

169

VYHLÁŠKA

ze dne 5. června 2009,

kteřou se mění vyhláška č. 326/2001 Sb., kteřou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změě 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.

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 odst. 1 písm. a), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změě a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 120/2008 Sb., (dále jen „zákon“):

Čl. I

Tato vyhláška byla oznámena v souladu se směrnici 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, ve znění směrnice 98/48/ES.

Čl. II

Vyhláška č. 326/2001 Sb., kteřou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změě 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., se mění takto:

1. § 1 zní:

„§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) výsekovým masem – rozbourané, výsekové části jatečně upravených těl zvířat, získané úpravou čerstvého masa, určené k uvádění do oběhu,
- b) kostmi – kosti získané bouráním jatečně upravených těl,
- c) krví – krev získaná při porážce jatečných zvířat schváleným technologickým postupem,
- d) syrovým sádlem nebo syrovým lojem – tuková tkáň získaná při opracování těl jatečných zvířat nebo při bourání masa,
- e) hovězím masem – maso mladého býka, býka, volka, jalovice, krávy,
- f) mladým býkem – nekastrovaná zvířata samčího pohlaví starší než 12 měsíců a do 24 měsíců včetně,

- g) býkem – nekastrovaná zvířata samčího pohlaví ve věku od 24 měsíců,
- h) volkem – kastrovaná zvířata samčího pohlaví starší než 12 měsíců,
- i) jalovicí – neotelená zvířata samičího pohlaví starší 12 měsíců,
- j) krávou – zvířata samičího pohlaví starší 12 měsíců, která se již otelila,
- k) vepřovým masem – maso prasat,
- l) skopovým masem – maso ovcí,
- m) jehněčím masem – maso jehňat ve věku nejvýše 12 měsíců,
- n) kozím masem – maso koz,
- o) kůzlečím masem – maso kůzlat ve stáří nejvýše 12 měsíců,
- p) koňským masem – maso koní,
- q) hříběcím masem – maso hříbat ve stáří nejvýše 18 měsíců.“

Dosavadní poznámky pod čarou č. 1 až 4 se včetně odkazů na poznámky pod čarou zrušují.

2. V § 2 se odstavec 2 zrušuje a zároveň se zrušuje označení odstavce 1.

3. § 3 včetně nadpisu a poznámek pod čarou č. 5 až 7 zní:

„§ 3

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštím právním předpisě) se označí

- a) maso názvem skupiny podle přílohy č. 1 tabulky 1 a dále živočišným druhem, bez ohledu na pohlaví, podle § 1 písm. e), k) až q); maso ostatních zvířat názvem živočišného druhu,
- b) výsekové maso tržním druhem uvedeným v příslušných technických normách⁶⁾,
- c) balené drůbeží maso^{6a)}, výsekové maso, maso balené, králičí maso a zvěřina dělená a balená, droby,

kosti, krev, syrový tuk a balené mleté maso, pokud nebyly zmrazeny, datem použitelnosti,

- d) zvěřina názvem jelen, daněk, srnec, muflon, prase divoké, zajíc, bažant, koroptev nebo kachna divoká podle příslušného živočišného druhu, u dělené zvěřiny i částí jatečného těla; dále se uvede, zda se jedná o maso zvěře z farmového chovu.

(2) Hovězí výsekové maso balené, zabalené i nebalené se při uvádění do oběhu, kromě údajů uvedených v odstavci 1 a v přímo použitelných předpisech Evropských společenství^{6b)}, dále označí slovy „mladý býk“, „býk“, „volek“, „jalovice“ nebo „kráva“.

(3) V případě, že je hovězí maso označeno jako maso vyšetřené na spongiformní encefalopatii skotu (BSE)^{6c)}, musí být součástí tohoto označení název akreditované laboratoře, která vyšetření provedla, a číslo protokolu o laboratorním vyšetření na spongiformní encefalopatii skotu (BSE).

(4) U předem nebaleného hovězího čerstvého masa se požadované údaje v písemné podobě umístí viditelně a čitelně v místě, kde je maso nabízeno k prodeji spotřebiteli.

(5) Aniž jsou dotčeny požadavky pro záporné hmotnostní odchylky podle přímo použitelných předpisů Evropských společenství, stanovují se přípustné záporné hmotnostní odchylky od deklarované hmotnosti pro balené čerstvé maso⁷⁾ a balené čerstvé drůbeží maso

- a) 10 % u balení do 300 g,
- b) 6 % u balení do 1 000 g,
- c) 4 % u balení do 2 000 g,
- d) 2 % u balení nad 2 000 g.

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

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

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

^{6b)} Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000 ze dne 17. července 2000 o systému identifikace a evidence skotu, o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa a o zrušení nařízení Rady (ES) č. 820/97.
Nařízení Komise (ES) č. 1825/2000 ze dne 25. srpna 2000, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000, pokud jde o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa.

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

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

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

4. V § 4 se odstavce 1, 2, 3, 7 a 8 zrušují.

Dosavadní odstavce 4 až 6 se označují jako odstavce 1 až 3.

5. V § 4 odst. 3 se slovo „opracované“ nahrazuje slovem „upravené“.

6. § 5 se včetně nadpisu a dosavadních poznámek pod čarou č. 8 a 8a zrušuje.

7. V § 6 se odstavce 1, 2, 5, 6 a 7 včetně poznámky pod čarou č. 7a zrušují.

Dosavadní odstavce 3 a 4 se označují jako odstavce 1 a 2.

8. V § 6 odst. 1 se slova „a za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem^{8b)}“ zrušují.

Poznámka pod čarou č. 8b se zrušuje.

9. V § 6 odst. 2 se slova „odstavce 3“ nahrazují slovy „odstavce 1“.

10. § 7 a 8 se včetně nadpisů zrušují.

11. V § 9 se odstavec 1 zrušuje.

Dosavadní odstavce 2 a 3 se označují jako odstavce 1 a 2.

12. V § 10 písmeno a) včetně poznámky pod čarou č. 8a zní:

„a) masem pro výrobu masných výrobků vymezených v příloze č. 4 tabulkách 3 až 13 – kosterní svalovina jednotlivých živočišných druhů savců a ptáků určených k výživě lidí, která nebyla prohlášena za nevhodnou k lidské spotřebě podle přímo použitelného předpisu Evropských společenství^{8a)},

^{8a)} Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě, v platném znění.
Nařízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.“.

13. V § 10 se písmena b), c) a h) zrušují.

Dosavadní písmena d) až g) se označují jako písmena b)

až e) a dosavadní písmena i) až o) se označují jako písmena f) až l).

14. V § 10 písm. j) se slova „za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem^{7a)}“ tak, aby byla zaručena obchodní sterilita⁹⁾“ zrušují.

Poznámka pod čarou č. 9 se zrušuje.

15. V § 10 písm. k) se slova „za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem^{7a)}“ zrušují.

16. V § 10 se na konci textu písmene l) tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno m), které zní:

„m) obsahem tuku – celkový obsah tuku stanovený metodami založenými na principu hydrolýzy.“.

17. V § 12 odst. 1 v úvodní části ustanovení se slovo „balených“ zrušuje.

18. V § 12 odst. 4 se slova „je svalovina vepřové kýty“ nahrazují slovy „vepřového masa“.

19. V § 12 se odstavec 5 zrušuje.

Dosavadní odstavce 6 a 7 se označují jako odstavce 5 a 6.

20. Za § 12 se vkládá nový § 12a, který včetně nadpisu zní:

„§ 12a

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

(1) Přípustné záporné hmotnostní odchylky od deklarované hmotnosti pro masné výrobky se stanovují

- a) 10 % u balení do 300 g,
- b) 6 % u balení do 1 000 g,
- c) 4 % u balení do 2 000 g,
- d) 2 % u balení nad 2 000 g.

(2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky od deklarované hmotnosti pro konzervy se stanovují

- a) 10 % u balení do 350 g,
- b) 5 % u balení nad 350 g.“.

21. V § 13 se vkládá nový odstavec 1, který zní:

„(1) Maso pro výrobu masných výrobků vymezených v příloze č. 4 tabulkách 3 až 13 je maso s přirozeně obsaženou nebo přílehlou tkání, u kterého celkový obsah tuku a pojivové tkáně nepřekračuje hodnoty stanovené v příloze č. 4 tabulce 2. Za součást kosterní svaloviny se považují rovněž bránice a žvýkáci svaly. Použití této definice se vztahuje pouze na označování masa jako složky obsažené v masném výrobku a nevztahuje se na označování masa podle přímo použitelných předpisů Evropských společenství^{28a)}.“.

Dosavadní odstavce 1 až 3 se označují jako odstavce 2 až 4.

22. V § 14 odstavec 3 zní:

„(3) Pro výrobu masných výrobků uvedených v příloze č. 4 tabulkách 4 až 9 se použije jedna ze základních surovin nebo libovolná kombinace základních surovin uvedených v příloze č. 4 tabulkách 4 až 9.“.

23. V § 14 se odstavce 4, 5 a 8 zrušují.

Dosavadní odstavce 6 a 7 se označují jako odstavce 4 a 5.

24. Za § 14 se vkládá nový § 14a, který včetně nadpisu zní:

„§ 14a

Další technologické požadavky

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

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

25. V § 15 odstavec 1 zní:

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

26. V § 15 se odstavec 2 zrušuje.

Dosavadní odstavce 3 a 4 se označují jako odstavce 2 a 3.

27. § 16 a 17 se včetně nadpisů zrušují.

28. Oddíly 3 a 4 včetně nadpisů a poznámek pod čarou č. 11 až 14 znějí:

„ODDÍL 3

PRODUKTY RYBOLOVU A OSTATNÍ VODNÍ ŽIVOČICHOVÉ

§ 18

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) ostatními vodními živočichy – živí mlži, živí ostnokožci, živí pláštěnci, živí mořští plži, plazi a žáby,
- b) čerstvými ostatními vodními živočichy – ostatní vodní živočichové, kteří nebyli žádným způsobem konzervováni, soleni, zmrazeni nebo neprošli jiným způsobem zpracování, kromě chlazení.

§ 19

Označování

(1) Obchodní názvy produktů rybolovu a ostatních vodních živočichů se uvádějí podle přímo použitelného předpisu Evropských společenství¹¹⁾ a v souladu s názvy stanovenými v příslušné technické normě¹²⁾.

(2) U polokonzerv a výrobků hermeticky balených musí být na obalu uveden údaj o konkrétních podmínkách skladování; u teplot se údaj vyjádří číselnými hodnotami.

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

§ 20

Požadavky na jakost

(1) V případech, kdy požadavky na jakost nestanoví přímo použitelné předpisy Evropských společenství¹¹⁾, platí požadavky uvedené v odstavcích 2 až 6.

(2) Čerstvé produkty rybolovu a ostatní vodní živočichové

- a) musí mít vůni charakteristickou pro daný živočišný rod nebo druh produktů rybolovu a ostatních vodních živočichů,
- b) musí vykazovat konzistenci s vlastnostmi charakteristickými pro strukturu svaloviny.

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

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

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

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

§ 21

Uvádění do oběhu

(1) Nebalené produkty rybolovu, ostatní vodní živočichové a výrobky z nich se nesmí uvádět do oběhu

společně s ostatními potravinami způsobem, kterým by mohlo dojít k vzájemnému nepříznivému ovlivnění pačy.

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

ODDÍL 4**VEJCE**

§ 22

(1) Kód určující rozlišovací číslo producenta, které se uvádí na vejcích podle přímo použitelného předpisu Evropských společenství¹³⁾, se skládá z

a) metody chovu, která se uvede příslušným kódem:

1. „1“ pro vejce nosnic ve volném výběhu,
2. „2“ pro vejce nosnic v halách,
3. „3“ pro vejce nosnic v klecích, nebo
4. „0“ pro vejce nosnic chovaných v souladu s požadavky ekologického zemědělství¹⁴⁾,

b) registračního kódu státu,

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

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

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

¹¹⁾ Nařízení Rady (EHS) č. 2136/89 ze dne 21. června 1989 o stanovení společných obchodních norem pro konzervované sardinky, ve znění nařízení Komise (ES) č. 1181/2003. Nařízení Rady (EHS) č. 1536/92 ze dne 9. července 1992, kterým se stanoví společné obchodní normy pro konzervované pravé a nepravé tuňáky.

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

Nařízení Rady (ES) č. 104/2000 o společné organizaci trhu s produkty rybolovu a akvakultury.

Nařízení Komise (ES) č. 2065/2001, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 104/2000, pokud jde o informování spotřebitelů o produktech rybolovu a akvakultury.

¹²⁾ ČSN 56 0634 Ryby a vodní živočichové – terminologie.

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

¹⁴⁾ Zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a o změně

zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů.“.

29. V příloze č. 1 tabulka 1 zní:

„Tabulka 1

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

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

“.

30. V příloze č. 1 se tabulky 2 a 3 zrušují.

31. Přílohy č. 2 a 3 se zrušují.

32. V příloze č. 4 tabulka 3 zní:

„Tabulka 3

Požadavky na složení a smyslové požadavky na šunký

Skupina	Výrobek	Třída jakosti	Charakteristika	Smyslové požadavky
tepelně opracovaný výrobek	šunka	nejvyšší jakosti	obsah čistých svalových bílkovin nejméně 16,0 % hmotnostních použití vlákniny, škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných nebo jiných živočišných bílkovin 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 nároji – výrobek na řezu barvy odpovídající druhu použitého masa, jednotlivé svaly patrné a spojeny drobně rozpracovanou svalovinou; ojedinělá menší ložiska tuku na řezu přípustná, rovněž přípustné menší dutinky, vyplněné např. aspikem
		výběrová	obsah čistých svalových bílkovin nejméně 13,0 % hmotnostních použití vlákniny, škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných nebo jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	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	

33. Příloha č. 6 se zrušuje.

34. Příloha č. 7 zní:

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

Přípustné záporné hmotnostní odchylky od deklarované hmotnosti pro rybí výrobky

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

“

Čl. III

Přechodná ustanovení

1. Potraviny vyrobené a uvedené do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

2. Označování potravin podle dosavadních právních předpisů.

ních předpisů lze provádět nejpozději do 1 roku ode dne nabytí účinnosti této vyhlášky.

Čl. IV

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. července 2009.

Ministr:

Ing. Šebesta v. r.