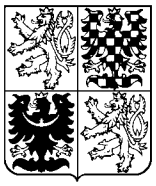
Ročník 2003



SBÍRKA ZÁKONŮ

ČESKÁ REPUBLIKA

Částka 89 **Rozeslána dne 21. srpna 2003** **Cena Kč 35,–**

OBSAH:

262. Vyhláška, kterou se stanoví částka pro určení výše příspěvku na dopravu podle zákona o státní sociální podpoře

263. Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 53/2001 Sb., kterou se provádí zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů

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

265. Sdělení Ministerstva práce a sociálních věcí o uložení kolektivní smlouvy vyššího stupně a dodatků ke kolektivním smlouvám vyššího stupně

266. Sdělení Ministerstva vnitra o vyhlášení nových voleb do zastupitelstva obce

262

VYHLÁŠKA

ze dne 1. srpna 2003,

kterou se stanoví částka pro určení výše příspěvku na dopravu podle zákona o státní sociální podpoře

Ministerstvo financí v dohodě s Ministerstvem dopravy a Ministerstvem práce a sociálních věcí stanoví podle § 29 zákona č. 117/1995 Sb., o státní sociální podpoře, ve znění zákona č. 242/1997 Sb. a zákona č. 271/2001 Sb.:

§ 1

Částka odpovídající čtyřicetinásobku jednosměrného plného jízdného v pravidelné autobusové dopravě na tarifní vzdálenost vyplývající z platných jízdních řádů je stanovena v příloze této vyhlášky.

§ 2

Zrušuje se vyhláška č. 367/2002 Sb., kterou se stanoví částka pro určení výše příspěvku na dopravu podle zákona o státní sociální podpoře.

§ 3

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. září 2003.

Ministr:

Mgr. **Sobotka** v. r.

Příloha k vyhlášce č. 262/2003 Sb.

Částka odpovídající čtyřicetinásobku jednosměrného plného jízdného v pravidelné autobusové dopravě na tarifní vzdálenost vyplývající z platných jízdních řádů

Tarifní pásmo (km)	Čtyřicetinásobek průměrného jednosměrného jízdného (Kč)	Tarifní pásmo (km)	Čtyřicetinásobek průměrného jednosměrného jízdného (Kč)
1 - 2	173	151 - 160	5 084
3 - 4	262	161 - 170	5 386
5 - 7	364	171 - 180	5 713
8 - 10	480	181 - 190	6 017
11 - 13	606	191 - 200	6 363
14 - 17	722	201 - 210	6 602
18 - 20	849	211 - 220	6 989
21 - 25	997	221 - 230	7 324
26 - 30	1 161	231 - 240	7 642
31 - 35	1 317	241 - 250	8 042
36 - 40	1 482	251 - 260	8 393
41 - 45	1 644	261 - 270	8 710
46 - 50	1 794	271 - 280	8 936
51 - 55	1 975	281 - 290	9 248
56 - 60	2 144	291 - 300	9 595
61 - 70	2 377	301 - 320	10 108
71 - 80	2 630	321 - 340	10 825
81 - 90	2 888	341 - 360	11 599
91 - 100	3 216	361 - 380	12 867
101 - 110	3 528	381 - 400	13 468
111 - 120	3 900	401 - 420	13 932
121 - 130	4 220	421 - 440	14 079
131 - 140	4 504	za každých dalších 20 km	657
141 - 150	4 807		

263

VYHLÁŠKA

ze dne 31. července 2003,

kterou se mění vyhláška č. 53/2001 Sb., kterou se provádí zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 35 zákona č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů, (dále jen „zákon") k provedení § 11 odst. 1 písm. c), d) a e), § 11 odst. 3, § 12 odst. 3, § 14 odst. 1 písm. e), f) a i), § 15 odst. 2, § 16 odst. 1 písm. a), § 17 odst. 2, § 19 odst. 5, § 20 odst. 2 písm. a), § 21 odst. 1 a 3 a § 26 odst. 2 a 4:

Čl. I

Vyhláška č. 53/2001 Sb., kterou se provádí zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů, se mění takto:

1. V § 5 odst. 2 se slova „31. prosince 2003" nahrazují slovy „dne vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost".

2. V § 5 odst. 3 se slova „31. prosince 2003" nahrazují slovy „dne vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost".

3. V § 11 odst. 5 se slova „31. prosince 2002" nahrazují slovy „dne vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost".

4. V § 12 odst. 1 se slova „31. prosince 2003" nahrazují slovy „dne vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost".

5. V § 14 odst. 2 se slova „31. prosince 2003" nahrazují slovy „dne vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost".

6. V § 23 odst. 4 se slova „31. prosince 2002" nahrazují slovy „dne vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost".

7. Příloha č. 3 zní:

„Příloha č. 3 k vyhlášce č. 53/2001 Sb.

Statková hnojiva, hnojiva, pomocné půdní látky, pomocné rostlinné přípravky a substráty, které lze používat v ekologickém zemědělství

1. Statková hnojiva

2. Minerální hnojiva

Použití minerálních hnojiv ekologickým podnikatelem (žadatelem o registraci) je možné jenom tehdy, pokud již byla na pozemku realizována opatření na zlepšení úrodnosti půdy a výživy rostlin uvedená v § 11 odst. 1 písm. a), b), f) a g) zákona a § 7 vyhlášky.

Číslo typu*)	**Označení typu*)**	**Složení a způsob výroby**
Fosforečná hnojiva		
2.1.1.	Thomasova moučka	silikofosfát vápenatý, struska z výroby oceli
2.6.	přírodní měkký fosforit	trikalcium fosfát a uhličitan vápenatý; mletí měkkého fosforitu
Draselná hnojiva		
3.1.	surová draselná sůl (Kainit)	surová draselná sůl ($KCl + MgSO_4$)
3.5.	síran draselný	síran draselný
3.6.	síran draselný s hořčíkem	síran draselný, síran hořečnatý
3.7.	Síran draselný s Kieseritem	monohydrát síranu hořečnatého,síran draselný
Hnojiva s vápníkem, hořčíkem a sírou (hnojiva s druhotnými živinami)		
4.1.	Síran vápenatý	síran vápenatý – pouze z přírodních zdrojů (sádrovec)
4.2.	Chlorid vápenatý-roztok	chlorid vápenatý – ošetření listů jabloní při prokázaném nedostatku vápníku
4.4.	kieserit síran hořečnatý	monohydrát síranu hořečnatého
4.5.	hořká sůl, síran hořečnatý	hořká sůl, heptahydrát síranu hořečnatého
Stopové prvky		
10.-16.	Stopové prvky – pouze při prokázaném nedostatku	
Chelatizace stopových prvků se připouští pouze kyselinou citrónovou.		
Vápenatá a hořečnatovápenatá hnojiva		
17.1.1.	Vápenec	mletý přírodní vápenec
17.1.2.	Dolomitický vápenec	mletý přírodní dolomitický vápenec
17.1.3.	Vápnitý dolomit	mletý přírodní vápnitý dolomit
17.1.4.	Dolomit	mletý přírodní dolomit

3. Organická a organominerální hnojiva

Číslo typu*)	**Označení typu*)**	**Složení a způsob výroby**
18.1.	organické hnojivo**)	a) průmyslový kompost

		b) ze statkových hnojiv, termofilní aerobní fermentací c) ze statkových hnojiv, zpracování žížalami Eisenia foetida
18.2.	organominerální hnojivo	z melasy po vydestilování lihu a přidání minerálních hnojiv, také „melasové výpalky zahuštěné obohacené“

---

*) Číslo typu a označení typu podle vyhlášky č. 474/2000 Sb., o stanovení požadavků na hnojiva.

**) Při jejich výrobě smí být použita pouze statková hnojiva, hnojiva, pomocné půdní látky, pomocné rostlinné přípravky a substráty uvedené v této příloze.

4. Pomocné půdní látky

huminové a fulvokyseliny

půdní očkovací látky (Azotobacter, Bacilus megatherium, Azospirillum brazilense Endomykorrhizní houby, Agrobacterium)

5. Substráty

rašelina substrátová“.

8. Příloha č. 4 zní:

„Příloha č. 4 k vyhlášce č. 53/2001 Sb.

Seznam přípravků a ostatních prostředků na ochranu rostlin[1])

1. Biologické přípravky na ochranu rostlin

1.1. Biologické přípravky na bázi makroorganismů[2])

1.2. Biologické přípravky na bázi mikroorganismů

2. Chemické přípravky na ochranu rostlin

Použití těchto přípravků je možné pouze tehdy, pokud již byla ekologickým podnikatelem (žadatelem o registraci) na pozemku realizována preventivní opatření uvedená v § 11 odst. 1 písm. a), b) f) a g) zákona, a pokud jsou porosty rostlin přímo ohroženy chorobou nebo škůdcem.

Účinná látka:
albumin (mléčný), kasein
alginát sodný
tetraboritan sodný
síran měďnatý (modrá skalice)
síran měďnatý zásaditý
síran železnatý (zelená skalice)
vápenné mléko
vápenec mletý
draselná sůl přírodních mastných kyselin
hydrogenuhličitan sodný
hydroxid měďnatý
hydroxid hořečnatý
lecitin
rostlinné oleje
minerální oleje
fosforečnan železitý
oxid siřičitý
oxychlorid mědi
polysulfidická síra
přírodní pyretrum (pyretriny bez přídavků syntetických pyretroidů)
rodenticidy neperzistentní (pouze v pastích)
síran měďnatý zásaditý
síra

3. Ostatní prostředky na ochranu rostlin

3.1. Biotechnické prostředky (pasivní pomocné prostředky)
Lepové pásy, lepové desky a sférické lapáky, vizuální lapáky

3.2. Prostředky k ošetření řezných ran a poranění

3.3. Feromony (semiochemikálie), které jsou určeny k signalizaci náletu škůdců (monitoringu)

---

1) Zákon č. 147/1996 Sb., ve znění zákona č. 409/2000 Sb., zákona č. 314/2001 Sb., zákona č. 309/2002 Sb. a zákona č. 320/2002 Sb.

2) Vyhláška č. 91/2002 Sb., o prostředcích na ochranu rostlin.“.

9. Příloha č. 9 zní:

„Příloha č. 9 k vyhlášce č. 53/2001 Sb.

Přídatné látky,[1]) pomocné látky[2]) a suroviny zemědělského původu, nepocházející z ekologického zemědělství nebo z přechodného období, které mohou být použity pro výrobu biopotravin

A . Složky nezemědělského původu

A. 1. Přídatné látky a pomocné látky

E 170 Uhličitany vápenaté – všechny povolené operace s výjimkou barvení

E 220 Oxid siřičitý (pouze pro víno)

E 270 Kyselina mléčná

E 290 Oxid uhličitý

E 296 Kyselina jablečná

E 300 Kyselina askorbová

E 306 Přírodní extrakt s vysokým obsahem tokoferolů – antioxidanty do tuků a olejů

E 322 Lecitiny

E 330 Kyselina citrónová

E 333 Citran vápenatý

E 334 Kyselina vinná (L(+)-)

E 335 Vinan sodný

E 336 Vinan draselný

E 341 Dihydrogenfosforečnan vápenatý - kypřící prostředky do samokypřících mouk

E 400 Kyselina alginová

E 401 Alginát sodný

E 402 Alginát draselný

E 406 Agar

E 407 Karagenan

E 410 Karubin (moučka ze svatojánského chleba)

E 412 Guma guar

E 413 Tragant

E 414 Arabská guma

E 415 Xanthan

E 416 Guma karaya

E 440 Pektiny

E 500 Uhličitany sodné

E 501 Uhličitany draselné

E 503 Uhličitany amonné

E 504 Uhličitany hořečnaté

E 516 Síran vápenatý - nosič

E 524 Hydroxid sodný - k ošetření povrchu louhovaného pečiva

E 938 Argon

E 941 Dusík

E 948 Kyslík

E 509 Chlorid vápenatý – prostředek pro koagulaci

E 170 Uhličitan vápenatý

E 526 Hydroxid vápenatý

E 528 Hydroxid hořečnatý

E 516 Síran vápenatý - prostředek pro koagulaci

E 511 Chlorid hořečnatý - prostředek pro koagulaci

E 501 Uhličitan draselný – při sušení hroznů

E 500 Uhličitan sodný – při výrobě cukru

E 330 Kyselina citrónová – při výrobě oleje a hydrolýze škrobů

E 513 Kyselina sírová – při výrobě cukru

E 405 Propan-1,2 diol – při výrobě cukru v procesu krystalizace do 31.12.2006

E 290 Oxid uhličitý

E 941 Dusík

Etanol - rozpouštědlo

Kyselina tříselná – při filtraci

Albumin z vaječného bílku

Kasein

Želatina

Rostlinné oleje - jako mazadla, prostředky k oddělení komponent a proti tvoření pěny

E 551 Oxid křemičitý

E 153 Medicinální uhlí

E 553B Talek (prostý azbestu) (synonymum mastek)

E 558 Bentonit

E 559 Křemičitan hlinitý (kaolin)

Křemelina

Perlit

Rýžová moučka

E 901 Včelí vosk

E 903 Karnaubský vosk

A.2. Látky určené k aromatizaci potravin

Látky získané fyzikálními procesy, například destilací a extrakcí rozpouštědly, enzymovými nebo mikrobiálními postupy ze surovin rostlinného nebo živočišného původu jako takových nebo upravených pro lidskou spotřebu postupy určenými k přípravě potravin (přírodní aromatické látky).[3)]

A.3.

Pitná voda[4)]

A.4. Soli

Soli kuchyňské (hlavní složka chlorid sodný nebo draselný) obvykle používané při zpracování potravin.

A.5. Mikroorganizmy a enzymy

Kultury mikroorganizmů a enzymů běžně používané v potravinářské výrobě s výjimkou geneticky modifikovaných organismů (např. droždí, mlékárenské kultury) a produktů od nich odvozených (např. syřidla, enzymy).

[1)] § 2 písm. j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 306/2000 Sb.

[2)] § 2 písm. l) zákona č. 110/1997 Sb., ve znění zákona č. 306/2000 Sb.

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

[4)] § 3 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů.

B. Složky zemědělského původu nepocházející z ekologického zemědělství.

Do výše 30% hmotnosti (nebo objemu u surovin a výrobků v kapalné formě) složek zemědělského původu lze při výrobě biopotravin používat konvenční nezpracované rostlinné produkty a produkty z nich vyrobené:

B.1. Rostlinné produkty nezpracované:

B.1.1. Jedlé plody, ořechy a semena:

Žaludy (Quercus spp.)

Ořechy koly (Cola acuminata)

Angrešt (Ribes uva - crispa)

Maracuja (pašijové ovoce) (Passiflora edulis)

Maliny sušené (Rubus idaeus)

Červený rybíz sušený (Ribes rubrum)

B.1.2. Jedlé koření a byliny:

Křen selský semena (Armoracia rusticana)

Galgán lékařský (Alpinia officinarum)

Světlice barvířská květ (Carthamus tinctorius)

Potočnice lékařská (Nasturtium officinale)

Pepřovec měkký (Schinnus molle L.)

B.1.3. Různé

Řasy (Algae) - včetně mořských, které lze použít pro výrobu běžných potravin

B.2. Rostlinné produkty zpracované:

B.2.1. Tuky a oleje rafinované a nerafinované, ale nikoli chemicky modifikované ze všech surovin kromě:

Kakaa (Theobroma cacao)

Kokosového ořechu (Cocos nucifera)

Oliv (Olea europaea)

Slunečnice (Helianthus annuus)

Palmy olejové (Elaeis guineensis)

Řepky olejné, řepice (Brassica napus, Brassica rapa)

Světlice barvířská – saflor (Carthamus tinctorius)

Sezamu indického (Sesamum indicum)

Soji luštinaté (Glycine max)

B.2.2. Cukry, škroby, jiné produkty z obilovin a hlíz:

Fruktóza

Rýžový papír

Škrob rýžový a kukuřičný (Zea mays convar. amylacea) chemicky nemodifikovaný

B.2.3. Jiné

Protein z hrachu (Pisum sp.)

Rum – pouze vyrobený z třtinového cukru

Ovocný likér vyrobený z višní a látek určených k aromatizaci podle části A této přílohy

B.3. Živočišné produkty

Vodní organismy nepocházející z akvakultury, které lze použít pro výrobu běžných potravin

Želatina

Sušená syrovátka

Střeva pro masné výrobky – do 1.4.2004“.

10. V příloze č. 12 část D zní:

„D. Náležitosti žádosti o osvědčení pro vývoz bioproduktů a biopotravin podle § 26 odst. 4 zákona č. 242/2000 Sb.

(Vyplňte čitelně hůlkovým písmem nebo na stroji)

Jméno a příjmení nebo obchodní firma, je-li žadatelem fyzická osoba, název nebo obchodní firma, je-li žadatelem právnická osoba:	**Číslo jednací**
Adresa:	

A. Informace o zahraničním příjemci zboží		***Kódy vyvážených produktů dle celního sazebníku (kódy konosamentů)****
Země určení		
Název a adresa prvního zahraničního příjemce zboží		***Číslo dodacího listu (faktury) vystaveného dodavatelem – exportérem:***
Přesná adresa a jméno dovozce EU		**Datum vývozu z ČR:**

B. Informace o zboží							**C. Informace o původu bioproduktu / biopotraviny**	
Název a označení bioproduktu / biopotraviny	**Množství brutto v kg**	**Množství netto v kg**	**Jiné měrné jednotky**	**Způsob zabalení / přepravy**	**Počet kontejnerů / palet**	**Označení kontejnerů / palet (čísla kont. a jejich druh)***	**Název a adresa ekologického podnikatele / výrobce biopotravin**	**Výrobce nebo přípravce výrobků, který vykonal poslední operaci se zásilkou (výroba, příprava, balení) u každého vyváženého bioproduktu či biopotraviny *, evidenční číslo osvědčení o původu**

Datum podání žádosti:	**Podpis a razítko žadatele:**	**Datum vystavení vývozního osvědčení:**	**Zpracoval:**

* Požadované informace lze doložit v přílohách žádosti o vydání osvědčení pro vývoz“.

11. Příloha č. 15 zní:

„Příloha č. 15 k vyhlášce č. 53/2001 Sb.

Seznam zemí a jejich inspekčních orgánů, jejichž osvědčení se uznává za rovnocenné osvědčením podle zákona o ekologickém zemědělství

Stát a popř. kód inspekčního orgánu	Název inspekčního orgánu
ARGENTINA	
	Argencert S.R.L.
	Instituto Argentino para la Certificación y Promoción de Productos
	Agropecuarios Orgánicos SRL (Argencert)
	Organización Internacional Agropecuaria (OIA)
	Letis SA
AUSTRALIA	
	National Association Sustainable Agriculture Australia
	Australian Quarantine and Inspection Service (AQUIS)
	Bio-dynamic Research Institute (BRDI)
	Biological Farmers of Australia (BFA)
	Organic Herb Growers of Australia Inc. (OHGA)
	Organic Food Cain Pty Ltd (OFC)
AUSTRIA	
AT-N-01-BIO	Gesellschaft zur Kontrolle der Echtheit biologischer
	Produkte G.m.b.H
	Austria Bio Garantie, ABG
AT-0-01-BIO	BIOS, Biokontrollservice Österreich
AT-0-02-BIO	LACON
	Privatinstitut für Qualitätssicherung und Zertifizierung
	ökologisch erzeugter Lebensmittel GmbH
AT-0-04-BIO	GfRS Gesellschaft fur Ressourcenschutz mBH
AT-S-01-BIO	Salzburger Landwirtschaftliche Kontrolle GesmbH (SLK)
AT-T-01-BIO	BIKO, Verband Biokontrolle Tirol
AT-W-01-BIO	Lebensmittelversuchsanstalt
AT-W-02-BIO	SGS, Austria Controll & Co Ges.m.b.H.
AT-W-04-BIO	O Univ Prof Dr Ing Werner Pfannhauser KEG
BELGIUM	
BE - 02	INTEGRA bvba/sprl, afdeling BLIK
BE - 01	ECOCERT Belgium sprl/bvba
BOLIVIA	
	Bolicert

BRAZIL	
	Instituto Biodinamico
COSTA RICA	
	Eco-LOGICA
	BCS Oko -Garantie
	Ministerio de Agricultura y Ganadería
DENMARK	
DK-Ø-50	Plantedirektoratet
DK-Ø-1	Fødevareregion Nordjylland
DK-Ø-2	Fødevareregion Viborg
DK-Ø-3	Fødevareregion Herning
DK-Ø-4	Fødevareregion Århus
DK-Ø-5	Fødevareregion Vejle
DK-Ø-6	Fødevareregion Esbjerg
DK-Ø-7	Fødevareregion Sønderjylland
DK-Ø-8	Fødevareregion Fyn
DK-Ø-9	Fødevareregion Ringsted
DK-Ø-10	Fødevareregion Nordøstsjælland
DK-Ø-11	Fødevareregion København
HUNGARY	
	Biokontroll Hungária Közhasznú Táraság (Biokontroll Hungária Kht)
FINLAND	
FI-A-001	Kasvintuotannon tarkastuskeskus/STO
FI-A-002	Varsinais-Suomen työvoima- ja elinkeinokeskus
FI-A-003	Satakunnan työvoima- ja elinkeinokeskus
FI-A-004	Hämeen työvoima- ja elinkeinokeskus
FI-A-005	Pirkanmaan työvoima- ja elinkeinokeskus
FI-A-006	Kaakkois-Suomen työvoima- ja elinkeinokeskus
FI-A-007	Etelä-Savon työvoima- ja elinkeinokeskus
FI-A-008	Pohjois-Savon työvoima- ja elinkeinokeskus
FI-A-009	Pohjois-Karjalan työvoima- ja elinkeinokeskus

FI-A-010	Keski-Suomen työvoima- ja elinkeinokeskus
FI-A-011	Etelä-Pohjanmaan työvoima- ja elinkeinokeskus
FI-A-012	Pohjanmaan työvoima- ja elinkeinokeskus
FI-A-013	Pohjois-Pohjanmaan työvoima- ja elinkeinokeskus
FI-A-014	Kainuun työvoima- ja elinkeinokeskus
FI-A-015	Lapin työvoima- ja elinkeinokeskus
FI-B	Elintarvikevirasto (National Food Agency)
FI-C	Sosiaali- ja terveydenhuollon tuotevalvontakeskus (STTV)/
	National Product Control Agency for Welfare and Health
FI-D	Ålands landskapsstyrelse
FRANCE	
FR - AB 01	ECOCERT S.A.S.
FR - AB 02	QUALITE FRANCE
FR - AB 06	ULASE
FR - AB 07	AGROCERT
FR-AB 08	CERTIPAQ
FR-AB 09	ACLAVE
GERMANY	
DE-001-Oko-Kontrolstelle	BCS Öko-GarantieGmbH
DE-002-Öko-Kontrollstelle	BIOZERT GmbH
DE-003-Öko-Kontrollstelle	Lacon GmbH (Privatinstitut für Qualitätssicherung und
	Zertifizierung ökologisch erzeugter Lebensmittel)
DE-005-Öko-Kontrollstelle	IMO
	Institut fûr Marktökologie GmbH
DE-006-Öko-Kontrollstelle	Alicon GmbH
	Kontrollstelle für ökologisch erzeugte Lebensmittel
DE-007-Öko-	Prüfverein Verarbeitung Ökologische Landbauprodukte e V

Kontrollstelle	
DE-009-Öko-Kontrollstelle	EG-Kontrollstelle Kiel
	Kiel Landwirschaftskammer
DE-012-Öko-Kontrollstelle	AGRECO R.F. Göderz GmbH i.G.
DE-013-Öko-Kontrollstelle	QCu.I Gesellschaft für Kontrolle und Zertifizierung
	von Qualitätssicherungssystemen mbH
DE-021-Öko-Kontrollstelle	Grünstempel e.V.
	EU Kontrollstelle für ökologische Erzeugung
	und Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte
DE-022-Öko-Kontrollstelle	Kontrollverein ökologischer Landbau e.V.
DE-024-Öko-Kontrollstelle	INAC GmbH International Nutrition and Agriculture
	Certification
DE-026-Öko-Kontrollstelle	Certification Service International CSI GmbH.
DE-032-Öko-Kontrollstelle	Kontrollstelle für ökologischen Landbau GmbH
DE-034-Öko-Kontrollstelle	Fachverein für Öko-Kontrolle e.V.
DE-037-Öko-Kontrollstelle	ÖKOP
	Vereinigte Kontrolldienste
DE-039-Öko-Kontrollstelle	GfRS Gesellschaft für
	Ressourcenschutz mbH
DE-043-Öko-Kontrollstelle	Agro-Öko-Consult Berlin GmbH
DE-044-Öko-Kontrollstelle	BiLaCon GmbH
DE-049-Öko-Kontrollstelle	Ecocontrol
	Ökologische Kontroll- und Zertifizierungs-GmbH
DE-060- Öko-	QAL Gesellschaft für Qualitätssicherung

Kontrollstelle	
DE-061- Öko-Kontrollstelle	LAB Landwirtschaftliche Beratung der Agrarverbände Brandenburg
	Naturland e.V.
	Bioland Verband
	Biopark e.V.
	Gäa e.v. Vereinigung Ökologischer Landbau Bundesverband
GREECE	
EL/BG 001	Association of Ecological Agriculture of Greece SOYE
EL/BG 002	DIO Certification and Inspection Organisation for
	Biological production methods
EL/BG 003	Physiologiki S.P.E. Inspection and Certification Organisation
	for Organic Farming Development
	National Organization for Certification and Inspection of
	Agricultural Products - AGROCERT
EL-03-BIO	BIOELLAS S.A. – Inspection Institute of Organic Products
CHINA	
	Organic Food Development Center
ICELAND	
IS-1	Tún e h f
IS-2	Verkfræðistofan
IRELAND	
IRL-OIB1-EU	Demeter Standards Ltd (DSL)
	Bio-dynamic Agricultural Association in Ireland (BDAAI)
IRL-OIB2-EU	Irish Organic Farmer's and Growers Association Ltd (IOFGA)
IRL-OIB3-EU	Organic Trust Ltd
ISRAEL	
	Plant protection and Inspections Services (PPIS) Ministry of Agriculture and Rural Development
	Agrior Ltd.
ITALY	
IT ASS	Associazione Suolo e Salute
	Centro operativo Sasso Marconi (BO)
IT BAC	Bio.Agri.Coop SCRL
IT CPB	Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici

IT AIB	Associazione Italiana l'Agricoltura Biologica
IT CDX	Codex srl
IT BSI	BIOS srl
IT-BZ/BZT	Biozert - Zertifizierung Ökologisch Erzeugter Produkte
IT-BZ/INC	INAC - International Nutrition and Agriculture Certification
IT-BZ/IMO	Institut für Marktökologie (IMO)
IT-BZ/QCI	QC & I Gesellschaft für Kontrolle und Zertifizierung von
	Qualitätssicherungssystemen GmbH
IT IMC	Instituto Mediterraneo di Certificazione
IT ECO	Associazione Ecocert Italia
IT QCI	Q.C. & I. International Services
JAPAN	
	Japan Organic and Natural Food Association
LITHUANIA	
	Ekoagros
LUXEMBOURG	
LU-01/02/03	Administration des Services techniques de l'Agriculture
LU-04	Prüfverein Verarbeitung Ökologische Landbauprodukte e V
LU-05	Kontrollverein Ökologischer Landbau e V
LU-06	ECOCERT Belgium sprl (BE-01)
NETHERLANDS	
NL01	Stichting SKAL
NEW ZEALAND	
	Bio-Gro New Zeland
	AgriQuality
	Certenz
	New Zealand Ministry of agriculture and forestry (MAF)
NORWAY	
N1	Debio
PORTUGAL	
PT/AB02	SOCERT-PORTUGAL - Certificaçao Ecologica, Lda
PT/AB03	SATIVA, DESENVOLVIMENTO RURAL, Lda

SPAIN	
ES-AN-AE	Comité Andaluz de Agricultura Ecologica (C.A.A.E.)
ES-VA-AE	Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana
ES-CT-AE	Consejo Catalán de la Producción
	Agraria Ecológica
ES-BA-AE	Consejo Balear de la Producción Agraria Ecológica
ES-CL-AE	Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León
ES-NA-AE	Consejo de la Produccion Agraria
	Ecologica de Navarra
ES-AR-AE	Comité Aragones de Agricultura
	Ecológica
ES-MA-AE	Comité de Agricultura Ecologica
	de la Comunidad de Madrid
ES-CM-AC-AE	Dirección General de Alimentacion y Cooperativas
	Consejería de
	Agricultura y medio Ambiente
ES-CA-AE	Consejo Regulador de la Agriculura
	Ecológica de Canarias
ES-MU-AE	Consejo de Agricultura Ecológica de la Región de Muncia
ES-AS-AE	Consejo de la Producción Agraria
	Ecológica del Principado de Asturias
ES-VAS-AE	Dirección de Política e
	Industria Agroalimentaria
	Departamento de Agricultura y Pesca
ES-EX-01-AE	Consejo Regulador Agroalimentario
	Ecologico de Extremadura
ES-GA-AE	Consejo Regulador de la Agricultura
	Ecologica de Galicia
ES-RI-AE	Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja Consejeria de Agricultura, Ganaderíay Desarollo Rural
ES-CN-AE	Consejo Regulador de la Agricultura Ecologica de
	Cantabria
	Centro Regional Extension Agraria
ES-AN-01-AE	SOHISCERT S.A. (Organismo privado autorizado)

ES-EX-02-AE	Comité Extremeño de la Producción Agraria Ecológica
ES-CM-DR-AE	Dirección General de Desarollo Rural Consejería de Agricultura y Medio Ambiente
SWEDEN	
SE Ekol 1	KRAV
SE Ekol 2	Svenska Demeterförbundet
SWITZERLAND	
	Bio.inspecta AG
	Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme (SQS)
	Institu für Marktokolgie (IMO)
THAILAND	Organic Agriculture Certification Thailand
UNITED KINGDOM	
UK 1	UKROFS (United Kingdom Register of Organic Food Standards)
	Department for Environment, Food and Rural Affairs
UK 2	Organic Farmers & Growers Limited
UK 3	Scottish Organic Producers Association
UK 4	Organic Food Federation
UK 5	Soil Association Certification Ltd
UK 6	Biodynamic Agricultural Association
UK 7	Irish Organic Farmers & Growers Association
UK 9	Organic Trust Ltd
UK 10	Cmi Certification
UK 11	International Certification Service (GB) Ltd.
USA	California Certified Organic Farmers
	International Certification Services Inc.
	Organic Crop Improvement Association
	Quality Assurance International".

12. Příloha č. 16 zní:

„Příloha č. 16 k vyhlášce č. 53/2001 Sb.

Náležitosti osvědčení pro vývoz bioproduktu nebo biopotraviny

	MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ	
	Těšnov 17, Praha 1, 117 05 **tel. 22181 1111**	

MINISTRY OF AGRICULTURE OF THE CZECH REPUBLIC

CERTIFICATE OF INSPECTION FOR IMPORT OF PRODUCTS FROM ORGANIC PRODUCTION INTO THE EUROPEAN COMMUNITY

1. Issuing body or authority (name and address) Vydávající orgán nebo úřad (název a adresa)	**2. Council regulation (EEC) No 2092/91and Commission Regulation (EC) No 1788/2001** **Article 11 (1)** ☒ **or Article 11 (6)** ☐ Nařízení Rady (EHS) č. 2092/91 a Nařízení Komise (ES) č. 1788/2001, článek 11 (1) nebo článek 11 (6)	
3. Serial number of the certificate of inspection Evidenční číslo osvědčení o kontrole	**4. Reference No authorisation under Article 11 (6)** Evidenční číslo povolení v rámci článku 11 (6) ----------	
5. Exporter (name and address) Vývozce (jméno a adresa)	**6. Inspection body or authority (name and address)** Kontrolní orgán nebo úřad	
7. Producer or preparer of the product (name and address) Výrobce nebo zpracovatel výrobků (název a adresa)	**8. Country of dispatch** Země nakládky	
	9. Country of destination Země určení	
10. First consignee in the Community (name and address) První příjemce v EU (název a adresa)	**11. Name and address of the importer** Název a adresa dovozce	
12. Marks and numbers. Container No(s). Number and kind. Trade name of the product. Značky a čísla. Číslo(a) kontenjneru(ů) a jejich druh. Obchodní název výrobku.	**13. CN codes** Kódy konosamentů	**14. Declared quantity** Deklarované množství **Brutto:** **Netto:**

15. Declaration of the body or authority issuing the certificate referred to in box 1.

This is to certify that this certificate has been issued on the basis of the checks required under Article 4(4) of Regulation (EC) No 1788/2001 and that the products designated above have been obtained in accordance with rules of production and inspection of the organic production method which are considered equivalent in accordance with the provisions of Regulation (EEC) No 2092/91.

Prohlášení orgánu nebo úřadu vydávajícího osvědčení uvedeného v kolonce 1

Tímto se potvrzuje, že tento certifikát byl vydán na základě kontrol požadovaných podle článku 4 (4) Nařízení Komise (ES) č.1788/2001 a že výrobky výše popsané byly získány ve shodě s pravidly pro výrobu a kontrolu produktů ekologického zemědělství, které jsou považovány za ekvivalentní ve shodě s ustanoveními Nařízení Rady (EHS) č.2092/1991.

Date, Datum

Name and signature of authorised person
Jméno a podpis oprávněné osoby

Stamp of issuing authority or body
Razítko vydávajícího úřadu nebo orgánu

16. Declaration of the competent authority of the Member State of the European Union who granted the authorisation or its designate.
This is to certify that the product designated above have been authorised for marketing in the European Community in accordance with the procedure of Article 11(6) of Regulation (EEC) No 2092/91, under the authorization number mentioned in box 4.

Prohlášení kompetentního úřadu členského státu Evropské unie, který udělil povolení nebo jeho zástupce.
Tímto potvrzujeme, že výrobek výše popsaný byl schválen pro umístění na trh Evropského společenství ve shodě s postupem v článku 11(6) Nařízení Rady (EHS) č. 2092/1991 pod číslem uvedeným v kolonce 4.

Date, Datum

Name and signature of authorised person
Jméno a podpis oprávněné osoby

Stamp of the competent authority or its designate in the Member State
Razítko vydávajícího úřadu nebo orgánu

17. Verification of the consignment by the relevant authority of the Member State.
Ověření zásilky příslušným úřadem členského státu

Member State/Členský stát:.....

Import registration (type, number, date and office of the customs declaration):
Registrace dovozu (typ, číslo, datum a kancelář celní deklarace)

Date/Datum:.....

Name and signature of authorised person
Jméno a podpis odpovědné osoby

Stamp
Razítko

18. Declaration of the first consignee
This is to certify that the reception of the goods has been carried out in accordance with the provisions of Annex III, Section C, point 6 of Regulation (EEC) No 2092/91.

Prohlášení prvního příjemce
Tímto potvrzujeme, že příjem zboží byl vykonán ve shodě s ustanoveními Přílohy III, Oddíl C, bod 6 k Nařízení Rady (EHS) č.2092/91

Name of the company/Název společnosti

Date/Datum

Name and signature of the authorized person
Jméno a podpis odpovědné osoby

Prohlášení vývozce

Jméno/název vývozce: IČ, bylo-li přiděleno:
Adresa vývozce:
Prohlašuji, že níže uvedené bioprodukty/biopotraviny byly vyprodukovány/vyrobeny v souladu se zákonem č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon"). Dále ručím za správnost údajů o původu, uvedených v žádosti o vydání osvědčení pro vývoz bioproduktů a biopotravin podle § 26 odst. 4 zákona a prohlašuji, že vyvážené bioprodukty/biopotraviny neobsahují geneticky modifikované organismy. Vyvážené bioprodukty/biopotraviny neobsahují rezidua cizorodých látek, které nelze v ekologickém zemědělství používat tak, jak stanovují § 4 odst. 1, § 6 odst. 1, § 9 odst. 1 vyhlášky č. 53/2001 Sb., kterou se provádí zákon č. 242/2000 Sb. V..... Dne:..... Jméno odpovědné osoby či statutárního zástupce:..... Razítko a podpis:

Seznam bioproduktů/biopotravin, na něž se prohlášení vztahuje:	
Název:	Množství.
	“

Čl. II

Účinnost

(1) Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 15. září 2003.

(2) Tato vyhláška pozbývá platnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost, s výjimkou bodu 11, pokud se týká přílohy č. 15.

Ministr:

Ing. **Palas** v. r.

264

VYHLÁŠKA

ze dne 6. srpna 2003,

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

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

Čl. I

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

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

„§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí:

a) masem – všechny části zvířat, které jsou vhodné k lidské spotřebě,[1]) o jejichž použitelnosti bylo rozhodnuto podle zvláštního právního předpisu,[2])

b) drůbežím masem – všechny poživatelné části těl pocházejících z domácích druhů ptáků, patřících do rodů kur, krocan, perlička, kachna a husa, splňující požadavky zvláštního právního předpisu,[3])

c) čerstvým masem – maso s výjimkou drůbežího masa, včetně masa baleného vakuově nebo v ochranné atmosféře, k jehož uchování nebylo použito jiného ošetření než chlazení nebo zmrazení, splňující požadavky zvláštního právního předpisu,[2])

d) čerstvým drůbežím masem – drůbeží maso, včetně masa baleného vakuově nebo v ochranné atmosféře, k jehož uchování nebylo použito jiného ošetření než chlazení nebo zmrazení, splňující požadavky zvláštního právního předpisu,[3])

e) jatečně opracovaným tělem – celé tělo poraženého jatečného zvířete s výjimkou drůbeže podle zvláštního právního předpisu,[2])

f) jatečně opracovaným tělem drůbeže – celé tělo drůbeže podle zvláštního právního předpisu,[3])

g) výsekovým masem – rozbourané, výsekové části jatečně opracovaných těl zvířat, získané úpravou čerstvého masa, určené k uvádění do oběhu,

h) masem strojně odděleným – maso určené k výrobě tepelně opracovaných masných výrobků, získané strojním oddělením zbytků masa, které zůstaly po vykostění na kostech s výjimkou kostí ze zmrazeného masa, kostí hlavy, kostí končetin pod zápěstními a zánártními klouby, ocasních obratlů prasat a kostí skotu, ovcí a koz, na zařízeních, na nichž dochází k nadrcení kosti a porušení buněčné struktury masa,

i) drůbežím masem strojně odděleným – drůbeží maso určené k výrobě tepelně opracovaných masných výrobků, získané strojním oddělením zbytků masa, které zůstaly po vykostění na kostech s výjimkou kostí ze zmraženého masa, kostí hlavy drůbeže, kostí končetin pod zápěstními a zánártními klouby, běháků drůbeže a ocasních obratlů, jakož i kůže z krku drůbeže, na zařízeních, na nichž dochází k nadrcení kosti a porušení buněčné struktury masa,

j) mletým masem – maso podle písmene a) drobně posekané nebo rozemleté mlýnkem,

k) droby – čerstvé maso jiné než jatečně opracované tělo podle zvláštního právního předpisu,[2])

l) vnitřnostmi – droby z dutiny hrudní, břišní a pánevní, podle zvláštních právních předpisů,[2]), [3])

m) drůbežími droby – čerstvé drůbeží maso jiné než jatečně opracované tělo drůbeže podle zvláštního právního předpisu,[3])

n) kostmi – kosti získané bouráním jatečně opracovaných těl,

o) krví – krev získaná při porážce jatečných zvířat schváleným technologickým postupem,[2])

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

p) syrovým sádlem nebo syrovým lojem – tuková tkáň získaná při opracování těl jatečných zvířat nebo při bourání masa,

q) hovězím masem – maso mladého skotu, mladého býka, býka, volka, jalovice, krávy,

r) teletem – těla zvířat bez ohledu na pohlaví s přejímací hmotností jatečně opracovaného těla do 160 kg a ve věku zvířat 1 až 7 měsíců,

s) mladým skotem – zvířata samčího i samičího pohlaví s přejímací hmotností jatečně opracovaného těla nad 160 kg a ve věku od 8 do 12 měsíců včetně,

t) mladým býkem – nekastrovaná zvířata samčího pohlaví starší než 12 měsíců a do 24 měsíců včetně,

u) býkem – nekastrovaná zvířata samčího pohlaví ve věku od 9 měsíců,

v) volkem – kastrovaná zvířata samčího pohlaví starší než 12 měsíců,

w) jalovicí – neotelená zvířata samičího pohlaví starší 7 měsíců,

x) krávou – zvířata samičího pohlaví, která se již otelila,

y) telecím masem – maso telat,

z) vepřovým masem – maso prasat,

aa) skopovým masem – maso ovcí,

bb) jehněčím masem – maso jehňat ve věku nejvýše 12 měsíců,

cc) kozím masem – maso koz,

dd) kůzlečím masem – maso kůzlat ve stáří nejvýše 5 měsíců,

ee) koňským masem – maso koní,

ff) hříbečím masem – maso hříbat ve stáří nejvýše 18 měsíců,

gg) kuřecím masem – maso kuřat ve stáří nejvýše 3 měsíců,

hh) králičím masem – všechny poživatelné části králíka domácího,

ii) masem zvěře ve farmovém chovu – všechny poživatelné části volně žijících suchozemských savců a volně žijících ptáků včetně křepelek, holubů, bažantů, koroptví a běžců rozmnožovaných, chovaných a poražených v zajetí,

jj) zvěřinou – všechny poživatelné části těl volně žijící zvěře,[4])

kk) čerstvým králičím masem, čerstvým masem zvěře ve farmovém chovu a čerstvou zvěřinou – králičí maso, maso zvěře ve farmovém chovu a zvěřina, včetně masa baleného vakuově nebo v ochranné atmosféře, k jehož uchování nebylo použito jiného ošetření než ošetření chladem.

---

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

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

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

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

2. V § 2 odst. 1 se slova „nedělené drůbeže a děleného“ zrušují.

3. V § 2 odst. 2 písm. a) se slova „u nedělené drůbeže“ nahrazují slovy „u neděleného jatečně opracovaného těla drůbeže“.

4. V § 2 odst. 2 písmeno b) zní:

„b) u děleného jatečně opracovaného těla drůbeže a čerstvého drůbežího masa je uvedeno v příloze č. 1 tabulce 3.“.

5. V § 3 odst. 1 písm. a) se slova „podle § 1 písm. l) až t), v) a w)“ nahrazují slovy „podle § 1 písm. b), q), y) až ii)“.

6. V § 3 odst. 1 písmena b) a c) včetně poznámky pod čarou č. 6) znějí:

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

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

---

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

7. V § 3 odst. 1 písm. d) se za slovo „droby“ vkládají slova „a vnitřnosti“.

8. V § 3 odst. 1 písm. e) se slova „nedělená drůbež“ nahrazují slovy „nedělená jatečně opracovaná těla drůbeže“.

9. V § 3 odst. 1 písm. f) se slova „dělené drůbeží maso“ nahrazují slovy „dělené jatečně opracované tělo drůbeže“.

10. V § 3 odstavec 2 včetně poznámky pod čarou č. 7) zní:

„(2) Hovězí výsekové maso balené, zabalené i nebalené se při uvádění do oběhu, kromě údajů uvedených v odstavci 1, dále označí

a) slovy „mladý skot“, „mladý býk“, „býk“, „volek“, „jalovice“ nebo „kráva“,

b) registračním číslem zvířete nebo skupiny zvířat,

c) číslem schválení jatek, v nichž bylo zvíře poraženo, nebo skupina zvířat poražena, a názvem země, kde se tato jatka nacházejí; údaje se uvedou ve tvaru „Místo porážky: (název země) (číslo schválení)“,

d) číslem schválení bourárny, kde bylo jatečně opracované tělo bouráno, a název země, kde se tato bourárna nachází; údaje se uvedou ve tvaru „Místo bourání: (název země) (číslo schválení)“,

e) názvem země, kde se zvíře narodilo, kde bylo vykrmeno a kde bylo poraženo; v případě, že název země je ve všech případech totožný, mohou se údaje uvést slovy „Původ:“ a dále se doplní název země,

takovým způsobem, aby byla zajištěna prokazatelná vazba tohoto označení s průvodním listem skotu.[7])

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

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

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

12. V § 4 odst. 1 se slovo „upravená“ nahrazuje slovem „opracovaná“.

13. V § 4 se na konci odstavce 1 tečka zrušuje a doplňuje se věta „a musí splňovat požadavky zvláštních právních předpisů.[2]),[3])“.

14. V § 4 odst. 2 se slovo „upravené“ nahrazuje slovem „opracované“.

15. V § 4 odst. 2 písmeno a) zní:

„a) musí být bez zářezů, krevních podlitin, otlaků, odřenin, pohmožděnin a zbytečných vpichů,“.

16. V § 4 odst. 3 se slovo „upravených“ nahrazuje slovem „opracovaných“.

17. V § 4 odstavec 4 zní:

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

18. V § 4 odstavec 6 zní:

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

19. V § 4 odstavec 7 zní:

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

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

21. V § 5 odstavce 1 a 2 znějí:

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

(2) Technologické požadavky na zmrazená nedělená jatečně opracovaná těla drůbeže, chlazená nedělená jatečně opracovaná těla drůbeže a na některé skupiny dělených jatečně opracovaných těl drůbeže jsou uvedeny v příloze č. 3 tabulkách 1 a 2.“.

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

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

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

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

[8a]) ČSN 57 6023 Maso a masné výrobky. Stanovení obsahu dusíku (Referenční metoda).“.

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

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

[7a]) Vyhláška č. 287/1997 Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty.“.

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

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

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

27. V § 6 odstavec 6 zní:

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

28. V § 7 odstavec 1 zní:

„(1) Při skladování masa podle § 1 písm. a) platí podmínky stanovené zvláštními právními předpisy[2],[3],[7a]) a maso musí být chráněno před přímým slunečním zářením.“.

29. V § 8 odstavec 1 zní:

„(1) Maso podle § 1 písm. a) musí být přepravováno za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem.[7a])“.

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

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

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

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

32. V § 8 odstavec 3 zní:

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

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

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

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

„§ 10

Pro účely této vyhlášky se rozumí

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

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

c) masem strojně odděleným – maso strojně oddělené určené k lidské výživě a splňující požadavky zvláštních právních předpisů,[2],[3])

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

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

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

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

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

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

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

k) vložkou – krájená nebo zrněná část díla,

l) technologickým opracováním – jakákoliv úprava masa mimo použití chladu,

m) konzervou – výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, sterilovaný za podmínek stanovených zvlášt-

ním právním předpisem[7a]) tak, aby byla zaručena obchodní sterilita,[9])

n) polokonzervou – výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, pasterovaný za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem,[7a])

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

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

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

36. V § 12 se na konci odstavce 1 tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno c), které zní:

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

37. V § 12 odstavec 3 zní:

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

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

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

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

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

39. V § 13 odst. 1 se věta poslední nahrazuje větou „V nákroji nesmí být nezpracované části, tuhé kůže a kolagenní části, shluky koření nebo jiných složek, pokud nejsou charakteristickým znakem výrobku.“.

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

41. V § 13 odstavec 3 zní:

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

42. V § 13 se odstavec 4 zrušuje.

43. V § 14 odst. 3 se slova „stanoveným zvláštním právním předpisem.[2])“ nahrazují slovy „stanovenými zvláštními právními předpisy.[2]), [3]), [7a])“.

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

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

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

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

47. V § 15 odst. 1 se slova „stanovené zvláštním právním předpisem.[2])“ nahrazují slovy „stanovené zvláštními právními předpisy.[2]), [3]), [7a])“.

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

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

49. V § 16 odst. 1 se slova „zvláštním právním předpisem.[2])“ nahrazují slovy „zvláštními právními předpisy.[2]), [3]), [7a])“.

50. V § 17 odst. 1 se slova „zvláštním právním předpisem.[2])“ nahrazují slovy „zvláštními právními předpisy.[2]), [3]), [7a])“.

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

„ODDÍL 4

VEJCE

§ 24

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

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

a) metody chovu, která se uvede příslušným kódem:
   1. „1" pro vejce nosnic ve volném výběhu,
   2. „2" pro vejce nosnic v halách,
   3. „3" pro vejce nosnic v klecích, nebo
   4. „0" pro vejce nosnic chovaných v souladu s požadavky ekologického zemědělství,[14])
b) registračního kódu státu,
c) posledního čtyřčíslí registračního čísla hospodářství.[12])

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

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

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

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

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

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

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

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

„ODDÍL 5

MAJONÉZY

§ 25

(1) Pro účely této vyhlášky se majonézou rozumí studené ochucené omáčky obsahující slepičí vaječné žloutky a získané emulgací jedlých rostlinných olejů ve vodné fázi obsahující ocet a případně jiné okyselující přísady.

(2) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise[5]) se na obalu majonézy označí

a) doba použitelnosti,
b) skladovací teplota,
c) u balení nad 300 g nebo 300 ml informace pro spotřebitele „po otevření urychleně spotřebujte".

(3) U balené majonézy jsou přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky uvedeny v příloze č. 10 tabulce 3.

(4) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost majonézy jsou uvedeny v příloze č. 10 tabulkách 1 a 2.

(5) Majonéza se smí uvádět do oběhu pouze uzavřená v neprodyšných obalech a uchovává se při nekolísavé teplotě prostředí v rozmezí nejméně 0 °C a nejvýše plus 15 °C.".

53. Příloha č. 1 zní:

„Příloha č. 1 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.

Členění na druhy a skupiny

Tabulka 1
Členění masa podle § 1 písm. a), s výjimkou neděleného jatečně opracovaného těla drůbeže a děleného jatečně opracovaného těla drůbeže

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

Tabulka 2
Členění neděleného jatečně opracovaného těla drůbeže na druhy a skupiny a jejich charakteristika

Druh	Skupina	Charakteristika
kuře	1. bez drobů, nebo 2. s droby, nebo 3. s droby a bez*) - srdce - svalnatého žaludku - jater - krku	Hřeben hrudní kosti ohebný, nezkostnatělý.
slepice		Hřeben hrudní kosti tuhý, zkostnatělý.
kapoun		Před pohlavní dospělostí chirurgicky vykastrovaný kohout, poražený ve věku nejméně 140 dnů. Po kastraci musí být kohout vykrmován nejméně 77 dnů.
mladá krůta		Hřeben hrudní kosti ohebný, nezkostnatělý.
krůta		Hřeben hrudní kosti tuhý, zkostnatělý.
mladá kachna		Hřeben hrudní kosti ohebný, nezkostnatělý.
kachna		Hřeben hrudní kosti tuhý, zkostnatělý.
mladá husa		Hřeben hrudní kosti ohebný, nezkostnatělý. Vrstva podkožního tuku, která pokrývá celé tělo, musí být středně tenká až tenká, tuk může vykazovat odchylky v barvě podle způsobu výživy.
husa		Hřeben hrudní kosti tuhý, zkostnatělý. Vrstva podkožního tuku, která pokrývá celé tělo, musí být středně silná až silná.
mladá perlička		Hřeben hrudní kosti ohebný nezkostnatělý.
perlička		Hřeben hrudní kosti tuhý, zkostnatělý.

*) Na obalu se uvede název drobu, bez kterého se nedělená drůbež nabízí.

Tabulka 3
Členění děleného jatečně opracovaného těla drůbeže na druhy a skupiny a jejich charakteristika

Druh	Skupina	Charakteristika
kuřecí slepičí krůtí kachní husí perliččí	půlka	Půlka vzniká půlícím podélným řezem jatečně upraveného těla. Řez je veden středem hrudní kosti a středem páteře .
	přední čtvrtka, zadní čtvrtka	Přední a zadní čtvrtka vzniká příčným řezem půlky.
	neoddělené zadní čtvrtky	Obě zadní čtvrtky vcelku.
	stehno	Pánevní končetina zahrnující kosti stehenní, holenní a lýtkové včetně svaloviny v přirozené souvislosti. Řezy provedeny v kloubu.
	horní stehno	Stehenní kost včetně svaloviny v přirozené souvislosti. Řezy provedeny v kloubu.
	spodní stehno	Holenní a lýtková kost včetně svaloviny v přirozené souvislosti. Řezy provedeny v kloubu.
	stehenní řízek	Celá, horní nebo dolní stehna vykostěná.
	křídlo	Kosti pažní, vřetenní, loketní, zápěstní, záprstní a články prstů, včetně ulpívající svaloviny. U křídel je přípustné pažní kost včetně svaloviny v přirozené souvislosti nebo vřetenní a loketní kost včetně svaloviny v přirozené souvislosti uvádět do oběhu odděleně.
	neoddělená křídla	Obě křídla v jednom kuse, spojená částí hřbetu, která může dosáhnout podíl nejvýše 45 % hmotnosti tohoto dílu.
	hřbet	Obratle ocasní, bederní a hrudní s částí žeber a kostmi pánve včetně svaloviny v přirozené souvislosti.
	prsa	Prsní kost a žebra po obou stranách, nebo jejich část, včetně svaloviny v přirozené souvislosti. Řezy provedeny v kloubech.
	prsní řízek	Celá nebo půlená vykostěná prsní část. Prsní řízek krůty může být jen z vnitřního prsního svalu.
	filety z prsou	Klíční kost s chrupavkou prsní kosti včetně svaloviny v přirozené souvislosti, přičemž klíční kost a chrupavka mohou dosáhnout nejvýše 3 % z celkové hmotnosti tohoto dílu.
	magret, maigret	Filety z prsou kachen a hus s kůží a podkožním tukem pokrývajícím prsní sval, bez hlubokého svalu prsního.“.

54. Příloha č. 2 zní:

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

Tabulka 1
Požadavky na třídy jakosti A a B pro nedělená jatečně opracovaná těla drůbeže

Požadavky na třídu jakosti A	Požadavky na třídu jakosti B
Čistá, neporušená, bez cizích látek a příměsí. Bez znečištění krví, vnitřnostmi nebo jejich obsahem. Bez cizí chutě a vůně. Bez viditelných zlomených kostí, otlaků, odřenin nebo pohmožděnin. Drůbež musí mít plně vyvinuté svalstvo, plně zmasilá stehna a plně zmasilá, široká a zaoblená prsa. U kuřat, mladých kachen a krůt musí být na prsou, horních stehnech a hřbetu tenká vrstva podkožního tuku. U slepic, kachen a mladých hus je dovolena silnější podkožní vrstva tuku. U hus musí být středně silná až silná vrstva podkožního tuku. Kůže musí být čistá a nepoškozená, lehké změny barvy a slabá poškození jsou přípustná, pokud jsou málo viditelná a nenacházejí se na prsou nebo stehnech. Přípustné je rovněž mírné zabarvení konců křídel do červena nebo jejich odstranění. Zmrazená jatečně opracovaná těla drůbeže nesmí vykazovat žádné stopy po spálení mrazem mimo těch, jež jsou malé a nenápadné a nejsou na prsou a stehnech.	Čistá, neporušená, bez cizích látek a příměsí. Bez znečištění krví, vnitřnostmi nebo jejich obsahem. Bez cizí chutě a vůně. Bez viditelných zlomených kostí, otlaků, odřenin nebo pohmožděnin.

Tabulka 2
Přípustná záporná hmotnostní odchylka u zmrazených jatečně opracovaných těl drůbeže tříděných podle hmotnostní kategorie

	Hmotnost (v gramech)	Hmotnostní kategorie (v gramech)	Přípustná záporná hmotnostní odchylka (v gramech)
nedělené jatečně opracované tělo drůbeže (1 kus)	do 1100	po 50 (1050, 1000, 950 atd.)	25
	od 1100 do 2400	po 100 (1100, 1200, 1300 atd.)	50
	od 2400	po 200 (2400, 2600, 2800 atd.)	100
dělené jatečně opracovaná tělo drůbeže (1 balení)	do 1100	po 50 (1050, 1000, 950 atd.)	25
	od 1100	po 100 (1100, 1200, 1300 atd.)	50“.

55. Příloha č. 3 zní:

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

Tabulka 1
Technologické požadavky na zmrazená nedělená jatečně opracovaná těla drůbeže, chlazená nedělená jatečně opracovaná těla drůbeže a na některé skupiny dělených jatečně opracovaných těl drůbeže

Metoda chlazení	Množství vody uvolněné ze zmrazeného neděleného jatečně opracovaného těla drůbeže během rozmrazování a překračující níže uvedené % z počáteční hmotnosti zmrazeného jatečně opracovaného těla drůbeže je voda absorbovaná během zpracování	Nejvyšší celkové přípustné množství vody u zmrazeného neděleného jatečně opracovaného těla drůbeže se vypočítá podle vzorce (v gramech)	Nejvyšší přípustné množství absorbované vody u chlazených nedělených jatečně opracovaných těl drůbeže (v % z počáteční hmotnosti jatečně opracovaného těla drůbeže)
vzduchem	1,5	$3,65 \times RP_A$[1]) + 42	0,1
vychlazeným vzduchem s postřikem	3,3	$3,79 \times RP$[2]) + 42	2,0
ve vodní lázni ponořením	5,1	$3,93 \times RP_A$[1]) + 42	4,5

[1]) RP_A - průměrný obsah bílkovin stanovený podle technické normy[8a])
[2]) RP - obsah bílkovin stanovený podle technické normy[8a])

Tabulka 2
Technologické požadavky na některé skupiny dělených jatečně opracovaných těl drůbeže

	Nejvyšší přípustný poměr hmotnosti vody (W) k hmotnosti bílkovin (RP) u dělených jatečně opracovaných těl drůbeže (v gramech)		
	v případě chlazení vzduchem	**v případě chlazení vzduchem s postřikem**	**v případě chlazení ve vodní lázni ponořením**
filety z prsou kuřat s klíční kostí nebo bez ní, bez kůže	3,40	3,40	3,40
prsní řízek z kuřete, s kůží	3,40	3,50	3,60
horní stehna, spodní stehna, stehna, neoddělené zadní čtvrtky a přední čtvrtky kuřete s kůží	4,05	4,15	4,30
prsní řízek z krůty bez kůže	3,40	3,40	3,40
prsa z krůty s kůží	3,40	3,50	3,60
horní stehna, spodní stehna, krůtí stehna s kůží	3,80	3,90	4,05
stehna z krůty bez kosti a bez kůže	3,95	3,95	3,95“.

56. Příloha č. 4 zní:

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

Tabulka 1
Členění na druhy a skupiny

Druh	Skupina
masný výrobek	tepelně opracovaný
	tepelně neopracovaný
	trvanlivý tepelně opracovaný
	trvanlivý fermentovaný
	masný polotovar
	kuchyňský masný polotovar
	konzerva
	polokonzerva

Tabulka 2
Nejvyšší obsah tuku a pojivové tkáně v mase určeném jako složka při výrobě masných výrobků

Druh	Obsah tuku (% hmot.)	Obsah pojivových tkání (% hmot.)
maso savců s výjimkou králičího a vepřového a směsi druhů mas s převahou masa savců	25	25
maso vepřové	30	25
maso drůbeží a králičí	15	10

Poznámka:
1. Obsah pojivové tkáně se vypočte z poměru obsahu kolagenu a obsahu svalových bílkovin. Obsahem kolagenu se přitom rozumí obsah hydroxyprolinu vynásobený faktorem 8.

2. Jsou-li uvedené hodnoty nejvyššího obsahu tuku a pojivové tkáně překročeny, přičemž jsou splněna všechna ostatní „kritéria definice masa“, musí být obsah druhů masa odpovídajícím způsobem snížen a ve složení musí být kromě složky maso uvedena přítomnost tuku a/nebo pojivové tkáně.

Tabulka 3
Požadavky na složení a smyslové požadavky na šunky

Skupina	Výrobek	Třída jakosti	Charakteristika	Smyslové požadavky
tepelně opracovaný výrobek	Šunka	nejvyšší jakosti	obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 16,0 % hmotnostních použití barviv, vlákniny, škrobu, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence – v uceleném kusu pevná, soudržná; plátky se nesmějí oddělovat na jednotlivé svaly, u sterilovaného výrobku v konzervě povoleno proměnlivé množství 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 použití barviv, vlákniny, škrobu, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	
		standardní	obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 10,0 % hmotnostních	

Tabulka 4
Požadavky na vybrané tepelně opracované masné výrobky

Výrobek	Základní suroviny	Smyslové požadavky
špekáček	hovězí maso, vepřové maso, telecí maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného 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 masa strojně odděleného 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 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 masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně	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 masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného	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 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 masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného	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 masa strojně odděleného 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 – jemná, po čerstvé uzenině a paprice, přiměřeně slaná, po ohřátí výrobek na skusu křehký, šťavnatý
spišský párek	hovězí maso, vepřové maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – křehká, soudržná, b) vzhled v nákroji a vypracování – vychlazený výrobek je na řezu růžově červený po použité paprice; drobná pórovitost a drobné jemné kolagenní částice přípustné, c) vůně a chuť – po čerstvé uzenině a paprice, přiměřeně slaná, po ohřátí na skusu výrobek šťavnatý
ostravská klobása	vepřové maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – tuhá, pevná, soudržná, na omak zrnitá, nesmí být nesoudržná nebo netypická měkká, b) vzhled na nákroji – na řezu barva světle růžových kostek libové suroviny s podílem asi 60 %, 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, jemně kořeněné
šunkový salám	hovězí maso, vepřové maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného	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 masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného	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 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 masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného	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 masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného	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 do 8 mm nepravidelně rozložená, c) vůně a chuť – jemná vůně po koření a uzení, přiměřeně slaná a kořeněná; výrobek na skusu křehký

Tabulka 5
Požadavky na některé trvanlivé tepelně upravené masné výrobky

Výrobek	Základní suroviny	Smyslové požadavky
vysočina	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných 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 asi 1 mm; připouští se ojedinělé drobné, měkké kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky, c) vůně a chuť – aromatická po uzení, případně po kulturní plísni, přiměřeně slané a kořeněné chuti; výrobek na skusu hutný, bez patrných tuhých částí

selský salám	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence – tužší, soudržná b) vzhled na řezu a vypracování – na řezu nepravidelná mozaika libových a tučných zrn, ojediněle vytavený tuk v okolí tučných zrn; drobné vzduchové dutinky a drobné měkké kolagenní části jsou přípustné; zrna surovin 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 trvanlivý salám	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných 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 převážně do velikosti 6 mm; ojedinělé výkyvy ve velikosti zrn v mozaice nejsou na závadu; drobné, měkké kolagenní částice, vzduchové dutinky a vytavený tuk nejsou na závadu c) vůně a chuť – aromatická až intenzivní po uzení, případně po kulturní plísni; chuť přiměřeně slaná a kořeněná, na skusu výrobek hutný, bez patrných tuhých částí; u výrobku s plísní chuť jemně znatelná po kulturní plísni

Tabulka 6
Požadavky na vybrané trvanlivé fermentované masné výrobky

Výrobek	Základní suroviny	Smyslové požadavky
poličan	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence - pružná až tuhá, b) vzhled v nákroji a vypracování - řez lesklý, hladký, barva řezu růžově-červená, jemné zrnění, 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

herkules	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence - pružná až tuhá, b) vzhled v nákroji a vypracování - řez lesklý, hladký, barva řezu růžově-červená, jemné zrnění, 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
dunajská klobása	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného,, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence – tužší, soudržná, b) vzhled na nákroji – barva růžověčervená, zrna 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 strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných 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

paprikáš	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežího masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence – tuhá, pevná, b) vzhled v nákroji a vypracování – nepravidelná mozaika zrn o velikosti do 5, bez shluku tukových a libových částic, připouští se drobné vzduchové dutinky; barva libových zrn uprostřed výrobku sytěji růžová, k okrajům tmavší, tuková zrna světlejší, c) vůně a chuť – příjemná, aromatická, výrazně kořeněná, průměrně až výrazně slaná, na skusu křehká a vláčná, výrazná po paprice

Tabulka 7
Požadavky na vybrané drůbeží tepelně opracované výrobky

Výrobek	Základní suroviny	Smyslové požadavky
drůbeží špekáček	drůbeží maso strojně oddělené, 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 maso strojně oddělené, 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 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 maso strojně oddělené, 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 strojně oddělené 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 maso strojně oddělené 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 strojně oddělené, syrové vepřové sádlo 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 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 strojně oddělené 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 8
Požadavky na složení a smyslové požadavky na vybrané masné konzervy

Výrobek	Základní suroviny	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 ^{0}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, mírně vláknité, měkké, aspik při 15 ^{0}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
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) vůně a chuť – po uzeném bůčku, přiměřeně slaná, příjemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí
Játrová paštika	vepřové maso vepřová játra	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 ^{0}C pastovitá, c) vůně a chuť – po vepřových játrech, přiměřeně slaná, jemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí

Tabulka 9
Požadavky na složení a smyslové požadavky na vybrané masné konzervy – hotová jídla

Výrobek	Základní suroviny	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 – 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 10
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
Spišský párek	45,0	-	40,0
Šunkový salám	55,0	-	20,0
Gothajský salám	40,0	-	40,0
Junior salám	40,0	-	35,0
Český salám	40,0	-	40,0
Vysočina	-	13,0	50,0
Turistický trvanlivý salám	-	14,0	40,0

Selský salám	-	13,0	50,0
Poličan	-	16	50,0
Lovecký salám	-	15	50,0
Ostravská klobása	60,0	-	35,0
Dunajská klobása	-	14	55,0
Paprikáš	-	14	50,0
Herkules	-	14	50,0

Tabulka 11
Chemické a fyzikální požadavky na vybrané masné tepelně opracované výrobky z drůbežího masa

Výrobek	obsah masa (% hmot. nejméně)	obsah drůbežího strojně odděleného masa (% hmot. nejméně)	obsah tuku (% hmot. nejvýše)
Drůbeží špekáček	-	45,0	45,0
Kuřecí párek jemný	-	50,0	30,0
Drůbeží debrecínský párek	7,0	30,0	35,0
Drůbeží vídeňský párek	15,0	35,0	25,0
Drůbeží šunkový salám	28,0	12,0	20,0
Drůbeží Gothajský salám	-	40,0	40,0
Drůbeží Junior salám	-	50,0	25,0

Tabulka 12
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 pork	70,0	70,0	40,0	vytavený tuk a aspik nejvýše15,0% 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.
Játrová paštika	25,0%	70,0	40,0	obsah vepřových jater nejméně 26,0% hmot.

Tabulka 13
Fyzikální požadavky na vybrané masné konzervy – hotová jídla

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

57. Příloha č. 5 zní:

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

Technologické požadavky na jednotlivé skupiny masných výrobků

Druh	Skupina	Charakteristika a technologické požadavky
masný výrobek	tepelně opracovaný	Výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícímu působení teploty plus 70° C po dobu 10 minut.
	tepelně neopracovaný	Výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku.
	trvanlivý tepelně opracovaný	Výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícímu působení teploty plus 70° C po dobu 10 minut a navazujícím technologickým opracováním (zráním, uzením a sušením za definovaných podmínek) došlo k poklesu aktivity vody na hodnotu $a_{w\,(max.)}$=0,93 a k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě skladování plus 20° C.
	fermentovaný trvanlivý	Výrobek tepelně neopracovaný určený k přímé spotřebě, u kterého v průběhu fermentace, zrání, sušení a uzení za definovaných podmínek došlo ke snížení aktivity vody na hodnotu $a_{w\,(max.)}$=0,93 s minimální dobou trvanlivosti 21 dní při teplotě plus 20° C.
	masný polotovar	maso podle § 1 písm. a) tepelně neopracované, u kterého zůstala zachována vnitřní buněčná struktura masa a vlastnosti čerstvého masa, a ke kterému byly přidány potraviny, kořenící přípravky nebo přídatné látky, [8c]a které jsou určeny k tepelné nebo jiné kuchyňské úpravě před spotřebou, a splňují požadavky zvláštního právního předpisu [2), 3)]; za masný polotovar se považuje i výrobek z mletého masa s přídavkem jedlé soli vyšším než 1 % hmot
	kuchyňský masný polotovar	částečně tepelně opracované upravené maso nebo směsi mas, přídatných a pomocných látek, popřípadě dalších surovin a látek určených k aromatizaci, [8c] určené k tepelné kuchyňské úpravě
	konzerva	Výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, sterilovaný za podmínek uvedených ve zvláštním právním předpise[7a] tak, aby byla zachována obchodní sterilita.[9]
	polokonzerva	Výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, pasterovaný za podmínek uvedených ve zvláštním právním předpise.[7a]“.

58. Přílohy č. 8 a 9 se zrušují.

Čl. II

Přechodná ustanovení

1. Maso a masné výrobky vyrobené, označené a uvedené do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

2. Označování potravin podle dosavadních právních předpisů lze provádět nejpozději do 30. dubna 2004.

Čl. III

Účinnost

1. Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. září 2003, s výjimkou bodů 51, 52 a 58, které nabývají účinnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

2. Příloha č. 1 tabulky 2 a 3 a příloha č. 2 pozbývají platnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

Ministr:

Ing. **Palas** v. r.

265

SDĚLENÍ

Ministerstva práce a sociálních věcí

ze dne 7. srpna 2003

o uložení kolektivní smlouvy vyššího stupně a dodatků ke kolektivním smlouvám vyššího stupně

Ministerstvo práce a sociálních věcí sděluje, že v souladu s § 9 odst. 1 zákona č. 2/1991 Sb., o kolektivním vyjednávání, v platném znění, byla u něj uložena od 1. 7. 2003 do 31. 7. 2003 tato kolektivní smlouva vyššího stupně a tyto dodatky ke kolektivním smlouvám vyššího stupně:

1. Kolektivní smlouva vyššího stupně pro odvětví nábytkářského průmyslu na rok 2003 (ze dne 30. dubna 2003) uzavřená

   mezi

   Odborovým svazem pracovníků dřevozpracujících odvětví, lesního a vodního hospodářství v České republice

   a

   Asociací českých nábytkářů.

2. Dodatek č. 1 kolektivní smlouvy vyššího stupně pro odvětví nábytkářského průmyslu na rok 2003 (ze dne 14. července 2003) uzavřený

   mezi

   Odborovým svazem pracovníků dřevozpracujících odvětví, lesního a vodního hospodářství v České republice

   a

   Asociací českých nábytkářů.

3. Dodatek č. 1 kolektivní smlouvy vyššího stupně na období od 1. 1. 2002 do 31. 12. 2002 (ze dne 5. června 2003) uzavřený

   mezi

   Odborovým svazem pracovníků zemědělství a výživy – Asociací svobodných odborů České republiky

   a

   Zemědělským svazem České republiky.

4. Dodatek č. 1 kolektivní smlouvy vyššího stupně na období od 1. 1. 2003 do 31. 12. 2003 (ze dne 25. června 2003) uzavřený

   mezi

   Odborovým svazem KOVO

   a

   Svazem sléváren ČR.

Ministr:

Ing. **Škromach** v. r.

266

SDĚLENÍ

Ministerstva vnitra

ze dne 8. srpna 2003

o vyhlášení nových voleb do zastupitelstva obce

Ministr vnitra podle § 58 odst. 4 zákona č. 491/2001 Sb., o volbách do zastupitelstev obcí a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, vyhlašuje na den 13. prosince 2003 nové volby do zastupitelstva obce:

obec	kraj	okres
BRANIŠOV	**Jihočeský**	**České Budějovice**

Ministr:

Mgr. **Gross** v. r.

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, Nad Štolou 3, pošt. schr. 21/SB, 170 34 Praha 7-Holešovice, telefon: 974 832 341 a 974 833 502, fax: 974 833 502 – **Administrace**: písemné objednávky předplatného, změny adres a počtu odebíraných výtisků – MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, telefon: 519 305 161, fax: 519 321 417. Objednávky ve Slovenské republice přijímá a titul distribuuje Magnet-Press Slovakia, s. r. o., Teslova 12, 821 02 Bratislava, tel.: 00421 2 44 45 46 28, fax: 00421 2 44 45 46 27. **Roční předplatné** se stanovuje za dodávku kompletního ročníku včetně rejstříku 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 2003 činí 3000,– Kč, druhá záloha na rok 2003 činí 3000,– Kč) – Vychází podle potřeby – **Distribuce**: MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, celoroční předplatné – 516 205 176, 519 305 176, objednávky jednotlivých částek (dobírky) – 516 205 179, 519 305 179, objednávky-knihkupci – 516 205 161, 519 305 161, faxové objednávky – 519 321 417, e-mail – sbirky@moraviapress.cz, zelená linka – 800 100 314. **Internetová prodejna**: www.sbirkyzakonu.cz – **Drobný prodej – Benešov**: Oldřich HAAGER, Masarykovo nám. 231; **Brno**: Ing. Jiří Hrazdil, Vranovská 16, SEVT, a. s., Česká 14, Knihkupectví JUDr. Oktavián Kocián, Příkop 6, tel.: 545 175 080; **Břeclav**: Prodejna tiskovin, 17. listopadu 410, tel.: 519 322 132, fax: 519 370 036; **České Budějovice**: SEVT, a. s., Česká 3; **Hradec Králové**: TECHNOR, Wonkova 432; **Hrdějovice**: Ing. Jan Fau, Dlouhá 329; **Cheb**: EFREX, s. r. o., Karlova 31; **Chomutov**: DDD Knihkupectví – Antikvariát, Ruská 85; **Kadaň**: Knihařství – Přibíková, J. Švermy 14; **Kladno**: eL VaN, Ke Stadionu 1953; **Klatovy**: Krameriovo knihkupectví, nám. Míru 169; **Liberec**: Podještědské knihkupectví, Moskevská 28; **Litoměřice**: Jaroslav Tvrdík, Lidická 69, tel.: 416 732 135, fax: 416 734 875; **Most**: Knihkupectví „U Knihomila", Ing. Romana Kopková, Moskevská 1999; **Olomouc**: ANAG, spol. s r. o., Denisova č. 2, Zdeněk Chumchal – Knihkupectví Tycho, Ostružnická 3; **Ostrava**: LIBREX, Nádražní 14, Profesio, Hollarova 14, SEVT, a. s., Nádražní 29; **Otrokovice**: Ing. Kučeřík, Jungmannova 1165; **Pardubice**: LEJHANEC, s. r. o., třída Míru 65; **Plzeň**: ADMINA, Úslavská 2, EDICUM, Vojanova 45, Technické normy, Lábkova pav. č. 5; **Praha 1**: Dům učebnic a knih Černá Labuť, Na Poříčí 25, FIŠER-KLEMENTINUM, Karlova 1, LINDE Praha, a. s., Opletalova 35, Specializovaná prodejna Sbírky zákonů, Na Florenci 7–9, tel.: 606 603 946, e-mail: prodejna.zakonu@moraviapress.cz, PROSPEKTRUM, Na Poříčí 7, Knihkupectví Seidl, Štěpánská 30, NEOLUXOR s. r. o., Václavské nám. 41; **Praha 2**: ANAG, spol. s r. o., nám. Míru 9 (Národní dům); **Praha 4**: PROSPEKTRUM, Nákupní centrum Budějovická, Olbrachtova 64, SEVT, a. s., Jihlavská 405, Donáška tisku, Nuselská 53, tel.: 272 735 797-8; **Praha 5**: SEVT, a. s., E. Peškové 14; **Praha 6**: PPP – Staňková Isabela, Puškinovo nám. 17; **Praha 8**: JASIPA, Zenklova 60, Specializovaná prodejna Sbírky zákonů, Sokolovská 35, tel.: 224 813 548; **Praha 9**: Abonentní tiskový servis-Ing. Urban, Jablonecká 362; **Praha 10**: BMSS START, s. r. o., Vinohradská 190, Mediaprint & Kapa Pressegrosso, Štěrboholská 1404/104; **Přerov**: Knihkupectví EM-ZET, Bartošova 9; **Sokolov**: KAMA, Kalousek Milan, K. H. Borovského 22, tel.: 352 303 402; **Šumperk**: Knihkupectví D & G, Hlavní tř. 23; **Tábor**: Milada Šimonová – EMU, Budějovická 928; **Teplice**: Knihkupectví L & N, Masarykova 15; **Trutnov**: Galerie ALFA, Bulharská 58; **Ústí nad Labem**: Severočeská distribuční, s. r. o., Havířská 327, tel.: 475 603 866, fax: 475 603 877, Kartoon, s. r. o., Solvayova 1597/3, Vazby a doplňování Sbírek zákonů včetně dopravy zdarma, tel.+fax: 475 501 773, www.kartoon.cz, e-mail: kartoon@kartoon.cz; **Zábřeh**: Mgr. Ivana Patková, Žižkova 45; **Žatec**: Prodejna U Pivovaru, Žižkovo nám. 76, Jindřich Procházka, Bezdě- kov 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 519 305 168. 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.