

Vyhláška č. 69/2016 Sb.**Vyhláška o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich**

<https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2016-69>

Částka	26/2016
Platnost od	04.03.2016
Účinnost od	01.08.2016

Aktuální znění 01.08.2016

69

VYHLÁŠKA

ze dne 17. února 2016

o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 odst. 1 písm. a), b), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, zákona č. 119/2000 Sb., zákona č. 306/2000 Sb., zákona č. 146/2002 Sb., zákona č. 131/2003 Sb., zákona č. 274/2003 Sb., zákona č. 316/2004 Sb., zákona č. 120/2008 Sb. a zákona č. 139/2014 Sb., (dále jen „zákon“):

§ 1**Předmět úpravy**

Tato vyhláška upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropské unie¹⁾

- způsob označování potravin, v návaznosti na jejich členění podle druhu, skupiny nebo podskupiny, a složení potravin,
- druhy potravin s členěním na skupiny a podskupiny,
- pro jednotlivé druhy potravin požadavky na jakost, technologické požadavky, požadavky na jakost vztahující se k názvu a přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení,
- pro jednotlivé druhy potravin
 - teplotní režimy při uchovávání či zmrazování potravin,
 - způsoby uchovávání a manipulace s potravinami během jejich uvádění na trh,
 - zvláštní požadavky na přepravu,
 - minimální technologické požadavky.

ČÁST PRVNÍ**MASO****§ 2****Základní pojmy**

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- výsekovým masem rozbourané, výsekové části jatečně upravených těl zvířat, určené k uvádění na trh,
- kostmi kosti získané bouráním jatečně upravených těl,
- krví krev získaná při porážce jatečných zvířat technologickým postupem, který vylučuje kontaminaci takto získané krve, určené pro výrobu potravin,
- syrovým sádlem nebo syrovým lojem tuková tkáň určená pro lidskou spotřebu získaná z jatečně upravených těl zvířat nebo při bourání masa,
- zvěřinou maso volně žijící zvěře,
- masem z farmové zvěře maso z farmově chované zvěře,
- průměrným množstvím potravin hmotnost potravin bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 1 k této vyhlášce nebo přímo použitelného předpisu Evropské unie²⁾.

§ 3

Členění na druhy a skupiny

Členění na druhy a skupiny je u masa, s výjimkou nedělené drůbeže a děleného drůbežího masa, uvedeno v příloze č. 2 k této vyhlášce.

Označování

§ 4

Kromě údajů uvedených v přímo použitelných předpisech Evropské unie³⁾, v zákoně a vyhlášce o některých způsobech označování potravin se označí

- a) maso, s výjimkou neděleného jatečně upraveného těla drůbeže a děleného jatečně upraveného těla drůbeže, názvem skupiny podle přílohy č. 2 k této vyhlášce tabulky 1 a dále označením podle živočišného druhu zvířete nebo výrazem uvedeným v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulce 2 bez ohledu na pohlaví, maso ostatních zvířat názvem živočišného druhu,
- b) zvěřina a maso z farmové zvěře názvem příslušného živočišného druhu podle přílohy č. 2 k této vyhlášce tabulky 3, u dělené zvěřiny i částí jatečného těla; dále se uvede, zda se jedná o zvěřinu nebo maso z farmové zvěře,
- c) výsekové maso názvem technologického celku uvedeným v příloze č. 3 k této vyhlášce, ke kterému může být připojen upřesňující popis jeho úpravy; výsekové maso, které nelze označit názvem technologického celku, se označí jeho vžitým nebo popisným názvem.

§ 5

(1) Hovězí výsekové maso balené, zabalené i nebalené se při uvádění na trh kromě údajů uvedených v § 4 označí slovy „mladý býk“, „býk“, „volek“, „jalovice“ nebo „kráva“.

(2) Jako „mladý býk“ je možné označit pouze maso z nekastrovaných zvířat samčího pohlaví starších než 12 měsíců a do 24 měsíců včetně.

(3) Jako „býk“ je možné označit pouze maso z nekastrovaných zvířat samčího pohlaví ve věku od 24 měsíců.

(4) Jako „volek“ je možné označit pouze maso z kastrováných zvířat samčího pohlaví starších než 12 měsíců.

(5) Jako „jalovice“ je možné označit pouze maso z neotelených zvířat samičího pohlaví starších 12 měsíců.

(6) Jako „kráva“ je možné označit pouze maso ze zvířat samičího pohlaví starších 12 měsíců, která se již otelila.

§ 6

Požadavky na jakost

(1) U samic v laktaci musí být mléčné žlázy odstraněny, u prasnic včetně bradavek.

(2) Označení zdravotní nezávadnosti formou otisku razítka umístěné na povrch jatečně upraveného těla se u nebaleného výsekového masa odstraní bezprostředně před prodejem spotřebiteli.

(3) Nedělené jatečně upravené tělo králíka se uvádí na trh stažené a kuchaň.

(4) Výsekové maso balené, zabalené nebo nebalené musí být zbaveno krevních sraženin, krevních podlitin, krvavých částí v místě vykrvovacího vpichu, kostní tříště, chlupů, štětin, pokožky, přívěsků a třásní masa, chrupavčitých částí a měkkých či tvrdých šlach.

§ 7

Uvádění na trh

(1) Zmrazené výsekové maso a zmrazené droby se uvádí na trh pouze balené.

(2) Ustanovení odstavce 1 se nevztahuje na hovězí čtvrtě, vepřové předky, tele stažené vcelku bez hlavy, telecí půlky bez hlavy, stažené skopce a jehňata vcelku a bez hlavy.

(3) U nebaleného výsekového masa, které bylo zmrazeno a spotřebiteli je nabízeno v rozmrazeném stavu, se tam, kde je maso přímo nabízeno k prodeji spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu masa údaj „rozmrazeno“.

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

ČÁST DRUHÁ

MASNÉ VÝROBKY A MASNÉ POLOTOVARY

§ 8

Základní pojmy

Pro účely této vyhlášky se rozumí

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

b) tepelně neopracovaným masným výrobkem zpracovaný masný výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož ve všech částech neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku odpovídající působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut,

- c) tepelně neopracovaným masným výrobkem pro tepelnou úpravu zpracovaný masný výrobek⁴⁾ určený k tepelné kuchyňské úpravě, u něhož ve všech částech neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku odpovídající působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut,
- d) trvanlivým tepelně opracovaným masným výrobkem zpracovaný masný 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 na hodnotu $aw(max.) = 0,93$ a k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě skladování plus 20 °C a za případně dalších skladovacích podmínek,
- e) fermentovaným trvanlivým masným výrobkem zpracovaný masný výrobek tepelně neopracovaný určený k přímé spotřebě, u kterého v průběhu fermentace, zrání, sušení, popřípadě uzení za definovaných podmínek došlo ke snížení aktivity vody na hodnotu $aw(max.) = 0,93$, s minimální dobou trvanlivosti 21 dní při teplotě plus 20 °C a za případně dalších skladovacích podmínek,
- f) technologickým obalem obal, ve kterém probíhá technologické opracování výrobku a který obvykle zůstává jeho součástí,
- g) vložkou krájená nebo zrněná část díla,
- h) technologickým opracováním jakákoliv úprava masa mimo použití chladu,
- i) konzervou výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, sterilovaný,
- j) polokonzervou výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, pasterovaný,
- k) čistou svalovou bílkovinou bílkovina pocházející ze svalové tkáně zvířat bez bílkoviny pojivové tkáně a bílkovin rostlinného původu,
- l) obsahem tuku celkový obsah tuku stanovený metodami založenými na principu hydrolyzy,
- m) průměrným množstvím potraviny hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle příloh č. 4 a 5 k této vyhlášce,
- n) paštikou tepelně opracovaný masný výrobek z mělněného masa, převážně roztíratelný, který nemusí být naražený v technologickém obalu,
- o) terinou tepelně opracovaný masný výrobek z mělněného masa, převážně hrubozrný, který nemusí být naražený v technologickém obalu,
- p) masným polotovarem v technologickém obalu masný polotovar⁵⁾ z homogenizovaného masa, který je uváděn na trh v technologickém obalu.

§ 9

Členění na druhy a skupiny

Členění masných výrobků a masných polotovarů na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 6 k této vyhlášce.

Označování

§ 10

- (1) Na masné výrobky a masné polotovary v technologických obalech se pohlíží jako na potraviny nebalené.
- (2) Označení masa podle živočišného druhu zvířat nebo podle výrazů uvedených v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulkách 2 a 3 lze v názvu masného výrobku nebo masného polotovaru použít, obsahuje-li masný výrobek nebo masný polotovar nejméně 50 % hmotnostních uvedeného masa z celkového obsahu masa použitého při jeho výrobě. Tento požadavek se nevztahuje na výrobky uvedené v příloze č. 7 k této vyhlášce tabulkách 1 až 12. Obsahuje-li masný výrobek méně než 50 % hmotnostních uvedeného masa z celkového obsahu masa, může být tato skutečnost vyjádřena v názvu masného výrobku pouze slovy „s (název živočišného druhu nebo výraz uvedený v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulkách 2 a 3) masem“.
- (3) Masné výrobky se označí názvem druhu a skupiny podle přílohy č. 6 k této vyhlášce. Názvy masných výrobků, u kterých jsou v příloze č. 7 k této vyhlášce tabulkách 1 až 12 specifikovány požadavky na složení, smyslové požadavky a chemické a fyzikální znaky, nelze používat pro jiné masné výrobky, které těmto požadavkům neodpovídají.

§ 11

- (1) Šunky vyrobené z jiného než vepřového masa musí být v názvu označeny živočišným druhem nebo výrazem uvedeným v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulkách 2 a 3 nebo nařízením o společné organizaci trhu⁶⁾ a částí jatečného těla, ze kterého pochází.
- (2) V případě, že je tepelně opracovaný masný výrobek označen názvem „šunka“, musí splňovat požadavky uvedené v příloze č. 8 k této vyhlášce a musí být rovněž označen třídou jakosti.

§ 12

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, tuhé kůže a kolagenní části, shluky koření nebo jiných složek, pokud

nejsou charakteristickým znakem výrobku.

(2) Povrch masných výrobků nesmí být oslzlý, lepkavý, netypicky svařštělý nebo porostlý plísní, pokud se nejedná o ušlechtilé druhy plísní charakteristické pro daný výrobek, ani jinak narušený. Chuť masného výrobku musí být typická pro daný výrobek, nesmí vykazovat cizí příchutě nebo příchut' po narušené surovině.

(3) Požadavky na jakost a složení vybraných masných výrobků jsou uvedeny v příloze č. 7 k této vyhlášce tabulkách 1 až 12 a v příloze č. 8 k této vyhlášce.

Technologické požadavky

§ 13

(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 chráněny jednotlivě nebo společně obalem, který není určený pro spotřebitele.

(3) Pro výrobu masných výrobků uvedených v příloze č. 7 k této vyhlášce tabulkách 1 až 7 se použije jedna ze základních surovin nebo libovolná kombinace základních surovin uvedených v příloze č. 7 k této vyhlášce tabulkách 1 až 7.

(4) Šunka z vepřového masa je vyrobena jen z vepřové kýty či z masa vepřové kýty.

(5) Šunky třídy nejvyšší jakosti a třídy výběrové jsou celosvalové, u šunek třídy standardní lze při výrobě použít změnou surovinu.

(6) Masný výrobek dodaný do maloobchodu, včetně provozu společného stravování, a určený k prodeji v chlazeném stavu je zakázáno zmrazit a opakovaně tepelně opracovávat, pokud není dále zpracován jako surovina pro výrobu jiného typu výrobku nebo pokud není zmrazení a tepelné opracování součástí výrobního postupu.

§ 14

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

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

§ 15

Uvádění na trh

(1) Nebalené nakrájené masné výrobky musí být prodány nejpozději v den následující po dni jejich nakrájení v místě prodeje. Masné výrobky, které byly nakrájeny a baleny před dodáním do místa prodeje za účelem jejich prodeje jako nebalené potraviny, musí být prodány nejpozději v den následující po dni jejich rozbalení v místě prodeje.

(2) Zabalené nakrájené masné výrobky musí být zabaleny bez zbytečného prodlení po nakrájení v místě prodeje.

(3) Masné výrobky, které byly nakrájeny a baleny před dodáním do místa prodeje za účelem prodeje jako zabalené potraviny, musí být v místě prodeje zabaleny bez zbytečného prodlení po rozbalení.

(4) Zabalené nakrájené masné výrobky musí být bezprostředně po zabalení označeny datem zabalení a datem použitelnosti.

(5) U masných výrobků podle odstavců 1 až 3 provozovatel potravinářského podniku zaznamená a eviduje datum jejich nakrájení v místě prodeje nebo datum rozbalení, pokud byly nakrájeny před dodáním do místa prodeje.

(6) Masné výrobky s povrchem koření nebo s jinou nestabilní povrchovou úpravou se uvádějí na trh balené nebo zabalené s výjimkou prodeje a nabízení k prodeji spotřebiteli.

ČÁST TŘETÍ

PRODUKTY RYBOLOVU A AKVAKULTURY

§ 16

Základní pojmy

Pro účely této vyhlášky se rozumí

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

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

c) průměrným množstvím potraviny hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 9 k této vyhlášce.

§ 17

Označování

Obchodní označení a vědecké názvy se uvádějí podle přímo použitelných předpisů Evropské unie upravujících produkty

rybolovu a akvakultury⁷⁾ názvy stanovenými v seznamu obchodních označení a vědeckých názvů, který je uveden v příloze č. 10 k této vyhlášce.

§ 18

Požadavky na jakost

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

(2) Čerstvé produkty rybolovu a akvakultury a ostatní vodní živočichové musí vykazovat konzistenci s vlastnostmi charakteristickými pro strukturu svaloviny.

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

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

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

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

§ 19

Uvádění na trh

(1) Nebalené produkty rybolovu a akvakultury, ostatní vodní živočichové a výrobky z nich se nesmí uvádět na trh společně s ostatními potravinami způsobem, kterým by mohlo dojít k vzájemnému nepříznivému ovlivnění pachy.

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

ČÁST ČTVRTÁ

VEJCE A MAJONÉZY

§ 20

Vejsce

(1) Kód určující rozlišovací číslo producenta, které se uvádí na vejcích podle přímo použitelného předpisu Evropské unie⁸⁾, se skládá z

a) metody chovu, která se uvede příslušným kódem

1. „1“ pro vejce nosnic ve volném výběhu,

2. „2“ pro vejce nosnic v halách,

3. „3“ pro vejce nosnic v klecích, nebo

4. „0“ pro vejce nosnic chovaných v souladu s požadavky ekologického zemědělství⁹⁾,

b) registračního kódu státu,

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

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

(3) Vejce ve skořápce jiných druhů než *Gallus gallus* vhodná k lidské spotřebě nebo ke zpracování se uchovávají, skladují a přepravují v suchu, mimo přímý dosah slunce, při nekolísavé teplotě v rozmezí od plus 5 °C do plus 18 °C.

§ 21

Majonézy

(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) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost majonézy jsou uvedeny v příloze č. 11 k této vyhlášce.

(3) Údaj o čistém množství se u polotuhých nebo polotekutých studených ochucených omáček uvádí v jednotkách hmotnostních nebo objemových.

(4) Průměrným množstvím potraviny se rozumí hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní nebo objemové odchylky podle přílohy č. 12 k této vyhlášce.

(5) Majonéza se smí uvádět na trh pouze uzavřená v neprodyšných obalech a uchovává se při nekolísavé teplotě prostředí od 0 °C do 15 °C.

§ 22

Přechodná ustanovení

(1) Potraviny vyrobené a uvedené na trh přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky se posuzují podle vyhlášky č. 326/2001 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky.

(2) Potraviny uvedené na trh nebo označené v souladu s vyhláškou č. 326/2001 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, mohou být prodávány do vyprodání zásob.

Závěrečná ustanovení

§ 23

Tato vyhláška byla oznámena v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady 98/34/ES ze dne 22. června 1998 o postupu poskytování informací v oblasti technických norem a předpisů a pravidel pro služby informační společnosti, v platném znění.

§ 24

Zrušuje se:

1. Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.

2. Vyhláška č. 264/2003 Sb., 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.

3. Vyhláška č. 169/2009 Sb., kterou se mění vyhláška č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, ve znění vyhlášky č. 264/2003 Sb.

4. Vyhláška č. 159/2014 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, ve znění pozdějších předpisů.

§ 25

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. srpna 2016.

Ministr:

Ing. Jurečka v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 69/2016 Sb.

Přípustná záporná hmotnostní odchylka pro balené čerstvé maso a balené čerstvé drůbeží maso

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
Balené čerstvé maso,	do 300 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
Balené čerstvé drůbeží maso	do 1000 g	- 6,0 % u jednotlivého balení - 1,0% u 20 ks balení
	do 2000 g	- 4,0 % u jednotlivého balení - 1,0% u 20 ks balení
	nad 2000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 69/2016 Sb.

Členění masa na druhy a skupiny

Tabulka 1

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

Druh	Skupina
maso	výsekové maso
	kosti

	krev
	droby
	syrové sádlo, syrový lůj
	mleté maso
	maso zvěře ve farmovém chovu
	zvěřina

Tabulka 2

Označení masa živočišným druhem nebo podle živočišného druhu, ze kterého pochází

Označení masa podle živočišného druhu, ze kterého pochází	Kategorie zvířat, ze které maso musí pocházet
hovězí maso	maso mladého býka, býka, volka, jalovice, krávy
telecí maso	maso kategorie V podle přílohy VII části 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013
hovězí maso z mladého skotu	maso kategorie Z podle přílohy VII části 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013
vepřové maso	maso zahrnující maso prasat určených k výkrmu, maso prasníc a maso selat
skopové maso	maso ovcí
jehněčí maso	maso jehňat ve věku nejvýše 12 měsíců
kozí maso	maso koz
kůzlečí maso	maso kůzlat ve stáří nejvýše 12 měsíců
koňské maso	maso koní
hříběcí maso	maso hříbat ve stáří nejvýše 18 měsíců
králíčí maso	maso králíků
krokodýlí maso	maso krokodýlů, které bylo získáno a o jehož zdravotní nezávadnosti bylo rozhodnuto podle vyhlášky č. 34/2013 Sb., o veterinárních požadavcích na porážení krokodýlů a další zpracování masa a živočišných produktů pocházejících z krokodýlů

Tabulka 3

Označení živočišného druhu u zvěřiny a zvěře z farmového chovu

Živočišný druh	jelen
	daněk
	srnec
	muflon
	bizon
	zubr
	prase divoké
	zajíc
	bažant
	koroptev
	kachna divoká
	husa divoká
	orebice
	křepelka

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 69/2016 Sb.

Základní dělení hovězího, telecího a vepřového masa na technologické celky

Tabulka 1

Základní technologické celky hovězího masa

Základní dělení	Technologický celek
Hovězí čtvrtě	přední čtvrt'
	zadní čtvrt'
Hovězí maso přední (s kostí / bez kosti)	špička krku*)
	krk*)
	podplečí*)

	vysoký roštěnec *)
	hrudí
	žebro
	bok, nízké žebro, pupek
	kliška
	koleno
	oháňka
Hovězí maso zadní (s kostí / bez kosti)	kýta
	plec
	svíčková
	nízký roštěnec, roštěná

*) Název technologického celku v označení výsekového masa lze nahradit souhrnným označením - hovězí maso přední (s kostí / bez kosti).

Tabulka 2

Základní technologické celky telecího masa

Základní dělení	Technologický celek
Telecí půlka	půlka
Telecí maso (s kostí / bez kosti)	kýta
	plec
	koleno
	pečené, ledvina
	svíčková
	krk, karbanátek
	hrudí
	bok, pupek
	kliška

Tabulka 3

Základní technologické celky vepřového masa

Základní dělení	Technologický celek
Vepřová půlka	půlka
	předek
Vepřové maso (s kostí / bez kosti)	kýta
	plec
	pečeně, kotleta
	panenská svíčková, panenka
	krkovice
	bok
	lalok
	paždík
	hlava
	koleno přední
	koleno zadní
	nožička
	žebírko

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 69/2016 Sb.

Záporné hmotnostní odchylky pro masné výrobky a masné polotovary

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
Masný výrobek, masný polotovar	do 300 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 1000 g	- 6,0 % u jednotlivého balení - 1,0% u 20 ks balení
	do 2000 g	- 4,0 % u jednotlivého balení - 1,0% u 20 ks balení

	nad 2000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení
--	------------	---

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 69/2016 Sb.

Záporné hmotnostní odchylky pro konzervy

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
Konzerva	do 350 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	nad 350 g	- 5,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 69/2016 Sb.

Členění masných výrobků a masných polotovarů na druhy a skupiny

Druh	Skupina
masný výrobek	tepelně opracovaný
	tepelně neopracovaný
	tepelně neopracovaný pro tepelnou úpravu
	trvanlivý tepelně opracovaný
	trvanlivý fermentovaný
	konzerva
	polokonzerva
masný polotovar	

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 69/2016 Sb.

Požadavky na jakost a složení vybraných masných výrobků

Tabulka 1

Požadavky na vybrané tepelně opracované masné výrobky

Výrobek	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
špekáček	hovězí maso vepřové maso telecí maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežního strojně odděleného masa	a) konzistence - pružná, křehká, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování - na řezu vychlazeného výrobku barva světle až tmavě růžová, špekové kostky nepravidelně rozložené, připouští se drobná měkká zrna kolagenních částic, vzduchové dutinky v menším rozsahu a mírně vytavený tuk c) chuť a vůně - příjemná po čerstvé uzenině a koření, přiměřeně slaná a kořeněná, po ohřátí na skusu výrobek šťavnatý
kabanos	hovězí maso vepřové maso telecí maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežního strojně odděleného masa	a) konzistence - pružná, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování - na řezu je výrobek masově růžový, nepravidelně rozptýlená zrna suroviny převážně o velikosti 6 až 10 mm, připouští se drobné dutinky a ojedinělá drobná kolagenní zrna, c) vůně a chuť - po čerstvé uzenině, přiměřeně slaná a kořeněná; na skusu vychladlý výrobek křehký, po ohřátí šťavnatý
vídeňský párek	hovězí maso vepřové maso telecí maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežního strojně odděleného masa	a) konzistence - pružná, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování - výrobek na řezu masově růžový, obsah jemně vypracován, připouští se drobná pórovitost a drobná zrna kolagenních částic, c) vůně a chuť - čerstvé uzeniny, přiměřeně slaná a kořeněná; po ohřátí výrobek na skusu křehký, šťavnatý

debrecínský párek	<p>hovězí maso vepřové maso telecí maso</p> <p>nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa</p>	<p>a) konzistence - pevná, pružná b) vzhled v nákreji a vypracování - na řezu je vychlazený výrobek tmavěji růžové barvy po mase a použité paprice; drobné vzduchové dutinky a ojedinělé měkké kolagenní částice ve spojce přípustné; částice použitého koření patrný; nepravidelná mozaika tučných zrn převážně o velikosti do 6 mm c) vůně a chuť - přiměřeně slaná výraznější po použité paprice; po ohřátí na skusuje výrobek šťavnatý, křehký</p>
jemný párek	<p>hovězí maso vepřové maso</p> <p>nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa</p>	<p>a) konzistence - pevná, pružná po ohřátí křehká b) vzhled v nákreji a vypracování - na řezu šedorůžová, nákrej hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná c) vůně a chuť -jemná, po čerstvé uzenině, přiměřeně slaná, po ohřátí výrobek na skusu křehký, šťavnatý</p>
lahůdkový párek	<p>hovězí maso vepřové maso</p> <p>nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa</p>	<p>a) konzistence - pevná, pružná, po ohřátí křehká b) vzhled v nákreji a vypracování - barva na řezu růžová, nákrej hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná c) vůně a chuť - po čerstvé uzenině a paprice, přiměřeně slaná, po ohřátí výrobek na skusu křehký, šťavnatý</p>
ostravská klobása	<p>vepřové maso</p> <p>nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa</p>	<p>a) konzistence - tuhá, pevná, soudržná, na omak zrnitá, nesmí být nesoudržná nebo netypická měkká, b) vzhled v nákreji - na řezu barva světle růžových kostek libové suroviny s podílem asi 60%, převážně o velikosti asi 2 cm, s výrazně bílými kostkami tučné suroviny, stejnoměrně rozmístěné ve výrobku, bez vzduchových dutin a kolagenních částí; výrobek nesmí vykazovat vytavený tuk, výskyt nezpracovatelných částí, nedodržení podílu libové kostky, změny barvy, neodpovídající typu výrobku, c) vůně a chuť - příjemná, po čerstvé uzenině, jemně kořeněná, výrazněji po uzení, lahodná</p>
šunkový salám	<p>hovězí maso vepřové maso</p> <p>nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa</p>	<p>a) konzistence - pružná, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování - řez lesklý, hladký, mozaika růžové barvy libových kostek; drobné vzduchové dutinky a ojedinělé měkké, drobné kolagenní částice ve spojce přípustné, c) vůně a chuť - po čerstvé uzenině, chuť přiměřeně slaná a kořeněná, výrobek na skusu šťavnatý</p>
gothajský salám	<p>hovězí maso vepřové maso</p> <p>nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího odděleného masa</p>	<p>a) konzistence - pružná, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování - na řezu je vychlazený výrobek tmavěji masově růžové barvy, spojka jemně vypracovaná, špeková mozaika nepravidelně rozdělena; ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky přípustné; velikost jednotlivých zrn špeku převážně o průměru do 8 mm, smí být patrný částice použitého koření c) vůně a chuť - po čerstvé uzenině, jemně kořeněná, přiměřeně slaná;</p>

		výrobek na skusu křehký
junior salám	hovězí maso vepřové maso telecí maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence - pružná, soudržná b) vzhled v nákreji - na řezu je vychlazený výrobek masově růžové barvy, jemně vypracovaný; ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky jsou přípustné; patrný částice použitého koření c) vůně a chuť - po čerstvé uzenině, jemně kořeněná, přiměřeně slaná; výrobek na skusu křehký
český salám	hovězí maso vepřové maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence - pružná, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování - na řezu je vychlazený výrobek masově růžové barvy; drobné vzduchové dutinky a drobné měkké kolagenní části ve spojce patrné; vložka tukových zrn převážně o velikosti do 8 mm nepravidelně rozložená, c) vůně a chuť - jemná vůně po koření a uzení, přiměřeně slaná a kořeněná; výrobek na skusu křehký

Tabulka 2

Požadavky na některé trvanlivé tepelně opracované masné výrobky

Výrobek	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
vysočina	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence - tužší, soudržná, b) vzhled na řezu a vypracování - velmi jemná mozaika, tmavěji růžové barvy, řez lesklý, směrem k okraji tmavší; zrna surovin převážně o velikosti do 2 mm; připouští se ojedinělé drobné, měkké kolagenní částice a drobné dutinky, c) vůně a chuť - aromatická po uzení, přiměřeně slaná a kořeněná chuť; výrobek na skusu hutný, bez patrných tuhých částí
selský salám	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence - tužší, soudržná, b) vzhled na řezu a vypracování - na řezu nepravidelná mozaika libovolných a tučných zrn, ojediněle vytavený tuk v okolí tučných zrn; drobné vzduchové dutinky a drobné měkké kolagenní části jsou přípustné; zrna surovin převážně o velikosti do 3 mm, zaschlý kroužek pod obalem do 3 mm c) vůně a chuť - specifická pro trvanlivý výrobek, přiměřená po koření a uzení; výrobek na skusu vláčný
turistický salám	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence - pevná, pružná až tuhá b) vzhled na řezu a vypracování - řez lesklý, hladký, směrem k okraji tmavší; mozaika masově růžová; zrna surovin převážně o velikosti do 6 mm, ojedinělé výkyvy ve velikosti zrn v mozaice nejsou na závadu; drobné, měkké a kolagenní částice, vzduchové dutinky a vytavený tuk nejsou na závadu c) vůně a chuť - aromatická až intenzivní po uzení; chuť přiměřeně slaná a kořeněná, na skusu výrobek hutný, bez patrných tuhých částí

Tabulka 3

Požadavky na vybrané trvanlivé fermentované masné výrobky

Výrobek	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
---------	------------------------------	--------------------

poličan	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence - pružná až tuhá b) vzhled v nákreji a vypracování - řez lesklý, hladký, barva řezu růžově-červená, jemné zrnění, zrna převážně o velikosti do 3 mm, připouští se ojedinělý výskyt malých vzduchových dutinek c) vůně a chuť - příjemná aromatická po použitých surovinách, přísadách a kouři; mírně slaná, výrazněji kořeněná; na skusu výrobek vláčný, až křehký; příjemně nakyslá chuť
herkules	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence - pružná až tuhá b) vzhled v nákreji a vypracování - řez lesklý, hladký, barva řezu růžově-červená, jemné zrnění, zrna převážně o velikosti do 3 mm, připouští se ojedinělý výskyt malých vzduchových dutinek c) vůně a chuť - příjemná aromatická po použitých surovinách, přísadách a kouři; průměrně až výrazně slaná, výrazněji kořeněná; na skusu výrobek vláčný až křehký; příjemně nakyslá chuť
dunajská klobása	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence - tužší, soudržná, b) vzhled na nákreji - barva růžově-červená, zrna převážně o velikosti do 6 mm, bez kroužku pod obalem, c) vůně a chuť - příjemná, aromatická, výrazně kořeněná po paprice, průměrně až výrazně slaná, na skusu křehká a vláčná
lovecký salám	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence - tužší, pružná, b) vzhled v nákreji a vypracování - mozaika zrn převážně o velikosti do 5 mm, bez shluku tukových a libových částic, přípustné drobné vzduchové dutinky; barva libových zrn uprostřed výrobku sytější růžová, k okrajům tmavší; tuková zrna světlá, c) vůně a chuť - příjemná, výrazná po uzení, typická pro tento výrobek, ostřeji kořeněná a slaná; příjemně nakyslá chuť
paprikáš	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence - tuhá, pevná, b) zrna surovin jsou převážně o velikosti do 5 mm, mozaika bez shluku tukových nebo libových částic, připouští se drobné vzduchové dutinky; barva libových zrn na řezu výrobku je sytější růžová až červená po použité paprice a k okrajům výrobku může být tmavší, tuková zrna světlá, c) vůně a chuť - příjemná, aromatická, výrazně kořeněná, průměrně až výrazně slaná, na skusu křehká a vláčná, výrazná po paprice; příjemně nakyslá chuť

Tabulka 4

Požadavky na vybrané drůbeží tepelně opracované výrobky

Výrobek	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
drůbeží špekáček	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso, syrové vepřové sádlo připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) povrchový vzhled - výrobek v přírodním střevě b) konzistence - pružná, křehká, soudržná c) vzhled v nákreji a vypracování - na řezu vychlazeného výrobku barva světle až tmavě růžová, špekové kostky nepravidelně rozložené, přípustná

		drobná měkká zrna kolagenních částic, vzduchové dutinky v menším rozsahu a mírně vytavený tuk d) chuť a vůně - příjemná po čerstvé uzenině a koření, přiměřeně slaná a kořeněná, po ohřátí na skusu výrobek šťavnatý
drůbeží debrecínský párek	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso, vepřové maso, syrové vepřové sádlo připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence - pevná, pružná b) vzhled v nákreji a vypracování - na řezu je vychlazený výrobek tmavě růžové barvy po mase a použité paprice; drobné vzduchové dutinky a ojedinělé měkké kolagenní částice ve spojce, nepravidelná mozaika tučných zrn a masa převážně o velikosti do 6 mm c) vůně a chuť - přiměřeně slaná, výraznější po použité paprice; po ohřátí na skusuje výrobek šťavnatý, křehký
drůbeží párek vídeňský	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso, připouští se použití vepřového masa a syrového vepřového sádla, vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence - pevná, pružná, b) vzhled v nákreji a vypracování - na řezu šedorůžová, nákrej hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná, c) vůně a chuť - přiměřeně slaná, po ohřátí na skusuje výrobek šťavnatý, křehký
drůbeží párek jemný	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence - pevná, pružná, b) vzhled na nákreji - jemně vypracovaný, barva růžová až růžově šedá, dovolují se drobné vzduchové dutinky, c) vůně a chuť - příjemná, po čerstvé uzenině a po drůbežím mase, přiměřeně slaná a kořeněná
drůbeží*) šunkový salám	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence - pevná, soudržná, b) vzhled na nákreji - nepravidelná mozaika světlého, případně i tmavšího masa, zrnění 10 až 50 mm ve spojce růžové až růžově-červené barvy; ojedinělé drobné měkké kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky, případně vyplněné aspikem nebo tukem se připouští, c) vůně a chuť - příjemná po drůbežím mase, přiměřeně slaná, maso na skusu křehké, mírně šťavnaté
drůbeží gothajský salám	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso, syrové vepřové maso připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence - pevná, soudržná, b) vzhled na nákreji - na řezu je vychlazený výrobek tmavší masové růžové barvy spojka jemně vypracovaná, špeková mozaika nepravidelně rozdělena, ojedinělé jemné zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky přípustné, velikost jednotlivých zrn špeku průměru převážně do 8 mm, smí být patrný částice použitého koření, c) vůně a chuť - jemná, typická pro čerstvou uzeninu; lahodná, jemně kořeněná a slaná
drůbeží salám junior	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso připouští se použití vepřového masa a syrového vepřového sádla, vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence - pružná, soudržná, b) vzhled na nákreji - jemně vypracovaný, barva růžová až růžově šedá, dovolují se drobné vzduchové dutinky, c) vůně a chuť - jemná, typická pro čerstvou uzeninu; lahodná, jemně kořeněná a slaná, typická pro drůbeží maso; salám na skusu křehký

*) Uvede se druh drůbeže podle použitého drůbežního masa.

Tabulka 5

Požadavky na složení a smyslové požadavky na vybrané masné konzervy

Výrobek	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
Hovězí maso ve vlastní šťávě	hovězí maso	a) vzhled - kompaktní celek, z jedné strany krytý běložlutým tukem; kusy zrněného hovězího masa spojeny aspikem; barva masa hnědošedá, typická pro vařené hovězí maso, aspik barvy nahnědlé, b) konzistence - maso křehké, měkké, mírně vláknité, aspik při 15 °C přiměřeně tuhý, c) vůně a chuť - příjemná, po dušeném hovězím mase, mírně kořeněná a slaná; chuť aspiku mírně slaná, chuť tuku typická
Vepřové maso ve vlastní šťávě	vepřové maso	a) vzhled - kompaktní celek, na povrchu vývar tuku barvy bílé až nažloutlé; aspik čirý, barvy zlatožluté; vepřové maso v hrubších kouscích barvy světle hnědošedé, tučné světlé, bez tvrdých částí, b) konzistence - maso křehké, měkké, mírně vláknité, aspik při 15 °C přiměřeně tuhý c) vůně a chuť - příjemná po dušeném vepřovém mase, lahodná, jemně kořeněná, přiměřeně slaná; chuť aspiku přiměřeně slaná
Luncheon meat	vepřové maso, hovězí maso	a) vzhled - výrobek ve vychlazeném stavu barvy světlé nebo tmavě růžové, mozaika nepravidelná se zrny vepřového libového a tučného masa velikosti do 10 mm; drobné póry, dutinky a měkké kolagenní části v malém množství se přípouští b) konzistence - kompaktní, plátky o tloušťce 1 cm při nařezání soudržné c) vůně a chuť - příjemná, přiměřeně slaná a kořeněná, na skusu výrobek křehký

Tabulka 6

Požadavky na složení a smyslové požadavky na vybrané tepelně opracované masné výrobky - paštiky

Výrobek	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
Játrová paštika	vepřové maso	a) vzhled a barva - kompaktní šedá až růžovošedá hmota, případně s ložisky aspiku a vytaveného tuku; jemně zpracované kolagenní částice, drobné vzduchové dutinky a částice použité koření patrný, b) konzistence - soudržná, roztíratelná, při 15 °C pastovitá, c) vůně a chuť - po vepřových játrech, přiměřeně slaná, jemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí
Játrový sýr	vepřové maso	a) vzhled a barva - kompaktní šedá až růžovošedá hmota, případně s ložisky aspiku a vytaveného tuku; jemně zpracované kolagenní částice, drobné vzduchové dutinky a částice použité koření patrný, v nákreji pravidelného lichoběžníkovitého tvaru b) konzistence - soudržná, roztíratelná, při 15 °C pastovitá, c) vůně a chuť - po vepřových játrech,

		přiměřeně slaná, jemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí
Pasta z uzeného masa	vepřové maso uzené	a) vzhled a barva - oranžová až oranžovošedá kompaktní hmota, b) konzistence - roztíratelná, na řezu mírně drsná, c) chuť a vůně - po uzeném mase, přiměřeně slaná, příjemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí
Bůčková pomazánka	vepřové maso, uzený vepřový bůček	a) vzhled a barva - kompaktní, okrová nebo okrově hnědá hmota, b) konzistence - tužší kašovitá, na řezu mírně drsná, roztíratelná, c) chuť a vůně - po uzeném bůčku, přiměřeně slaná, příjemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí

Tabulka 7

Požadavky na složení a smyslové požadavky na vybrané masné konzervy - hotová jídla

Výrobek	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
Lečo s klobásou	masný výrobek tepelně opracovaný	a) vzhled a barva - masný výrobek (klobása) v hnedočervené směsi zeleniny, znatelné řezy zeleninové papriky a cibule, ojedinělý výskyt semen z paprik se přípouští, omáčka červenohnědé barvy b) konzistence - klobása měkká, mírné popraskání se přípouští, zeleninová směs poloměkká až měkká, omáčka mírně zahuštěná c) vůně a chuť - po použitém masném výrobku, paprice a rajčatech mírně slaná, příjemně kořeněná, sladkokyselá, mírná pálivost v důsledku použité papriky se přípouští, bez cizích pachů a příchutí
Hovězí na divoko	hovězí maso	a) vzhled a barva - maso nařezané na plátky, dobře očištěné, povrchově odblanené, zbavené části loje v hnědé omáčce b) konzistence - maso měkké, omáčka mírně zahuštěná c) vůně a chuť - po pečeném hovězím mase a použité zelenině, mírně slaná, příjemně kořeněná
Maďarský guláš	hovězí maso, vepřové maso	a) vzhled - nepravidelné kousky masa o velikosti asi 15 až 30 mm a řezy červené a zelené zeleninové papriky v červenohnědé až hnědé omáčce b) konzistence - maso měkké, omáčka mírně zahuštěná c) vůně a chuť - po použitých surovinách, typická pro guláš, příjemně slaná a kořeněná, mírně pálivá, bez cizích pachů a příchutí
Chalupářský guláš	hovězí maso, masný výrobek tepelně opracovaný	a) vzhled - nepravidelné kousky masa a masného tepelně opracovaného výrobku (celá klobása) v červenohnědé až hnědé omáčce b) konzistence - maso a klobása měkké, omáčka mírně zahuštěná, c) vůně a chuť - po mase a klobáse, přiměřeně slaná a příjemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí

Tabulka 8

Chemické a fyzikální požadavky na vybrané masné výrobky

Výrobek	obsah masa	čistá svalová bílkovina	obsah tuku
---------	------------	-------------------------	------------

	(% hmot. nejméně)	(% hmot. nejméně)	(% hmot. nejvýše)
Špekáček	40,0	-	45,0
Kabanos	50,0	-	40,0
Párek vídeňský	55,0	-	40,0
Párek lahůdkový	50,0	-	35,0
Debrecínský párek	60,0	-	40,0
Párek jemný	50,0	-	35,0
Šunkový salám	55,0	-	20,0
Gothajský salám	40,0	-	40,0
Junior salám	40,0	-	35,0
Český salám	40,0	-	40,0
Ostravská klobása	60,0	-	35,0
Vysočina	-	13,0	50,0
Turistický salám	-	14,0	40,0
Selský salám	-	13,0	50,0
Poličan	-	16,0	50,0
Lovecký salám	-	15,0	50,0
Dunajská klobása	-	14,0	55,0
Paprikáš	-	14,0	50,0
Herkules	-	14,0	50,0

Tabulka 9

Chemické a fyzikální požadavky na vybrané masné tepelně opracované výrobky z drůbežního masa

Výrobek	obsah drůbežního masa nebo obsah drůbežního strojně odděleného masa (% hmot. nejméně)	maximální obsah drůbežního strojně odděleného masa (% hmot. nejvíce)	obsah tuku (% hmot. nejvýše)
Drůbeží špekáček	45,0		45,0
Kuřecí párek jemný	50,0		30,0
Drůbeží debrecínský párek	37,0	30,0	35,0
Drůbeží vídeňský párek	50,0	35,0	25,0
Drůbeží šunkový salám	40,0	12,0	20,0
Drůbeží Gothajský salám	40,0		40,0
Drůbeží Junior salám	50,0		25,0

Tabulka 10

Chemické a fyzikální požadavky na vybrané masné konzervy

Výrobek	obsah masa (% hmot. nejméně)	obsah vody (% hmot. nejvýše)	obsah tuku (% hmot. nejvýše)	další požadavky
Hovězí maso ve vlastní šťávě	70,0	80,0	20,0	-
Vepřové maso ve vlastní šťávě	70,0	70,0	40,0	-
Luncheon meat	70,0	70,0	40,0	vytavený tuk a aspik nejvýše 15,0 % hmot.

Tabulka 11

Chemické a fyzikální požadavky na vybrané masné tepelně opracované masné výrobky - paštiky

Výrobek	obsah masa (% hmot. nejméně)	obsah vody (% hmot. nejvýše)	obsah tuku (% hmot. nejvýše)	další požadavky
Játrová paštika	25,0	70,0	40,0	obsah vepřových jater nejméně 26,0 % hmot.
Játrový sýr	25,0	70,0	45,0	obsah vepřových jater nejméně 26,0 % hmot.
Pasta z uzeného masa	57,0	70,0	40,0	-
Bůčková pomazánka	35,0	70,0	40,0	obsah uzeného bůčku nejméně 20,0 % hmot.

Tabulka 12

Fyzikální požadavky na vybrané masné konzervy - hotová jídla

Výrobek	obsah masa nebo masného tepelně opracovaného výrobku (% hmotnostních nejméně)	další požadavky
Lečo s klobásou	24,0 % hmot. klobásy po tepelné úpravě výrobku	
Hovězí na divoko	30,0 % hmot. hovězího masa	
Maďarský guláš	30,0 z toho: hovězí maso nejméně 16,0 % hmotnostních, vepřové maso nejméně 14,0 % hmotnostních.	obsah zeleninové papriky: nejméně 4,5 % hmotnostních
Chalupářský guláš	10,0	obsah klobásy nejméně 12 % hmot.

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 69/2016 Sb.

Požadavky na složení a smyslové požadavky na tepelně opracované šunky

Skupina	Výrobek	Třída	Charakteristika jakosti	Smyslové požadavky
tepelně opracovaný výrobek	Šunka	nejvyšší jakosti	obsah čistých svalových bílkovin - nejméně 16,0 % hmotnostních celosvalový výrobek použití barviv, vlákniny, škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných a jiných živočišných bílkovin a dalších látek, které zvyšují obsah bílkovin ve výrobku, se nepřipouští	a) konzistence - v uceleném kusu pevná, soudržná; plátky se nesmějí oddělovat na jednotlivé svaly; u sterilovaného výrobku v konzervě je povoleno proměnlivé množství volného aspiku b) vzhled v nákroji-výrobek na řezu barvy odpovídající druhu použitého masa, jednotlivé svaly patrný
		výběrová	obsah čistých svalových bílkovin - nejméně 13,0 % hmotnostních celosvalový výrobek použití barviv, vlákniny (s výjimkou přírodních zahušťovadel karagenanu a gumy euchemy), škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných a jiných živočišných bílkovin a dalších látek, které zvyšují obsah bílkovin ve výrobku, se nepřipouští	a) spojeny drobně rozpracovanou svalovinou; ojedinělá menší ložiska tuku na řezu přípustná, rovněž přípustné menší dutinky, vyplněné např. aspikem c) vůně a chuť - typická pro šunka, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký
		standardní	obsah čistých svalových bílkovin - nejméně 10,0 % hmotnostních	

Příloha č. 9 k vyhlášce č. 69/2016 Sb.

Záporné hmotnostní odchylky pro rybí výrobky

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
Čerstvé produkty rybolovu a akvakultury, hluboce zmrazené produkty	do 300 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0% u 20 ks balení

rybolovu a akvakultury a polotovary z nich, upravené produkty rybolovu, zpracované produkty rybolovu, Surimi, vyjma sardelové pasty a konzerv	do 1000 g	- 6,0 % u jednotlivého balení - 1,0% u 20 ks balení
	do 2000 g	- 4 % u jednotlivého balení - 1,0% u 20 ks balení
	nad 2000 g	- 2 % u jednotlivého balení - 0,5% u 20 ks balení
sardelová pasta	v tubě	- 10 % u jednotlivého balení - 2,0% u 20 ks balení
	do 350 g	- 10 % u jednotlivého balení - 2,0% u 20 ks balení
	nad 350 g	- 5 % u jednotlivého balení - 1,0% u 20 ks balení
konzervy	do 350 g	- 10 % u jednotlivého balení - 2,0% u 20 ks balení
	nad 350 g	- 5 % u jednotlivého balení - 1,0% u 20 ks balení

Příloha č. 10 k vyhlášce č. 69/2016 Sb.

Seznam obchodních označení a vědeckých názvů produktů rybolovu a akvakultury

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

1. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	
RYBY						
Cejn	velký		Abramis	brama		
Makrela	solandrova		Acanthocybium	solandri		
Jeseter	malý		Acipenser	ruthenus		
Jeseter	ruský	Güldenstadtův	Acipenser	gueldenstaedtii		
Jeseter	velký		Acipenser	sturio		
Zubatka	pruhovaná		Anarhichas	lupus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: vlkouš obecný, vlkouš severní
Úhoř	evropský	říční	Anguilla	anguilla		
Chmurnatka	tmavá		Anoplopoma	fimbria		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Black code
Uhlířka	černá		Aphanopus	carbo		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Tkaničnice tmavá
Chňapal	velký		Aprion	virescens		
Stříbrnice	atlantská		Argentina	silus		
Smuha	královská	šedá	Argyrosomus	regius		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název:

						Ombrina. Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: Sciaena aquila.
Kahavaj	skvrnitý		Arripis	trutta		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Losos australský
Štítník	kukaččí	rudý	Aspitrigla	cuculus		Alternativně je možné jako latinský název použít tento název: Trigla cuculus
Platýs	šípозubý		Atheresthes	stomias		
Gavún	štíhlý		Atherina	boyeri		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Grundle
Smuha	bílá		Atractoscion	nobilis		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: white seabass
Smuha	chutná		Atractoscion	aequidens		
Smuha	nibe		Atrobucca	nibe		
Tuňák	nepravý		Auxis	thazard		
Tuňák	makrelovitý		Auxis	rochei		
Parma	obecná		Barbus	barbus		
Jehlice	rohοzobá	mořská	Belone	belone		
Očnatec	štíhlý		Boops	boops		
Zubatice	jadranská		Boops	boops		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Očnatec štíhlý
Treska	polární	severní	Boreogadus	saida		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Saida
Brama			Brama	brama		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pražma obecná
Chimérovka	kapská		Callorhynchus	capensis		
Chimérovka	tasmánská		Callorhynchus	milli		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Elephant fish
Karas	střibřítý		Carassius	gibelio		
Kranas	obrovský		Caranx	ignobilis		

Kranas	velkooký		Caranx	latus		
Kranas	šestipruhý		Caranx	sexfasciatus		
Kanic	modroskvrný		Cephalopholis	miniata		
Kanic	sonneratův		Cephalopholis	sonnerati		
Kanic	tmavý		Cephalopholis	argus		
Keříčkovec	jihoafrický	červenolemý	Clarias	gariepinus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Sumeček africký, Klarias
Sleď	obecný	atlantický	Clupea	harengus		
Sleď	obecný	baltický	Clupea	harengus	membras	
Úhoř	mořský		Conger	conger		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Úhořovec mořský
Síh	peleď		Coregonus	peled		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Maréna
Maréna	severní		Coregonus	lavaretus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Síh
Koryféna	velká		Coryphaena	hippurus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Mahi-mahi, Zlak nachový, Dorado
Hlavoun	tuponosý		Coryphaenoides	rupestris		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Grenadiér
Amur	bílý		Ctenopharyngodon	ideella		
Kapr	obecný		Cyprinus	carpio		
Zubatec	angolský		Dentex	angolensis		
Zubatec	hrbohlavý		Dentex	gibbosus		
Zubatec	obecný		Dentex	dentex		
Mořčák	evropský		Dicentrarchus	labrax		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Vlk mořský, Mořský vlk, Okoun mořský.
Jazyk	klínotvarý		Dicologosa	cuneata		
Mořan	obecný		Diplodus	vulgaris		

Ledovka	patagonská		Dissostichus	eleginoides		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Chilský sea bass
Kranas	duhový		Elagatis	bipinnulata		
Břítka	atlantská		Ensis	directus		
Sardel	obecná	evropská	Engraulis	encrasicholus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Ančovička
Sardel	peruánská		Engraulis	ringens		
Kanic	západoafrický		Epinephelus	aeneus		
Kanic	zlatavý		Epinephelus	costae		
Kanic	malabarský		Epinephelus	malabaricus		
Kanic	temný	gauza	Epinephelus	marginatus		Alternativně je možné jako druhové jméno použít toto jméno: vroubený
Kanic	červenohnědý	červený	Epinephelus	morio		
Kanic	hnědotečkovaný		Epinephelus	chlorostigma		
Kanic	žlutomodrý		Epinephelus	flavocaeruleus		
Štika	obecná		Esox	lucius		
Tuňák	černý		Euthynnus	lineatus		
Tuňák	malý	atlantický	Euthynnus	alletteratus		
Tuňák	východní		Euthynnus	affinis		
Štítník	šedý		Eutrigla	gurnardus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Trigly
Treska	obecná	skvrnitá	Gadus	morhua		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Cod
Treska	pacifická	bílá	Gadus	macrocephalus		
Žralok	psohlavý	tope	Galeorhinus	galeus		
Hruj	kapská		Genypterus	capensis		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Kingclip
Treska	královská		Genypterus	blacodes		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Hruj
Platýs	protažený	šedohnědý	Glyptocephalus	cynoglossus		
Kranas	zlatavý		Gnathanodon	speciosus		
Ledovka			Gobionotothen	gibberifrons		

Claresse			Heterobranchus longifilis x Clarias gariensis			
Žralok	šedý		Hexanchus	griseus		
Halibut	bílý	atlantický	Hippoglossus	hippoglossus		
Hlavatka	podunajská		Hucho	hucho		
Vyza	velká		Huso	huso		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Beluga
Tolstolobik	bílý		Hypophthalmichthys	molitrix		
Tolstolobec	pestrý		Hypophthalmichthys	nobilis		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Tolstolobik. Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: Aristichthys nobilis
Mořan	indooceánský		Cheimerius	nufar		
Cípal	pyskatý		Chelon	labrosus		
Plachetník	širokoploutvý		Instiophorus	platypterus		
Tuňák	pruhovaný	bonito	Katsuwonus	pelamis		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Bonito
Pyskoun	skvrnitý	velký	Labrus	bergylta		
Žralok	sleďový		Lamna	nasuš		
Perleťník	nádherný		Lampris	guttatus		Alternativně je možné použít obchodní označení: Leskyně skvrnitá nebo Opah
Lates	stříbřitý		Lates	calcalifer		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Lates stříbrný, Robalo stříbřitý, Okoun barramundi
Okoun	nilský		Lates	niloticus		
Pamakrela	temná		Lepidocybium	flavobrunneum		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: máslová ryba, butterfish, Makrela máslová

Makrely			Lepidocybium spp.	všechny druhy		
Vlasochvost	stužkový		Lepidopus	caudatus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Tkaničnice stříbrná
Kambala			Lepidorhombus spp.	všechny druhy		
Cejnovka	drobnozubá		Lethrinus	microdon		
Cejnovka	modrá		Lethrinus	nebulosus		
Bolen	dravý		Leuciscus	aspius		Alternativně je možné jako latinský název použít tento název: Aspius aspius
Limanda	drsná		Limanda	aspera		
Limanda	žlutoocasá	zlatá	Limanda	ferruginea		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: platýs zlatý
Platýs	limanda	drsnotělý	Limanda	limanda		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Limanda obecná
Cípal	evropský		Liza	ramada		
Cípal	zlatý		Liza	aurata		
Ďas	americký		Lophius	americanus		
Ďas	mořský		Lophius	piscatorius		
Chňápal			Lutjanus	agennes		
Chňápal	stříbrnoskvrnný		Lutjanus	argentimaculatus		
Chňápal	dvouskvrnný	bohar	Lutjanus	bohar		
Chňápal	rudý		Lutjanus	campechanus		
Chňápal	klenutý		Lutjanus	gibbus		
Chňápal			Lutjanus	goreensis		
Chňápal	hrbohlavý		Lutjanus	sanguineus		
Chňápal	císařský	červený	Lutjanus	sebae		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: red snapper
Hoki	novozélandský		Macrurus	novaezelandiae		
Hoki	patagonický		Macrurus	magellanicus		
Marlín	indopacifický		Makaira	mazara		
Kapelin	severní		Mallotus	villosus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: huňáček severní
Treska	jednoskvrnná	skvrnitá	Melanogrammus	aeglefinus		
Měsícovec	skvrnitý		Mene	maculata		Alternativně je možné jako obchodní označení použít

						tento název: Moonfish
Treska	merlan	bezvousá	Merlangius	merlangus		
Štikozubec	argentinský		Merluccius	hubbsi		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merlúza nebo Hejk
Štikozubec	evropský		Merluccius	merluccius		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merlúza nebo Hejk
Štikozubec	kanadský		Merluccius	productus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merlúza nebo Hejk
Štikozubec	kapský	hlubokomořský	Merluccius	capensis	paradoxus	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merlúza nebo Hejk
Štikozubec	peruánský		Merluccius	gayi		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merlúza nebo Hejk
Štikozubec	stříbrný	americká	Merluccius	bilinearis		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merlúza nebo Hejk
Jižní modrý witling			Micromesistius	australis		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Treska jižní
Modrý witling			Micromesistius	poutassou		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Treska modravá

Platýs	malohlavý	červený	Microstomus	kitt		
Manta			Mobula spp., Myliobastis spp.	všechny druhy		
Mník	mořský	molva	Molva spp.	všechny druhy		
Mořčák	stříbřitý		Morone	chrysops		
Cípal			Mugil spp.	všechny druhy		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Mugil
Sultánka	pruhovaná		Mullus	surmuletus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Parmice
Sultánka	nachová	karmínová	Mullus	barbatus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Parmice
Kanic	ostrorypý		Mycteroperca	acutirostris		
Špičatník	zlatopruhý	japonský	Nemipterus	japonicus		
Oblada	obecná		Oblada	melanura		
Losos	keta	pacifický	Oncorhynchus	keta		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název :Chui
Losos	kisuč	stříbrný	Oncorhynchus	kisutch		
Losos	gorbuša	divoký	Oncorhynchus	gorbuscha		
Losos	nerka	červený	Oncorhynchus	nerka		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Sockeye
Losos	čavyča		Oncorhynchus	tshawytcha		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Losos královský
Pstruh	duhový		Oncorhynchus	mykiss		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pstruh lososovitý nebo Pstruh růžovomasý
Tlamoun	nilský		Oreochromis	niloticus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tilápie
Zubatice			Pagellus spp.	všechny druhy		
Pražman	modroskvrnný		Pargus	caeruleostictus		
Stříbrovka	lesklá		Pampus	argenteus		

Pangasius	dolnooký		Pangasius	hypophthalmus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pangas. Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: Pangasianodon hypophthalmus.
Pompano			Parona	signata		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Kranas jihoamerický
Parmice	drobnoskvrnná		Parupeneus	heptacanthus		
Parmice	indická		Parupeneus	indicus		
Okoun	říční		Perca	fluviatilis		
Platýs	malý	říční	Platichthys	flesus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Flounder
Makrela	atská		Pleurogrammus	monopterygius		
Platýs	obecný	velký	Pleuronectes	platessa		
Smuha	vousatá		Pogonias	cromis		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Bubeník americký
Treska	evropská	pollak	Pollachius	pollachius		
Treska	tmavá	šedá	Pollachius	virens		
Žralok	modravý	obecný	Prionace	glauca		
Kranas	zubatý		Pseudocaranx	dentex		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci la) tento název: georgijský
Smuha	senegalská		Pseudotolithus	senegalensis		
Parmice	západoafrická		Pseudupeneus	prayensis		
Kambala	velká		Psetta	maxima		
Kranasovec	štíhlý		Rachycentron	canadum		
Rejnok	skvrnitý		Raja	montagui		
Rejnok			Rajiformes	všechny druhy		
Halibut	tmavý	grónský	Reinhardtius	hippoglossoides		
Losos	atlantický	obecný	Salmo	salar		
Pstruh	obecný	mořský	Salmo	trutta	trutta	
Pstruh	obecný	potoční	Salmo	trutta	fario	
Siven	arktický	alpský	Salvelinus	alpinus		
Siven	americký		Salvelinus	fontinalis		Alternativně je možné v obchodním

						označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: potoční
Candát	obecný		Sander	lucioperca		Alternativně je možné jako vědecky název použít tento název: Stizostedion lucioperca
Pelamida	atlantická	obecná	Sarda	sarda		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunec
Pelamida	chilská	tichomořská	Sarda	chiliensis		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunec
Pelamida	východní		Sarda	orientalis		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunec
Sardinka	evropská	obecná	Sardina	pilchardus		
Očnatec	obecný		Sarpa	salpa		
Zubatice	zlatopasá		Sarpa	salpa		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Okáč obecný
Ploskozubec	modropruhý		Scarus	ghobban		
Ploskozubec	rudomořský		Scarus	gibbus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Papoušci ryba
Smuha	tmavá		Sciaena	umbra		
Makrela	indopacifická	australská	Scomber	australasicus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: modravá
Makrela	japonská	měchýřnatá	Scomber	japonicus		
Makrela	obecná	atlantická	Scomber	scombrus		
Makrela	španělská		Scomberomorus	maculatus		
Makrelovec	královský		Scomberomorus	cavalla		
Pakambala	kosočtverečná		Scophthalmus	rhombus		
Ropušnice	šarlatová		Scorpaena	Cardinalis		
Ropušnice	obecná		Scorpaena	scrofa		

Žralok	skvrnitý		Scyliorhinus	canicula		
Žralok	větší		Scyliorhinus	stellaris		
Žralok			Scyliorhinus spp., Ginglymostoma spp., Rhincodon spp., Galeus spp., Mustelus spp., Triakis spp., Carcharhinus spp., Galeocerdo spp., Prionace spp., Rhizoprionodon spp., Carcharias spp., Odontaspis spp., Alopias spp., Cetorhinus spp., Carcharodon spp., Isurus spp., Lamna spp., Chlamydoselachus spp., Heptanchias spp., Hexanchus spp., Notorynchus spp., Echinorhinus spp., Somniosus spp., Squalus spp., Centroscymnus spp., Etmopterus spp., Isistius spp.	všechny druhy		
Sebastes	červený		Sebastes	marinus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Okouník mořský
Kranas	americký		Seriola	lalandi		
Kranas	dumerilův		Seriola	dumerili		
Kranas	východní		Seriola	quinqeradiata		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Hamachi nebo King Fish
Savorin			Seriola	porosa		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Medúzovec
Sumec	velký		Silurus	glanis		
Solea	evropská	obecná	Solea	solea	vulgaris	Alternativně je možné jako obchodní

						označení použít tento název: Mořský jazyk obecný, Jazyk mořský.
Mořan	zlatý		Sparus	aurata		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pražma královská
Pražman	obecný		Sparus	pagrus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pražma obecná, Alternativně je možné použít vědecký název: Pagrus pagrus
Soltýn	obecný	stredomořský	Sphyaena	sphyaena		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Barakuda
Kladivoun			Sphyrna spp.	všechny druhy		
Modrák	skvrnitý		Spicara	maena		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Spikara
Modrák	vysoký	ostronosý	Spicara	smaris		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Spikara
Mořan	tmavý		Spondyliosoma	cantharus		
Pražma	tmavá		Spondyliosoma	cantharus		
Šprot	severní	obecný	Sprattus	sprattus		
Žralok	ostnatý		Squalus	acanthias		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Ostroun obecný
Treska	aljašská	pestrá	Theragra	chalcogramma		
Tuňák	atlantický	černoploutvý	Thunnus	atlanti cus		
Tuňák	dlouhochvostý		Thunnus	tonggol		
Tuňák	dlouhoploutvý	křídlatý	Thunnus	alalunga		
Tuňák	modroploutvý	obecný	Thunnus	thynnus		
Tuňák	zavalitý	tučný	Thunnus	obesus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název:

						velkooký
Tuňák	žlutoploutvý		Thunnus	albacares		
Lipan	obecný	podhorní	Thymallus	thymallus		
Lín	obecný		Tinca	tinca		
Vidlatka	černoskvrnná		Trachinotus	baillonii		
Kranas	obecný		Trachurus	trachurus		
Stavrida			Trachurus	trachurus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Kranas obecný
Štítník	červený		Trigla	lucerna		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Trigly
Trigly			Trigla spp.	všechny druhy		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Štítník
Treska	francouzská		Trisopterus	luscus		
Treska	malá		Trisopterus	minutus		
Kanic	půlměsíčný		Variola	huti		
Mečoun	obecný		Xiphias	gladius		
Pilobřich	ostnitý		Zeus	faber		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Ryba svatého Petra, Zeus faber
KORÝŠI						
Krab	chutný		Callinectes	sapidus		
Krab	německý		Cancer	pagurus		
Krabi			Cancer spp., Lithodes spp., Chionoectes spp., Menippe spp., Callinectes spp., Carcinus spp., Charybdis spp., Portunus spp., Scylla spp., Mája spp., Mithrax spp., Erimacrus spp., Geryon spp. druhy z čeledí Portunidae, Lithodidae	všechny druhy		
Krab	obecný		Carcinus	maenas		
Garnát			Crangon spp., Sclerocrangon spp	všechny druhy		
Rak			Euastacus spp., druhy z čeledí Astacidae, Cambaridae	všechny druhy		
Humr	americký	kanadský	Homarus	americanus		
Humr	evropský	bretaňský	Homarus	gammarus		

Humr			Homarus spp., Metanephrops spp., Nephrops spp.,	všechny druhy		
Krab	pavoučí		Maja	squinado		
Humr	severský	štíhlý	Nephrops	norvegicus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Langustýna
Langusta	obecná		Palinurus	vulgaris		
Langusta			Palinurus spp., Jasus spp., druhy z čeledi Palinuridae	všechny druhy		
Krevety			Pandalus spp., Crangon spp., Panaeus spp., Palaemon spp., Caridea spp., druhy z čeledí Penaeidae, Palaemonidae, Pandalidae, Crangonidae, Aristeidae, Sicyonidae, Sergestidae	všechny druhy		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Garnely
Langusta	zelená		Panulirus	gracilis		
Krab	kamčatský		Paralithodes	camtschaticus		
Listorožec			Scyllaridae	všechny druhy		
Strašek	kudlankovitý		Squilla	mantis		
MĚKKÝŠI						
Surmovka	čeřitá	vlnitá	Buccinum	undatum		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: obecná
Srdcovka	jedlá		Cerastoderma	edule		
Ústřice	velká		Crassostrea	gigas		
Kalmar	peruánský		Dosidicus	gigas		
Chobotnice	menší		Eledone	cirrrosa		
Mandlovka	evropská		Glycymeris	glycymeris		
Ušeň	mořská		Haliotis	tuberculata		
Ušeň			Haliotis spp.	všechny druhy		
Chionka			Chamelea spp., Chione spp., Mercenaria spp., Protothaca spp.	všechny druhy		
Plážovka	vejcorodá		Littorina	littorea		
Slávka	středomořská		Mytilus	galloprovincialis		
Slávka	jedlá		Mytilus	edulis		
Slávka			Mytilus spp., Perná spp., druhy z čeledě Mytilidae			

Chobotnice	obecná		Octopus	vulgaris		
Chobotnice			Octopus spp., Eledone spp., Pareledone spp.	všechny druhy		
Ústřice	jedlá		Osirea	edulis		
Ústřice			Ostrea spp., Crassostrea spp., druhy z čeledě Ostreidae	všechny druhy		
Ježovka	dlouhoostná		Paracentrotus	lividus		
Hřebenatka	kuchyňská		Pecten	maximus		
Hřebenatka	svatojakubská		Pecten	jacobaeus		
Hřebenatky			Pecten spp, Chlamys spp., Placopecten spp., Agropecten spp., Aequipecten spp., Patinopecten spp.	všechny druhy		
Slávka	novozélandská		Perna	canaliculus		
Hřebenatka	labradorská		Placopecten	magellanicus		
Kalamáry			rody Alloteuthis, Berryteuthis, Dosidicus, Illex, Lolliguncula, Loligo, Loliolus, Nototodarus, Ommastrephes, Onychoteuthis, Rossia, Sepiola, Sepioteuthis, Symplectoteuthis, Martialia a Todarodes	všechny druhy		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: kalmar, oliheň, krakatice
Tapeska	zdobná	vongole	Ruditapes	decussatus		Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: Tapes decussata
Tapeska			Ruditapes spp., tapes spp., Venerupis spp., Maretrix spp.			
Sépie	obecná		Sepia	officinalis		
Sépie			Sepia officinalis, Rossia macrosoma, Sepiella spp., Sepiola spp.	všechny druhy		
Břítka	jedlá		Siliqua	patula		
Ježovka	obecná		Spaerechinus	granularis		
Kalmar	tichomořský		Todarodes	pacificus		
Mušle			Veneridae, Mactridae, Cooperellidae a Arcidae	všechny druhy		
Srdcovka			všechny druhy z čeledě Cardiidae	všechny druhy		

Požadavky na jakost majonéz

Tabulka 1

Smyslové požadavky na jakost majonéz

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

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky na jakost majonéz

Ukazatel	Hmotnostní %
obsah tuku	podle tržních druhů 50,0 až 85,0
obsah žloutku	nejméně 2,0
hodnota pH	nejvýše 4,5

Příloha č. 12 k vyhlášce č. 69/2016 Sb.

Záporné hmotnostní odchylky pro majonézy

Výrobek	Hmotnost balení (v g nebo ml)	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
majonéza	do 100	- 6,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	nad 100 do 250	- 5,0 % u jednotlivého balení - 1,0% u 20 ks balení
	nad 250 do 500	- 4 % u jednotlivého balení - 1,0% u 20 ks balení
	nad 500	- 2 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení

Poznámky pod čarou

1) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007, v platném znění.

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

2) Nařízení Komise (ES) č. 543/2008 ze dne 16. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro drůbeží maso, v platném znění.

3) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004, v platném znění.

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

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, v platném znění.

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

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

4) Čl. 2 odst. 1 písm. m) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění. Příloha I bod 7.1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, v platném znění.

5) Příloha I bod 1.15 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, v platném znění.

6) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, v platném znění.

7) Nařízení Rady (EHS) č. 2136/89 ze dne 21. června 1989 o stanovení společných obchodních norem pro konzervované

sardinky, v platném znění.

Nařízení Rady (EHS) č. 1536/92 ze dne 9. července 1992, kterým se stanoví společné obchodní normy pro konzervované pravé a nepravé tuňáky, v platném znění.

Nařízení Rady (ES) č. 2406/96 o stanovení společných obchodních norem pro některé produkty rybolovu, v platném znění.

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

8) Nařízení Komise (ES) č. 589/2008 ze dne 23. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro vejce, v platném znění.

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

Souvislosti

Provádí předpis

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

Ruší

[159/2014 Sb.](#) Vyhláška, kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, ve znění pozdějších předpisů

[169/2009 Sb.](#) Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, ve znění vyhlášky č. 264/2003 Sb.

[264/2003 Sb.](#) Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

[326/2001 Sb.](#) Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

Je odkazován z

[417/2016 Sb.](#) Vyhláška o některých způsobech označování potravin

[69/2016 Sb.](#) Vyhláška o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

Odkazuje na

[69/2016 Sb.](#) Vyhláška o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

[159/2014 Sb.](#) Vyhláška, kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, ve znění pozdějších předpisů

[139/2014 Sb.](#) Zákon, kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů

[34/2013 Sb.](#) Vyhláška o veterinárních požadavcích na porážení krokodýlů a další zpracování masa a živočišných produktů pocházejících z krokodýlů

[169/2009 Sb.](#) Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, ve znění vyhlášky č. 264/2003 Sb.

[120/2008 Sb.](#) Zákon, kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a další související zákony

316/2004 Sb.	Zákon, kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a některé další zákony
274/2003 Sb.	Zákon, kterým se mění některé zákony na úseku ochrany veřejného zdraví
264/2003 Sb.	Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 326/2001 Sb., kterou se provádí §18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich
131/2003 Sb.	Zákon, kterým se mění zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů, a některé další zákony
146/2002 Sb.	Zákon o Státní zemědělské a potravinářské inspekci
326/2001 Sb.	Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se provádí §18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich
306/2000 Sb.	Zákon, kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 119/2000 Sb.
242/2000 Sb.	Zákon o ekologickém zemědělství
119/2000 Sb.	Zákon, kterým se mění zákon č. 505/1990 Sb., o metrologii, zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, a zákon č. 20/1993 Sb., o zabezpečení výkonu státní správy v oblasti technické normalizace, metrologie a státního zkušebnictví, ve znění zákona č. 22/1997 Sb.
110/1997 Sb.	Zákon o potravinách a tabákových výrobcích
368/1992 Sb.	Zákon České národní rady o správních poplatcích

Verze

č.	Znění od - do	Novely	Poznámka
1.	01.08.2016		Aktuální znění (exportováno 27.02.2018 08:16)
0.	04.03.2016		Vyhlášené znění