

VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 30. srpna 2001,

**kteřou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb.,
o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů,
ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní 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) jalovici 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) jehněčím 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,
- 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", "volek", "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,
- 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 pírka 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 předpise.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. Výsledky 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

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 odpovídajícího působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut a navazujícím technologickým opracováním (zráním, uzením nebo sušením za definovaných podmínek) došlo k poklesu aktivity vody s hodnotou $a_w (max.) = 0,93$ a k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě skladování plus 20 °C,
- 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 svačem 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 oslizlý, lepkavý, netypicky svraštělý 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, zchlazené 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 předpisu⁵⁾ 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 kuchačé, částečně kuchačé nebo nekuchačé.

§ 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 nekuchané 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) chladírenskými 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. Slepičí vejce a výrobky ze slepičích vajec lze označit pouze názvem "vejce" nebo "vaječný výrobek".

(2) Slepičí 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) Slepičí 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) 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.

Ministr:

Ing. **Fencel** v. r.

Poznámky pod čarou:

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.

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).

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.

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