvy bílé až nažloutlé; aspik čirý, barvy zlatožluté; vepřové maso v hrubších kouscích barvy světle hnědošedé, tučné světlé, bez tvrdých částí, b) konzistence – maso křehké, mírně vláknité, měkké, aspik při 15 °C přiměřeně tuhý c) vůně a chuť – příjemná po dušeném vepřovém mase, lahodná, jemně kořeněná, přiměřeně slaná; chuť aspiku přiměřeně slaná
Luncheon meat	vepřové maso, hovězí maso	a) vzhled – výrobek ve vychlazeném stavu barvy světlé nebo tmavě růžové, mozaika nepravidelná se zrny vepřového libového a tučného masa velikosti do 10 mm; drobné póry, dutinky a měkké kolagenní části v malém množství se připouští b) konzistence – kompaktní, plátky o tloušťce 1 cm při nařezání soudržné c) vůně a chuť – příjemná, přiměřeně slaná a kořeněná, na skusu výrobek křehký
Pasta z uzeného masa	vepřové maso uzené	a) vzhled a barva – oranžová až oranžovošedá kompaktní hmota, b) konzistence – roztíratelná, na řezu mírně drsná, c) chuť a vůně – po uzeném mase, přiměřeně slaná, příjemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí
Bůčková pomazánka	vepřové maso uzený vepřový bůček	a) vzhled a barva – kompaktní, okrová nebo okrově hnědá hmota, b) konzistence – tužší kašovitá, na řezu mírně drsná, roztíratelná, c) vůně a chuť – po uzeném bůčku, přiměřeně slaná, příjemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí
Játrová paštika	vepřové maso vepřová játra	a) vzhled a barva – kompaktní šedá až růžovošedá hmota, případně s ložisky aspiku a vytaveného tuku; jemně zpracované kolagenní částice, drobné vzduchové dutinky a částice použité koření patrný, b) konzistence – soudržná, roztíratelná, při 15 °C pastovitá, c) vůně a chuť – po vepřových játrech, přiměřeně slaná, jemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí

Tabulka 9

Požadavky na složení a smyslové požadavky na vybrané masné konzervy – hotová jídla

Výrobek	Základní suroviny	Smyslové požadavky
Lečo s klobásou	masný výrobek tepelně opracovaný	a) vzhled a barva – masný výrobek (klobása) v hnědočervené směsi zeleniny, znatelné řezy zeleninové papriky a cibule, ojedinělý výskyt semen z paprik se připouští, omáčka červenohnědé barvy b) konzistence – klobása měkká, mírné popraskání se připouští, zeleninová směs poloměkká až měkká, omáčka mírně zahuštěná c) vůně a chuť – použitým masným výrobku, paprice a rajčatech mírně slaná, příjemně kořeněná, sladkokyselá, mírná pálivost v důsledku použité papriky se připouští, bez cizích pachů a příchutí
Hovězí na divoko	hovězí maso	a) vzhled a barva – maso nařezané na plátky, dobře očištěné, povrchově od blaněné, zbavené části loje v hnědé omáčce b) konzistence – maso měkké, omáčka mírně zahuštěná c) vůně a chuť – po pečeném hovězím masu a použité zelenině, mírně slaná, příjemně kořeněná
Maďarský guláš	hovězí maso, vepřové maso	a) vzhled – nepravidelné kousky masa o velikosti asi 15 až 30 mm a řezy červené a zelené zeleninové papriky v červenohnědé až hnědé omáčce b) konzistence – maso měkké, omáčka mírně zahuštěná c) vůně a chuť – po použitých surovinách, typická pro guláš, příjemně slaná a kořeněná, mírně pálivá, bez cizích pachů a příchutí
Chalupářský guláš	hovězí maso, masný výrobek tepelně opracovaný	a) vzhled – nepravidelné kousky masa a masného tepelně opracovaného výrobku (celá klobása) v červenohnědé až hnědé omáčce b) konzistence – maso a klobása měkké, omáčka mírně zahuštěná, c) vůně a chuť – po masu a klobáse, přiměřeně slaná a příjemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí

Tabulka 10

Chemické a fyzikální požadavky na vybrané masné výrobky

Výrobek	obsah masa (% hmot. nejméně)	čistá svalová bílkovina (% hmot. nejméně)	obsah tuku (% hmot. nejvýše)
Špekáček	40,0	-	45,0
Kabanos	50,0	-	40,0
Párek vídeňský	55,0	-	40,0
Párek lahůdkový	50,0	-	35,0
Debrecínský párek	60,0	-	40,0
Párek jemný	50,0	-	35,0
Spišský párek	45,0	-	40,0
Šunkový salám	55,0	-	20,0
Gothajský salám	40,0	-	40,0
Junior salám	40,0	-	35,0
Český salám	40,0	-	40,0
Vysočina	-	13,0	50,0
Turistický trvanlivý salám	-	14,0	40,0

Selský salám	-	13,0	50,0
Poličan	-	16	50,0
Lovecký salám	-	15	50,0
Ostravská klobása	60,0	-	35,0
Dunajská klobása	-	14	55,0
Paprikáš	-	14	50,0
Herkules	-	14	50,0

Tabulka 11

Chemické a fyzikální požadavky na vybrané masné tepelně opracované výrobky z drůbežího masa

Výrobek	obsah masa (% hmot. nejméně)	obsah drůbežího strojně odděleného masa (% hmot. nejméně)	obsah tuku (% hmot. nejvýše)
Drůbeží špekáček	-	45,0	45,0
Kuřecí párek jemný	-	50,0	30,0
Drůbeží debrecínský párek	7,0	30,0	35,0
Drůbeží vídeňský párek	15,0	35,0	25,0
Drůbeží šunkový salám	28,0	12,0	20,0
Drůbeží Gothajský salám	-	40,0	40,0
Drůbeží Junior salám	-	50,0	25,0

Tabulka 12

Chemické a fyzikální požadavky na vybrané masné konzervy

Výrobek	obsah masa (% hmot. nejméně)	obsah vody (% hmot. nejvýše)	obsah tuku (% hmot. nejvýše)	další požadavky
Hovězí maso ve vlastní šťávě	70,0	80,0	20,0	-
Vepřové maso ve vlastní šťávě	70,0	70,0	40,0	-
Luncheon meat pork	70,0	70,0	40,0	vytavený tuk a aspik nejvýše 15,0% hmot.
Pasta z uzeného masa	57,0	70,0	40,0	-
Bůčková pomazánka	35,0	70,0	40,0	obsah uzeného bůčku nejméně 20,0% hmot.
Játrová paštika	25,0%	70,0	40,0	obsah vepřových jater nejméně 26,0% hmot.

Tabulka 13

Fyzikální požadavky na vybrané masné konzervy – hotová jídla

Výrobek	obsah masa nebo masného tepelně opracovaného výrobku (% hmot. nejméně)	další požadavky
Lečo s klobásou	24,0% hmot. klobásy	
Hovězí na divoko	30,0% hmot. hovězího masa	
Maďarský guláš	30,0 z toho: hovězí maso nejméně 16,0 % hmot vepřové maso nejméně 14,0 % hmot	obsah zeleninové papriky: nejméně 4,5 % hmotnostních
Chalupářský guláš	10,0	obsah klobásy nejméně 12% hmot.“.

57. Příloha č. 5 zní:

„Příloha č. 5 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.

Technologické požadavky na jednotlivé skupiny masných výrobků

Druh	Skupina	Charakteristika a technologické požadavky
masný výrobek	tepelně opracovaný	Výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícímu působení teploty plus 70° C po dobu 10 minut.
	tepelně neopracovaný	Výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku.
	trvanlivý tepelně opracovaný	Výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícímu působení teploty plus 70° C po dobu 10 minut a navazujícím technologickým opracováním (zráním, uzením a sušením za definovaných podmínek) došlo k poklesu aktivity vody na hodnotu $a_{w(max.)}=0,93$ a k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě skladování plus 20° C.
	fermentovaný trvanlivý	Výrobek tepelně neopracovaný určený k přímé spotřebě, u kterého v průběhu fermentace, zrání, sušení a uzení za definovaných podmínek došlo ke snížení aktivity vody na hodnotu $a_{w(max.)}=0,93$ s minimální dobou trvanlivosti 21 dní při teplotě plus 20° C.
	masný polotovar	maso podle § 1 písm. a) tepelně neopracované, u kterého zůstala zachována vnitřní buněčná struktura masa a vlastnosti čerstvého masa, a ke kterému byly přidány potraviny, koření přípravy nebo přídatné látky, ^{8c)} a které jsou určeny k tepelné nebo jiné kuchyňské úpravě před spotřebou, a splňují požadavky zvláštního právního předpisu ^{2), 3)} , za masný polotovar se považuje i výrobek z mletého masa s přídavkem jedlé soli vyšším než 1 % hmot
	kuchyňský masný polotovar	částečně tepelně opracované upravené maso nebo směsi mas, přídatných a pomocných látek, popřípadě dalších surovin a látek určených k aromatizaci, ^{8c)} určené k tepelné kuchyňské úpravě
	konzerva	Výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, sterilovaný za podmínek uvedených ve zvláštním právním předpise ^{7a)} tak, aby byla zachována obchodní sterilita. ⁹⁾
	polokonzerva	Výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, pasterovaný za podmínek uvedených ve zvláštním právním předpise. ^{7a) 4)}

58. Přílohy č. 8 a 9 se zrušují.

Čl. II

Přechodná ustanovení

1. Maso a masné výrobky vyrobené, označené a uvedené do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

2. Označování potravin podle dosavadních právních předpisů lze provádět nejpozději do 30. dubna 2004.

Čl. III

Účinnost

1. Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. září 2003, s výjimkou bodů 51, 52 a 58, které nabývají účinnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

2. Příloha č. 1 tabulky 2 a 3 a příloha č. 2 pozbývají platnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

Ministr:

Ing. Palas v. r.