

VYHLÁŠKA č. 326/2001 Sb.
ze dne 30. srpna 2001,

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

Změna: 264/2003 Sb., 169/2009 Sb., 159/2014 Sb.

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. 306/2000 Sb. a zákona č. 119/2000 Sb., (dále jen "zákon") pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich:

ODDÍL 1

MASO

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí:

- a) výsekovým masem - rozbourané, výsekové části jatečně upravených těl zvířat, získané úpravou čerstvého masa, určené k uvádění do oběhu,
- b) kostmi - kosti získané bouráním jatečně upravených těl,
- c) krví - krev získaná při porážce jatečných zvířat schváleným technologickým postupem,
- d) syrovým sádlem nebo syrovým lojem - tuková tkáň získaná při opracování těl jatečných zvířat nebo při bourání masa,
- e) hovězím masem - maso mladého býka, býka, volka, jalovice, krávy,
- f) mladým býkem - nekastrovaná zvířata samčího pohlaví starší než 12 měsíců a do 24 měsíců včetně,
- g) býkem - nekastrovaná zvířata samčího pohlaví ve věku od 24 měsíců,
- h) volkem - kastrovaná zvířata samčího pohlaví starší než 12 měsíců,
- i) jalovicí - neotelená zvířata samičího pohlaví starší 12 měsíců,
- j) krávou - zvířata samičího pohlaví starší 12 měsíců, která se již otelila,
- k) vepřovým masem - maso prasat,

- l) skopovým masem - maso ovcí,
- m) jehněčím masem - maso jehňat ve věku nejvýše 12 měsíců,
- n) kozím masem - maso koz,
- o) kůzlečím masem - maso kůzlat ve stáří nejvýše 12 měsíců,
- p) koňským masem - maso koní,
- q) hříběcím masem - maso hříbat ve stáří nejvýše 18 měsíců.

§ 2

Členění na druhy a skupiny

Členění na druhy a skupiny je u masa, s výjimkou drůbežího masa, uvedeno v příloze č. 1 tabulce 1.

§ 3

Označování

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise⁵⁾ se označí
- a) maso názvem skupiny podle přílohy č. 1 tabulky 1 a dále živočišným druhem, bez ohledu na pohlaví, podle § 1 písm. e), k) až q); maso ostatních zvířat názvem živočišného druhu,
 - b) výsekové maso tržním druhem uvedeným v příslušných technických normách⁶⁾,
 - c) balené drůbeží maso^{6a)}, výsekové maso, maso balené, králičí maso a zvěřina dělená a balená, droby, kosti, krev, syrový tuk a balené mleté maso, pokud nebyly zmrazeny, datem použitelnosti,
 - d) zvěřina názvem jelen, daněk, srnec, muflon, prase divoké, zajíc, bažant, koroptev nebo kachna divoká podle příslušného živočišného druhu, u dělené zvěřiny i částí jatečného těla; dále se uvede, zda se jedná o maso zvěře z farmového chovu.

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

6) ČSN 57 6510 Hovězí maso pro výsek.

ČSN 57 6540 Vepřové maso pro výsek.

ČSN 57 6570 Telecí maso pro výsek.

6a) Nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ze dne 22. října 2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty (jednotné nařízení o společné organizaci trhů).

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

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

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

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

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

a) 10 % u balení do 300 g,

b) 6 % u balení do 1 000 g,

c) 4 % u balení do 2 000 g,

d) 2 % u balení nad 2 000 g.

§ 4

Požadavky na jakost

(1) Mléčné žlázy a mléčné bradavky u prasnic v laktaci musí být odstraněny.

(2) Otisky razítek z masa, které bylo označeno jako požitelné²⁾, se odstraní bezprostředně před prodejem spotřebiteli.

c) musí být bez zbytku plstního sádla, částí loje, chlupů, zbytků vnitřností s výjimkou ledvin u drůbeže, skopců, koz, kůzlat, jehňat a telat,

(3) Nedělené jatečně upravené tělo králíka se uvádí do oběhu stažené a kuchaře.

§ 5

zrušen

6b) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000 ze dne 17. července 2000 o systému identifikace a evidence skotu, o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa a o zrušení nařízení Rady (ES) č. 820/97. Nařízení Komise (ES) č. 1825/2000 ze dne 25. srpna 2000, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000, pokud jde o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa. Nařízení Komise (ES) č. 566/2008 ze dne 18. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o uvádění masa dvanáctiměsíčního nebo mladšího skotu na trh.

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

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

§ 6

Uvádění do oběhu

(1) Zmrazené výsekové maso a zmrazené droby se uvádí do oběhu pouze balené.

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

§ 7

zrušen

§ 8

zrušen

§ 9

Prodej

(1) Nebalené maso musí být prodáváno v takové podobě, aby umožňovalo identifikaci tržního druhu nebo části těla jatečného zvířete.

(2) Mleté nebo krájené čerstvé maso musí být připravováno jen před spotřebitelem, pokud se nejedná o mleté nebo krájené maso balené.

ODDÍL 2

MASNÉ VÝROBKY

§ 10

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) masem pro výrobu masných výrobků vymezených v příloze č. 4 tabulkách 3 až 13 - kosterní svalovina jednotlivých živočišných druhů savců a ptáků určených k výživě lidí, která nebyla prohlášena za nevhodnou k lidské spotřebě podle přímo použitelného předpisu Evropských společenství^{8a)},
- b) tepelně opracovaným masným výrobkem - výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 st.C po dobu 10 minut,
- c) tepelně neopracovaným masným výrobkem - výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku,
- d) trvanlivým tepelně opracovaným masným výrobkem - výrobek, u kterého bylo ve všech

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

částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 st.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 st.C,

e) 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 st.C,

f) 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,

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

h) vložkou - krájená nebo zrněná část díla,

i) technologickým opracováním - jakákoliv úprava masa mimo použití chladu,

j) konzervou - výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, sterilovaný,

k) polokonzervou - výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, pasterovaný,

l) čistou svalovou bílkovinou - bílkovina bez bílkoviny pojivové tkáně a bílkovin rostlinného původu,

m) obsahem tuku - celkový obsah tuku stanovený metodami založenými na principu hydrolýzy.

§ 11

Členění na druhy a skupiny

Členění na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 4 tabulce 1.

§ 12

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise⁵⁾ se u masných výrobků označí

a) nejvyšší obsah tuku v hmotnostních procentech, s výjimkou výrobků tvořených jedním svaalem nebo svalovou skupinou, popřípadě připojenými kostmi,

^{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.

b) datum použitelnosti, s výjimkou konzerv a trvanlivých masných výrobků,

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".

(2) Na masné výrobky v technologických obalech se pohlíží jako na potraviny nebalené.

(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.

(4) Šunky vyrobené z jiného masa, než vepřového masa, musí být v názvu označeny živočišným druhem a částí jatečného těla, ze kterého pochází.

(5) 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.

(6) 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.

§ 12a

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

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

a) 10 % u balení do 300 g,

b) 6 % u balení do 1 000 g,

c) 4 % u balení do 2 000 g,

d) 2 % u balení nad 2 000 g.

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

a) 10 % u balení do 350 g,

b) 5 % u balení nad 350 g.

§ 13

Požadavky na jakost

(1) Maso pro výrobu masných výrobků vymezených v příloze č. 4 tabulkách 3 až 13 je maso s přirozeně obsaženou nebo přilehlou tkání, u kterého celkový obsah tuku a pojivové tkáně nepřekračuje hodnoty stanovené v příloze č. 4 tabulce 2. Za součást kosterní svaloviny se považují rovněž bránice a žvýkací svaly. Použití této definice se vztahuje pouze na označování masa jako složky obsažené v masném výrobku a nevztahuje se na označování masa podle přímo použitelných předpisů Evropských společenství^{8a)}.

(2) Při nakrojení masných výrobků nesmí u nich docházet k uvolňování vody nebo tuku. Vložka masného výrobku nesmí vypadávat z nákroje. V nákroji nesmí být cizí části, které netvoří součást složení masného výrobku, a otisky razítek. V nákroji nesmí být nezpracované části, tuhé kůže a kolagenní části, shluky koření nebo jiných složek, pokud nejsou charakteristickým znakem výrobku.

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

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

§ 14

Technologické požadavky

(1) U tepelně opracovaných masných výrobků musí být tepelně opracován celý výrobek tak, aby bylo zajištěno dostatečné tepelné opracování všech složek výrobku.

(2) Nebalené masné výrobky bez technologického obalu, které nejsou určeny k dalšímu tepelnému opracování před použitím, zejména vařená nebo uzená masa, musí být před vložením do přepravních obalů s nepropustným dnem chráněny jednotlivě nebo společně obalem, který není určený pro spotřebitele.

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

(4) Podrobnosti o technologických požadavcích na jednotlivé skupiny masných výrobků jsou uvedeny v příloze č. 5.

(5) Šunka z vepřového masa musí být vyrobena z vepřové kýty, u třídy nejvyšší jakosti a třídy výběrové z vepřové kýty celosvalové, u třídy standardní lze použít vepřovou kýtu zrněnou.

§ 14a

Další technologické požadavky

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

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

§ 15

Uvádění do oběhu

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

(2) Zabalený nakrájený masný výrobek musí být bezprostředně po zabalení označen datem zabalení a musí být prodán nejpozději v den následující po dni zabalení.

(3) Masné výrobky s povrchem koření nebo s jinou nestabilní povrchovou úpravou se uvádějí do oběhu balené nebo zabalené¹⁰⁾, s výjimkou prodeje a nabízení k prodeji spotřebiteli.

§ 16

zrušen

§ 17

zrušen

ODDÍL 3

PRODUKTY RYBOLOVU A OSTATNÍ VODNÍ ŽIVOČICHOVÉ

§ 18

Pro účely této vyhlášky se rozumí

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

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

§ 19 Označování

(1) Obchodní názvy produktů rybolovu a ostatních vodních živočichů se uvádějí podle přímo použitelných předpisů Evropské unie upravujících produkty rybolovu¹⁵⁾ názvem stanoveným v seznamu obchodních označení, který je uveden v příloze č. 11 k této vyhlášce.

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

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

§ 20 Požadavky na jakost

(1) V případech, kdy požadavky na jakost nestanoví přímo použitelné předpisy Evropské unie upravující produkty rybolovu¹⁵⁾, platí požadavky uvedené v odstavcích 2 až 6.

(2) Čerstvé produkty rybolovu a ostatní vodní živočichové
a) musí mít vůni charakteristickou pro daný živočišný rod nebo druh produktů rybolovu a ostatních vodních živočichů,

b) musí vykazovat konzistenci s vlastnostmi charakteristickými pro strukturu svaloviny.

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

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

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

15) Nařízení Rady (EHS) č. 2136/89 ze dne 21. června 1989 o stanovení společných obchodních norem pro konzervované sardinky, ve znění nařízení Komise (ES) č. 1181/2003.

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

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

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

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

§ 21

Uvádění do oběhu

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

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

ODDÍL 4

VEJCE

§ 22

- (1) Kód určující rozlišovací číslo producenta, které se uvádí na vejcích podle přímo použitelného předpisu Evropských společenství¹³⁾, se skládá z
- a) metody chovu, která se uvede příslušným kódem:
 - 1. "1" pro vejce nosnic ve volném výběhu,
 - 2. "2" pro vejce nosnic v halách,
 - 3. "3" pro vejce nosnic v klecích, nebo
 - 4. "0" pro vejce nosnic chovaných v souladu s požadavky ekologického zemědělství¹⁴⁾,
 - b) registračního kódu státu,
 - c) čtyřmístného alfanumerického kódu, který vyjadřuje číselnou složku registračního čísla hospodářství.

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

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

§ 23

zrušen

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

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

§ 24
zrušen

ODDÍL 5

MAJONÉZY

§ 25
nadpis vypuštěn

(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 předpise⁵⁾ 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 st.C a nejvýše plus 15 st.C.

§ 26 až § 29
zrušen

§ 30

Přechodné ustanovení

(1) Potravinu uvedenou do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

(2) Přepřevovat maso a masné výrobky v přepravních obalech podle dosavadních právních předpisů lze nejpozději do 30. června 2002.

(3) Označení potravin podle dosavadních právních předpisů lze používat nejpozději do 30. června 2002, s výjimkou označování podle § 3 odst. 2.

§ 31

Zrušovací ustanovení

Zrušují se:

1. Vyhláška č. 327/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.
2. Vyhláška č. 89/2000 Sb., kterou se mění vyhláška č. 327/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.

§ 32

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. října 2001, s výjimkou § 3 odst. 2 písm. f), které nabývá účinnosti dnem 1. ledna 2002, a § 5 odst. 3 a 4, které nabývají účinnosti dnem vstupu České republiky do Evropské unie.

Ministr:

Ing. Fencel v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.**Členění na druhy a skupiny**

Tabulka 1

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

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

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

zrušena

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

zrušena

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 vlákniny, škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných nebo jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence – v uceleném kusu pevná, soudržná; plátky se nesmějí oddělovat na jednotlivé svaly; u sterilovaného výrobku v konzervě je povoleno proměnlivé množství aspiku b) vzhled v nákreji – výrobek na řezu barvy odpovídající druhu použitého masa, jednotlivé svaly patrné a spojeny drobně rozpracovanou svalovinou; ojedinělá menší ložiska tuku na řezu přípustná, rovněž přípustné menší dutinky, vyplněné např. aspikem
		výběrová	obsah čistých svalových bílkovin nejméně 13,0 % hmotnostních použití vlákniny, škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných nebo jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	c) vůně a chuť – typická pro šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký
		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	a) konzistence – pružná, křehká, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu vychlazeného výrobku barva světle až tmavě růžová, špekové kostky nepravidelně rozložené, připouští se drobná měkká zrna kolagenních částic, vzduchové dutinky v menším rozsahu a mírně vytavený tuk c) chuť a vůně – příjemná po čerstvé uzenině a koření, přiměřeně slaná a kořeněná, po ohřátí na skusu výrobek šťavnatý

	odděleného a drůbežího strojně odděleného masa	
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 nákreji 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 strojně odděleného masa	a) konzistence – pružná, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování – výrobek na řezu masově růžový, obsah jemně vypracován, připouští se drobná pórovitost a drobná zrna kolagenních částic, c) vůně a chuť – čerstvé uzeniny, přiměřeně slaná a kořeněná, po ohřátí na skusu výrobek šťavnatý
debrecínský párek	hovězí maso, vepřové maso, telecí maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – pevná, pružná, b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu je vychlazený výrobek tmavěji růžové barvy po mase a použité paprice; drobné vzduchové dutinky a ojedinělé měkké kolagenní částice ve spojení přípustné; částice použitého koření patrné; 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	a) konzistence – pevná, pružná, po ohřátí křehká, b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu šedorůžová, nákrej hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná

	použití masa strojně odděleného a drůbežního strojně odděleného masa	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 drůbežního strojně odděleného masa	a) konzistence – pevná, pružná, po ohřátí křehká b) vzhled v nákreji a vypracování – barva na řezu růžová, nákrej hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná c) vůně a chuť – příjemná 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 drůbežního strojně odděleného masa	a) konzistence – křehká, soudržná b) vzhled v nákreji 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 drůbežního strojně odděleného masa	a) konzistence – tuhá, pevná, soudržná, na omak zrnitá, nesmí být nesoudržná nebo netypicky měkká, b) vzhled na nákreji – 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 kořeněná
šunkový salám	hovězí maso, vepřové maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežního	a) konzistence – pružná, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování – řez lesklý, hladký, mozaika růžové barvy libových kostek; drobné vzduchové dutinky a ojedinělé měkké, drobné kolagenní částice ve spojce přípustné, c) vůně a chuť – po čerstvé uzenině, chuť přiměřeně slaná a kořeněná, výrobek na skusu šťavnatý

	strojně odděleného masa	
gothajský salám	hovězí maso, vepřové maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežního strojně odděleného masa	a) konzistence – pružná, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu je vychlazený výrobek tmavěji masově růžové barvy, spojka jemně vypracovaná, špeková mozaika nepravidelně rozdělena; ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky přípustné; velikost jednotlivých zrn špeku průměru do 8 mm, smí být patrné částice použitého koření c) vůně a chuť – po čerstvosti uzení, jemně kořeněná, přiměřeně slaná; výrobek na skusu křehký
junior salám	hovězí maso, vepřové maso, telecí maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežního strojně odděleného masa	a) konzistence – pružná, soudržná d) vzhled v nákreji – na řezu je vychlazený výrobek masově růžové barvy, jemně vypracovaný; ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky jsou přípustné; patrné částice použitého koření b) vůně a chuť – po čerstvosti uzení, jemně kořeněná, přiměřeně slaná, výrobek na skusu křehký
český salám	hovězí maso, vepřové maso nepřipouští se použití masa strojně odděleného a drůbežního strojně odděleného masa	a) konzistence – pružná, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu je vychlazený výrobek masově růžové barvy; drobné vzduchové dutinky a drobné měkké kolagenní části ve spojce patrné; vložka tukových zrn 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	a) konzistence – tužší, soudržná b) vzhled na řezu a vypracování – velmi jemná mozaika, tmavěji

	<p>použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežního masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští</p>	<p>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,</p> <p>c) vůně a chuť – aromatická po uzení, případně po kulturní plísni, přiměřeně slané a kořeněné chuti; výrobek na skusu hutný, bez patrných tuhých částí</p>
selský salám	<p>hovězí maso, vepřové maso</p> <p>použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežního masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští</p>	<p>a) konzistence – tužší, soudržná</p> <p>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</p> <p>c) vůně a chuť – specifická pro trvanlivý výrobek, přiměřená po koření a uzení; výrobek na skusu vláčný</p>
turistický trvanlivý salám	<p>hovězí maso, vepřové maso</p> <p>použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežního masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští</p>	<p>a) konzistence – pevná, pružná až tuhá,</p> <p>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</p> <p>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</p>

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 nákreji 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 nákreji 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	a) konzistence – tužší, soudržná, b) vzhled v nákreji a vypracování – 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

	jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	
lovecký salám	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa strojně odděleného a drůbežního masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence – tužší, pružná, b) vzhled v nákreji a vypracování – mozaika zrn převážně o velikosti do 5 mm, bez shluku tukových a libových částic, přípustné drobné vzduchové dutinky; barva libových zrn uprostřed výrobku 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 drůbežního masa strojně odděleného, rostlinných a jiných živočišných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence – tuhá, pevná, b) vzhled v nákreji a vypracování – nepravidelná mozaika zrn o velikosti do 5 mm, 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	a) povrchový vzhled – výrobek v přírodním střevě b) konzistence – pružná, křehká, soudržná c) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu vychlazeného výrobku barva světle až tmavě růžová, špekové kostky nepravidelně rozložené, přípustná drobná měkká zrna kolagenních částic, vzduchové dutinky v menším rozsahu a mírně vytavený tuk

	použití vepřové a drůbeží kůže	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 nákreji a vypracování – na řezu je vychlazený výrobek tmavě růžové barvy po mase a použité paprice; drobné vzduchové dutinky a ojedinělé měkké kolagenní částice ve spojce, nepravidelná mozaika tučných zrn a masa 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 nákreji a vypracování – na řezu šedorůžová, nákrej hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná, c) vůně a chuť – přiměřeně slaná, po ohřátí na 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 v nákreji – jemně vypracovaný, barva růžová až růžově šedá, dovolují se drobné vzduchové dutinky, c) vůně a chuť – příjemná, po čerstvé uzenině a po drůbežím mase, přiměřeně slaná a kořeněná
drůbeží *) šunkový salám	drůbeží maso, drůbeží maso strojně oddělené připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pevná, soudržná b) vzhled v nákreji – nepravidelná mozaika světlého, případně i tmavšího masa, zrnění 10 až 50 mm ve spojce růžové až růžově-červené barvy; ojedinělé drobné měkké kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky, případně vyplněné aspikem nebo tukem se připouští, c) vůně a chuť – příjemná po drůbežím mase, přiměřeně slaná, maso na skusu křehké, mírně šťavnaté
drůbeží	drůbeží maso	a) konzistence – pevná, soudržná,

gothajský salám	strojně oddělené, syrové vepřové sádlo připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	b) vzhled v nákreji – 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 patrné 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 v nákreji – jemně vypracovaný, barva růžová až růžově šedá, dovolují se drobné vzduchové dutinky, c) vůně a chuť – jemná, typická pro čerstvou uzeninu; lahodná, jemně kořeněná a slaná, typická pro drůbeží maso; salám na skusu křehký

*) Uvede se druh drůbeže podle použitého 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 °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 hnědošedé, tučné světlé, bez tvrdých částí, b) konzistence – maso křehké, mírně vláknité, měkké, aspik při 15 °C přiměřeně tuhý, c) vůně a chuť – příjemná po dušeném vepřovém mase, lahodná, jemně kořeněná, přiměřeně slaná; chuť aspiku

		přiměřeně slaná
Luncheon meat	vepřové maso, hovězí maso	a) vzhled – výrobek ve vychlazeném stavu barvy světlé nebo tmavě růžové, mozaika nepravidelná se zrny vepřového libového a tučného masa velikosti do 10 mm; drobné póry, dutinky a měkké kolagenní části v malém množství se připouští b) konzistence – kompaktní, plátky o tloušťce 1 cm při nařezání soudržné c) vůně a chuť – příjemná, přiměřeně slaná a kořeněná, na skusu výrobek křehký
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 – kompaktní šedá až růžovošedá hmota, případně s ložisky aspiku a vytaveného tuku; jemně zpracované kolagenní částice, drobné vzduchové dutinky a částice použité koření patrný, b) konzistence – soudržná, roztíratelná, při 15 °C pastovitá, c) vůně a chuť – po vepřových játrech, přiměřeně slaná, jemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí

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 vůně a chuť – použitým masným výrobkem, 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 a barva – 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 a barva – 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 maso 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 drůbežního masa

Výrobek	Obsah masa (% hmot. nejméně)	Obsah drůbežního 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 nejvýše 15,0 % 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.

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 červeného masa, a ke kterému byly přidány potraviny, koření, přípravy 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 přidavkem 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)}

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.

zrušena

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

Přípustné záporné hmotnostní odchylky od deklarované hmotnosti pro rybí výrobky

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

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.

zrušena

Příloha č. 9 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.

zrušena

Příloha č. 10 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.**Požadavky na jakost majonéz**

Tabulka 1

Smyslové požadavky na jakost majonéz

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

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky na jakost majonéz

Ukazatel	Hmotnostní %	
obsah tuku	podle tržních druhů	10,0 až 85,0
obsah žloutku	nejméně	2,0
hodnota pH	nejvýše	4,5

Tabulka 3

Přípustné hmotnostní a objemové odchylky majonéz

Obsah spotřebitelského balení deklarovaný na obale v g nebo ml	Přípustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka v %
do 100	- 6
nad 100 do 250	- 5
nad 250 do 500	- 4
nad 500	- 2

Příloha č. 11 k vyhlášce č. 326/2001 Sb.

Seznam obchodních označení produktů rybolovu a ostatních vodních živočichů

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

1. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů
Rodové jméno	a)druhové jméno	b)druhové jméno	Rodové jméno	a)druhové jméno	b)druhové jméno	
RYBY						
Amur	bílý		<i>Ctenopharyngodon</i>	<i>idella</i>		
Bolen	dravý		<i>Aspius</i>	<i>aspius</i>		
Brama			<i>Brama</i>	<i>brama</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pražma obecná
Candát	obecný		<i>Sander</i>	<i>lucioperca</i>		Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: <i>Stizostedion lucioperca</i>
Cejn	velký		<i>Abramis</i>	<i>brama</i>		
Cípal			<i>Mugil spp.</i>	<i>všechny druhy</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Mugil
Cípal	evropský		<i>Liza</i>	<i>ramada</i>		
Cípal	zlatý		<i>Liza</i>	<i>aurata</i>		
Cípal	pyskatý		<i>Chelon</i>	<i>labrosus</i>		
Đas	mořský		<i>Lophius</i>	<i>piscatorius</i>		
Đas	americký		<i>Lophius</i>	<i>americanus</i>		
Gavún	štíhlý		<i>Atherina</i>	<i>boyeri</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Grundle
Halibut	tmavý	grónský	<i>Reinhardtius</i>	<i>hippoglossoides</i>		
Halibut	bílý	atlantický	<i>Hippoglossus</i>	<i>hippoglossus</i>		
Hlavatka	podunajská		<i>Hucho</i>	<i>hucho</i>		
Hlavoun	tuponosý		<i>Coryphaenoides</i>	<i>rupestris</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Grenadiér
Hoki	novozélandský		<i>Macruronus</i>	<i>novaezealandiae</i>		
Hoki	patagonský		<i>Macruronus</i>	<i>magellanicus</i>		
Chmurnatka	tmavá		<i>Anoplopoma</i>	<i>fimbria</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Black code
Chňapal	císařský	červený	<i>Lutjanus</i>	<i>sebae</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: red snapper
Chňapal	klenutý		<i>Lutjanus</i>	<i>gibbus</i>		
Chňapal	hrbohlavý		<i>Lutjanus</i>	<i>sanguineus</i>		
Chňapal	velký		<i>Aprion</i>	<i>virescens</i>		
Chňapal	rudý		<i>Lutjanus</i>	<i>campechamis</i>		
Chňapal	dvousvrtný	bohar	<i>Lutjanus</i>	<i>bohar</i>		
Iates	stříbrný		<i>Lates</i>	<i>calcalifer</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Robalo stříbitý, Okoun barramundi
Jazyk	klinotvarý		<i>Dicologosa</i>	<i>cuneata</i>		
Jehlice	rohzubá	mořská	<i>Belone</i>	<i>belone</i>		
Jeseter	velký		<i>Acipenser</i>	<i>sturio</i>		
Jeseter	malý		<i>Acipenser</i>	<i>ruthenus</i>		
Jeseter	ruský	Güldenstädtův	<i>Acipenser</i>	<i>gueldenstaedtii</i>		

Jižní modrý witing			<i>Micromesistius</i>	<i>australis</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Treska jižní
Kahavaj	skvrnitý		<i>Arripis</i>	<i>trutta</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Losos australský
Kambala			<i>Lepidorhombus spp.</i>	<i>všechny druhy</i>		
Kambala	velká		<i>Psseta</i>	<i>maxima</i>		
Kanic	červenohnědý	červený	<i>Epinephelus</i>	<i>morio</i>		
Kanic	sonneratiův		<i>Cephalopholis</i>	<i>sonnerati</i>		
Kanic	půlměsíčný		<i>Variola</i>	<i>louti</i>		
Kanic	hnědotečkovaný		<i>Epinephelus</i>	<i>chlorostigma</i>		
Kanic	modroskvrný		<i>Cephalopholis</i>	<i>miniata</i>		
Kapelin	severní		<i>Malilus</i>	<i>villosus</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: huňáček severní
Kapr	obecný		<i>Cyprinus</i>	<i>carpio</i>		
Karas	stříbřitý		<i>Carassius</i>	<i>auratus</i>		
Kladivoun			<i>Sphyrna spp.</i>	<i>všechny druhy</i>		
Klarias			<i>Clarias</i>	<i>gariepinus</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Sumeček africký
Koryféna	velká		<i>Coryphaena</i>	<i>hippurus</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Mahi-mahi
Kranas	východní		<i>Seriola</i>	<i>quinqueradiata</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Hamachi nebo King Fish
Kranas	dumerilův		<i>Seriola</i>	<i>dumerili</i>		
Kranasovec	štihlý		<i>Rachycentron</i>	<i>canadum</i>		
Ledovka			<i>Gobionotothen</i>	<i>gibberifrons</i>		
Limanda	drsná		<i>Limanda</i>	<i>aspera</i>		
Lín	sliznatý	obecný	<i>Tinca</i>	<i>tinca</i>		
Lipan	obecný		<i>Thymallus</i>	<i>thymallus</i>		
Losos	atlantický	obecný	<i>Salmo</i>	<i>salar</i>		
Losos	keta	pacifický	<i>Oncorhynchus</i>	<i>keta</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Chui
Losos	kisuč	stříbrný	<i>Oncorhynchus</i>	<i>kisutch</i>		
Losos	gorbuša	divoký	<i>Oncorhynchus</i>	<i>gorbuscha</i>		
Losos	nerka	červený	<i>Oncorhynchus</i>	<i>nerka</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Sockeye
Losos	čavyča		<i>Oncorhynchus</i>	<i>tshawytscha</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Losos královský
Makrela	obecná	atlantická	<i>Scomber</i>	<i>scomberus</i>		
Makrela	japonská	měchýřnatá	<i>Scomber</i>	<i>japonicus</i>		
Makrela	indopacifická	australská	<i>Scomber</i>	<i>australasicus</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: modravá
Makrela	španělská		<i>Scomberomorus</i>	<i>maculatus</i>		
Makrela	máslová		<i>Lepidocybium</i>	<i>flavobrunneum</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: máslová ryba, butterflyfish, Pamakrela temná
Makrela	atská		<i>Pleurogrammus</i>	<i>monopterygius</i>		
Makrely			<i>Lepidocybium spp.</i>	<i>všechny druhy</i>		
Manta			<i>Mobula spp.</i> <i>Myliobastis spp.</i>	<i>všechny druhy</i>		
Maréna	severní		<i>Coregonus</i>	<i>lavaretus</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Sih
Maréna	peleď		<i>Coregonus</i>	<i>peled</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Sih

Marlín	indopacifický		<i>Makaira</i>	<i>mazara</i>	
Mečoun	obecný		<i>Xiphias</i>	<i>gladius</i>	
Mňák	mořský	molva	<i>Molva spp.</i>	<i>všechny druhy</i>	
Modrák	vysoký	ostronosý	<i>Spicara</i>	<i>smaris</i>	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Spikara
Modrák	skvrnitý		<i>Spicara</i>	<i>maena</i>	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Spikara
Modrý witing			<i>Micromesistius</i>	<i>pontassou</i>	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Treska modravá
Mořan	obecný		<i>Diplodus</i>	<i>vulgaris</i>	
Mořan	indoocéánský		<i>Chromis</i>	<i>mufar</i>	
Mořčák			<i>Morone</i>	<i>chrysops</i>	
Mořská štika	evropská		<i>Merluccius</i>	<i>merluccius</i>	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Merluza nebo Hejk nebo Štikozubec
Mořská štika	peruánská		<i>Merluccius</i>	<i>gayi</i>	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Merluza nebo Hejk
Mořská štika	argentinská		<i>Merluccius</i>	<i>hubbsi</i>	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Merluza nebo Hejk
Mořská štika	kanadská		<i>Merluccius</i>	<i>productus</i>	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Merluza nebo Hejk
Mořská štika	kapská		<i>Merluccius</i>	<i>capensis</i>	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Merluza nebo Hejk
Mořská štika	stříbmá	americká	<i>Merluccius</i>	<i>bilinearis</i>	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Merluza nebo Hejk
Mořský úhoř			<i>Conger</i>	<i>conger</i>	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Úhořovec mořský
Oblada	obecná		<i>Oblada</i>	<i>melanura</i>	
Okoun	nilský		<i>Lates</i>	<i>moloticus</i>	
Okoun	mořský	evropský	<i>Dicentrarchus</i>	<i>labrax</i>	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Mořský vlk
Okoun	říční		<i>Perca</i>	<i>fluviatilis</i>	
Pakambala	kosočtvrtečná		<i>Scophthalmus</i>	<i>rhombus</i>	
Pangasius			<i>Pangastus</i>	<i>hypophthalmus</i>	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pangas
Parma	obecná		<i>Barbus</i>	<i>barbus</i>	
Parmice	indická		<i>Parupeneis</i>	<i>indicus</i>	
Pelamida	chilská	tichomořská	<i>Sarda</i>	<i>chilensis</i>	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunec
Pelamida	východní		<i>Sarda</i>	<i>orientalis</i>	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunec
Pelamida	atlantická	obecná	<i>Sarda</i>	<i>sarda</i>	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunec
Perleťník	nádherný		<i>Lampris</i>	<i>guttatus</i>	
Plachetník	širokoploutvý		<i>Isstiophorus</i>	<i>platypterus</i>	
Platýs	malý	říční	<i>Platichthys</i>	<i>flesus</i>	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Flounder

Platýs	obecný	velký	<i>Pleuronectes</i>	<i>platessa</i>		
Platýs	limanda	drsnotělý	<i>Limanda</i>	<i>limanda</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Limanda obecná
Platýs	malohlavý	červený	<i>Microstomus</i>	<i>kit</i>		
Ploskozubec	modropruhý		<i>Scarus</i>	<i>ghobban</i>		
Ploskozubec	rudomořský		<i>Scarus</i>	<i>gibbus</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Papouščí ryba
Pompano			<i>Parona</i>	<i>signata</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Kranas jihoamerický
Pražma	tmavá		<i>Spondylitostoma</i>	<i>cantharus</i>		
Pražma	královská	zlatá	<i>Sparus</i>	<i>aurata</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Doráda
Pražman	obecný		<i>Pagrus</i>	<i>pagrus</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pražma obecná, Alternativně je možné použít vědecký název: Sparus pargus
Pstruh	duhový	lososovitý růžovomasý	<i>Oncorhynchus</i>	<i>mykiss</i>		
Pstruh	obecný	mořský	<i>Salmo</i>	<i>trutta</i>	<i>trutta</i>	
Pstruh	potoční		<i>Salmo</i>	<i>trutta</i>	<i>fario</i>	
Pyskouk	skvrnitý	velký	<i>Labrus</i>	<i>bergylta</i>		
Rejnok			<i>Rajiformes</i>	<i>všechny druhy</i>		
Ropušnice	obecná		<i>Scorpaena</i>	<i>srofa</i>		
Sardel	obecná	evropská	<i>Engraulis</i>	<i>encrasicolus</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Ančovička
Sardel	peruánská		<i>Engraulis</i>	<i>ringens</i>		
Sardinka	evropská	obecná	<i>Sardina</i>	<i>pilchardus</i>		
Savorin			<i>Seriotelella</i>	<i>porosa</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Medúzovec
Sebasties	červený		<i>Sebastes</i>	<i>marinus</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Okouník mořský
Siven	americký	potoční	<i>Salvelinus</i>	<i>fontinalis</i>		
Sleď	obecný	atlantický	<i>Clupea</i>	<i>harengus</i>		
Sleď	obecný	baltický	<i>Clupea</i>	<i>harengus</i>	<i>membras</i>	
Smuha	vousatá		<i>Pogonias</i>	<i>cromis</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Bubeník americký
Smuha	královská	šedá	<i>Argyrosomus</i>	<i>regius</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Ombrina, Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: Sciaena aquila.
Smuha	tmavá		<i>Sciaena</i>	<i>umbra</i>		
Soleň	evropská	obecná	<i>Solea</i>	<i>solea</i>	<i>vulgaris</i>	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Mořský jazyk obecný
Solťán	obecný	středomořský	<i>Sphyræna</i>	<i>sphyræna</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Barakuda
Stavřida			<i>Trachurus</i>	<i>trachurus</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Kranas obecný
Stříbnice	atlantská		<i>Argentina</i>	<i>silus</i>		
Sultánka	pruhovaná		<i>Mullus</i>	<i>surmuletus</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Parmice
Sultánka	nachová	karminová	<i>Mullus</i>	<i>barbatus</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Parmice
Sumec	velký		<i>Silurus</i>	<i>glanis</i>		
Šprot	severní	obecný	<i>Sprattus</i>	<i>sprattus</i>		

Štika	obecná		<i>Esox</i>	<i>lucius</i>	
Tlamoun	nilský		<i>Oreochromis</i>	<i>niloticus</i>	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tilápie
Tolstolobik	bílý		<i>Hypophthalmichthys</i>	<i>molitrix</i>	
Tolstolobik	pestrý		<i>Aristichthys</i>	<i>nobilis</i>	
Treska	aljašská	pestrá	<i>Theragra</i>	<i>chalcogramma</i>	
Treska	obecná	skvrnitá	<i>Gadus</i>	<i>morhua</i>	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Cod
Treska	pacifická	bílá	<i>Gadus</i>	<i>macrocephalus</i>	
Treska	jednoskvrnná	skvrnitá	<i>Melanogrammus</i>	<i>aeglefinus</i>	
Treska	tmavá	šedá	<i>Pollachius</i>	<i>virens</i>	
Treska	evropská	pollak	<i>Pollachius</i>	<i>pollachius</i>	
Treska	merlan	bezvousá	<i>Merlangius</i>	<i>merlangus</i>	
Treska	polární	severní	<i>Boreogadus</i>	<i>saida</i>	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Saida
Treska	francouzská		<i>Trisopterus</i>	<i>luscus</i>	
Treska	královská		<i>Genypterus</i>	<i>blacodes</i>	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Hruj
Treska	malá		<i>Trisopterus</i>	<i>minutus</i>	
Trigly			<i>Trigla spp.</i>	<i>všechny druhy</i>	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Šitník
Tuňák	modroploutvý	obecný	<i>Thunnus</i>	<i>thynnus</i>	
Tuňák	žlutoploutvý		<i>Thunnus</i>	<i>albacares</i>	
Tuňák	makrelovitý	nepravý	<i>Axius</i>	<i>thazard</i>	
Tuňák	pruhovaný	bonito	<i>Katsuwonus</i>	<i>pelamis</i>	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Bonito
Tuňák	dlouhoploutvý	křídlatý	<i>Thunnus</i>	<i>alalunga</i>	
Tuňák	atlantický	černoploutvý	<i>Thunnus</i>	<i>atlanticus</i>	
Tuňák	zavalitý	tučný	<i>Thunnus</i>	<i>obesus</i>	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: velkooký
Tuňák	dlouhochvostý		<i>Thunnus</i>	<i>tonggol</i>	
Tuňák	východní		<i>Euthynnus</i>	<i>affinis</i>	
Tuňák	malý	atlantický	<i>Euthynnus</i>	<i>alletteratus</i>	
Tuňák	černý	černý	<i>Euthynnus</i>	<i>lineatus</i>	
Tuňák	nepravý		<i>Axius</i>	<i>rochei</i>	
Uhlířka	černá		<i>Aphanopus</i>	<i>carbo</i>	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Tkaničnice tmavá
Úhoř	evropský	říční	<i>Anguilla</i>	<i>anguilla</i>	
Vlasochvost	stužkový		<i>Lepidopus</i>	<i>caudatus</i>	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Tkaničnice stříbrná
Vyza	velká		<i>Huso</i>	<i>huso</i>	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Beluga
Zeus	ostnatý		<i>Zeus</i>	<i>faber</i>	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Ryba svatého Petra
Zubatec	obecný		<i>Dentex</i>	<i>dentex</i>	
Zubatec	hrbohlavý		<i>Dentex</i>	<i>gibbosus</i>	
Zubatec	obecný		<i>Dentex</i>	<i>dentex</i>	
Zubatice			<i>Pagellus spp.</i>	<i>všechny druhy</i>	
Zubatice	zlatopasá		<i>Sarpa</i>	<i>salpa</i>	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Okáč obecný
Zubatice	jadranská		<i>Boops</i>	<i>boops</i>	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Očnatec štiblý
Zubatka	pruhovaná		<i>Anarhichas</i>	<i>lupus</i>	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: vlkouš obecný, vlkouš severní

Žralok	ostnatý		<i>Squalus</i>	<i>ocanthias</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Ostroun obecný
Žralok	sleďový		<i>Lamna</i>	<i>nasus</i>		
Žralok	psohlavý	tope	<i>Galeorhinus</i>	<i>galeus</i>		
Žralok	modravý	obecný	<i>Prionace</i>	<i>glauca</i>		
Žralok	šedý		<i>Hexanchus</i>	<i>griseus</i>		
Žralok			<i>Scyliorhinus</i> spp., <i>Ginglymostoma</i> spp., <i>Rhincodon</i> spp., <i>Galeus</i> spp., <i>Mustelus</i> spp., <i>Triakis</i> spp., <i>Carcharhinus</i> spp., <i>Galeocerdo</i> spp., <i>Prionace</i> spp., <i>Rhizoprionodon</i> spp., <i>Carcharias</i> spp., <i>Oxymonacis</i> spp., <i>Alopias</i> spp., <i>Cetorhinus</i> spp., <i>Carcharodon</i> spp., <i>Isurus</i> spp., <i>Lamna</i> spp., <i>Chlamydoselachus</i> spp., <i>Heptanchias</i> spp., <i>Hexanchus</i> spp., <i>Notorynchus</i> spp., <i>Echinorhinus</i> spp., <i>Somniosus</i> spp., <i>Squalus</i> spp., <i>Centroscymnus</i> spp., <i>Etmopterus</i> spp., <i>Istius</i> spp.	všechny druhy		
Žralok	skvrnitý		<i>Scyliorhinus</i>	<i>canicula</i>		
Žralok	větší		<i>Scyliorhinus</i>	<i>stellaris</i>		
KORYŠI						
Garnát			<i>Crangon</i> spp., <i>Sclerocrangon</i> spp.	všechny druhy		
Humr			<i>Homarus</i> spp., <i>Metanephrops</i> spp., <i>Nephrops</i> spp.	všechny druhy		
Humr	severský	štihlý	<i>Nephrops</i>	<i>norvegicus</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Langustýna
Krabi			<i>Cancer</i> spp., <i>Lithodes</i> spp., <i>Chionoectes</i> spp., <i>Menippe</i> spp., <i>Callinectes</i> spp., <i>Carcinus</i> spp., <i>Charybdis</i> spp., <i>Portunus</i> spp., <i>Scylla</i> spp., <i>Maja</i> spp., <i>Mithrax</i> spp., <i>Erimocrus</i> spp., <i>Geryon</i> spp. druhy z čeledi <i>Portunidae</i> , <i>Lithodidae</i>	všechny druhy		
Krevety			<i>Pandalus</i> spp., <i>Crangon</i> spp., <i>Panaeus</i> spp., <i>Palaemon</i> spp., <i>Caridea</i> spp. druhy z čeledi <i>Penaeidae</i> , <i>Palaemonidae</i> , <i>Pandalidae</i> , <i>Crangonidae</i> , <i>Aristidae</i> , <i>Sicyoniidae</i> , <i>Sergestidae</i>	všechny druhy		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Garnely

Langusta			<i>Palinurus spp.</i> , <i>Jasus spp.</i> , druhy z čeledi <i>Palinuridae</i>	všechny druhy		
Listorožec			<i>Scyllariidae</i>	všechny druhy		
Rak			<i>Eusateus spp.</i> , druhy z čeledi <i>Astacidae</i> , <i>Cambaridae</i>	všechny druhy		
Strašek	kuclankovitý		<i>Squilla</i>	<i>mantis</i>		
MEKKÝŠI						
Hřebenatky			<i>Pecten spp.</i> , <i>Chlamys</i> <i>spp.</i> , <i>Placopecten</i> <i>spp.</i> , <i>Agropecten</i> <i>spp.</i> , <i>Aequipecten</i> <i>spp.</i> , <i>Patinopecten</i> <i>spp.</i>	všechny druhy		
Chionka			<i>Chamelea spp.</i> , <i>Chione spp.</i> , <i>Mercenaria spp.</i> , <i>Protothaca spp.</i>	všechny druhy		
Chobotnice			<i>Octopus spp.</i> , <i>Eledone spp.</i> , <i>Pareledone spp.</i>	všechny druhy		
Ježovka	obecná		<i>Spaerechimus</i>	<i>granularis</i>		
Ježovka	dlouhoostná		<i>Paracentrotus</i>	<i>lividus</i>		
Kalamáry			rody <i>Alloteuthis</i> , <i>Berryteuthis</i> , <i>Dosidicus</i> , <i>Illex</i> , <i>Lolliguncula</i> , <i>Loligo</i> , <i>Loliotus</i> , <i>Nototodarca</i> , <i>Ommastrephes</i> , <i>Onychoteuthis</i> , <i>Rossia</i> , <i>Sepiola</i> , <i>Sepioteuthis</i> , <i>Symplectoteuthis</i> , <i>Martialis</i> a <i>Todarodes</i>	všechny druhy		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: kalmar, oliheň, krakatice
Mandlovka	evropská		<i>Glycymeris</i>	<i>glycymeris</i>		
Mušle			<i>Veneridae</i> , <i>Macridae</i> , <i>Cooperellidae</i> a <i>Arcidae</i>	všechny druhy		
Plážovka	vejcorodá		<i>Littorina</i>	<i>littorea</i>		
Sépie			<i>Sepia officinalis</i> , <i>Rossia macrosoma</i> , <i>Sepiella spp.</i> , <i>Sepioida spp.</i>	všechny druhy		
Slávka			<i>Mytilus spp.</i> , <i>Perna</i> <i>spp.</i> , druhy z čeledě <i>Mytilidae</i>			
Slávka	jedlá		<i>Mytilus</i>	<i>edulis</i>		
Slávka	novozélandská		<i>Perna</i>	<i>canaliculus</i>		
Srdcovka			všechny druhy z čeledě <i>Cardidae</i>	všechny druhy		
Srdcovka	jedlá		<i>Cerastoderma</i>	<i>edule</i>		
Surmovka	čeřitá	vlnitá	<i>Buccinum</i>	<i>undatum</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci la) tento název: obecná
Tapeska	zdobná	vongole	<i>Ruditapes</i>	<i>decussatus</i>		Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: <i>Tapes decussata</i>
Tapeska			<i>Ruditapes spp.</i> , <i>tapes spp.</i> , <i>Venerupis spp.</i> , <i>Maretrix spp.</i>			
Ústřice			<i>Ostrea spp.</i> , <i>Crassostrea spp.</i> , druhy z čeledě <i>Ostreidae</i>	všechny druhy		
Úšeň			<i>Haliotis spp.</i>	všechny druhy		