

Vyhláška č. 83/2016 Z. z.

Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o mäsových výrobkoch

<https://www.zakonypreludi.sk/zz/2016-83>

Čiastka	7/2016
Platnosť od	09.02.2016
Účinnosť od	01.06.2016 do 31.12.2023

Aktuálne znenie 01.06.2016 - 31.12.2023

83

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

zo 14. januára 2016

o mäsových výrobkoch

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 písm. a) zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon“) ustanovuje:

§ 1

Predmet úpravy

Táto vyhláška upravuje požiadavky na výrobu mäsových výrobkov,¹⁾ manipuláciu s nimi a ich umiestňovanie na trh.

§ 2

Vymedzenie pojmov

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

- a) mäsovým dielom rozpracovaná náplň mäsového výrobku z mäsa a ostatných zložiek pred plnením do obalu,
- b) technologickým obalom obal, ktorý je v priamom styku s mäsovým výrobkom a v ktorom prebieha technologický proces výroby,
- c) prátom homogénne na jemno rozpracované teplé mäso po zabití jedného druhu jatočného zvierťa po pridaní soliacich zmesí a vody určenej na ľudskú spotrebu (ďalej len „pitná voda“) alebo ľadu z pitnej vody,
- d) spojku homogénny na jemno vypracovaný podiel mäsového diela v mäsovom výrobku pripravený z jedného druhu mäsa alebo viacerých druhov mäsa, pitnej vody a iných zložiek,
- e) vložkou krájaný alebo na hrubo zmený podiel mäsového diela,
- f) mäkkým mäsovým výrobkom tepelne opracovaný mäsový výrobok vyrábaný zo spojky alebo prátu s mäsovou vložkou alebo nemäsovou vložkou alebo len z kúskov mäsa rôznej veľkosti jemne homogénnej až nehomogénnej štruktúry,
- g) párom mäsový výrobok z jemne homogenizovaného mäsového diela alebo zo zrnitého mäsového diela s veľkosťou častíc do 2 mm alebo spojky a vložky, spravidla plnený do technologického obalu s priemerom najviac 34 mm,
- h) klobásou mäsový výrobok z jemne homogenizovaného mäsového diela alebo zo zrnitého mäsového diela alebo spojky a vložky plnený do technologického obalu s priemerom najviac 40 mm,
- i) salámou mäsový výrobok z mäsového diela, ktorý sa skladá z jemne homogenizovaného zrnitého mäsového diela alebo zo spojky a vložky, plnený do technologického obalu,
- j) nátierkou pastovitý roztierateľný varený mäsový výrobok, do ktorého môže byť pridaná nemäsová vložka, alebo mäsová konzerva z jemne homogenizovaného mäsového diela, do ktorého môže byť pridaná nemäsová vložka,
- k) paštétou krájetelný varený mäsový výrobok, mäsová polokonzerva alebo mäsová konzerva,
- l) pečeným mäsom výrobok upečený z jedného kusa mäsa,
- m) pečeným mäsovým výrobkom výrobok tepelne opracovaný pečením alebo inou tepelnou úpravou v kombinácii s pečením
 1. z mäsového diela jemnej homogénnej až nehomogénnej štruktúry,
 2. z mletého mäsa alebo sekaného mäsa vyrobený zo zrnitého mäsového diela menej homogénnej až nehomogénnej štruktúry,
- n) tepelným opracovaním použitie suchého tepla alebo vlhkého tepla, ktoré zabezpečuje denaturáciu bielkovín, usmrtenie a inaktiváciu mikroorganizmov a inaktiváciu enzýmov,
- o) tepelne opracovaným soleným mäsom výrobok z nasolených celých kusov mäsa; tepelne opracovaným soleným mäsom je aj tepelne opracovaná šunka,
- p) tepelne opracovanou slaninou výrobok vyrábaný tepelným opracovaním z nasolených celých kusov surovej chrbtovej slaniny alebo vykostených bokov; tepelne opracovanou slaninou je aj varený bravčový lalok,

- q)** trvanlivým tepelne opracovaným mäsovým výrobkom tepelne opracovaný a sušený výrobok z mletého mäsového diela rôzneho stupňa zrnitosti a menej homogénnej alebo nehomogénnej štruktúry,
- r)** tepelne neopracovaným mäsovým výrobkom výrobok vyrábaný pôsobením fermentácie, sušenia, údenia studeným dymom, solenia alebo okyslenia alebo kombináciou týchto technologických operácií,
- s)** surovým soleným mäsom výrobok z nasolených celých kusov mäsa a vyúdený studeným dymom alebo teplým dymom do zlatohnedej až sýto gaštanovo hnedočervenej farby; surovým soleným mäsom je aj tepelne neopracovaná šunka,
- t)** údenou slaninou vrátane údeného bravčového laloku výrobok z nasolených celých kusov surovej chrbtovej slaniny alebo vykostených bokov bez kože alebo s kožou údený teplým dymom alebo studeným dymom,
- u)** sušeným mäsom mäsový výrobok z celistvého kusa mäsa, ktorého trvanlivosť a bezpečnosť je zabezpečená sušením,
- v)** vareným mäsovým výrobkom mäsový výrobok z mäsového diela čiastočne zloženého z varenej alebo surovej mäsovej suroviny, ktorou je pečeň, krv, slanina, hydinné mechanicky separované mäso, a prísad, prídavných látok a technologických pomocných látok, ktorý sa pred skončením technologického procesu výroby tepelne opracuje,
- w)** mäsovou polokonzervou pasterizovaný mäsový výrobok nepriedušne uzavretý v pevnom obale,
- x)** mäsovou konzervou mäsový výrobok nepriedušne uzavretý v pevnom obale a sterilizovaný s hodnotou účinnosti sterilizácie (F_0) vyššou ako 3,
- y)** nemäsovou bielkovinou bielkovina pridaná do mäsového výrobku, ktorá nepochádza z častí jatočného zvieratá alebo hydiny,
- z)** čistou svalovou bielkovinou rozdiel medzi množstvom celkovej bielkoviny a množstvom bielkoviny spojivového tkaniva a pridanej nemäsovej bielkoviny,
- aa)** bielkovinou spojivového tkaniva bielkovina zo spojivového tkaniva zložená z kolagénu a elastínu,
- ab)** celkovými bielkovinami všetky bielkoviny v mäsovom výrobku; množstvo sa vypočíta vynásobením množstva dusíka zisteného Kjeldahlou metódou s faktorom 6,25,
- ac)** množstvom kolagénu z celkových bielkovín analytická hodnota kolagénu v mäsovom výrobku vypočítaná podľa vzorca
- $$\frac{\text{hydroxyprolín} \times 8 \times 100}{N \times 6,25} [\%],$$
- pričom
- hydroxyprolín = množstvo analyticky zisteného hydroxyprolínu v mäsovom výrobku [% hmot.],
- N = množstvo dusíka určené Kjeldahlou metódou [% hmot.],
- ad)** množstvom bielkovín bez kolagénu z celkových bielkovín analytická hodnota v mäsovom výrobku vypočítaná podľa vzorca
- $$N \times 6,25 - \text{hydroxyprolín} \times 8 [\%],$$
- ae)** technologickým nepodarkom mäsového výrobku zdravotne neškodná a nutrične nezmenená výrobná surovina alebo mäsové dielo vznikajúce v priebehu technologického procesu výroby najmä poškodením obalu hotového mäsového výrobku, ktorý možno použiť na spracovanie do tepelne opracovaného mäsového výrobku,
- af)** šunkou tepelne opracovaný alebo tepelne neopracovaný mäsový výrobok vyrábaný zo stehennej svaloviny jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri; ak ide o šunku z hydinného mäsa, môže byť vyrobená aj z pŕs,
- ag)** tepelne opracovanou šunkou mäsový výrobok opracovaný údením horúcim dymom alebo varením a vyrábaný z nasoleného celistvého kusa stehennej svaloviny, a ak ide o šunku z hydinného mäsa, aj z pŕs; ak sa plní do technologického obalu, môže sa upraviť na menšie kusy,
- ah)** tepelne neopracovanou šunkou mäsový výrobok opracovaný údením studeným dymom alebo teplým dymom a vyrábaný z nasoleného celého kusa stehna alebo jeho ucelenej časti, a ak ide o šunku z hydinného mäsa, aj z pŕs; možno ju sušiť,
- ai)** jaternicou, krvavničkou, kašou, paštétou, mäsovou nátierkou, mäsovým krémom a mäsovou penou roztierateľné alebo krájateľné varené mäsové výrobky jemne homogénnej až nehomogénnej štruktúry vyrábané predovšetkým z varenych mäsových surovín alebo vnútorností, do ktorých možno pridať obilie a výrobky z obilia, a chladenej krvi alebo sušenej krvi,
- aj)** tlačenkou a aspikovým výrobkom varené mäsové výrobky z nehomogénneho mäsového diela zloženého z varenej mäsovej suroviny alebo mäsových výrobkov viazaných aspikom alebo gélom, ktoré sú krájateľné vo vychladenom stave,
- ak)** štartovacou kultúrou mikroorganizmy v jednodruhových kultúrach alebo v zmesných kultúrach, ktoré sa aplikujú do mäsového diela alebo na povrch mäsového výrobku s cieľom vyvolať požadované zmeny,
- al)** čerstvo nakrájaným mäsovým výrobkom mäsový výrobok nakrájaný predajcom do 24 hodín od jeho nakrájania a trvanlivý mäsový výrobok do 48 hodín od jeho vybalenia z pôvodného obalu a jeho nakrájania.

§ 3

Požiadavky na mäsový výrobok

(1) Mäsový výrobok spĺňa tieto organoleptické požiadavky:

- a)** ak ide o povrchový vzhľad a farbu, nie je povrchovo znečistený, technologický obal nie je porušený okrem porciovania, tvar nie je deformovaný, ak taký tvar nesúvisí priamo s technológiou výroby; údený mäsový výrobok má povrch rovnomerne zaúdený bez veľkých dotykových škvŕn a bez znečistenia udiarenskou čerňou,
- b)** vzhľad a farba nákroja zodpovedá použitej surovinovej skladbe a technológii, nákroj neobsahuje chrupavkovité a nespracovateľné časti, a ak ide o výrobok s vložkou, vložka sa samovoľne neoddeľuje od spojky; pri nakrojení výrobku nedochádza k uvoľneniu vody a tuku,

- c) konzistencia je charakteristická pre každú skupinu mäsových výrobkov, je kráateľný alebo rozťierateľný,
 - d) má vôňu po použitých surovinách bez cudzích pachov, a ak ide o údený mäsový výrobok, po údení,
 - e) má chuť po použitých surovinách bez cudzích príchuťí, a ak ide o údený mäsový výrobok, po údení.
- (2) Mäsový výrobok sa po výrobe čo najrýchlejšie vychladí, skladuje a prepravuje sa tak, aby vnútorná teplota výrobku bola v súlade s kritériami jeho začlenenia podľa odseku 3.
- (3) Chladený mäsový výrobok sa po výrobe ochladí a pri ďalšej manipulácii a umiestňovaní na trh sa udržiava pri týchto teplotách:
- a) najviac 4 °C, ak ide o mäkký mäsový výrobok, varený mäsový výrobok, pečený mäsový výrobok a mäsovú polokonzervu,
 - b) najviac 7 °C, ak ide o surové solené mäso,
 - c) najviac 12 °C, ak ide o údenú slaninu.
- (4) Mäkký mäsový výrobok, trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok, varený mäsový výrobok, pečený mäsový výrobok, tepelne opracované solené mäso, tepelne opracovaná slanina a vnútornosti v tepelne opracovanom výrobku sa vystavia vo všetkých častiach tepelnému účinku zodpovedajúcemu pôsobeniu teploty najmenej 70 °C v trvaní najmenej 10 minút.
- (5) Ak v označení názvu mäsového výrobku je uvedený konkrétny druh časti jatočne opracovaného tela zvieratá, výrobok sa vyrába z tejto anatomickej časti tela zvieratá.
- (6) Mäsový výrobok určený na konzumáciu v teplom stave sa posudzuje v studenom aj teplom stave; chuť tohto výrobku sa posudzuje len v teplom stave.
- (7) Podľa použitej teploty možno mäsový výrobok upravovať údením
- a) studeným dymom pri teplote 8 °C až 24 °C,
 - b) teplým dymom pri teplote 25 °C až 69 °C,
 - c) horúcim dymom pri teplote 70 °C až 100 °C.
- (8) Mäsové výrobky sa podľa teplotných podmienok v celom priebehu manipulácie a umiestňovania na trh členia na tieto druhy:
- a) chladený mäsový výrobok, ktorý môže mať vo všetkých častiach teplotu najviac 4 °C, okrem mäsového výrobku uvedeného v odseku 3 písm. b) a c),
 - b) trvanlivý mäsový výrobok, ktorý možno skladovať a uchovávať pri teplote okolitého prostredia,
 - c) mäsová konzerva, ktorú možno skladovať a uchovávať pri teplote okolitého prostredia, pričom je chránená pred mrazom.
- (9) Mäsové výrobky sa členia na tieto skupiny:
- a) mäkký mäsový výrobok,
 - b) trvanlivý mäsový výrobok,
 - c) varený mäsový výrobok,
 - d) pečený mäsový výrobok,
 - e) solené mäso,
 - f) mäsová polokonzerva a mäsová konzerva.
- (10) Mäsový výrobok sa podľa stupňa tepelného opracovania člení na tepelne
- a) opracovaný,
 - b) neopracovaný.
- (11) Varené mäsové výrobky sa členia na tieto podskupiny:
- a) paštéta, mäsová nátierka, mäsový krém, mäsová pena,
 - b) tlačienka, aspikový výrobok,
 - c) jaternica, krvavnička, kaša.
- (12) Pečené mäsové výrobky sa členia na tieto podskupiny:
- a) pečený mäsový výrobok z mäsového diela, mletého mäsa alebo zo sekaného mäsa,
 - b) pečené mäso.
- (13) Solené mäso sa člení na tieto podskupiny:
- a) surové solené mäso,
 - b) tepelne opracované solené mäso,
 - c) tepelne opracovaná slanina,
 - d) údená slanina.
- (14) Mäsové konzervy sa členia na tieto druhy:
- a) hovädzie mäso vo vlastnej šťave,
 - b) bravčové mäso vo vlastnej šťave,

- c) luncheon meat,
- d) pečeňová paštéta,
- e) bôčiková nátierka,
- f) ostatné mäsové konzervy, napríklad mäsová nátierka, mäsový krém.

§ 4

Označovanie mäsového výrobku

- (1) Mäsový výrobok, ktorý nemožno z technických príčin označiť na obale prichádzajúcom do priameho styku s výrobkom, sa označí rovnakými údajmi v dodacích dokladoch.
- (2) Ak sa na výrobu mäsového výrobku použijú vnútornosti, v označení zloženia sa uvedie druh zvieratá, z ktorého boli vnútornosti získané.
- (3) Názvom „šunka“ možno označiť mäsový výrobok podľa § 2 písm. af).
- (4) Označenie mäsového výrobku, mäsovej polokonzervy alebo mäsovej konzervy v názve slovom „pečeňový“ možno použiť, ak na jeho výrobu bolo použitých aspoň 15 % hmotnosti (ďalej len „% hmot.“) pečene jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri z mäsového diela.
- (5) Mäsový výrobok vyrobený z jedného druhu hydinového mäsa sa označí názvom druhu použitého mäsa. Mäsový výrobok vyrobený z viacerých druhov hydinového mäsa možno označiť slovom „hydinový“.
- (6) Ak sa na výrobu mäsového výrobku použije mechanicky separované mäso,²⁾ uvedie sa v zložení jeho množstvo v % hmot.
- (7) Mäsový výrobok, ktorý nie je označený na priamom obale,³⁾ a mäsový výrobok vopred nakrájaný alebo vybalený v predajni predajcom sa označí pri predaji spotrebiteľovi v blízkosti mäsového výrobku aspoň týmito údajmi:
- a) názov mäsového výrobku,
 - b) obchodné meno a sídlo výrobcu,
 - c) dátum spotreby,
 - d) označenie zložiek alebo látok spôsobujúcich alergiu alebo neznášanlivosť.⁴⁾
- (8) Dátum spotreby mäsového výrobku alebo dátum jeho minimálnej trvanlivosti určený výrobcom alebo baliarňou sa určuje podľa podmienok výroby, skladovania a prepravy a podľa spôsobu balenia tak, aby sa zaručilo, že do uvedeného dátumu bude mäsový výrobok bezpečný.
- (9) Ak mäsový výrobok obsahuje viac vápnika ako 250 mg/kg výrobku, nemožno ho označiť ako mäsový výrobok bez pridaného mechanicky separovaného mäsa.
- (10) Mäsový výrobok, ktorý nemožno zaradiť do skupín podľa § 3 ods. 9, sa v názve alebo v blízkosti názvu označuje slovami „ostatný mäsový výrobok“.
- (11) V názve pečeného mäsového výrobku alebo v blízkosti jeho názvu sa uvedú slová „pečený mäsový výrobok“.
- (12) V názve vareného mäsového výrobku alebo v blízkosti jeho názvu sa slovné uvedie názov podskupiny podľa § 3 ods. 11. Ak varený mäsový výrobok nie je mäsovým výrobkom uvedeným v § 2 písm. ai) a v § 2 písm. aj), v názve alebo v blízkosti jeho názvu sa uvedú slová „varený mäsový výrobok“.
- (13) V bezprostrednej blízkosti čerstvo nakrájaného mäsového výrobku sa uvedie informácia pre spotrebiteľa „čerstvo nakrájané“.

§ 5

Umiestňovanie mäsového výrobku na trh

- (1) Mäsový výrobok okrem mäsového výrobku baleného do prírodných obalov môže predajca krájať len bez obalu.
- (2) Nebalený, predajcom vopred nakrájaný mäsový výrobok možno predávať najneskôr do 24 hodín od jeho nakrájania; ak ide o trvanlivý mäsový výrobok, do 48 hodín. Trvanlivosť mäsového výrobku vybaleného z pôvodného obalu, v ktorom bol balený vo vákuu alebo v ochrannej atmosfére alebo bez tohto ošetrenia, po porušení tohto obalu je určená výrobcom. O čase a dátume nakrájania alebo vybalenia sa vedie v predajni evidencia.

Suroviny na výrobu mäsového výrobku

§ 6

Mechanicky separované mäso

- (1) Zmrazená surovina určená na separáciu a zmrazené mechanicky separované mäso určené na výrobu sa rozmrazujú hygienickým spôsobom vo vyčlenených priestoroch pri teplote prostredia najviac 12 °C v trvaní najviac 24 hodín pred separáciou alebo výrobou mäsového výrobku alebo vo vákuovom rozmrazovacom zariadení.
- (2) Mechanicky separované mäso z jatočných zvierat a zo zveri možno použiť len na výrobu tepelne opracovaného mäsového výrobku, a to do jemne homogenizovaného mäkkého mäsového výrobku, vareného mäsového výrobku, pečeného mäsového výrobku, mäsovej polokonzervy alebo mäsovej konzervy v množstve najviac 10 % hmot. z mäsového diela alebo do výrobku s vložkou v množstve najviac 5 % hmot. zo spojky.
- (3) Hydinové mechanicky separované mäso možno použiť len na výrobu mäkkého mäsového výrobku, vareného mäsového výrobku, pečeného mäsového výrobku, mäsovej polokonzervy, mäsovej konzervy v množstve najviac 70 % hmot. z mäsového diela.

- (4) Mechanicky separované mäso nemožno spracúvať do trvanlivého mäsového výrobku.
- (5) V mechanicky separovanom mäse podľa osobitného predpisu⁵⁾
- nemôže byť podiel kostných častíc vyjadrených množstvom vápnika vyšší ako 1,8 g/kg,
 - môže byť veľkosť kostných častíc najviac 0,85 mm; ak ide o hydínové mechanicky separované mäso, najviac 1,3 mm,
 - najvyššie prípustné množstvo kostných častíc je 0,8 % hmot. a v hydínovom mechanicky separovanom mäse 1,5 % hmot.
- (6) Zmrazené mechanicky separované mäso sa označí druhom mäsa, výrobnou dávkou, hmotnosťou, obchodným menom a sídlom výrobcu a požiadavkami na skladovanie.

§ 7

Vnútornosti

- (1) Vnútornosti možno spracúvať len do tepelne opracovaného mäsového výrobku.
- (2) Ak sa ako technologické obaly používajú chladené nespracované žalúdky, mechúre, črevá a pažeráky, možno ich použiť najneskôr do 24 hodín od ich získania.

§ 8

Krv a krvná plazma

- (1) Na ľudskú spotrebu možno použiť bravčovú, husaciu alebo kačaciu krv a krvnú plazmu, ktorú možno používať len do tepelne opracovaného mäsového výrobku, a to do mäkkého mäsového výrobku, vareného mäsového výrobku, mäsovej polokonzervy alebo mäsovej konzervy v množstve najviac 20 % hmot. krvi a najviac 10 % krvnej plazmy z hmotnosti mäsového diela.
- (2) Krv a krvná plazma sa bezodkladne schladia a spracujú najneskôr do 24 hodín od ich získania.
- (3) Nechladená krv a jej deriváty sa spracujú najneskôr do štyroch hodín od ich získania.
- (4) Čerstvú krv určenú na spracovanie do tepelne opracovaného mäsového výrobku možno konzervovať jedlou soľou v množstve najviac 10 % hmot. a skladovať pri teplote 0 °C až 3 °C najviac 36 hodín od jej získania.
- (5) Čerstvú krv a krvnú plazmu možno okamžite po získaní zmraziť pri teplote -10 °C až -40 °C a skladovať pri teplote najviac -18 °C. Zmrazená krv sa spracuje najneskôr do 30 dní od dátumu výroby a zmrazená krvná plazma najneskôr do 3 mesiacov od dátumu výroby.
- (6) Zmrazená krv, krvná plazma, sušená krv a sušená krvná plazma sa na obale označí druhom zvieratá, z ktorého bola získaná, dátumom výroby, hmotnosťou, obchodným menom, sídlom výrobcu, požiadavkami na skladovanie a dátumom spotreby.
- (7) Sušenú krvnú plazmu možno použiť do mäsových výrobkov podľa odseku 1 v množstve zodpovedajúcom prepočtu na čerstvú krvnú plazmu; skladuje sa v suchom sklade a spracuje sa najneskôr do 5 mesiacov od dátumu výroby.
- (8) Sušenú krv možno použiť do mäsových výrobkov podľa odseku 1 v množstve zodpovedajúcom prepočtu na čerstvú krv.

§ 9

Technologický nepodarok mäsového výrobku

- (1) Na výrobu mäsového výrobku možno použiť technologický nepodarok mäsového výrobku, ak
- pochádza z miesta výroby alebo z tej istej dávky,
 - má zachovanú výživovú hodnotu a hygienickú bezchybnosť a spracuje sa podľa zásad správnej výrobných praxe,
 - mäsový výrobok má len technologickú chybu v povrchovom vzhľade, štruktúre alebo konzistencii,
 - neznižuje výživovú a úžitkovú hodnotu mäsového výrobku,
 - je bez technologického obalu okrem mäsového výrobku plneného do tenkého baranieho alebo bravčového čreva alebo
 - je spracovaný výlučne do mäsového výrobku tepelne upraveného teplotou najmenej 70 °C v trvaní najmenej 10 minút vo všetkých častiach mäsového výrobku.
- (2) Do mäsového výrobku sa nespracúva mäsový výrobok, ktorý už bol umiestnený na trh.

§ 10

Požiadavky na mäkký mäsový výrobok a jeho označovanie

- (1) Požiadavky na určený mäkký mäsový hydínový výrobok sú uvedené v prílohe č. 1 tabuľke č. 2.
- (2) Pri výrobe vybraného mäkkého mäsového výrobku podľa prílohy č. 1 tabuľky č. 1 nemožno používať mechanicky separované mäso z jatočných zvierat a hydínové mechanicky separované mäso.
- (3) Názov „mäkký mäsový výrobok“ sa uvedie priamo v názve na obale výrobku alebo za ním.
- (4) Názov mäkkého mäsového výrobku uvedený v prílohe č. 1 sa nepoužije pre výrobok, ktorý nespĺňa požiadavky uvedené v prílohe č. 1, a to ani v odvodenej podobe vrátane zdobenín a prívlastkov, ktoré by mohli viesť spotrebiteľa do omylu.

§ 11

Požiadavky na trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok a jeho označovanie

- (1) Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok spĺňa tieto požiadavky:

- a) množstvo celkových bielkovín bez kolagénu najmenej 11 % hmot.,
 - b) množstvo kolagénu z celkových bielkovín najviac 18 % hmot.,
 - c) hodnota pomeru množstva vody k množstvu celkových bielkovín najviac 3,2,
 - d) hodnota pomeru množstva tuku k množstvu celkových bielkovín najviac 3,4,
 - e) hodnota aktivity vody (a_w) najviac 0,95.
- (2) Zoznam vybraných trvanlivých tepelne opracovaných mäsových výrobkov s opisom ich zloženia a organoleptických požiadaviek je uvedený v prílohe č. 2. V týchto výrobkoch nemožno použiť mechanicky separované mäso.
- (3) Čas ochladenia na teplotu 25 °C a nižšiu je určený výrobcom jednotlivo pre každý výrobok.
- (4) V názve trvanlivého tepelne opracovaného mäsového výrobku alebo za ním sa uvádzajú slová „trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok“.
- (5) Názov trvanlivého tepelne opracovaného mäsového výrobku uvedeného v prílohe č. 2 sa nepoužije pre výrobok, ktorý nespĺňa požiadavky uvedené v prílohe č. 2, a to ani v odvodenej podobe vrátane zdobnenín a prívlastkov, ktoré by mohli uviesť spotrebiteľa do omylu.

§ 12

Požiadavky na trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok a sušené mäso a jeho označovanie

- (1) Fermentovaný a sušený trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok spĺňa tieto požiadavky:
- a) množstvo kolagénu z celkových bielkovín najviac 16 % hmot.,
 - b) hodnota pomeru množstva vody k množstvu celkových bielkovín najviac 3,0,
 - c) hodnota pomeru množstva tuku k množstvu celkových bielkovín najviac 3,0,
 - d) hodnota aktivity vody (a_w) najviac 0,93,
 - e) hodnota pH menej ako 5,5.
- (2) Sušený trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok spĺňa tieto požiadavky:
- a) množstvo kolagénu z celkových bielkovín najviac 11 % hmot.,
 - b) hodnota pomeru množstva vody k množstvu celkových bielkovín najviac 1,8,
 - c) hodnota pomeru množstva tuku k množstvu celkových bielkovín najviac 2,3,
 - d) hodnota aktivity vody (a_w) najviac 0,89,
 - e) hodnota pH 5,5 až 6,2.
- (3) Sušené mäso spĺňa tieto požiadavky:
- a) hodnota pomeru množstva vody k množstvu celkových bielkovín najviac 3,4,
 - b) hodnota vodnej aktivity (a_w) najviac 0,90.
- (4) Zoznam vybraných trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov s opisom ich zloženia a organoleptických požiadaviek je uvedený v prílohe č. 3.
- (5) Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok s hodnotou pH 5,5 a menej možno vyrábať s prídavkom štartovacej kultúry.
- (6) Sušené mäso zreje a suší sa pri teplote najviac 30 °C a údi sa studeným dymom.
- (7) Do trvanlivého tepelne neopracovaného mäsového výrobku nemožno použiť vláknu, nemäsovú bielkovinu a mechanicky separované mäso.
- (8) Slová „trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok“ alebo „sušené mäso“ sa uvádzajú priamo na obale výrobku, a to v jeho názve alebo za ním.
- (9) Sušené mäso možno označovať ako sušenú šunku, ak sa mäsový výrobok vyrába z celého bravčového stehna s kosťou alebo bez kosti.
- (10) Názov trvanlivého tepelne neopracovaného mäsového výrobku uvedeného v prílohe č. 3 sa nepoužije pre výrobok, ktorý nespĺňa požiadavky uvedené v prílohe č. 3, a to v akejkoľvek odvodenej podobe vrátane zdobnenín a prívlastkov, ktoré by mohli uviesť spotrebiteľa do omylu.

§ 13

Požiadavky na solené mäso a ich označovanie

- (1) Pri výrobe šunky špeciál a šunky výberovej nemožno použiť vláknu a nemäsovú bielkovinu.
- (2) Solené mäso sa označuje ako
- a) surové solené mäso,
 - b) tepelne opracované solené mäso,
 - c) tepelne opracovaná slanina alebo
 - d) údená slanina.

(3) Namiesto označenia „mäso“ možno uvádzať aj označenie konkrétneho trhového druhu mäsa. Ak sa daný druh výrobku údi alebo dekoruje, uvedie sa v obchodnom názve aj táto technologická operácia. Ak obchodný názov nezahŕňa informáciu o tom, že výrobok nie je tepelne opracovaný, informácia o surovom stave výrobku sa uvedie v blízkosti jeho obchodného názvu a zároveň sa uvedie upozornenie na potrebu tepelného opracovania pred konzumáciou.

(4) V názve tepelne opracovanej šunky alebo v blízkosti jej názvu sa uvedie jej kvalitatívna trieda, a to „šunka špeciál“, „šunka výberová“ alebo „šunka štandard“. Podľa množstva obsahu čistých svalových bielkovín sa tepelne opracovaná šunka označí ako šunka

- a) špeciál, ktorá obsahuje najmenej 16 % hmot. čistých svalových bielkovín,
- b) výberová, ktorá obsahuje najmenej 13 % hmot. čistých svalových bielkovín,
- c) štandard, ktorá obsahuje najmenej 10 % hmot. čistých svalových bielkovín.

§ 14

Požiadavky na mäsovú polokonzervu a jej označovanie

(1) Mäsový výrobok použitý ako náplň mäsovej polokonzervy spĺňa požiadavky identické s individuálnymi požiadavkami pre každý druh mäsového výrobku.

(2) V názve mäsovej polokonzervy alebo v blízkosti jej názvu sa uvedie označenie slovom „polokonzerva“ alebo „pasterizované“.

(3) Ak je mäsová polokonzerva s nálevom alebo s iným tekutým alebo viskóznym prostredím, v obchodnom názve sa uvedie označenie tohto prostredia.

(4) V označení mäsovej polokonzervy s nálevom alebo s iným tekutým alebo viskóznym prostredím sa uvedie pevný podiel po odkvapkání nálevu alebo iného prostredia; ak je prostredie také viskózne, že samo neodkvapkáva, tento údaj sa uviesť nemusí.

(5) V označení mäsovej polokonzervy sa uvádzajú aj podmienky jej skladovania.

§ 15

Požiadavky na mäsovú konzervu a jej označovanie

(1) Zoznam vybraných mäsových konzerv s opisom ich zloženia a požiadaviek na ich výrobu je uvedený v prílohe č. 4.

(2) Suroviny sa naplnia do obalov, ktoré sa po uzatvorení sterilizujú a ochladia; výrobok možno skladovať pri teplote prostredia.

(3) Mäsová konzerva sa skladuje v čistom, suchom, vetranom sklade chránenom pred priamym slnečným žiarením a pred mrazom.

(4) Mäsová konzerva sa označuje podľa členenia uvedeného v § 3 ods. 14.

(5) V názve mäsovej konzervy alebo v blízkosti jej názvu sa uvedie označenie „konzerva“ alebo „sterilizované“.

(6) V označení mäsovej konzervy podľa § 3 ods. 14 písm. a) a b) sa uvedie aj hmotnosť pevného mäsového podielu pred sterilizáciou.

Záverečné ustanovenia

§ 16

Mäsový výrobok spĺňajúci požiadavky podľa predpisu účinného do 31. mája 2016, ktorý bol vyrobený a označený do 31. mája 2016, možno umiestňovať na trh do vyčerpania zásob.

§ 17

(1) Požiadavky ustanovené touto vyhláškou sa neuplatnia na výrobky, ktoré boli vyrobené alebo umiestnené na trh v niektorom členskom štáte Európskej únie alebo v Turecku, alebo boli vyrobené v súlade s právom niektorého zo štátov Európskeho združenia voľného obchodu, ktoré sú súčasne zmluvnou stranou dohody o Európskom hospodárskom priestore.

(2) Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.⁶⁾

§ 18

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 18. augusta 2005 č. 1895/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäsové výrobky (oznámenie č. 455/2005 Z. z.).

§ 19

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. júna 2016.

Lubomír Jahnátek v. r.

Príloha č. 1 k vyhláške č. 83/2016 Z. z.

Požiadavky na vybrané a určené mäkké mäsové výrobky

Tabuľka č. 1

Vybrané mäkké mäsové výrobky z bravčového mäsa a hovädzieho mäsa

Názov výrobku	Základná surovina	Organoleptické požiadavky	Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.]	Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.]
Špekáčky	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v prírodnom čreve oddeľovaný previazovaním; farba zlatohnedá s prípustným tmavším alebo svetlejším odtieňom bez zreteľných dymových škvŕn; prípustné zaschnuté kvapky šťavy, svetlejšie plochy v mieste dotyku; povrch hladký alebo mierne vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – na reze vychladený výrobok bledo až tmavoružovej farby, kúsky slaniny nepravidelne rozložené, drobné mäkké kolagénne častice, miestami vzduchové dutinky a mierne vytavený tuk prípustné, c) konzistencia – pevná, krehká, súdržná, d) vôňa – príjemná po čerstvej údenine, e) chuť – primerane slaná, po použití korení, po ohriatí výrobok šťavnatý.	40	45
Bratislavské párky	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – párky v celofánovom čreve, oddeľované pretáčaním, farba svetlohnedá, povrch hladký alebo mierne vrásčitý, nedeformovaný, b) vzhľad a farba nákroja – na reze výrobok homogénny, ružovočervenej farby, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný, c) konzistencia – pevná, súdržná, d) vôňa – po čerstvej údenine, e) chuť – primerane slaná, na skuse výrobok šťavnatý.	50	35
Jemné párky	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – povrch hladký, príp. mierne vrásčitý, ojedinelé vzduchové dutiny pod obalom prípustné, farba svetlozlatohnedá, bez výrazných dymových škvŕn, b) vzhľad a farba nákroja – na reze farba sivoružová, drobné zrnká kolagénnych častíc a jemná pórovitosť prípustné, c) konzistencia – pevná,	50	35

		pružná, po ohriatí krehká, d) vôňa – jemná po čerstvej údenine, e) chuť – primerane slaná, po ohriatí výrobok na skuse krehký a šťavnatý.		
Domácia klobása	bravčové mäso	a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v bravčovom čreve, zlatohnedej až tmavohnedej farby; povrch nerovný, pod obalom znateľné zmenie, b) vzhľad a farba ná kroja – na reze výrobok ružovočervenej farby po mäse a použitej paprike, nepravidelná mozaika chudých a tučných zrn do 10 mm, podiel chudých zrn asi 35 %, drobné vzduchové dutinky a kolagénne častice prípustné, c) konzistencia – súdržná, tuhšia, na dotyk povrch zrnitý, d) vôňa – po čerstvej údenine, e) chuť – výrazne korenená a mierne pálivá, po ohriatí výrobok na skuse šťavnatý.	60	40
Súľovská klobása	hovädzie mäso, bravčové mäso	a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v bravčovom čreve, povrch suchý, mierne vrásčitý, farba hnedočervená, b) vzhľad a farba ná kroj a – nepravidelná mozaika chudých a tučných zrn do 8 mm, jemne vypracovaná spojka ružovočervenej farby, drobné vzduchové dutinky a kolagénne častice prípustné, c) konzistencia – pevná, súdržná, d) vôňa – po údení, e) chuť – primerane slaná a korenená, výrobok na skuse vláčný.	55	40
Pohronská klobása	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v prírodnom čreve, tmavšej zlatohnedej farby, pod obalom znateľné zmenie, b) vzhľad a farba ná kroja – rovnomerne vypracovaná mozaika s rozdielnou veľkosťou vločky, farba mäsovoružová s rovnomerným rozložením tukových častíc, prípustné drobné vzduchové dutiny, c) konzistencia – pevná, pružná, súdržná, d) vôňa – po údení, e) chuť – primerane slaná, mierne po paprike, po ohriatí výrobok šťavnatý.	65	35
..				

Šunková saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov, b) vzhľad a farba nákroja – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky s veľkosťou nad 2 cm ² ; drobné vzduchové dutiny a drobné kolagénne častice v spojke prípustné, c) konzistencia – pevná, súdržná, d) vôňa – príjemná mäsová, e) chuť – primerane slaná a korenená.	55	20
Parížska saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov, b) vzhľad a farba nákroja – farba mäsovoružová, nerovnomerná mozaika tuku o veľkosti zŕn do 10 mm; drobná pórovitosť a ojedinelé drobné kolagénne častice prípustné, c) konzistencia – pružná, súdržná, d) vôňa – príjemná mäsová, e) chuť – primerane slaná a korenená, výrobok na skuse krehký.	50	40
Sliačska saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov, b) vzhľad a farba nákroja – farba ružovočervená, rez lesklý, štruktúra zrnitá do veľkosti zŕn 4 mm, mierny výskyt drobných vzduchových dutín a kolagénnych častíc prípustný, c) konzistencia – pevná, súdržná, d) vôňa – príjemná po údení, e) chuť – primerane slaná a korenená.	55	45

Tabuľka č. 2

Určené mäkké mäsové hydínové výrobky

Názov výrobku	Organoleptické požiadavky	Najmenšie množstvo hydínového mäsa vo výrobku [% hmot.]	Najväčšie množstvo mechanicky separovaného mäsa vo výrobku [% hmot.]	Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.]
Hydínová šunková saláma	a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov, b) vzhľad a farba nákroja – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky s veľkosťou nad 2 cm ² ; drobné vzduchové dutiny a drobné kolagénne častice v spojke prípustné, c) konzistencia – pevná,	30	12	20

	súdržná, d) vôňa – príjemná mäsová, e) chuť – primerane slaná a korenená.			
Hydinové párky výberové	a) povrchový vzhľad a farba – povrch hladký, ojedinelé vzduchové dutiny pod obalom prípustné, farba svetložltáhnedá, bez výrazných dymových škvŕn, b) vzhľad a farba nákroja – na reze farba svetloružová, drobné zrnká kolagénnych častíc a jemná pórovitosť prípustné, c) konzistencia – pevná, pružná, po ohriatí krehká, d) vôňa – jemná po čerstvej údenine, e) chuť – primerane slaná, po ohriatí výrobok na skuse krehký a šťavnatý.	20	45	30

Príloha č. 2 k vyhláske č. 83/2016 Z. z.

Požiadavky na vybrané trvanlivé tepelne opracované mäsové výrobky

Názov výrobku	Základná surovina	Organoleptické požiadavky
Čingovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba hnedočervená s presvitajúcim zrním, povrch vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, nepravidelná mozaika chudých a tučných častí zrnienia do 4 mm, farba na reze ružovočervená s tukovými zrnami bielej farby; na okraji prípustný tmavší odtieň, c) konzistencia – pevná, pružná, d) vôňa – po použitých koreninách, e) chuť – primerane slaná a korenená.
Strážovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená s presvitajúcim zrním, povrch vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, nepravidelná mozaika chudých a tučných častí zrnienia do 2,5 mm, farba na reze ružovočervená s tukovými zrnami bielej farby; na okraji prípustný tmavší odtieň, c) konzistencia – pevná, pružná, d) vôňa – po použitých koreninách, e) chuť – primerane slaná a korenená.
Inovecká saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená s presvitajúcim zrním, povrch vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, svetloružovočervenej farby, zrnienie do 4 mm, menšie vzduchové dutiny a mierny výskyt drobných kolagénnych častíc prípustný, na okraj i prípustný tmavší odtieň, c) konzistencia – pevná, pružná, d) vôňa – aromatická po údení, e) chuť – po koreninách, na skuse výrobok krehký.
Turistická saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba žltáhnedá, povrch mierne vrásčitý, prípustné miesta s kultúrnou plesňou, b) vzhľad a farba nákroja – mozaika svetlých zrn, tučných surovín a mäsovoružových zrn svaloviny a spojky. Zrno prevažne s veľkosťou do 6 mm.

		Mozaika bez zhlukov častíc, kolagénne častice zodpovedajú normovanej skladbe surovín, drobné vzduchové dutinky prípustné. Ojedinele vytavený tuk pod obalom, c) konzistencia – pevná, pružná, súdržná, d) vôňa – aromatická po údení, e) chuť – po koreninách, primerane slaná.
Prešovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená, povrch vrásčitý, suchý, prípadne s kultúrnou plesňou, ojedinelé vzduchové dutiny pod obalom prípustné, b) vzhľad a farba nákroja – rez hladký, lesklý, mäsovoružovej farby, mierne vzduchové dutinky s ojedinele vytaveným tukom, nepravidelná mozaika so zrnením do 6 mm, zaschnutý krúžok pod obalom do 3 mm, mierny výskyt drobných kolagénnych častíc prípustný, c) konzistencia – pružná až tuhá, pevná, d) vôňa – aromatická po údení, e) chuť – po koreninách, prípadne po kultúrnej plesni, primerane slaná, na skuse výrobok vláčný.
Vysočina saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v kolagénnom obale hnedočerenej farby, vrásčitý, suchý; pod povrchom sú zreteľne jemné zrná tučnej a chudej svaloviny, b) vzhľad a farba nákroja – veľmi jemná mozaika tmavoružovej farby, rez lesklý, smerom k okraju tmavší. Zrná surovín prevažne s veľkosťou 1 až 2 mm; ojedinele mäkké kolagénne častice a drobné vzduchové bublinky prípustné, c) konzistencia – pevná, pružná, d) vôňa – aromatická po údení, e) chuť – po koreninách, na skuse výrobok chutný, bez tuhých častí.
Obyčajná suchá saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená, povrch vrásčitý, suchý, prípustné miesta so suchou bielou plesňou, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý s mozaikou svetlých zrn tučných surovín a mäsovoružových zrn svaloviny a spojky s častými lesklými kolagénnymi zrnami, ojedinele vytavený tuk, zrno prevažne s veľkosťou do 6 mm, c) konzistencia – tuhá, pružná, d) vôňa – aromatická po údení, e) chuť – po koreninách, na skuse prípustné kolagénne častice.

Príloha č. 3 k vyhláske č. 83/2016 Z. z.

Požiadavky na vybrané trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky

Názov výrobku	Základná surovina	Organoleptické požiadavky	Množstvo mechanicky separovaného mäsa [% hmot.]
Hornád Nitran	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, jemné zrnenie do 2 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný, c) konzistencia – pružná až tuhá, d) vôňa – príjemná aromatická po koreninách a dyme, e) chuť – slanšia, výrazne korenená, na skuse výrobok vláčný až krehký.	0

Malokarpatská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, zrnenie do 3 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný, c) konzistencia – pružná až tuhá, d) vôňa – príjemná aromatická po koreninách a dyme, e) chuť – slanšia, na skuse výrobok vláčný až krehký.	0
Lovecká saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – výrobok plochého tvaru, farba tmavohnedá, obal mierne vrásčitý, pod obalom znateľné zrnenie, b) vzhľad a farba nákroja – mozaika zrn prevažne s veľkosťou do 5 mm, bez zhľuku tukových a chudých častí, prípustné drobné vzduchové dutinky. Farba chudých častí uprostred výrobku sýtejšie ružová, k okrajom tmavšia; tukové zrná svetlé, c) konzistencia – tuhšia, pružná, d) vôňa – výrazná po údení, e) chuť – ostrejšie korenená a slaná.	0
Bratislavská klobása	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba sýtohnedočervená s presvitajúcim zrnitím, povrch mierne vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, výrazná mozaika chudých a tučných častí prevažne do 3 mm, farba na reze ružovočervená s bielymi zrnami tučného mäsa, c) konzistencia – pružná, pevná až tuhá, d) vôňa – typická pre trvanlivý mäsový výrobok, e) chuť – slanšia, výrobok na skuse vláčný.	0
Gombasecká klobása	bravčové mäso,	a) povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý s presvitajúcimi tukovými zrnami; párované s dĺžkou kusa cca 20 cm až 25 cm, b) vzhľad a farba nákroja – farba výrobku červenohnedá po paprike s nepravidelnou mozaikou chudých a tučných zrn, rez lesklý a hladký, c) konzistencia – tuhá, súdržná, d) vôňa – typická pre trvanlivý mäsový výrobok, e) chuť – primerane slaná, výraznejšia po paprike, korenená, výrobok na skuse tuhší.	0
Tokajská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý s presvitajúcimi tukovými zrnami, b) vzhľad a farba nákroja – farba výrobku červenohnedá po paprike s nepravidelnou mozaikou chudých a tučných zrn, rez lesklý,	0

		c) konzistencia – pružná, súdržná, d) vôňa – typická pre trvanlivý mäsový výrobok, e) chuť – primerane slaná, výraznejšia po paprike, výrobok na skuse vláčný.	
Púchovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – výrobok plochého tvaru, farba tmavohnedá, povrch mierne vrásčitý, lesklý, pod obalom znateľné svetlejšie tukové zrnká a vzduchové dutinky, povrch bez plesne, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, náplň menej homogénna, malé ojedinelé vzduchové dutinky prípustné, v okrajovej časti tmavší farebný odtieň, c) konzistencia – pružná, mierne tuhšia, d) vôňa – výrazná po údení a paprike, e) chuť – primerane slaná a korenená.	0

Príloha č. 4 k vyhláske č. 83/2016 Z. z.

Požiadavky na vybrané mäsové konzervy

Názov výrobku	Základná surovina	Organoleptické požiadavky	Množstvo mechanicky separovaného mäsa [% hmot.]	Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.]	Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.]	Ďalšie požiadavky
Hovädzie mäso vo vlastnej šťave	hovädzie mäso	a) vzhľad – kompaktný celok, na povrchu vývar tuku farby bieložltej; kúsky hovädzieho mäsa spojené aspikom; farba mäsa hnedošedá, typická pre varené hovädzie mäso, aspik nahnedlej farby, b) konzistencia – mäso krehké, mierne vláknité, mäkké; aspik pri 15 °C primerane tuhý, c) vôňa a chuť – príjemná, po hovädzom dusenom mäse, mierne korenená a slaná; chuť aspiku mierne slaná, chuť tuku typická.	0	70	20	najvyšší podiel mäkkých šliach a koží 10 % hmot.
Bravčové mäso vo vlastnej šťave	bravčové mäso	a) vzhľad – kompaktný celok, na povrchu vývar tuku farby bielej až nažltlej; aspik číry, farby zlatožltej. Bravčové mäso v hrubších kúskoch farby svetlo hnedošedej, matné mäso svetlé, bez	0	70	30	najvyšší podiel mäkkých šliach a koží 10 % hmot.

		tvrdých koží, b) konzistencia – mäso krehké, mierne vláknité, mäkké; aspik pri 15 °C primerane tuhý, c) vôňa a chuť – príjemná po bravčovom dusenom mäse a rasci, lahodná, jemne korenená, primerane slaná.				
Luncheon meat	bravčové mäso hovädzie mäso	a) vzhľad – kompaktná hmota ružovej farby s výskytom chudého mäsa a kolagénnych častí; na reze mozaika vytvorená drobnými kúskami slaniny, b) konzistencia – mäso mäkké, kompaktné, c) vôňa a chuť – príjemná, jemne korenená, primerane slaná.	0	55	30	
Pečeňová paštéta	bravčové mäso bravčová pečeň hovädzia pečeň	a) vzhľad a farba – kompaktná mäsovošedá až svetlošedá hmota, prípadne s ložiskami aspiku a vytaveného tuku; jemne spracované kolagénne časti, drobné vzduchové dutinky a čiasťočky použitého korenia sa môžu vyskytovať, b) konzistencia – pri 15 °C pastovitá, súdržná, roztierateľná, c) vôňa a chuť – jemne korenená, výrazná po pečení, primerane slaná.	0	25	30	najmenšie množstvo pečene v mäsovom diele 15 % hmot.
Bôčiková nátierka	bravčové mäso údený bravčový bôčik	a) vzhľad a farba – kompaktná okrová alebo okrovohnedá hmota, b) konzistencia – pastovitá, roztierateľná, c) vôňa a chuť – po údenom mäse, príjemne korenená a slaná.	0	35	40	najmenšie množstvo bôčika v mäsovom diele 20 % hmot.

Poznámky pod čiarou

¹⁾ Príloha I bod 7.1. nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

- 2) Príloha I bod 1.14. nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. [853/2004](#) (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.
- 3) Čl. 2 bod 1. písm. j) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. [852/2004](#) z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Ú. v. ES L 139, 30. 4. 2004) v platnom znení.
- 4) Čl. 21 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. [1169/2011](#) z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. [1924/2006](#) a (ES) č. [1925/2006](#) a ktorým sa zrušuje smernica Komisie [87/250/EHS](#), smernica Rady [90/496/EHS](#), smernica Komisie [1999/10/ES](#), smernica Európskeho parlamentu a Rady [2000/13/ES](#), smernice Komisie [2002/67/ES](#) a [2008/5/ES](#) a nariadenie Komisie (ES) č. [608/2004](#) (Ú. v. EÚ L 304, 22. 11. 2011) v platnom znení.
- 5) Príloha III oddiel V kapitola III štvrtý bod nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. [853/2004](#) (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.
- 6) Smernica Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) [2015/1535](#) z 9. septembra 2015, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických predpisov a pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti (kodifikované znenie) (Ú. v. EÚ L 241, 17. 9. 2015).