

Ročník 2001



SBÍRKA ZÁKONŮ

ČESKÁ REPUBLIKA

Částka 126

Rozeslána dne 12. září 2001

Cena Kč 25,40

O B S A H:

326. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou 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 živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich
-

326

VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 30. srpna 2001,

kterou 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 živočichy
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. 306/2000 Sb. a zákona č. 119/2000 Sb., (dále jen „zákon“) pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich:

ODDÍL 1

MASO

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) masem všechny části zvířat určené k výživě lidí,¹⁾ o jejichž použitelnosti bylo rozhodnuto podle zvláštního právního předpisu²⁾ a nebyly ošetřeny jinak než chladem nebo mrazem, včetně masa vakuově baleného nebo masa baleného v ochranné atmosféře,
- b) jatečně upraveným tělem produkt získaný porážkou jatečných zvířat³⁾ a upravený k veterinárnímu vyšetření,²⁾
- c) výsekovým masem rozbourané výsekově upravené části těl jatečných zvířat určené k uvádění do oběhu,
- d) hovězím masem maso mladého skotu, mladého býka, býka, volka, jalovice, krávy,
- e) teletem těla zvířat bez ohledu na pohlaví s přejímací hmotností do 150 kg a ve věku nad 2 týdny,
- f) mladým skotem zvířata samčího i samičího pohlaví s přejímací živou hmotností vyšší než 150 kg a ve věku do 12 měsíců včetně,

- g) mladým býkem nekastrovaná zvířata samčího pohlaví starší než 12 měsíců a do 24 měsíců včetně,
- h) býkem nekastrovaná zvířata samčího pohlaví starší než 24 měsíců,
- i) volkem kastrováná zvířata samčího pohlaví starší než 12 měsíců,
- j) jalovicí neotelená zvířata samičího pohlaví starší než 12 měsíců,
- k) krávou zvířata samičího pohlaví, která se již otelila,
- l) telecím masem maso telat,
- m) vepřovým masem maso prasat,
- n) skopovým masem maso ovcí,
- o) jehněcím masem maso jehňat ve věku nejvýše 12 měsíců nebo s hmotností jatečně upraveného těla do 13 kg,
- p) kozím masem maso koz,
- r) kůzlečím masem maso kůzlat ve stáří nejvýše 5 měsíců,
- s) koňským masem maso koní,
- t) hříběcím masem maso hříbat ve stáří nejvýše 18 měsíců,
- u) drůbežím masem maso drůbeže,
- v) kuřecím masem maso kuřat ve stáří nejvýše 3 měsíců,
- w) králičím masem maso králíků,
- x) zvěřinou maso zvěře⁴⁾ žijící ve volné přírodě nebo ve farmovém chovu,
- y) droby požitelné vnitřnosti a části těl jatečných zvířat,¹⁾ které byly odděleny z jatečného těla při opracování do jatečné úpravy,

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.

²⁾ Vyhláška č. 287/1999 Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty.

³⁾ § 3 odst. 1 písm. e) zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon).

⁴⁾ Zákon č. 23/1962 Sb., o myslivosti, ve znění zákona č. 146/1971 Sb., zákona č. 96/1977 Sb., zákona č. 143/1991 Sb., zákona č. 270/1992 Sb., zákona č. 289/1995 Sb., zákona č. 166/1999 Sb., zákona č. 238/1999 Sb. a zákona č. 132/2000 Sb.

- z) kostmi kosti získané bouráním jatečně upravených těl,
- aa) krví krev získaná při porážce jatečných zvířat schváleným technologickým postupem,²⁾
- bb) syrovým sádlem nebo lojem tuková tkáň získaná při opracování těl jatečných zvířat nebo při bourání masa,
- cc) mletým masem mechanicky zrněný produkt vyrobený podle zvláštního právního předpisu.²⁾

§ 2

Členění na druhy a skupiny

(1) Členění na druhy a skupiny je u masa, s výjimkou nedělené drůbeže a děleného drůbežího masa, uvedeno v příloze č. 1 tabulce 1.

(2) Členění na druhy, skupiny a jejich charakteristika je

- a) u nedělené drůbeže uvedeno v příloze č. 1 tabulce 2,
- b) u děleného drůbežího masa uvedeno v příloze č. 1 tabulce 3.

§ 3

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise⁵⁾ se označí

- a) maso názvem skupiny podle přílohy č. 1 tabulky 1 a dále živočišným druhem, bez ohledu na pohlaví, podle § 1 písm. l) až t), v) a w); maso ostatních zvířat názvem živočišného druhu,
- b) výsekové maso tržním druhem uvedeným v příslušné technické normě,⁶⁾
- c) výsekové maso, nedělená drůbež a dělené drůbeží maso balené, králíci a zvěřina dělená a balená, droby, kosti, krev, syrový tuk a balené mleté maso, pokud nebyly zmrazeny, datem použitelnosti,
- d) droby názvem živočišného druhu zvířete, ze kterého pocházejí, a názvem orgánu nebo části těla,
- e) nedělená drůbež slovy „třída jakosti A“ nebo „třída jakosti B“ a dále názvem druhu a skupiny podle přílohy č. 1 tabulky 2,
- f) dělené drůbeží maso názvem druhu a skupiny podle přílohy č. 1 tabulky 3 a dále slovy
 1. „bez kůže“, je-li dělené drůbeží maso uváděno do oběhu bez kůže, nebo

2. „bez kosti“, je-li dělené drůbeží maso uváděno do oběhu vykostěné, nebo
3. „bez kosti a kůže“, je-li dělené drůbeží maso uváděno do oběhu vykostěné a bez kůže,

g) zvěřina názvem jelen, daněk, srnec, muflon, prase divoké, zajíc, bažant, koroptev, nebo kachna divoká podle příslušného živočišného druhu; u dělené zvěřiny i částí jatečného těla. Dále se uvede, zda se jedná o zvěřinu pocházející z farmového chovu,

h) mleté maso balené maximálním obsahem tuku v hmotnostních procentech, hmotnostními procenty jednotlivých druhů použitých mas.

(2) Hovězí 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“, „vollek“, „jalovice“ nebo „kráva“,
- b) registračním číslem zvířete,
- c) číslem schválení jatek a číslem schválení bourárny,
- d) evidenčním číslem posledního chovu,
- e) datem porážky,
- f) 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,
- g) u hovězího masa pocházejícího z býka, volka nebo krávy stářím zvířete v měsících,

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

(3) V případě, že je hovězí maso označeno jako maso vyšetřené na spongiformní encefalopatii skotu (BSE),²⁾ musí být součástí tohoto označení název akreditované laboratoře, která vyšetření provedla, a číslo protokolu o laboratorním vyšetření na spongiformní encefalopatii skotu (BSE).

§ 4

Požadavky na jakost

(1) Čtvrtě, půlky, popřípadě jatečně upravená těla nesmí být znečištěna nebo smyslově narušena.

(2) Jatečně upravené tělo

- a) musí být bez zářezů, vpichů, krevních podlitin, otlaků, odřenin a pohmožděnin,

⁵⁾ Vyhláška č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“, ve znění vyhlášky č. 24/2001 Sb.

⁶⁾ ČSN 57 6510 Hovězí maso pro výsek, ČSN 57 6540 Vepřové maso pro výsek nebo ČSN 57 6570 Telecí maso pro výsek.

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

- b) nesmí obsahovat zbytky sražené krve, kostní tříšť, úlomky kostí a zlomené kosti, zbytky rohovinové výstelky, kůže s výjimkou drůbeže, zvěřiny po dobu zrání masa a opařené vepřové kůže,
- c) musí být bez zbytku plstního sádla, částí loje, chlupů, zbytků vnitřností s výjimkou ledvin u drůbeže, skopců, koz, kůzlat, jehňat a telat,
- d) nesmí vykazovat známky dehydratace a žluknutí tuku,
- e) drůbeže může mít zbytky plic, vnitřní plstní sádlo, ojedinělé zbytky vlasového peří. Slepice a vodní drůbež může navíc mít na prsou, stehnech, krku, zadní části těla a křídlech přítomna malá pírká a zbytky per.

(3) U čtvrtí a půlek jatečně upravených těl musí být odstraněna mícha.

(4) Mléčné žlázy a mléčné bradavky musí být odstraněny.

(5) Otisky razítek z masa, které bylo označeno jako požitelné,²⁾ se odstraní bezprostředně před prodejem spotřebiteli.

(6) Nedělený králík se uvádí do oběhu stažený a kuchaný.

(7) Nedělená drůbež se uvádí do oběhu kuchaná bez hlavy a běháků.

(8) Nedělená drůbež se zařadí do třídy jakosti A nebo třídy jakosti B. Požadavky na třídy jakosti A a B jsou uvedeny v příloze č. 2 tabulce 1.

§ 5

Technologické požadavky

(1) Po porážce musí být maso zchlazeno způsobem stanoveným ve zvláštním právním předpisu.²⁾

(2) Technologické požadavky na zmrazená nedělená kuřata, chlazená nedělená kuřata a krůty a na některé skupiny děleného drůbežího masa jsou uvedeny v příloze č. 3 tabulkách 1 a 2.

(3) Kontrola množství absorbované vody u nedělených kuřat a krůt v procesu chlazení nebo kontrola množství vody uvolněné ze zmrazených kuřat rozmrazováním se provádí podle příslušných technických norem. 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 technických normách. Vý-

sledky kontrol se zaznamenají a záznam se uchová po dobu jednoho roku.

(4) Kontrola poměru obsahu vody (W) k obsahu bílkovin (RP) u děleného drůbežího masa se provádí způsobem uvedeným v technických normách jedenkrát za 3 měsíce. V případě, že výsledky kontrol po dobu 1 roku nepřekračují hodnoty uvedené v příloze č. 3 tabulce 2, může se četnost kontrol snížit na jedenkrát za 6 měsíců. Výsledky kontrol se zaznamenají a záznam se uchová po dobu 1 roku.

(5) S masem se nesmí provádět jakékoli úkony vedoucí k obnovení zdání jeho čerstvosti.

§ 6

Uvádění do oběhu

(1) Maso musí být uloženo odděleně od ostatních potravin.

(2) Úprava masa (bourání, porcování, balení) a manipulace s masem musí probíhat po dobu z technologického hlediska nezbytně nutnou a teplota prostředí nesmí být vyšší než plus 12 °C.

(3) Zmrazené výsekové maso a zmrazené droby se uvádí do oběhu pouze balené a za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem.⁸⁾

(4) Ustanovení odstavce 3 se nevztahuje na hovězí čtvrtě, vepřové předky, tele stažené vcelku bez hlavy a telecí půlky bez hlavy.

(5) Nedělená drůbež se uvádí do oběhu s kůží a bez drobů nebo s droby, které jsou vloženy do tělní dutiny v samostatném obalu.

(6) Dělené drůbeží maso se uvádí do oběhu s kůží nebo bez kůže a s kostí nebo bez kosti.

(7) Husí nebo kachní játra pocházející z kusů, u kterých dochází v závislosti na krmení k přetučnění a zvětšení buněk jater, musí kachní játra vážit minimálně 300 g a husí játra minimálně 400 g čisté hmotnosti a musí mít jednotnou barvu.

§ 7

Skladování

(1) Při skladování masa platí podmínky stanovené zvláštním právním předpisem²⁾ a maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením.

(2) V jednom skladovacím prostoru nesmí být společně

- a) nebalená drůbež a ostatní skupiny nebaleného masa,
- b) nebalené maso a nebalené masné výrobky.

⁸⁾ 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.

§ 8

Přeprava

(1) Maso musí být přepravováno za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem.²⁾

(2) V jednom přepravním obalu nesmí být společně

- a) nebalené maso a nebalené masné výrobky,
- b) drůbež a ostatní skupiny mas,
- c) drůbež a masné výrobky.

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

§ 9

Prodej

(1) Při prodeji masa platí stejné požadavky jako pro skladování podle § 7 a přepravu podle § 8.

(2) Nebalené maso musí být prodáváno v takové podobě, aby umožňovalo identifikaci tržního druhu nebo části těla jatečného zvířete.

(3) Mleté nebo krájené maso musí být připravováno jen před spotřebitelem, pokud se nejedná o mleté nebo krájené maso balené.

ODDÍL 2**MASNÉ VÝROBKÝ**

§ 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) 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,
- c) tepelně neopracovaným masným výrobkem výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku,
- d) trvanlivým tepelně opracovaným masným výrobkem výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídající-

cího 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,

- e) 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,
- f) masným polotovarem tepelně neopracované nebo částečně tepelně opracované upravené maso nebo směsi mas, přídatných a pomocných látek, popřípadě dalších surovin a látek určených k aromatizaci, určené k tepelné kuchyňské úpravě; za masný polotovar se považuje i výrobek z mletého masa s přídavkem jedlé soli vyšším než 1 %,
- g) technologickým obalem obal, ve kterém probíhá technologické opracování výrobku a který obvykle zůstává jeho součástí,
- h) vložkou krájená nebo zrněná část díla,
- i) technologickým opracováním jakákoliv úprava masa mimo použití chladu,
- j) konzervou výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, sterilovaný za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem²⁾ tak, aby byla zaručena obchodní sterilita,⁹⁾
- k) polokonzervou výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, pasterovaný za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem,²⁾
- l) čistou svalovou bílkovinou bílkovina bez bílkoviny pojivové tkáně a bílkovin rostlinného původu.

§ 11

Členění na druhy a skupiny

Členění na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 4 tabulce 1.

§ 12

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpisu⁵⁾ se u balených masných výrobků označí

- a) nejvyšší obsah tuku v hmotnostních procentech, s výjimkou výrobků tvořených jedním sva-lem

⁹⁾ Vyhláška č. 294/1997 Sb., o mikrobiologických požadavcích na potraviny, způsobu jejich kontroly a hodnocení, ve znění vyhlášky č. 91/1999 Sb.

nebo svalovou skupinou, popřípadě připojenými kostmi,

- b) datum použitelnosti, s výjimkou konzerv a trvanlivých masných výrobků.

(2) Na masné výrobky v technologických obalech se pohlíží jako na potraviny nebalené.

(3) Označení masa podle živočišného druhu zvířat v názvu masného výrobku lze použít jen tehdy, obsahuje-li masný výrobek více než 50 % hmotnostních uvedeného masa z celkového obsahu masa.

(4) Šunky vyrobené z jiného masa, než je svalovina vepřové kýty, musí být v názvu označeny živočišným druhem a částí jatečného těla, ze kterého pochází.

(5) Masné výrobky se označí názvem druhu a skupiny podle přílohy č. 4 tabulky 1.

§ 13

Požadavky na jakost

(1) Při nakrojení masných výrobků nesmí u nich docházet k uvolňování vody nebo tuku. Vložka masného výrobku nesmí vypadávat z nákroje. V nákroji nesmí být cizí části, které netvoří součást složení masného výrobku, a otisky razítek. V nákroji nesmí být nezpracované části, shluky koření nebo jiných složek, pokud nejsou charakteristickým znakem výrobku.

(2) Povrch masných výrobků nesmí být oslzlý, lepkavý, netypicky sraštělý nebo porostlý plísní, pokud se nejedná o ušlechtilé druhy plísní charakteristické pro daný výrobek, ani jinak narušený.

(3) V případě, že je masný výrobek označen názvem výrobku podle přílohy č. 4 tabulky 2, musí splňovat požadavky uvedené v příloze č. 4 tabulce 2 pro tyto jednotlivé masné výrobky.

(4) V případě, že je masný výrobek označen názvem „šunka“, musí být označen třídou jakosti podle přílohy č. 4 tabulky 2.

§ 14

Technologické požadavky

(1) U tepelně opracovaných masných výrobků musí být tepelně opracován celý výrobek tak, aby bylo zajištěno dostatečné tepelné opracování všech složek výrobku.

(2) Nebalené masné výrobky bez technologického obalu, které nejsou určeny k dalšímu tepelnému opracování před použitím, zejména vařená nebo uzená masa, musí být před vložením do přepravních obalů s nepropustným dnem chráněny jednotlivě nebo společně obalem, který není určený pro spotřebitele.

(3) Tepelně neopracované masné výrobky smějí být vyráběny jen ze surovin a za podmínek, které odpovídají požadavkům stanoveným zvláštním právním předpisem.²⁾

(4) Masné výrobky po ukončení tepelného opracování musí být zchlazeny na skladovací teplotu stanovenou zvláštním právním předpisem.²⁾

(5) S masnými výrobky se nesmějí provádět jakékoliv úkony vedoucí k obnovení zdání jejich čerstvosti.

(6) Podrobnosti o technologických požadavcích na jednotlivé skupiny masných výrobků jsou uvedeny v příloze č. 5.

(7) Šunka z vepřového masa musí být vyrobena z vepřové kýty, u třídy nejvyšší jakosti a třídy výběrové z vepřové kýty celosvalové, u třídy standardní a třídy konzumní může být použita vepřová kýta zrněná.

§ 15

Uvádění do oběhu

(1) Při uvádění masných výrobků do oběhu platí teploty stanovené zvláštním právním předpisem.²⁾

(2) Nebalené nakrájené masné výrobky musí být prodány v den jejich nakrájení.

(3) Zabalený nakrájený masný výrobek musí být bezprostředně po zabalení označen datem zabalení a musí být prodán nejpozději v den následující po dni zabalení.

(4) Masné výrobky s pokryvem koření nebo s jinou nestabilní povrchovou úpravou se uvádějí do oběhu balené nebo zabalené, s výjimkou prodeje a nabízení k prodeji spotřebiteli.

§ 16

Skladování

(1) Při skladování masných výrobků platí podmínky stanovené zvláštním právním předpisem.²⁾

(2) Nebalené trvanlivé masné výrobky se skladují v temných, chladných, suchých prostorách, při mírném proudění čerstvého vzduchu a rozvěšené.

§ 17

Přeprava

(1) Masné výrobky se přepravují při teplotách stanovených zvláštním právním předpisem.²⁾

(2) Nebalené masné výrobky v technologických obalech se přepravují volně ložené v přepravních obalech s nepropustným dnem, chráněny před deformací a znečištěním.

ODDÍL 3**RYBY, OSTATNÍ VODNÍ ŽIVOČICHOVÉ
A VÝROBKY Z NICH****§ 18**

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) rybami a ostatními vodními živočichy ryby a ostatní vodní živočichové využitelní pro lidskou výživu,²⁾
- b) čerstvými rybami a ostatními vodními živočichy ryby a ostatní vodní živočichové neupravené nebo upravené čištěním, kucháním nebo dělením, zchladené tak, aby nedošlo ke zmrznutí svaloviny,
- c) zmrazenými rybami a ostatními vodními živočichy ryby a ostatní vodní živočichové, kteří prošli procesem zmrazování,⁸⁾
- d) výrobky z ryb a ostatních vodních živočichů výrobky, které byly podrobeny chemickému nebo fyzikálnímu procesu, zejména uzení, marinování, solení, zmrazení nebo sušení,
- e) rybím polotovarem tepelně neopracované nebo částečně tepelně opracované maso nebo směsi mas z ryb nebo vodních živočichů a dalších surovin, přídatných a pomocných látek a látek určených k aromatizaci, určené k tepelné kuchyňské úpravě.

§ 19**Členění na druhy, skupiny a podskupiny**

Členění na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 6.

§ 20**Označování**

(1) Na obalu ryb, ostatních vodních živočichů a výrobků z nich se kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise⁵⁾ uvede vedle názvu druhu, skupiny nebo podskupiny i živočišný rod nebo druh.

(2) U polokonzerv a výrobků hermeticky balených musí být na obalu uveden údaj o konkrétních podmínkách skladování; u teplot se údaj vyjádří číselnými hodnotami.

(3) Příпустné záporné hmotnostní odchylky od deklarované hmotnosti jsou uvedeny v příloze č. 7.

(4) Na obalu výrobku musí být uveden údaj o tom, že při zpracování výrobku z ryb a ostatních vodních živočichů byla použita jiná svalovina než celistvá, zejména drcená nebo mělněná.

(5) Na obalu výrobků se kromě údajů uvedených v odstavci 1 uvede, zda se jedná o ryby kuchaňé, částečně kuchaňé nebo nekuchaňé.

§ 21**Požadavky na jakost**

Požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 7.

§ 22**Technologické požadavky**

(1) Ke zpracování ryb a ostatních vodních živočichů a výrobků z nich lze použít pouze surovinu odpovídající požadavkům stanoveným zvláštním právním předpisem.²⁾

(2) Další technologické požadavky jsou uvedeny v příloze č. 7.

§ 23**Uvádění do oběhu**

(1) Čerstvé sladkovodní ryby se uvádějí do oběhu při teplotě prostředí od minus 1 °C do plus 5 °C.

(2) Čerstvé mořské ryby a ostatní vodní živočichové se skladují, přepravují a nabízejí k prodeji v tajícím ledu při teplotě od minus 1 °C do plus 2 °C.

(3) Nebalené ryby, ostatní vodní živočichové a výrobky z nich se nesmí uvádět do oběhu společně s ostatními potravinami způsobem, kterým by mohlo dojít k vzájemnému nepříznivému ovlivnění pachy.

(4) Polotovary z ryb a ostatních vodních živočichů je povoleno prodávat pouze balené nebo zabalené.

(5) Uzené ryby se nesmí uvádět do oběhu nekuhané vakuově balené.

ODDÍL 4**VEJCE A VÝROBKY Z NICH****§ 24**

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) vejci vejce ptáků ve skořápce nemytá ani jinak čištěná,²⁾
- b) čerstvými vejci slepičími vejce slepičí odpovídající požadavkům na I. třídu jakosti a skladovaná za podmínek stanovených v § 29 odst. 1,
- c) chladiřenskými vejci slepičími vejce slepičí odpovídající požadavkům na II. třídu jakosti, jejichž trvanlivost byla prodloužena skladováním za podmínek stanovených v § 29 odst. 2,
- d) konzervovanými vejci slepičími vejce slepičí odpovídající požadavkům na II. třídu jakosti, u nichž trvanlivost byla prodloužena skladováním ve směsi plynů, jejichž složení je odlišné od složení vzduchu,
- e) majonézami studené ochucené omáčky obsahující slepičí vaječné žloutky a získané emulgací jedlých

rostlinných olejů ve vodní fázi obsahující ocet a případně jiné okyselující přísady.

§ 25

Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 8.

§ 26

Označování

(1) Vejce se označí živočišným názvem ptáka, ze kterého pochází. Slepíčí vejce a výrobky ze slepičích vajec lze označit pouze názvem „vejce“ nebo „vaječný výrobek“.

(2) Slepíčí vejce se označí názvem druhu a podskupiny podle přílohy č. 8.

(3) Množství vajec se vyjadřuje počtem kusů.

(4) Při označování vajec balených se dále u vajec

- a) I. třídy jakosti na obalu uvede hmotnostní skupina,
- b) čerstvých extra A se na obalu uvede i datum třídění,
- c) čerstvých extra A se obal doplní odstranitelnou páskou nebo etiketou, na které je vytištěno slovo „Extra A“,
- d) balených II. třídy jakosti B se označí i na skořápce podle odstavce 5 písm. b), c) a d).

(5) Při označování slepičích vajec zabalených a nebalených se na skořápce vejce vyznačí u vajec

- a) I. třídy jakosti kruh nebo ovál o průměru 12 mm a v něm hmotnostní skupina písmenem nejméně 3 mm vysokým,
- b) II. třídy jakosti B kruh nebo ovál o průměru 12 mm a v něm písmeno B nejméně 5 mm vysoké,
- c) II. třídy jakosti B chladírenská rovnostranný trojúhelník o straně nejméně 10 mm,
- d) II. třídy jakosti B konzervovaná kosočtverec s úhlopříčkami 16 a 7 mm.

(6) Při označování výrobků z vajec musí být uvedena

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

(7) U balených majonéz jsou přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky uvedeny v příloze č. 10 tabulce 3.

§ 27

Požadavky na jakost

(1) Slepíčí vejce se podle smyslových a fyzikálních požadavků dělí do tříd jakosti a hmotnostních skupin, které jsou uvedeny v příloze č. 9.

(2) Vejce hmotnostně netříděná se vždy zařazují do II. třídy jakosti.

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

§ 28

Technologické požadavky

Vejce určená ke zpracování musí odpovídat požadavkům stanoveným zvláštním právním předpisem.²⁾

§ 29

Uvádění do oběhu

(1) Vejce I. třídy jakosti a vejce II. třídy jakosti B se uchovávají při nekolísavé teplotě prostředí nejméně plus 5 °C a nejvýše plus 18 °C.

(2) Vejce II. třídy jakosti B chladírenská se uchovávají při teplotě prostředí, která je nižší než plus 5 °C a neklesne pod minus 1,5 °C, a relativní vlhkosti vzduchu 70 % až 85 %.

(3) Páska nebo etiketa uvedená v § 26 odst. 4 písm. c) musí být sedmý den po třídění z obalu odstraněna a vejce se dále uvádí do oběhu jako vejce I. třídy jakosti A.

(4) Minimální trvanlivost čerstvých vajec je 28 dnů od data snášky. Datum prodeje čerstvých vajec je nejpozději 7 dnů před uplynutím data minimální trvanlivosti.

(5) Vejce uváděná do oběhu musí odpovídat požadavkům stanoveným zvláštním právním předpisem.²⁾

(6) Majonézy balené se uchovávají při nekolísavé teplotě prostředí nejméně 0 °C a nejvýše plus 15 °C.

(7) Do oběhu se mohou uvádět pouze výrobky z vajec uzavřené v neprodyšných obalech.

(8) Do oběhu se nesmí uvádět výrobky z vajec, kde surovina nebyla tepelně ošetřena v souladu se zvláštním právním předpisem.²⁾

§ 30

Přechodné ustanovení

(1) Potravinu uvedenou do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

(2) Přpravovat maso a masné výrobky v přeprav-

ních obalech podle dosavadních právních předpisů lze nejpozději do 30. června 2002.

(3) Označení potravin podle dosavadních právních předpisů lze používat nejpozději do 30. června 2002, s výjimkou označování podle § 3 odst. 2.

§ 31

Zrušovací ustanovení

Zrušují se:

1. Vyhláška č. 327/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.

2. Vyhláška č. 89/2000 Sb., kterou se mění vyhláška č. 327/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.

§ 32

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. října 2001, s výjimkou § 3 odst. 2 písm. f), které nabývá účinnosti dnem 1. ledna 2002, a § 5 odst. 3 a 4, které nabývají účinnosti dnem vstupu České republiky do Evropské unie.

Ministr:

Ing. Fencel v. r.

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

Členění na druhy a skupiny**Tabulka 1****Členění masa na druhy a skupiny, s výjimkou nedělené drůbeže a děleného drůbežího masa**

Druh	Skupina
maso	výsekové maso
	kosti
	droby
	syrové sádlo, lůj
	krev
	mleté maso
	králík, králičí maso
	zvěřina

Tabulka 2

Členění nedělené 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 drůbežího masa na druhy a skupiny a jejich charakteristika

Druh	Skupina	Charakteristika
kuřecí slepičí krůtí kachní husí perliččí	půlka	Půlka vzniká půlicím 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	Horní nebo dolní stehna vykostěná.
	křídlo	Kosti pažní, vřetenní, loketní, zápěstní, zápřstní 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.
	prsa	Prsní kost a žebra po obou stranách, nebo jejich část, včetně svaloviny v přirozené souvislosti. Řezy provedeny v kloubech.
	Prsní 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.

Tabulka 1**Požadavky na třídy jakosti A a B pro nedělenou drůbež**

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 povolena 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 drůbež 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 zmrazené drůbeže tříděné podle hmotnostní kategorie

Název	Hmotnost (v gramech)	Hmotnostní kategorie (v gramech)	Přípustná záporná hmotnostní odchylka (v gramech)
nedělená drůbež (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 drůbeží maso (1 balení)	do 1100	po 50 (1050, 1000, 950 atd.)	25
	od 1100	po 100 (1100, 1200, 1300 atd.)	50

Tabulka 1

Technologické požadavky na zmrazená nedělená kuřata, chlazená nedělená kuřata a krůty a na některé skupiny děleného drůbežího masa

Metoda chlazení	Množství vody uvolněné ze zmrazeného neděleného kuřete během rozmrazování a překračující níže uvedené % z počáteční hmotnosti zmrazeného jatečně upraveného těla kuřete je voda absorbovaná během zpracování	Nejvyšší celkové přípustné množství vody u zmrazeného neděleného kuřete se vypočítá podle vzorce (v gramech)	Nejvyšší přípustné množství absorbované vody u chlazených nedělených kuřat a krůt (v % z počáteční hmotnosti jatečně upraveného 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 : průměrná hmotnost bílkovin (stanoveno podle technických norem).

2) RP : hmotnost bílkovin (stanoveno podle technických norem).

Tabulka 2**Technologické požadavky na některé skupiny děleného drůbežího masa**

	Nejvyšší přípustný poměr hmotnosti vody (W) k hmotnosti bílkovin (RP) u dělené 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

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
	polotovár
	konzerva
	polokonzerva

Tabulka 2**Požadavky na výrobu určitých masných výrobků**

Druh	Skupina	Název výrobku	Třída jakosti	Charakteristika	Surovina
masný výrobek	tepelně opracovaný	šunka	• nejvyšší jakosti	obsah čistých svalových bílkovin min. 16 %	nepřipouští se použití barviv a rostlinné bílkoviny
			• výběrová	obsah čistých svalových bílkovin min. 13 %	nepřipouští se použití barviv a rostlinné bílkoviny
			• standardní	obsah čistých svalových bílkovin min. 10 %	nepřipouští se použití rostlinné bílkoviny
			• konzumní	obsah čistých svalových bílkovin min. 7 %	
	trvanlivý tepelně opracovaný	vysočina selský		obsah tuku max. 55 % a_w (max) 0,93	vepřové a hovězí maso, nepřipouští se použití rostlinné bílkoviny
		turistický trvanlivý salám			
	trvanlivý fermentovaný	poličan		obsah tuku max. 55 % a_w (max) 0,93	vepřové a hovězí maso, nepřipouští se použití rostlinné bílkoviny
		herkules			
		paprikáš			
		dunajská klobása			
		lovecký salám			

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.
	polotovár	Výrobek z tepelně neopracovaného nebo částečně tepelně opracovaného upraveného masa nebo ze směsi mas, přídatných a pomocných látek, popřípadě dalších surovin a látek určených k aromatizaci, určený k tepelné kuchyňské úpravě. Polotovarem je i výrobek z mletého masa s přídavkem jedlé soli vyšším než 1 %.
	konzerva	Výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, sterilovaný za podmínek uvedených ve zvláštním právním předpise ¹⁾ tak, aby byla zachována obchodní sterilita. ²⁾
	polokonzerva	Výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, pasterovaný za podmínek uvedených ve zvláštním právním předpise. ¹⁾

1) Vyhláška č. 287/1999 Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty.

2) Vyhláška č. 294/1997 Sb., o mikrobiologických požadavcích na potraviny, způsobu jejich kontroly a hodnocení, ve znění vyhlášky č. 91/1999 Sb.

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
ryby	sladkovodní mořské	čerstvé zmrazené
ostatní vodní živočichové	podle jednotlivých živočišných rodů nebo druhů	čerstvé zmrazené
výrobky z ryb nebo ostatních vodních živočichů	podle jednotlivých živočišných rodů nebo druhů	zmrazené uzené smažené solené sušené pečené marinované polokonzervy konzervy polotovary

Technologické požadavky a požadavky na jakost, balení a skladování ryb a ostatních vodních živočichů a výrobků z nich

	Úprava	Technologické zpracování	Přípustné záporné hmotnostní odchylky od deklarované hmotnosti**	Požadavky na jakost	Skladování	doprava
čerstvé ryby a ostatní vodní živočichové				- nesmí vykazovat cizí pachy, povrchové znečištění (u kuchaných ryb nesmí být tělní dutina znečištěna střevním obsahem nebo žlučí) a mechanické poškození, vůně musí být charakteristická pro daný živočišný rod nebo druh ryb a ostatních vodních živočichů, - konzistence musí vykazovat charakteristické vlastnosti struktury svaloviny - svalovina nesmí obsahovat parazity škodlivé zdraví nebo poškozující vzhled*		
zmrazené ryby a ostatní vodní živočichové	- ryby přesahující délku 15 cm					

	musí být uváděny do oběhu kuchané.							
rybí výrobky: - uzené ryby	- celé, půlené nebo porcované ryby celé (s hlavou a vnitřnostmi), kuchané (zbavené hlav a vnitřností, výstelky dutiny břišní a krevních sraženin), částečně kuchané (s hlavou zbavené vnitřností, ryby zbavené hlav a střívek), ryby vykostěné filety (ryby kuchané bez páteře a	opracované ryby nebo porce ryb se nasolují v solné lázni nebo nasucho vlastní uzení: a) uzení studeným kouřem ¹⁾ b) uzení horkým kouřem – rovnoměrné prohřátí svaloviny musí být vyšší než plus 65 °C. Po vyuzení musí být výrobky před balením bezprostředně zchlazeny na teplotu v balírně nebo nižší, po zabalení na teplotu, při které budou přepřravovány a skladovány	balení: do 0,3 kg - 10 % do 1,0 kg - 5 % do 2,0 kg - 3 % nad 2,0 kg - 2 %	obsah vody ve svalovině nejvíce 80 %, ryby dokonale prouzené, odpovídající svým vzhledem deklarovanému živočišnému druhu, bez cizích chutí a pachů	uzené výrobky z ryb se skladují při teplotě v rozmezí plus 1° C až plus 8° C	v izotermických nebo strojně chlazených přepravních při teplotě plus 1° C až plus 8° C		

	ploutví s výjimkou hříbetní ploutve), - ryby porcované			balení: do 0,3 kg - 10 % do 1,0 kg - 5 % do 2,0 kg - 3 % nad 2,0 kg - 2 %	- ryby dokonale tepelně opracované, svým vzhledem odpovídající deklarovanému živočišnému druhu, bez cizích chutí a pachů - k výměně tukové lázně při smažení musí dojít, jestliže číslo kyselosti je vyšší než 2,0 mg KOH v 1 g tuku - ke smažení se používá tuk nebo olej s bodem zakouření nejméně plus 170°C	skladují se při teplotě v rozmezí plus 1° C až plus 8° C	v izotermických nebo strojně chlazených přepravních při teplotě plus 1° C až plus 8° C
smažené ryby	základní surovina opracována smažením	po smažení musí být výrobky před balením bezprostředně zchlazeny na teplotu v balírně (nebo nižší), po zabalení na teplotu, při které budou přepravovány a skladovány					
solené ryby a výrobky ze solených ryb	čerstvých nebo zmrazených ryb, ¹⁾ jiker a mlíčí			balení: do 0,3 kg - 10 % do 1,0 kg - 5 % do 2,0 kg - 3 %	obsah soli: v silně solených více než 14 % v středně solených 10 až 14 % v slabě solených 6 až 10 %	skladují se při teplotě v rozmezí plus 1° C až plus 8° C	v izotermických nebo strojně chlazených přepravních při teplotě plus 1° C až plus 8° C
sardelová pasta	solené sardele loupané sardele bez hlav a vnitřností	.		sardelová pasta: v tubě - 10 % do 350 g - 10 % nad 350 g - 5 %	obsah soli: nejvýše 25 %		
sušené ryby	sušené				obsah vody je nižší než 18 %	skladují se při	v souladu

	nesolené ryby sušené solené ryby				relativní vlhkosti vzduchu 65 až 70 %. Podmínky skladování stanovi výrobce na obalu.	s teplotou stanovenou pro skladování
marinované - za studena - za tepla	- ryby částečně kuchané (s hlavou zbavené vnitřností, zbavené hlav a střivek) - ryby kuchané (zbavené hlav a vnitřností, výstelky dutiny břišní a krevních sraženin) - ryby vykostěné filety (ryby kuchané, bez páteře a plutví, s výjimkou	- studené marinády¹⁾ - základní surovina připravena studenou cestou marinováním v marinovacích lázních, důležitý je poměr koncentrace soli a kyseliny v marinovací lázni a hmotnostní poměr marinované rybí suroviny k množství zrající lázně - teplé marinády – základní surovina opracována teplou cestou	balení: do 0,3 kg - 10 % do 1,0 kg - 5 % do 2,0 kg - 3 % nad 2 kg - 2 %	- maso vyzrálé, vláčné, bez cizích chutí a pachů - přítomnost konzervantů přenosem	skladují se při teplotě v rozmezí plus 1° C až plus 8° C	v izotermických nebo strojně chlazených přepravních při teplotě plus 1° C až plus 8° C

	hříbetní ploutve) - ryby porcované	(vařená, pečená). K docilení požadované chuti a prodloužení trvanlivosti se marinády zalévají slanokyselým nálevem, rosolem, majonézou, omáčkami, remuládami, apod.		balení: do 0,3 kg - 10 % do 1,0 kg - 5 % do 2,0 kg - 3 % nad 2,0 kg - 2 %	neprodyšně uzavřené obaly	skladují se při teplotě v rozmezí plus 1° C až plus 8° C	v izotermických nebo strojně chlazených přepravních při teplotě plus 1° C až plus 8° C	
polokonzervy - pasterované	konzervace provedená tepelným ošetřením v obalech	na teplotu, jejíž účinky odpovídají účinkům teploty plus 100° C působící po dobu nejméně 10 min.						
- nepasterované	ošetřené jiným způsobem	solení, pečení, balení zajišťující prodloužení trvanlivosti						
konzervy	výrobky z čerstvých nebo zmrazených ryb a ostatních vodních živočichů nebo jejich částí,	sterilace v přetlakových autoklávech podle druhu výrobků obvykle při teplotě plus 115 – 121° C v jádře plechovky	balení: do 350 g - 10% nad 350 g - 5%	maso nerozvařené, soudržné, kosti měkké, obsah v konzervě nepřípečený, bez cizích chutí a pachů, hmotnost odkapaného podílu ve výrobcích z ryb sleďovitých (Glupeidae) a makrelovitých (Scombridae) musí být nejméně:				

polotovary	v neprodyšně uzavřených obalech, sterilované v autoklávu předepsaným způsobem			a) s olejem 70 % b) ve vlastní šťávě 60 % c) ve vlastní šťávě a v oleji 60% d) v solném roztoku nebo ve vodě 60 % e) s omáčkami a jinými přídavnými složkami 50 % f) v tomatě a ostatní méně než 50 % g) označení sardinky pro výrobky vyrobené z celých ryb rodů Sardina, Sardinops a Sardinella termostatová zkouška **	skladování ¹⁾	doprava ¹⁾
	polotovary se vyrábějí převážně: - ze svalových partii ryb - ze separované rybí svaloviny z filetů ze sladkovod- ních ryb - z požívatel- ných vnitřností a gonád	technologické zpracování ¹⁾				

* = škodlivost se posuzuje podle veterinárních předpisů

r ** = provádí se termostatovou zkouškou při teplotě plus 35° C po dobu 10 dnů nebo při teplotě plus 37° C po dobu 7 dnů

*** = u 20 náhodně odebraných spotřebitelských balení musí průměrná hodnota odpovídat nejméně deklarované hmotnosti

1) Vyhláška č. 287/1999 Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty.

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
vejce	I. třída jakosti	čerstvá EXTRA A
		čerstvá A
	II. třída	B
		B chladírenská
		B konzervovaná
výrobky z vajec	majonézy	ochucené

Příloha č. 9 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.

Tabulka 1**Smyslové požadavky na slepičí vejce pro jednotlivé třídy jakosti**

	I. třída jakosti		II. třída jakosti
	čerstvá vejce EXTRA A	čerstvá vejce A	vejce B
skořápka	čistá, nepoškozená, normálního tvaru		normálního tvaru, nepoškozená, slabé znečištění a deformace jsou přípustné
vzduchová bublina	méně než 4 mm vysoká	méně než 6 mm vysoká	nejvýše 9 mm vysoká
	v době jakostní kontroly při balení nepohyblivá		pohyblivá nejvýše do poloviny délky vejce
žloutek	nezřetelně viditelný, kulatý, ve středové poloze, při otáčení mírně pohyblivý a vracející se do středové polohy		viditelný, slabě zploštělý
bílek	průhledný		průhledný
zárodek	vývoj zárodku nepostřehnutelný		vývoj zárodku nepostřehnutelný
cizí tělíka	nepřípustná		nepřípustná
vaječný obsah	bez cizího pachu		bez cizího pachu
přípustné odchylky jakosti vajec	7 % vajec neodpovídajících požadavků pro tuto třídu, avšak nejvýše: - 1 % vajec s cizími tělísky - 4 % prasklých vajec		7 % vajec neodpovídajících požadavkům pro tuto třídu

Tabulka 2
Fyzikální požadavky na slepičí vejce

Hmotnostní skupina	Hmotnost 1 vejce (v gramech)	Minimální hmotnost 100 kusů (v kilogramech)
XL velmi velká	73 a více	7,3
L velká	od 63 do 73	6,4
M střední	od 53 do 63	5,4
S malá	méně než 53	4,5
připouští se nejvíce 6 % vajec bezprostředně nižší hmotnosti		
vejce třídy B nemusí být hmotnostně tříděna		

Příloha č. 10 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.

Požadavky na jakost majonéz

Tabulka 1
Smyslové požadavky na jakost majonéz

Znak	
konzistence a barva	v závislosti na obsahu oleje – pastovitá, krémovitá až polotekutá stejnorodá hmota, olej neoddělen, částice kusovitých přísad rovnoměrně rozptýlené, menší vzduchové dutinky přípustné, výrobky nesmějí obsahovat zbytky vaječných skořápek, nečistot, cizích předmětů a hrudek vaječné hmoty
vůně	typická pro majonézy, mírně nakyslá, případně po použitých přísadách a koření
chuť	nakyslá, po použitých přísadách, bez cizích pachutí

Tabulka 2
Fyzikální a chemické požadavky na jakost majonéz

Ukazatel	Hmotnostní %
obsah tuku	podle tržních druhů 10,0 až 85,0
obsah žloutku	nejméně 2,0
hodnota pH	nejvýše 4,5

Tabulka 3**Připustné hmotnostní a objemové odchylky majonéz**

Obsah spotřebního balení deklarovaný na obale (v g nebo ml)	Připustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka (v %)
do 100	- 6
nad 100 do 250	- 5
nad 250 do 500	- 4
nad 500	- 2



Vydává a tiskne: Tiskárna Ministerstva vnitra, p. o., Bartůňkova 4, pošt. schr. 10, 149 01 Praha 415, telefon (02) 792 70 11, fax (02) 795 26 03 – Redakce: Ministerstvo vnitra, Nad Štolou 3, pošt. schr. 21/SB, 170 34 Praha 7-Holešovice, telefon: (02) 614 32341 a 614 33502, fax (02) 614 33502 – Administrace: písemné objednávky předplatného, změny adres a počtu odebíraných výtisků – MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, telefon 0627/305 161, fax: 0627/321 417. Objednávky ve Slovenské republice přijímá a titul distribuuje Magnet-Press Slovakia, s. r. o., Teslova 12, 821 02 Bratislava, tel.: 00421 2 44 45 46 28, fax: 44 45 46 27. Roční předplatné se stanovuje za dodávku kompletního ročníku včetně rejstříku a je od předplatitelů vybíráno formou záloh ve výši oznámené ve Sbírce zákonů. Závěrečné vyúčtování se provádí po dodání kompletního ročníku na základě počtu skutečně vydaných částek (první záloha na rok 2001 činila 3000,- Kč, druhá záloha na rok 2001 činí 3000,- Kč) – Vychází podle potřeby – Distribuce: celoroční předplatné i objednávky jednotlivých částek – MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, telefon: 0627/305 179, 305 153, fax: 0627/321 417. Internetová prodejna: www.sbirkyzakonu.cz – Drobný prodej – Benešov: HAAGER – Potřeby školní a kancelářské, Masarykovo nám. 101; Brno: Vyšehrad, s. r. o., Kapucínské nám. 11, Knihkupectví M. Ženíška, Květinářská 1, M.C.DES, Cejl 76, SEVT, a. s., Česká 14; České Budějovice: PROSPEKTRUM, Kněžská 18, SEVT, a. s., Česká 3; Hradec Králové: TECHNOR, Hořícká 405; Cheb: EFREX, s. r. o., Karlova 31; Chomutov: DDD Knihkupectví – Antikvariát, Ruská 85; Kadaň: Knihařství – Přibíková, J. Švermy 14; Kladno: eL VaN, Ke Stadiónu 1953; Klatovy: Krameriovo knihkupectví, Klatovy 169/I.; Liberec: Podještědské knihkupectví, Moskevská 28; Most: Knihkupectví Šeříková, Ilona Růžicková, Šeříková 529/1057, Knihkupectví „U Knihomila“, Ing. Romana Kopková, Moskevská 1999; Napajedla: Ing. Miroslav Kuččík, Svatoplukova 1282; Olomouc: ANAG, spol. s r. o., Denisova č. 2, BONUM, Ostružnická 10, Týcho, Ostružnická 3; Ostrava: LIBREX, Nádražní 14, Profesio, Hollarova 14, SEVT, a. s., Nádražní 29; Pardubice: LEJHANEK, s. r. o., Sladkovského 414; Plzeň: ADMINA, Úslavská 2, EDICUM, Vojanova 45, Technické normy, Lábkova pav. č. 5; Praha 1: Dům učebnic a knih Černá Labuť, Na Poříčí 25, FIŠER-KLEMENTINUM, Karlova 1, KANT CZ, s. r. o., Hyberská 5, LINDE Praha, a. s., Opletalova 35, Moraviapress, a. s., Na Florenci 7-9, tel.: 02/232 07 66, PROSPEKTRUM, Na Poříčí 7; Praha 2: ANAG, spol. s r. o., nám. Míru 9 (Národní dům), BMSS STAR!, s. r. o., Vinohradská 190, NEWSLETTER PRAHA, Šafaříkova 11; Praha 4: PROSPEKTRUM, Nákupní centrum Budějovická, Olbrachtova 64, SEVT, a. s., Jihlavská 405; Praha 5: SEVT, a. s., E. Peškové 14; Praha 6: PPP – Staňková Isabela, Puškinovo nám. 17; Praha 8: JASIPA, Zenklova 60, Specializovaná prodejna Sbírky zákonů, Sokolovská 35, tel.: 02/24 81 35 48; Praha 10: Abonentní tiskový servis, Hájek 40, Uhřetěves; Přerov: Knihkupectví EM-ZET, Bartošova 9; Sokolov: KAMA, Kalousek Milan, K. H. Borovského 22, tel.: 0168/303 402; Šumperk: Knihkupectví D-G, Hlavní tř. 23; Tábor: Milada Šimonová – EMU, Budějovická 928; Teplice: L + N knihkupectví, Kapelní 4; Trutnov: Galerie ALFA, Bulharská 58; Ústí nad Labem: Severočeská distribuční, s. r. o., Havířská 327, tel.: 047/560 38 66, fax: 047/560 38 77; Zábřeh: Knihkupectví PATKA, Žižkova 45; Žatec: Prodejna U Pivovaru, Žižkovo nám. 76. Distribuční podmínky předplatného: jednotlivé částky jsou expedovány neprodleně po dodání z tiskárny. Objednávky nového předplatného jsou vyřizovány do 15 dnů a pravidelné dodávky jsou zahajovány od nejbližší částky po ověření úhrady předplatného nebo jeho zálohy. Částky vyšlé v době od zaevidování předplatného do jeho úhrady jsou doposílány jednorázově. Změny adres a počtu odebíraných výtisků jsou prováděny do 15 dnů. Reklamacce: informace na tel. čísle 0627/305 168. V písemném styku vždy uvádějte IČO (právnícká osoba), rodné číslo (fyzická osoba). Podávání novinových zásilek povoleno Českou poštou, s. p., Odštěpný závod Jižní Morava Ředitelství v Brně č. j. P/2-4463/95 ze dne 8. 11. 1995.