

VYHLÁŠKA

ze dne 6. srpna 2003,

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

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

Čl. I

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, se mění takto:

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

§1

Pro účely této vyhlášky se rozumí:

- a) masem - všechny části zvířat, které jsou vhodné k lidské spotřebě,¹⁾ o jejichž použitelnosti bylo rozhodnuto podle zvláštního právního předpisu,²⁾
- b) drůbežím masem - všechny požitelné části těl pocházejících z domácích druhů ptáků, patřících do rodů kur, krocan, perlička, kachna a husa, splňující požadavky zvláštního právního předpisu,³⁾
- c) čerstvým masem — maso s výjimkou drůbežního masa, včetně masa baleného vakuově nebo v ochranné atmosféře, k jehož uchování nebylo použito jiného ošetření než chlazení nebo zmrazení, splňující požadavky zvláštního právního předpisu,²⁾
- d) čerstvým drůbežím masem - drůbeží maso, včetně masa baleného vakuově nebo v ochranné atmosféře, k jehož uchování nebylo použito jiného ošetření než chlazení nebo zmrazení, splňující požadavky zvláštního právního předpisu,³⁾
- e) jatečně opracovaným tělem - celé tělo poraženého jatečného zvířete s výjimkou drůbeže podle zvláštního právního předpisu,²⁾
- f) jatečně opracovaným tělem drůbeže - celé tělo drůbeže podle zvláštního právního předpisu,³⁾
- g) výsekovým masem - rozbourané, výsekové části jatečně opracovaných těl zvířat, získané úpravou čerstvého masa, určené k uvádění do oběhu,
- h) masem strojně odděleným — maso určené k výrobě tepelně opracovaných masných výrobků, získané strojním oddělením zbytků masa, které zůstaly po vykostění na kostech s výjimkou kostí ze zmrazeného masa, kostí hlavy, kostí končetin pod zápěstními a zánártními klouby, ocasních obratlů prasat a kostí skotu, ovcí a koz, na zařízeních, na nichž dochází k nadrcení kostí a porušení buněčné struktury masa,
- i) drůbežím masem strojně odděleným - drůbeží maso určené k výrobě tepelně opracovaných masných výrobků, získané strojním oddělením zbytků masa, které zůstaly po vykostění na kostech s výjimkou kostí ze zmrazeného masa, kostí hlavy drůbeže, kostí končetin pod zápěstními a zánártními klouby, běháků drůbeže a ocasních obratlů, jakož i kůže z krku drůbeže, na zařízeních, na nichž dochází k nadrcení kostí a porušení buněčné struktury masa,
- j) mletým masem - maso podle písmene a) drobně posekané nebo rozemleté mlýnkem,
- k) droby - čerstvé maso jiné než jatečně opracované tělo podle zvláštního právního předpisu,²⁾
- 1) vnitřnostmi - droby z dutiny hrudní, břišní a pánevní, podle zvláštních právních předpisů,²⁾³⁾
- m) drůbežími droby — čerstvé drůbeží maso jiné než jatečně opracované tělo drůbeže podle zvláštního právního předpisu,³⁾

- n) kostmi - kosti získané bouráním jatečně opracovaných těl,
- o) krví - krev získaná při porážce jatečných zvířat schváleným technologickým postupem,²⁾

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

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

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

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

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

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

2. V § 2 odst. I se slova „nedělené drůbeže a děleného“ zrušují.
3. V § 2 odst. 2 písm. a) se slova „u nedělené drůbeže“ nahrazují slovy „u neděleného jatečně opracovaného těla drůbeže“.
4. V § 2 odst. 2 písmeno b) zní:

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

5. V § 3 odst. I písm. a) se slova „podle § I písm. 1) až t), v) a w)“ nahrazují slovy „podle § I písm. b), q), y) až ii)“.
6. V § 3 odst. I písmena b) a c) včetně poznámky po čarou č. 6) znějí:

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

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

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

7. V § 3 odst. I písm. d) se za slovo „droby“ vkládají slova „a vnitřnosti“.
8. V § 3 odst. I písm. e) se slova „nedělená drůbež“ nahrazují slovy „nedělená jatečně opracovaná těla drůbeže“.
9. V § 3 odst. I písm. f) se slova „dělené drůbeží maso“ nahrazují slovy „dělené jatečně opracované tělo drůbeže“.
10. V § 3 odstavec 2 včetně poznámky pod čarou č. 7) zní:

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

- a) slovy „mladý skot“, „mladý býk“, „býk“, „volek“, „jalovice“ nebo „kráva“,
- b) registračním číslem zvířete nebo skupiny zvířat,
- c) číslem schválení jatek, v nichž bylo zvíře poraženo, nebo skupina zvířat poražena, a názvem země, kde se tato jatka nacházejí; údaje se uvedou ve tvaru „Místo porážky: (název země) (číslo schválení)“,
- d) číslem schválení bourárny, kde bylo jatečně opracované tělo bouráno, a názvem země, kde se tato bourárna nachází; údaje se uvedou ve tvaru „Místo bourání: (název země) (číslo schválení)“,
- e) názvem země, kde se zvíře narodilo, kde bylo vykrmeno a kde bylo poraženo; v případě, že název země je ve všech případech totožný, mohou se údaje uvést slovy „Původ:“ a dále se doplní název země, takovým způsobem, aby byla zajištěna prokazatelná vazba tohoto označení s průvodním listem skotu.⁷⁾

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

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

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

12. V § 4 odst. I se slovo „upravená“ nahrazuje slovem „opracovaná“.
 13. V § 4 se na konci odstavce I tečka zrušuje a doplňuje se věta „a musí splňovat požadavky zvláštních právních předpisů.^{2) 3)}“.
 14. V § 4 odst. 2 se slovo „upravené“ nahrazuje slovem „opracované“.
 15. V § 4 odst. 2 písmeno a) zní:
- „a) musí být bez zářezů, krevních podlitin, otlaků, odřenin, pohmožděnin a zbytečných vpichů.“.
16. V § 4 odst. 3 se slovo „upravených“ nahrazuje slovem „opracovaných“.
 17. V § 4 odstavec 4 zní:

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

18. V § 4 odstavec 6 zní:

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

19. V § 4 odstavec 7 zní:

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

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

21. V § 5 odstavce I a 2 znějí:

„(1) Po porážce musí být maso podle § I písm. a) zchlazeno způsoby stanovenými ve zvláštních právních předpisech.²⁾ ³⁾

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

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

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

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

23. V § 5 odst. 4 se slova „u děleného drůbežího masa se provádí způsobem uvedeným v technických normách“ nahrazují slovy včetně poznámky pod čarou č. 8a) „u děleného jatečně opracovaného těla drůbeže se provádí způsobem uvedeným v příslušných technických normách⁸⁾ ^{8a)}

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

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

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

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

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

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

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

27. V § 6 odstavec 6 zní:

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

28. V § 7 odstavec I zní:

„(1) Při skladování masa podle § I písm. a) platí podmínky stanovené zvláštními právními předpisy²⁾ ³⁾ ^{7a)} a maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením.“.

29. V § 8 odstavec I zní:

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

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

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

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

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

32. V § 8 odstavce 3 zní:

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

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

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

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

Pro účely této vyhlášky se rozumí

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

b) masem pro výrobu masných výrobků — kosterní svalovina jednotlivých živočišných druhů savců a ptáků určených k výživě lidí, o jejichž použitelnosti bylo rozhodnuto podle zvláštních právních předpisů,^{2) 3)} s přirozeně obsaženou nebo přilehlou tkání, přičemž celkový obsah tuku a pojivové tkáně nepřekračuje hodnoty stanovené v příloze č. 4 tabulce 2, přičemž za součást kosterní svaloviny se považují rovněž bránice a žvýkací svaly; použití této definice se vztahuje pouze na označování masa jako složky obsažené v masném výrobku, a nevztahuje se na označování výsekového masa a tělesných částí zvířat prodávaných bez dalšího zpracování a definovaných jako maso podle § 1 písm. a),

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

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

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

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

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

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

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

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

k) vložkou - krájená nebo zrněná část díla,

1) technologickým opracováním - jakákoliv úprava masa mimo použití chladu,

m) konzervou — výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, sterilovaný za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem^{7a)} tak, aby byla zaručena obchodní sterilita,⁹⁾

n) polokonzervou - výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, pasterovaný za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem,^{7a)}

o) čistou svalovou bílkovinou — bílkovina bez bílkoviny pojivové tkáně a bílkovin rostlinného původu.

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

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

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

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

37. V § 12 odstavec 3 zní:

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

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

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

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

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

39. V § 13 odst. l se věta poslední nahrazuje větou „V nákroji nesmí být nezpracované části, tuhé kůže a kolagenní části, shluky koření nebo jiných složek, pokud nejsou charakteristickým znakem výrobku."

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

41. V § 13 odstavec 3 zní:

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

42. V § 13 se odstavec 4 zrušuje.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

„ODDÍL 4

VEJCE

§24

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

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

a) metody chovu, která se uvede příslušným kódem:

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

b) registračního kódu státu,

c) posledního čtyřčíslí registračního čísla hospodářství.¹²⁾

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

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

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

¹¹⁾ Například: Nařízení Rady (EHS) č. 1907/90 z 26. června 1990 o některých obchodních normách pro vejce, ve znění nařízení Rady (EHS) č. 2617/93, nařízení Rady (ES) č. 3117/94 a nařízení Rady (ES) č. 5/2001. Nařízení Komise (EHS) č. 1274/91 z 15. května 1991, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (EHS) č. 1907/90 o některých obchodních normách pro vejce, ve znění nařízení Komise (EHS) č. 2221/92, nařízení Komise (ES) č. 3300/93, nařízení Komise (ES) č. 786/95, nařízení Komise (ES) č. 2401/95, nařízení Komise (ES) č. 1511/96, nařízení Komise (ES) č. 505/98 a nařízení Komise (ES) č. 1651/2001.

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

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

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

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

„ODDÍL 5

MAJONÉZY

§25

- (1) Pro účely této vyhlášky se majonézou rozumí studené ochucené omáčky obsahující slepičí vaječné žloutky a získané emulgací jedlých rostlinných olejů ve vodné fázi obsahující ocet a případně jiné okyselující přísady.
- (2) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise⁵⁾ se na obalu majonézy označí
- a) doba použitelnosti,
 - b) skladovací teplota,
 - c) u balení nad 300 g nebo 300 ml informace pro spotřebitele „po otevření urychleně spotřebujte“.
- (3) U balené majonézy jsou přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky uvedeny v příloze č. 10 tabulce 3.
- (4) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost majonézy jsou uvedeny v příloze č. 10 tabulkách I a 2.
- (5) Majonéza se smí uvádět do oběhu pouze uzavřená v neprodyšných obalech a uchovává se při nekolísavé teplotě prostředí v rozmezí nejméně 0 °C a nejvýše plus 15 °C.“.

53. Příloha č. I zní:

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

54. Příloha č. 2 zní:

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

55. Příloha č. 3 zní:

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

56. Příloha č. 4 zní:

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

57. Příloha č. 5 zní:

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

58. Přílohy č. 8 a 9 se zrušují.

Čl. II

Přechodná ustanovení

1. Maso a masné výrobky vyrobené, označené a uvedené do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.
2. Označování potravin podle dosavadních právních předpisů lze provádět nejpozději do 30. dubna 2004.

Čl. III

Účinnost

- 1. Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. září 2003, s výjimkou bodů 51, 52 a 58, které nabývají účinnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.
- 2. Příloha č. I tabulky 2 a 3 a příloha č. 2 pozbývají platnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

Ministr:

Ing. **Palas v. r.**