

Sbírka zákonů ČR

Předpis č. 326/2001 Sb.

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

Ze dne 30.08.2001

Částka 126/2001

Účinnost od 01.10.2001

<http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2001-326>

Aktuální verze

326

VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 30. srpna 2001,

kteou 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) výsekovým masem - rozbourané, výsekové části jatečně upravených těl zvířat, získané úpravou čerstvého masa, určené k uvádění do oběhu,
- b) kostmi - kosti získané bouráním jatečně upravených těl,
- c) krví - krev získaná při porážce jatečných zvířat schváleným technologickým postupem,
- d) syrovým sádlem nebo syrovým lojem - tuková tkáň získaná při opracování těl jatečných zvířat nebo při bourání masa,
- e) hovězím masem - maso mladého býka, býka, volka, jalovice, krávy,
- f) mladým býkem - nekastrovaná zvířata samčího pohlaví starší než 12 měsíců a do 24 měsíců včetně,
- g) býkem - nekastrovaná zvířata samčího pohlaví ve věku od 24 měsíců,
- h) volkem - kastrovaná zvířata samčího pohlaví starší než 12 měsíců,
- i) jalovicí - neotelená zvířata samičího pohlaví starší 12 měsíců,
- j) krávou - zvířata samičího pohlaví starší 12 měsíců, která se již otelila,
- k) vepřovým masem - maso prasat,
- l) skopovým masem - maso ovcí,
- m) jehněčím masem - maso jehňat ve věku nejvýše 12 měsíců,
- n) kozím masem - maso koz,
- o) kůzlečím masem - maso kůzlat ve stáří nejvýše 12 měsíců,

- p) koňským masem - maso koní,
- q) hříběcím masem - maso hříbat ve stáří nejvýše 18 měsíců.

§ 2

Členění na druhy a skupiny

Členění na druhy a skupiny je u masa, s výjimkou drůbežního masa, uvedeno v příloze č. 1 tabulce 1.

§ 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. e), k) až q); maso ostatních zvířat názvem živočišného druhu,
 - b) výsekové maso tržním druhem uvedeným v příslušných technických normách⁶⁾,
 - c) balené drůbeží maso^{6a)}, výsekové maso, maso balené, králičí maso a zvěřina dělená a balená, droby, kosti, krev, syrový tuk a balené mleté maso, pokud nebyly zmrazeny, datem použitelnosti,
 - d) 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 maso zvěře z farmového chovu.
- (2) Hovězí výsekové maso balené, zabalené i nebalené se při uvádění do oběhu, kromě údajů uvedených v odstavci 1 a v přímo použitelných předpisech Evropských společenství^{6b)}, dále označí slovy „mladý byk“, „byk“, „volek“, „jalovice“ nebo „kráva“.
- (3) V případě, že je hovězí maso označeno jako maso vyšetřené na spongiformní encefalopatii skotu (BSE)^{6c)}, musí být součástí tohoto označení název akreditované laboratoře, která vyšetření provedla, a číslo protokolu o laboratorním vyšetření na spongiformní encefalopatii skotu (BSE).
- (4) U předem nebaleného hovězího čerstvého masa se požadované údaje v písemné podobě umístí viditelně a čitelně v místě, kde je maso nabízeno k prodeji spotřebiteli.
- (5) Aniž jsou dotčeny požadavky pro záporné hmotnostní odchylky podle přímo použitelných předpisů Evropských společenství, stanovují se přípustné záporné hmotnostní odchylky od deklarované hmotnosti pro balené čerstvé maso⁷⁾ a balené čerstvé drůbeží maso
 - a) 10 % u balení do 300 g,
 - b) 6 % u balení do 1000 g,
 - c) 4 % u balení do 2000 g,
 - d) 2 % u balení nad 2000 g.

§ 4

Požadavky na jakost

- (1) Mléčné žlázy a mléčné bradavky u prasnic v laktaci musí být odstraněny.
- (2) Otisky razítek z masa, které bylo označeno jako požitelné,²⁾ se odstraní bezprostředně před prodejem spotřebiteli.
- (3) Nedělené jatečně upravené tělo králíka se uvádí do oběhu stažené a kuchačné.

§ 6

Uvádění do oběhu

- (1) Zmrazené výsekové maso a zmrazené droby se uvádí do oběhu pouze balené.
- (2) Ustanovení odstavce 1 se nevztahuje na hovězí čtvrtě, vepřové předky, tele stažené vcelku bez hlavy a telecí půlky bez hlavy.

§ 9

Prodej

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

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

ODDÍL 2

MASNÉ VÝROBKY

§ 10

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) masem pro výrobu masných výrobků vymezených v příloze č. 4 tabulkách 3 až 13 - kosterní svalovina jednotlivých živočišných druhů savců a ptáků určených k výživě lidí, která nebyla prohlášena za nevhodnou k lidské spotřebě podle přímo použitelného předpisu Evropských společenství^{8a)},
- 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 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 $a_w(\text{max.}) = 0,93$ 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 $a_{w(\text{max.})} = 0,93$, s minimální dobou trvanlivosti 21 dní při teplotě plus 20 °C,
- f) kuchyňským masným polotovarem – 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,
- 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,
- k) polokonzervou – výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, pasterovaný,
- l) čistou svalovou bílkovinou – bílkovina bez bílkoviny pojivové tkáně a bílkovin rostlinného původu,
- m) obsahem tuku - celkový obsah tuku stanovený metodami založenými na principu hydrolyzy.

§ 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 předpise⁵⁾ se u masných výrobků označí

- a) nejvyšší obsah tuku v hmotnostních procentech, s výjimkou výrobků tvořených jedním svalem nebo svalovou skupinou, popřípadě připojenými kostmi,
- b) datum použitelnosti, s výjimkou konzerv a trvanlivých masných výrobků,
- 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".

(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, 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.
- (4) Šunky vyrobené z jiného masa, než vepřového masa, musí být v názvu označeny živočišným druhem a částí jatečného těla, ze kterého pochází.
- (5) 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.
- (6) 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 zdobnělin a různých přívlastků, jež by mohly uvést spotřebitele v omyl.

§ 12a

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

- (1) Přípustné záporné hmotnostní odchylky od deklarované hmotnosti pro masné výrobky se stanovují
- 10 % u balení do 300 g,
 - 6 % u balení do 1000 g,
 - 4 % u balení do 2000 g,
 - 2 % u balení nad 2000 g.
- (2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky od deklarované hmotnosti pro konzervy se stanovují
- 10 % u balení do 350 g,
 - 5 % u balení nad 350 g.

§ 13

Požadavky na jakost

- (1) Maso pro výrobu masných výrobků vymezených v příloze č. 4 tabulkách 3 až 13 je maso s přirozeně obsaženou nebo přilehlou tkání, u kterého celkový obsah tuku a pojivové tkáně nepřekračuje hodnoty stanovené v příloze č. 4 tabulce 2. Za součást kosterní svaloviny se považují rovněž bránice a žvýkácí svaly. Použití této definice se vztahuje pouze na označování masa jako složky obsažené v masném výrobku a nevztahuje se na označování masa podle přímo použitelných předpisů Evropských společenství^{8a}.
- (2) 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, tuhé kůže a kolagenní části, shluky koření nebo jiných složek, pokud nejsou charakteristickým znakem výrobku.
- (3) Povrch masných výrobků nesmí být oslizlý, lepkavý, netypicky svraštělý nebo porostlý plísní, pokud se nejedná o ušlechtilé druhy plísní charakteristické pro daný výrobek, ani jinak narušený. Chuť masného výrobku musí být typická pro daný výrobek, nesmí vykazovat cizí příchutě nebo příchutě po narušené surovině.
- (4) Požadavky na jakost a složení vybraných masných výrobků jsou specifikovány v příloze č. 4 tabulkách 3 až 13.

§ 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 určen pro spotřebitele.
- (3) Pro výrobu masných výrobků uvedených v příloze č. 4 tabulkách 4 až 9 se použije jedna ze základních surovin nebo libovolná kombinace základních surovin uvedených v příloze č. 4

tabulkách 4 až 9.

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

(5) Šunka z vepřového masa musí být vyrobena z vepřové kýty, u třídy nejvyšší jakosti a třídy výběrové z vepřové kýty celosvalové, u třídy standardní lze použít vepřovou kýtu zrněnou.

§ 14a

Další technologické požadavky

(1) Konzervy musí být tepelně ošetřeny ve všech částech na teplotu, jejíž účinky odpovídají účinkům teploty 121 °C, působící po dobu nejméně 10 minut.

(2) Polokonzervy musí být tepelně ošetřeny ve všech částech na teplotu, jejíž účinky odpovídají účinkům teploty 100 °C, působící po dobu nejméně 10 minut.

§ 15

Uvádění do oběhu

(1) Nebalené nakrájené masné výrobky musí být prodány nejpozději do 24 hodin od jejich nakrájení. Pro spotřebitele musí být na obalu uvedeno datum a čas nakrájení.

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

(3) Masné výrobky s pokryvem koření nebo s jinou nestabilní povrchovou úpravou se uvádějí do oběhu balené nebo zabalené,¹⁰⁾ s výjimkou prodeje a nabízení k prodeji spotřebiteli.

ODDÍL 3

PRODUKTY RYBOLOVU A OSTATNÍ VODNÍ ŽIVOČICHOVÉ

§ 18

Pro účely této vyhlášky se rozumí

a) ostatními vodními živočichy - živí mlži, živí ostnokožci, živí pláštěnci, živí mořští plži, plazi a žáby,

b) čerstvými ostatními vodními živočichy - ostatní vodní živočichové, kteří nebyli žádným způsobem konzervováni, soleni, zmrazení nebo neprošli jiným způsobem zpracování, kromě chlazení.

§ 19

Označování

(1) Obchodní názvy produktů rybolovu a ostatních vodních živočichů se uvádějí podle přímo použitelných předpisů Evropské unie upravujících produkty rybolovu¹⁵⁾ názvem stanoveným v seznamu obchodních označení, který je uveden v příloze č. 11 k této vyhlášce.

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

§ 20

Požadavky na jakost

(1) V případech, kdy požadavky na jakost nestanoví přímo použitelné předpisy Evropské unie upravující produkty rybolovu¹⁵⁾, platí požadavky uvedené v odstavcích 2 až 6.

(2) Čerstvé produkty rybolovu a ostatní vodní živočichové

a) musí mít vůni charakteristickou pro daný živočišný rod nebo druh produktů rybolovu a ostatních vodních živočichů,

b) musí vykazovat konzistenci s vlastnostmi charakteristickými pro strukturu svaloviny.

(3) Zpracované produkty rybolovu, s výjimkou zpracovaných produktů rybolovu uzených studeným kouřem, se tepelně opracovávají tak, aby bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut, a organoleptickými vlastnostmi odpovídají v obchodním názvu deklarovanému živočišnému rodu a druhu, bez cizích chutí a pachů.

(4) Solené produkty rybolovu a výrobky z nich se vyrábějí pouze z čerstvých nebo zmrazených produktů rybolovu, jiker a mlíčí. Obsah soli v silně solených produktech rybolovu a výrobcích z nich je více než 14 %, ve středně nasolených 10 až 14 %, ve slabě nasolených 4 až 10 %.

(5) Sardelová pasta může obsahovat maximálně 25 % soli.

(6) Sušené produkty rybolovu mohou být solené a nesolené, obsah vody v nich musí být nižší než 18 % a skladují se při relativní vlhkosti vzduchu 65 až 70 %.

§ 21

Uvádění do oběhu

(1) Nebalené produkty rybolovu, 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.

(2) Polotovary z produktů rybolovu a ostatních vodních živočichů je povoleno prodávat pouze balené nebo zabalené.

ODDÍL 4

VEJCE

§ 22

(1) Kód určující rozlišovací číslo producenta, které se uvádí na vejcích podle přímo použitelného předpisu Evropských společenství³⁾, 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 zemědělství¹⁴⁾,

b) registračního kódu státu,

c) čtyřmístného alfanumerického kódu, který vyjadřuje číselnou složku registračního čísla hospodářství.

(2) Vejce třídy jakosti A se uchovávají při nekolísavé teplotě, a to nejvýše plus 18 °C.

(3) Vejce křepelky japonské ve skořápce vhodná k lidské spotřebě nebo ke zpracování se uchovávají, skladují a přepravují v suchu, mimo přímý dosah slunce, při nekolísavé teplotě nejvýše plus 18 °C.

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.

§ 30

Přechodné ustanovení

- (1) Potraviny uvedené do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.
- (2) Přepravovat maso a masné výrobky v přepravních 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.

Přechodná ustanovení zavedena vyhláškou č. 264/2003 Sb. Čl. II

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.

Přechodná ustanovení zavedena vyhláškou č. 169/2009 Sb. Čl. III

1. Potraviny vyrobené 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 1 roku ode dne nabytí účinnosti této vyhlášky.

Ministr:

Ing. Fenclová v. r.

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

Členění na druhy a skupiny

Tabulka 1

Členění masa, s výjimkou neděleného jatečně upraveného těla drůbeže a děleného jatečně

upraveného těla drůbeže

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

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 králičího a vepřového a směsi druhů masa s převahou masa savců	25	25
maso vepřové	30	25
maso drůbeží a králičí	15	10

Poznámka:

- Obsah pojivové tkáně se vypočte z poměru obsahu kolagenu a obsahu svalových bílkovin. Obsahem kolagenu se přitom rozumí obsah hydroxyprolinu vynásobený faktorem 8.
- 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 použit vlákniny, škrobu	a) konzistence - v uceleném kusu pevná, soudržná; plátky se nesmějí oddělovat na

		(včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných nebo jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	jednotlivé svaly; u sterilovaného výrobku v konzervě je povoleno proměnlivé množství volného 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 použitých vlákniny, škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných nebo jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	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
	standardní	obsah čistých svalových bílkovin - nejméně 10,0 % hmotnostních	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

Tabulka 4

Požadavky na vybrané tepelně opracované masné výrobky

Výrobek	Základní suroviny	Smyslové požadavky
špekáček	hovězí maso, vepřové maso, telecí maso	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
	nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího strojně odděleného masa	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	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,
	nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího strojně odděleného masa	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	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,
	nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežního masa strojně	c) vůně a chuť - čerstvé uzeniny, přiměřeně slaná a kořeněná; po ohřátí výrobek na skusu křehký, šťavnatý
debrecínský párek	hovězí maso,	a) konzistence - pevná, pružná
	vepřové maso,	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
	telecí maso	c) vůně a chuť - přiměřeně slaná, výraznější po použité paprice; po ohřátí na skusu je výrobek šťavnatý, křehký
jemný párek	hovězí maso,	a) konzistence - pevná, pružná, po ohřátí křehká
	vepřové maso	b) vzhled v nákreji a vypracování - na řezu šedorůžová, nákrej hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná
	nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežního masa strojně odděleného	c) vůně a chuť -jemná, po čerstvé uzenině, přiměřeně slaná, po ohřátí výrobek na skusu křehký, šťavnatý
lahůdkový párek	hovězí maso, vepřové maso	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
	nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežního masa strojně odděleného masa	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	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,
	nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežního masa strojně odděleného masa	

		c) vůně a chuť - po čerstvé uzenině a paprice, přiměřeně slaná, po ohřátí na skusu výrobek šťavnatý
ostravská klobása	vepřové maso	a) konzistence - tuhá, pevná, soudržná, na omak zrnitá, nesmí být nesoudržná nebo netypická měkká,
	nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežního strojně odděleného masa	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	a) konzistence - pružná, soudržná
	nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežního masa strojně odděleného	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	a) konzistence - pružná, soudržná
	nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežního masa strojně odděleného	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 patrné 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	a) konzistence -pružná, soudržná
		b) vzhled v nákreji - na řezu je vychlazený výrobek masově

	nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného	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,	a) konzistence - pružná, soudržná,
	vepřové maso	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,
	nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného	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	a) konzistence - tužší, soudržná, b) vzhled na řezu a vypracování - velmi jemná mozaika, tmavěji růžové barvy, řez lesklý, směrem k okrajům tmavší; zrna surovin převážně o velikosti asi 1 mm; připouští se ojedinělé drobné, měkké kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky,
	použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	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	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
	použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	c) vůně a chuť - specifická pro trvanlivý výrobek, přiměřená po koření a uzení; výrobek na skusu vláčný
turistický trvanlivý salám	hovězí maso, vepřové maso	a) konzistence - pevná, pružná až tuhá,

		b) vzhled na řezu a vypracování - řez lesklý, hladký, směrem k okraji tmavší; mozaika masové 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
	použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	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	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,
	použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	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	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,
	použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	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	a) konzistence - tužší, soudržná, b) vzhled na nákreji - barva růžověčervená, zrna o velikosti do 6 mm, bez kroužku pod obalem,
	použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	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	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,
	použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	c) vůně a chuť - příjemná, výrazná po uzení, typická pro tento výrobek, ostřeji kořeněná a slaná
paprikáš	hovězí maso, vepřové maso	a) konzistence - tuhá, pevná,
	použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	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	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
	připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	mírně vytavený tuk d) chuť a vůně - příjemná po čerstvé uzení 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	a) konzistence - pevná, pružná b) vzhled v nákreji a vypracování - na řezu je vychlazený výrobek tmavě 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
	připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	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,	a) konzistence - pevná, pružná, b) vzhled v nákreji a vypracování - na řezu šedorůžová, nákrej hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná,
	připouští se použití vepřového masa a syrového vepřového sádla, vepřové a drůbeží kůže	c) vůně a chuť - přiměřeně slaná, po ohřátí na skusu je výrobek šťavnatý, křehký
drůbeží párek jemný	drůbeží maso strojně oddělené	a) konzistence - pevná, pružná, b) vzhled na nákreji - jemně vypracovaný, barva růžová až růžově šedá, dovolují se drobné vzduchové dutinky,
	připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	c) vůně a chuť - příjemná, po čerstvé uzení a po drůbežím mase, přiměřeně slaná a kořeněná
drůbeží ^{*)} šunkový salám	drůbeží maso, drůbeží maso strojně oddělené	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,
	připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	c) vůně a chuť - příjemná po drůbežím mase, přiměřeně slaná, maso na skusu křehké, mírně šťavnaté
drůbeží gothajský salám	drůbeží maso	a) konzistence - pevná, soudržná,
	strojně	b) vzhled na nákreji - na řezu je vychlazený výrobek tmavší
	oddělené,	masové růžové barvy, spojka jemně vypracovaná, špeková
	syrové vepřové	mozaika nepravidelně rozdělena, ojedinělé jemné zrnění
	sádlo	kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky přípustné, velikost jednotlivých zrn špeku průměru do 8 mm, smí být
	připouští se	patrný částice použitého koření,
	použití vepřové a drůbeží kůže	c) vůně a chuť - jemná, typická pro čerstvou uzenu; lahodná, jemně kořeněná a slaná
drůbeží salám junior	drůbeží maso strojně oddělené	a) konzistence - pružná, soudržná, b) vzhled na nákreji - jemně vypracovaný, barva růžová až růžově šedá, dovolují se drobné vzduchové dutinky,

	připouští se použití vepřového masa a syrového vepřového sádla, vepřové a drůbeží kůže	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 drůbežního 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 kašo vitá, na řezu mírně drsná, roztíratelná, c) vůně a chuť - po uzeném bůčku, přiměřeně slaná, příjemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí
Jádrová 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 přípouští, omáčka červenohnědé barvy b) konzistence - klobása měkká, mírné popraskání se přípouští, 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 přípouští, bez cizích pachů a příchutí
Hovězí na divoko	hovězí maso	a) vzhled a barva - maso nařezané na plátky, dobře očištěné, povrchově odblaněné, zbavené části loje v hnědé omáčce b) konzistence - maso měkké, omáčka mírně zahuštěná c) vůně a chuť - po pečeném hovězím mase 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 mase 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 drůbežního 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.

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 a 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 přidavkem 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)}
--	--------------	--

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky od deklarované hmotnosti pro rybí výrobky

	Čerstvé produkty rybolovu, upravené produkty rybolovu, zpracované produkty rybolovu, vyjma sardelové pasty a konzerv	sardelová pasta	konzervy			
Přípustné záporné hmotnostní odchylky od deklarované hmotnosti	balení:		balení:		balení:	
	do 300 g	-10 %	v tubě	-10%	do 350 g	-10%
	do 1000 g	-6 %	do 350 g	-10%	nad 350 g	-5%
	do 2000 g	-4 %	nad 350 g	-5%		
	nad 2000 g	-2 %				

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

Přípustné hmotnostní a objemové odchylky majonéz

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

Příloha č. 11 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.

Seznam obchodních označení produktů rybolovu a ostatních vodních živočichů

Obchodní označení obsahuje rodové jméno ze sloupce č. 1 a druhové jméno ze sloupce č. 1 písm. a) nebo b), pokud je ve sloupci č. 1 uvedeno, dále se uvede odpovídající vědecký název podle sloupce č. 2 obsahující rodové a druhové jméno, pokud je ve sloupci č. 2 uveden. Alternativně je možné jako obchodní označení, některou jeho součást nebo jako vědecký název použít také synonymum podle sloupce č. 3, pokud je ve sloupci č. 3 uvedeno.

1. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	
RYBY						
Amur	bílý		Ctenopharyngo	idella		
Bolen	dravý		Aspius	aspius		
Brama			Brama	brama		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pražma obecná
Candát	obecný		Sander	lucioperca		Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: Stizostedion lucioperca
Cejn	velký		Abramis	brama		
Cípal			Mugil spp.	všechny druhy		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Mugil
Cípal	evropský		Liza	ramada		
Cípal	zlatý		Liza	aurata		
Cípal	pyskatý		Chelon	labrosus		
Ďas	mořský		Lophius	piscatorius		
Ďas	americký		Lophius	americanus		
Gavún	štíhlý		Atherina	boyeri		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Grundle
Halibut	tmavý	grónský	Reinhardtius	hippoglossoide		
Halibut	bílý	atlantický	Hippoglossus	hippoglossus		
Hlavatka	podunajská		Hucho	hucho		
Hlavoun	tuponosý		Coryphaenoide	rupestris		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Grenadiér
Hoki	novozélandský		Macruronus	novaezelandiae		
Hoki	patagonský		Macruronus	magellanicus		
Chmurnatka	tmavá		Anoplopoma	fimbria		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Black code
Chňapal	císařský	červený	Lutjanus	sebae		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: red snapper
Chňapal	klenutý		Lutjanus	gibbus		
Chňapal	hrbohlavý		Lutjanus	sanguineus		
Chňapal	velký		Aprion	virescens		
Chňapal	rudý		Lutjanus	campechanus		
Chňapal	dvouskvrnný	bohar	Lutjanus	bohar		
lates	stříbrný		Lates	calcalifer		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Robalo stříbřitý, Okoun barramundi

Jazyk	klínovará		Dicologlosa	cuneata		
Jehlice	rohozubá	mořská	Belone	belone		
Jeseter	velký		Acipenser	sturio		
Jeseter	malý		Acipenser	ruthenus		
Jeseter	ruský	Gúldenstädtův	Acipenser	gueldenstaedtii		
Jižní modrý witling			Micromesistius	australis		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Treska jižní
Kahavaj	skvrnitý		Arripis	trutta		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Losos australský
Kambala			Lepidorhombus spp.	všechny druhy		
Kambala	velká		Psetta	maxima		
Kanic	červenohnědý	červený	Epinephelus	morio		
Kanic	sonneratův		Cephalopholis	sonnerati		
Kanic	půlměsíčný		Variola	louti		
Kanic	hnědotečkovaný		Epinephelus	chlorostigma		
Kanic	modroskvrný		Cephalopholis	miniata		
Kapelin	severní		Mallotus	villosus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: huňáček severní
Kapr	obecný		Cyprinus	carpio		
Karas	stříbřitý		Carassius	auratus		
Kladivoun			Sphyrna spp.	všechny druhy		
Klarias			Clarias	gariepinus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Sumeček africký
Koryféna	velká		Coryphaena	hippurus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Mahi-mahi
Kranas	východní		Seriola	quiqueradiata		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Hamachi nebo King Fish
Kranas	dumerilův		Seriola	dumerili		
Kranasovec	štíhlý		Rachycentron	canadum		
Ledovka			Gobionotothen	gibberifrons		
Limanda	drsná		Limanda	aspera		
Lín	sliznatý	obecný	Tinca	tinca		
Lipan	obecný		Thymallus	thymallus		
Losos	atlantický	obecný	Salmo	salar		
Losos	keta	pacifický	Oncorhynchus	keta		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název :Chui
Losos	kisuč	stříbrný	Oncorhynchus	kisutch		
Losos	gorbuša	divoký	Oncorhynchus	gorbuscha		
Losos	nerka	červený	Oncorhynchus	nerka		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Sockeye
Losos	čavyča		Oncorhynchus	tshawytcha		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Losos královský
Makrela	obecná	atlantická	Scomber	scombrus		

Makrela	japonská	měchýřnatá	Scomber	japonicus		
Makrela	indopacifická	australská	Scomber	australasicus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: modravá
Makrela	španělská		Scomberomorus	maculatus		
Makrela	máslová		Lepidocybium	flavobrunneum		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: máslová ryba, butterfish, Pamakrela temná
Makrela	atská		Pleurogrammus	monopterygius		
Makrely			Lepidocybium spp.	všechny druhy		
Manta			Mobula spp., Myliobastis spp.	všechny druhy		
Maréna	severní		Coregonus	lavaretus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Síh
Maréna	peleď		Coregonus	peled		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Síh
Marlín	indopacifický		Makaira	mazara		
Mečoun	obecný		Xiphias	gladius		
Mník	mořský	molva	Molva spp.	všechny druhy		
Modrák	vysoký	ostronosý	Spicara	smaris		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Spikara
Modrák	skvrnitý		Spicara	maena		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Spikara
Modrý witling			Micromesistius	poutassou		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Treska modravá
Mořan	obecný		Diplodus	vulgaris		
Mořan	indooceánský		Cheimerius	nufar		
Mořčák			Morone	chrysops		
Mořská štika	evropská		Merluccius	merluccius		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Merlúza nebo Hejk nebo Štikozubec
Mořská štika	peruánská		Merluccius	gayi		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Merlúza nebo Hejk
Mořská štika	argentinská		Merluccius	hubbsi		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Merlúza nebo Hejk
Mořská štika	kanadská		Merluccius	productus		Alternativně je možné v obchodním označení použít

						místo rodového jména tyto názvy: Merlúza nebo Hejk
Mořská štika	kapská		Merluccius	capensis		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Merlúza nebo Hejk
Mořská štika	stříbrná	americká	Merluccius	bilinearis		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Merlúza nebo Hejk
Mořský úhoř			Conger	conger		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Uhořovec mořský
Oblada	obecná		Oblada	melanura		
Okoun	nilský		Lates	nioloticus		
Okoun	mořský	evropský	Dicentrachus	labrax		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Mořský vlk
Okoun	říční		Perca	fluviatilis		
Pakambala	kosočtvrtečná		Scophthalmus	rhombus		
Pangasius			Pangasius	hypophthalmus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pangas
Parma	obecná		Barbus	barbus		
Parmice	indická		Parupeneus	indicus		
Pelamida	chilská	tichomořská	Sarda	chiliensis		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunec
Pelamida	východní		Sarda	orientalis		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunec
Pelamida	atlantická	obecná	Sarda	sarda		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunec
Perletník	nádherný		Lampris	guttatus		
Plachetník	širokoploutvý		Instiophorus	platypterus		
Platýs	malý	říční	Platichthys	flesus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Flounder
Platýs	obecný	velký	Pleuronectes	platessa		
Platýs	limanda	drsnotělý	Limanda	limanda		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Limanda obecná
Platýs	malohlavý	červený	Microstomus	kitt		
Ploskozubec	modropruhý		Scarus	ghobban		
Ploskozubec	rudomořský		Scarus	gibbus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Papouščí ryba
Pompano			Parona	signata		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Kranas jihoamerický
Pražma	tmavá		Spondyliosoma	cantharus		
Pražma	královská	zlatá	Sparus	aurata		Alternativně je možné jako

						obchodní označení použít tento název: Doráda
Pražman	obecný		Pagrus	pagrus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pražma obecná, Alternativně je možné použít vědecký název: Sparus pargus
Pstruh	duhový	lososovitý růžovomasý	Oncorhynchus	mykiss		
Pstruh	obecný	mořský	Salmo	trutta	trutta	
Pstruh	potoční		Salmo	trutta	fario	
Pyskoun	skvrnitý	velký	Labrus	bergylta		
Rejnok			Rajiformes	všechny druhy		
Ropušnice	obecná		Scorpaena	srofa		
Sardel	obecná	evropská	Engraulis	encrasicholus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Ančovička
Sardel	peruánská		Engraulis	ringens		
Sardinka	evropská	obecná	Sardina	pilchardus		
Savorin			Seriollella	porosa		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Medúzovec
Sebastes	červený		Sebastes	marinus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Okouník mořský
Siven	americký	potoční	Salvelinus	fontinalis		
Sleď	obecný	atlantický	Clupea	harengus		
Sleď	obecný	baltický	Clupea	harengus	membras	
Smuha	vousatá		Pogonias	cromis		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Bubeník americký
Smuha	královská	šedá	Argyrosomus	regius		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Ombrina. Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: Sciaena aquila.
Smuha	tmavá		Sciaena	umbra		
Solea	evropská	obecná	Solea	solea	vulgaris	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Mořský jazyk obecný
Soltýn	obecný	středomořský	Sphyraena	sphyraena		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Barakuda
Stavrida			Trachurus	trachurus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Kranas obecný
Stříbrnice	atlantská		Argentina	silus		
Sultánka	pruhovaná		Mullus	surmuletus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Parmice
Sultánka	nachová	karmínová	Mullus	barbatus		Alternativně je možné v

						obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Parmice
Sumec	velký		Silurus	glanis		
Šprot	severní	obecný	Sprattus	sprattus		
Štika	obecná		Esox	lucius		
Tlamoun	nilský		Oreochromis	niloticus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tilápie
Tolstolobik	bílý		Hypophthalmichthys	molitrix		
Tolstolobik	pestrý		Aristichthys	nobilis		
Treska	aljašská	pestrá	Theragra	chalcogramma		
Treska	obecná	skvrnitá	Gadus	morhua		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Cod
Treska	pacifická	bílá	Gadus	macrocephalus		
Treska	jednoskvrnná	skvrnitá	Melanogrammus	aeglefinus		
Treska	tmavá	šedá	Pollachius	virens		
Treska	evropská	pollak	Pollachius	pollachius		
Treska	merlan	bezvousá	Merlangius	merlangus		
Treska	polární	severní	Boreogadus	saida		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Saida
Treska	francouzská		Trisopterus	luscus		
Treska	královská		Genypterus	blacodes		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Hruj
Treska	malá		Trisopterus	minutus		
Trigly			Trigla spp.	všechny druhy		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Štítník
Tuňák	modroploutvý	obecný	Thunnus	thynnus		
Tuňák	žlutoploutvý		Thunnus	albacares		
Tuňák	makrelovitý	nepравý	Auxis	thazard		
Tuňák	pruhovaný	bonito	Katsuwonus	pelamis		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Bonito
Tuňák	dlouhoploutvý	křídlatý	Thunnus	alalunga		
Tuňák	atlantický	černoploutvý	Thunnus	atlanticus		
Tuňák	zavalitý	tučný	Thunnus	obesus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: velkooký
Tuňák	dlouhochvostý		Thunnus	tonggol		
Tuňák	východní		Euthynnus	affinis		
Tuňák	malý	atlantický	Euthynnus	alletteratus		
Tuňák	černý	černý	Euthynnus	lineatus		
Tuňák	nepравý		Auxis	rochei		
Uhlířka	černá		Aphanopus	carbo		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Tkaničnice tmavá

Uhoř	evropský	říční	Anguilla	anguilla		
Vlasochvost	stužkový		Lepidopus	caudatus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Tkaničnice stříbrná
Vyza	velká		Huso	huso		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Beluga
Zeus	ostnatý		Zeus	faber		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Ryba svatého Petra
Zubatec	obecný		Dentex	dentex		
Zubatec	hrbohlavý		Dentex	gibbosus		
Zubatec	obecný		Dentex	dentex		
Zubatice			Pagellus spp.	všechny druhy		
Zubatice	zlatopasá		Sarpa	salpa		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Okáč obecný
Zubatice	jadranská		Boops	boops		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název : Očnatec stíhlý
Zubatka	pruhovaná		Anarhichas	lupus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: vlkouš obecný, vlkouš severní
Žralok	ostnatý		Squalus	acanthias		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Ostroun obecný
Žralok	sleďový		Lamna	nasus		
Žralok	psohlavý	topě	Galeorhinus	galeus		
Žralok	modravý	obecný	Prionace	glauca		
Žralok	šedý		Hexanchus	griseus		
Žralok			Scyliorhinus spp., Ginglymostoma spp., Rhincodon spp., Galeus spp., Mustelus spp., Triakis spp., Carcharhinus spp., Galeocerdo spp., Prionace spp., Rhizoprionodon spp., Carcharias spp., Odontaspis spp., Alopias spp., Cetorhinus spp., Carcharodon spp.,	všechny druhy		

			Isurus spp., Lamna spp, Chlamydoselac spp., Heptanchias spp., Hexanchus spp., Notorynchus spp., Echinorhinus spp., Somniosus spp., Squalus spp., Centroscymnu spp., Etmopterus spp., Isistius spp.			
Žralok	skvrnitý		Scyliorhinus	canicula		
Žralok	větší		Scyliorhinus	stellaris		
KORÝŠI						
Garnát			Crangon spp., Sclerocrangon spp	všechny druhy		
Humr			Homarus spp., Metanephrops spp., Nephrops spp.,	všechny druhy		
Humr	severský	štíhlý	Nephrops	norvegicus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Langustýna
Krabi			Cancer spp., Lithodes spp., Chinoectes spp., Menippe spp., Callinectes spp., Carcinus spp., Charybdis spp., Portunus spp., Scylla spp., Mája spp., Mithrax spp., Erimacrus spp., Geryon spp. druhy z čeledi Portunidae, Lithodidae	všechny druhy		
Krevety			Pandalus spp., Crangon spp., Panaeus spp., Palaemon spp.,	všechny druhy		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Garnely

			Caridea spp., druhy z čeledí Penaeidae, Palaemonidae, Pandalidae, Crangonidae, Aristeidae, Sicyonidae, Sergestidae			
Langusta			Palinurus spp., Jasus spp., druhy z čeledi Palinuridae	všechny druhy		
Listorožec			Scyllaridae	všechny druhy		
Rak			Eusatcus spp., druhy z čeledi Astacidae, Cambaridae	všechny druhy		
Strašek	kudlankovitý		Squilla	mantis		
MĚKKÝŠI						
Hřebenatky			Pecten spp, Chlamys spp., Placopecten spp., Agropecten spp., Aequipecten spp., Patinopecten spp.	všechny druhy		
Chionka			Chamelea spp., Chione spp., Mercenaria spp., Protothaca spp.	všechny druhy		
Chobotnice			Octopus spp., Eledone spp., Pareledone spp.	všechny druhy		
Ježovka	obecná		Spaerechinus	granularis		
Ježovka	dlouhoostná		Paracentrotus	lividus		
Kalamáry			rody Alloteuthis, Berryteuthis, Dosidicus, Illex, Lolliguncula, Loligo, Loliolus, Nototodarus, Ommastrephes, Onychoteuthis, Rossia, Sepiola, Sepioteuthis, Symplectoteuthis	všechny druhy		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: kalmar, oliheň, krakalice

			Martialia a Todarodes			
Mandlovka	evropská		Glycymeris	glycymeris		
Mušle			Veneridae, Mactridae, Cooperellidae a Arcidae	všechny druhy		
Plážovka	vejcorodá		Littorina	littorea		
Sépie			Sepia officinalis, Rossia macrosoma, Sepiella spp., Sepiola spp.	všechny druhy		
Slávka			Mytilus spp., Perná spp., druhy z čeledě Mytilidae			
Slávka	jedlá		Mytilus	edulis		
Slávka	novozélandská		Perná	canaliculus		
Srdcovka			všechny druhy z čeledě Cardiidae	všechny druhy		
Srdcovka	jedlá		Cerastoderma	edule		
Surmovka	čeřitá	vlnitá	Buccinum	undatum		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: obecná
Tapeska	zdobná	vongole	Ruditapes	decussatus		Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: Tapes decussata
Tapeska			Ruditapes spp., tapes spp., Venerupis spp., Maretrix spp.			
Ústřice			Ostrea spp., Crassostrea spp., druhy z čeledě Ostreidae	všechny druhy		
Ušeň			Haliotis spp.	všechny druhy		

Poznámky pod čarou

⁵⁾ Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů.

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

^{6a)} Nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ze dne 22. října 2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty (jednotné nařízení o společné organizaci trhů).
 Nařízení Komise (ES) č. 543/2008 ze dne 16. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro drůbeží maso.

6b) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000 ze dne 17. července 2000 o systému identifikace a evidence skotu, o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa a o zrušení nařízení Rady (ES) č. 820/97.

Nařízení Komise (ES) č. 1825/2000 ze dne 25. srpna 2000, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000, pokud jde o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa.

Nařízení Komise (ES) č. 566/2008 ze dne 18. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o uvádění masa dvanáctiměsíčního nebo mladšího skotu na trh.

6c) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 ze dne 22. května 2001 o stanovení pravidel pro prevenci, tlumení a eradikaci některých přenosných spongiformních encefalopatií, v platném znění.

7) Nařízení (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.

8a) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě, v platném znění.

Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného 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.

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.

13) Čl. 9 nařízení Komise (ES) č. 589/2008 ze dne 23. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro vejce.

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

15) Nařízení Rady (EHS) č. 2136/89 ze dne 21. června 1989 o stanovení společných obchodních norem pro konzervované sardinky, ve znění nařízení Komise (ES) č. 1181/2003.

Nařízení Rady (EHS) č. 1536/92 ze dne 9. července 1992, kterým se stanoví společné obchodní normy pro konzervované pravé a nepravé tuňáky. Nařízení Rady (ES) č. 2406/96 o stanovení společných obchodních norem pro některé produkty rybolovu, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1379/2013 ze dne 11. prosince 2013 o společné organizaci trhů s produkty rybolovu a akvakultury a o změně nařízení Rady (ES) č. 1184/2006 a (ES) č. 1224/2009 a o zrušení nařízení Rady (ES) č. 104/2000.

Souvislosti

Provádí předpis

[110/1997 Sb.](#) Zákon o potravinách a tabákových výrobcích

Přechodná ustanovení zavedena předpisy

[264/2003 Sb.](#) Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 326/2001 Sb., 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

[169/2009 Sb.](#) Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 326/2001 Sb., 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, ve znění vyhlášky č. 264/2003 Sb.

Je měněn

[264/2003 Sb.](#) Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 326/2001 Sb., 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

169/2009 Sb. Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 326/2001 Sb., 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, ve znění vyhlášky č. 264/2003 Sb.

159/2014 Sb. Vyhláška, kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 326/2001 Sb., 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, ve znění pozdějších předpisů

Zrušuje předpis

327/1997 Sb. Vyhláška Ministerstva zemědělství, 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

89/2000 Sb. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství 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

Verze

č.	Znění od	Novely	Poznámka
6.	13.12.2014	159/2014 Sb.	Aktuální verze.
5.	01.07.2009	169/2009 Sb.	
4.	02.05.2004	264/2003 Sb.	
3.	01.05.2004	264/2003 Sb., 169/2009 Sb.	
2.	01.09.2003	264/2003 Sb., 169/2009 Sb.	
1.	01.10.2001		Počátek účinnosti.
0.	12.09.2001		Vyhlášené znění.