Ročník 2016

SBÍRKA ZÁKONŮ

ČESKÁ REPUBLIKA

Částka 26 **Rozeslána dne 4. března 2016** **Cena Kč 98,–**

OBSAH:

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

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 unie[1])

a) způsob označování potravin, v návaznosti na jejich členění podle druhu, skupiny nebo podskupiny, a složení potraviny,

b) druhy potravin s členěním na skupiny a podskupiny,

c) pro jednotlivé druhy potravin požadavky na jakost, technologické požadavky, požadavky na jakost vztahující se k názvu a přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení,

d) pro jednotlivé druhy potravin

1. teplotní režimy při uchovávání či zmrazování potravin,
2. způsoby uchovávání a manipulace s potravinami během jejich uvádění na trh,
3. zvláštní požadavky na přepravu,
4. minimální technologické požadavky.

ČÁST PRVNÍ

MASO

§ 2

Základní pojmy

Pro účely této vyhlášky se rozumí

a) výsekovým masem rozbourané, výsekové části jatečně upravených těl zvířat, určené k uvádění na trh,

b) kostmi kosti získané bouráním jatečně upravených těl,

c) krví krev získaná při porážce jatečných zvířat technologickým postupem, který vylučuje kontaminaci takto získané krve, určené pro výrobu potravin,

d) syrovým sádlem nebo syrovým lojem tuková tkáň určená pro lidskou spotřebu získaná z jatečně upravených těl zvířat nebo při bourání masa,

e) zvěřinou maso volně žijící zvěře,

f) masem z farmové zvěře maso z farmově chované zvěře,

g) průměrným množstvím potraviny hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 1 k této vyhlášce nebo přímo použitelného předpisu Evropské unie[2]).

§ 3

Členění na druhy a skupiny

Členění na druhy a skupiny je u masa, s výjim-

---

[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.

kou nedělené drůbeže a děleného drůbežího masa, uvedeno v příloze č. 2 k této vyhlášce.

Označování

§ 4

Kromě údajů uvedených v přímo použitelných předpisech Evropské unie[3]), 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 kastrovaných 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 kuchané.

(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.

---

[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.

§ 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 výrobek[4]) 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 hydrolýzy,

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 hrubozrnný, který nemusí být naražený v technologickém obalu,

---

[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.

p) masným polotovarem v technologickém obalu masný polotovar[5]) 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 nařízení o společné organizaci trhu[6]) 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 oslizlý, lepkavý, netypicky svraštělý 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 příchuť 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.

---

[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.

(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 zrněnou 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 pokryvem 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, zmrazeni 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 akvakultury[7]) názvy stanovenými v seznamu obchodních označení

[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.

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

Vejce

(1) Kód určující rozlišovací číslo producenta, které se uvádí na vejcích podle přímo použitelného předpisu Evropské unie[8]), 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 zemědělství[9]),
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.

---

[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.

(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, Balené čerstvé drůbeží maso	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. 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 prasnic 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
králičí 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 čtvrť
	zadní čtvrť
Hovězí maso přední (s kostí / bez kosti)	špička krku*)
	krk*)
	podplečí*)
	vysoký roštěnec*)
	hrudí
	žebro
	bok, nízké žebro, pupek
	kližka
	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
	pečeně, ledvina
	svíčková
	krk, karbanátek
	hrudí
	bok, pupek
	kližka

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 drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence - pružná, křehká, soudržná b) vzhled v nákroji 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 drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence - pružná, soudržná b) vzhled v nákroji 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 drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence - pružná, soudržná b) vzhled v nákroji 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	hovězí maso vepřové maso telecí maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence - pevná, pružná b) vzhled v nákroji 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 patrny; nepravidelná mozaika tučných zrn převážně o velikosti do 6 mm c) vůně a chuť - přiměřeně slaná výraznější po použité paprice; po ohřátí na skusu je výrobek šťavnatý, křehký
jemný párek	hovězí maso vepřové maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence - pevná, pružná po ohřátí křehká b) vzhled v nákroji a vypracování - na řezu šedorůžová, nákroj 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
lahůdkový párek	hovězí maso vepřové maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence - pevná, pružná, po ohřátí křehká b) vzhled v nákroji a vypracování - barva na řezu růžová, nákroj 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

ostravská klobása	vepřové maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence - tuhá, pevná, soudržná, na omak zrnitá, nesmí být nesoudržná nebo netypická měkká, b) vzhled v nákroji - 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
šunkový salám	hovězí maso vepřové maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence - pružná, soudržná b) vzhled v nákroji 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
gothajský salám	hovězí maso vepřové maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího odděleného masa	a) konzistence - pružná, soudržná b) vzhled v nákroji 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 patrny částice použitého koření c) vůně a chuť - po čerstvé uzenině, jemně kořeněná, přiměřeně slaná; 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 nákroji - na řezu je vychlazený výrobek masově růžové barvy, jemně vypracovaný; ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky jsou přípustné; patrny 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 nákroji 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 slané a kořeněné chuti; 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, drůbežího strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence - pružná až tuhá b) vzhled v nákroji 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, drůbežího strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence - pružná až tuhá b) vzhled v nákroji 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, drůbežího strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence - tužší, soudržná, b) vzhled na nákroji - 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, drůbežího strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence - tužší, pružná, b) vzhled v nákroji 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 sytěji 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, drůbežího 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 sytěji 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 nákroji 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 nákroji a vypracování - na řezu je vychlazený výrobek tmavé 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 skusu je 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 nákroji a vypracování - na řezu šedorůžová, nákroj hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná, c) vůně a chuť - přiměřeně slaná, po ohřátí na skusu je 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 nákroji - 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 nákroji - 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 nákroji - na řezu je vychlazený výrobek tmavší masové růžové barvy spojka jemně vypracovaná, špeková mozaika nepravidelně rozdělena, ojedinělé jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky přípustné, velikost jednotlivých zrn špeku průměru převážně do 8 mm, smí být patrny 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 nákroji - 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 drůbežího 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 připouští 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 patrny, 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 patrny, v nákroji 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 hnědočervené směsi zeleniny, znatelné řezy zeleninové papriky a cibule, ojedinělý výskyt semen z paprik se připouští, omáčka červenohnědé barvy b) konzistence - klobása měkká, mírné popraskání se připouští, 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 připouští, bez cizích pachů a příchutí
Hovězí na divoko	hovězí maso	a) vzhled a barva - maso nařezané na plátky, dobře očištěné, povrchově odblaněné, 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 (% hmot. nejméně)	čistá svalová bílkovina (% hmot. nejméně)	obsah tuku (% 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 drůbežího masa

Výrobek	obsah drůbežího masa nebo obsah drůbežího strojně odděleného masa (% hmot. nejméně)	maximální obsah drůbežího 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 patrny 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 šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký
		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	
		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 rybolovu a akvakultury a polotovary z nich, upravené produkty rybolovu, zpracované produkty rybolovu, Surimi, vyjma sardelové pasty a konzerv	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 % 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	Gűldenstädtův	*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	šípozubý		*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	rohozobá	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		*Callorhinchus*	*capensis*		
Chimérovka	tasmánská		*Callorhinchus*	*milli*		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Elephant fish
Karas	stříbřitý		*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*	*idella*		
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		*Dicologlosa*	*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*		
Břitka	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 garienpinus*			
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: *Aristichtys 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*	*nasus*		
Perletník	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*		
Ćhňapal			*Lutjanus*	*agennes*		
Chňapal	stříbrnoskvrnný		*Lutjanus*	*argentimaculatus*		

Chňapal	dvouskvrnný	bohar	*Lutjanus*	*bohar*		
Chňapal	rudý		*Lutjanus*	*campechanus*		
Chňapal	klenutý		*Lutjanus*	*gibbus*		
Chňápal			*Lutjanus*	*goreensis*		
Chňapal	hrbohlavý		*Lutjanus*	*sanguineus*		
Chňapal	císařský	červený	*Lutjanus*	*sebae*		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: red snapper
Hoki	novozélandský		*Macruronus*	*novaezelandiae*		
Hoki	patagonský		*Macruronus*	*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 vědecky 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 1a) tento název:

						georgijský
Smuha	senegalská		*Pseudotolithus*	*senegalensis*		
Parmice	západoafrická		*Pseudupeneus*	*prayensis*		
Kambala	velká		*Psseta*	*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: Papouščí 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., Heptranchias spp., Hexanchus spp., Notorynchus spp., Echinorhinus spp.,*	*všechny druhy*		

			Somniosus spp., Squalus spp., Centroscymnus spp., Etmopterus spp., Isistius spp.			
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*	*quinqueradiata*		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Hamachi nebo King Fish
Savorin			*Seriolella*	*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 pargus
Soltýn	obecný	středomořský	*Sphyraena*	*sphyraena*		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*	*atlanticus*		
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*	*louti*		
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., Chinoectes spp., Menippe spp., Callinectes spp., Carcinus spp., Charybdis spp., Portunus spp., Scylla spp., Maja 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.,*	*všechny druhy*		

			Nephrops spp.,			
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		*Squila*	*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*	*cirrhosa*		
Mandlovka	evropská		*Glycymeris*	*glicymeris*		
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., Perna spp., druhy z čeledě Mytilidae*			
Chobotnice	obecná		*Octopus*	*vulgaris*		
Chobotnice			*Octopus spp., Eledone spp., Pareledone spp.*	*všechny druhy*		
Ústřice	jedlá		*Ostrea*	*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*		
Břitka	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*		

Příloha č. 11 k vyhlášce č. 69/2016 Sb.

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

16
8 591449 026017
ISSN 1211-1244

Vydává a tiskne: Tiskárna Ministerstva vnitra, p. o., Bartůňkova 4, pošt. schr. 10, 149 01 Praha 415, telefon: 272 927 011, fax: 974 887 395 – **Redakce**: Ministerstvo vnitra, nám. Hrdinů 1634/3, pošt. schr. 155/SB, 140 21 Praha 4, telefon: 974 817 289, fax: 974 816 871 – **Administrace**: písemné objednávky předplatného, změny adres a počtu odebíraných výtisků – MORAVIAPRESS s. r. o., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, tel.: 516 205 175, e-mail: sbirky@moraviapress.cz. **Roční předplatné** se stanovuje za dodávku kompletního ročníku včetně rejstříku z předcházejícího roku a je od předplatitelů vybíráno formou záloh ve výši oznámené ve Sbírce zákonů. Závěrečné vyúčtování se provádí po dodání kompletního ročníku na základě počtu skutečně vydaných částek (první záloha na rok 2016 činí 6 000,– Kč) – Vychází podle potřeby – **Distribuce**: MORAVIAPRESS s. r. o., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, celoroční předplatné a objednávky jednotlivých částek (dobírky) – 516 205 175, objednávky – knihkupci – 516 205 175, e-mail – sbirky@moraviapress.cz, zelená linka – 800 100 314. **Internetová prodejna**: www.sbirkyzakonu.cz – **Drobný prodej – Brno**: Ing. Jiří Hrazdil, Vranovská 16, SEVT, a. s., Česká 14; **České Budějovice**: SEVT, a. s., Česká 3, tel.: 387 319 045; **Cheb**: EFREX, s. r. o., Karlova 31; **Chomutov**: DDD Knihkupectví – Antikvariát, Ruská 85; **Kadaň**: Knihařství – Přibíková, J. Švermy 14; **Liberec**: Podještědské knihkupectví, Moskevská 28; **Olomouc**: Zdeněk Chumchal – Knihkupectví Tycho, Ostružnická 3; **Ostrava:** Nakladatelství Sagit a. s., Horní 457/1; **Otrokovice**: Ing. Kučeřík, Jungmannova 1165; **Pardubice**: ABONO s. r. o., Sportovců 1121, LEJHANEC, s. r. o., třída Míru 65; **Plzeň**: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, nám. Českých bratří 8; **Praha 3**: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, K Červenému dvoru 24; **Praha 4**: Tiskárna Ministerstva vnitra, Bartůňkova 4; **Praha 6**: PERIODIKA, Komornická 6; **Praha 9**: Abonentní tiskový servis-Ing. Urban, Jablonecká 362, po – pá 7 – 12 hod., tel.: 286 888 382, e-mail: tiskovy.servis@top-dodavatel.cz, DOVOZ TISKU SUWECO CZ, Klečákova 347; **Praha 10**: BMSS START, s. r. o., Vinohradská 190, MONITOR CZ, s. r. o., Třebohostická 5, tel.: 283 872 605; **Přerov**: Jana Honková-YAHO-i-centrum, Komenského 38; **Ústí nad Labem**: PNS Grosso s. r. o., Havířská 327, tel.: 475 259 032, fax: 475 259 029, KARTOON, s. r. o., Klíšská 3392/37 – vazby sbírek tel. a fax: 475 501 773, e-mail: kartoon@kartoon.cz; **Zábřeh**: Mgr. Ivana Patková, Žižkova 45; **Žatec**: Jindřich Procházka, Bezděkov 89 – Vazby Sbírek, tel.: 415 712 904. **Distribuční podmínky předplatného**: jednotlivé částky jsou expedovány neprodleně po dodání z tiskárny. Objednávky nového předplatného jsou vyřizovány do 15 dnů a pravidelné dodávky jsou zahajovány od nejbližší částky po ověření úhrady předplatného nebo jeho zálohy. Částky vyšlé v době od zaevidování předplatného do jeho úhrady jsou doposílány jednorázově. Změny adres a počtu odebíraných výtisků jsou prováděny do 15 dnů. **Reklamace**: informace na tel. čísle 516 205 175. V písemném styku vždy uvádějte IČO (právnická osoba), rodné číslo (fyzická osoba). **Podávání novinových zásilek** povoleno Českou poštou, s. p., Odštěpný závod Jižní Morava Ředitelství v Brně č. j. P/2-4463/95 ze dne 8. 11. 1995.