



VESTNÍK

**Ministerstva pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Ročník XXXVII

10. október 2005

Čiastka 22

O b s a h:

84. Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 18. augusta 2005 č. 1895/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäsové výrobky

84

V Ý N O S

**Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky
a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky**

z 18. augusta 2005 č. 1895/2004-100,

**ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky
upravujúca mäsové výrobky**

Ministerstvo pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstvo zdravotníctva Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 a § 30 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách ustanovujú:

T R E T I A Č A S Ť

O Š O B I T N É P O Ž I A D A V K Y

P I A T A H L A V A

M Ä S O V É V Ý R O B K Y

Prvý oddiel

V š e o b e c n é u s t a n o v e n i a

§ 1

Ú v o d n é u s t a n o v e n i a

(1) Táto hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky (ďalej len „potravinový kódex“)

ustanovuje požiadavky na výrobu mäsových výrobkov¹⁾ a na ich dovoz z tretích krajín určených na priamu ľudskú spotrebu a na výrobu a na dovoz potravín z nich, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu.

(2) Táto hlava potravinového kódexu sa nevzťahuje na

- a) mäso jatočných zvierat, hydinové mäso, králičie mäso a na zverinu, ku ktorému nebola pridaná žiadna zložka a bolo ošetrené len chladom alebo zmrazením,
- b) bujón, šťavu, polievku alebo na iné ochucovadlá vyrábané z mäsa,
- c) lahôdkárske výrobky,
- d) termosterilizované pokrmy obsahujúce mäso alebo mäsový výrobok,
- e) pokrm pripravený z mäsa alebo mäsového výrobku v zariadeniach spoločného stravovania na bezprostrednú konzumáciu.

(3) Ak sa v tejto hlave potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na výrobu a na dovoz mäsových výrobkov, na manipuláciu s nimi a na ich uvádzanie do obehu ustanovenia prvej časti a druhej časti potravinového kódexu.

§ 2

Vymedzenie pojmov

(1) Mechanicky separované mäso jatočných zvierat je výrobná surovina určená do tepelne opracovaných mäsových výrobkov, získaná separáciou mäsa od kostí jatočných zvierat, okrem mäsa získaného z kostí hovädzieho dobytku, oviec a kôz, pri použití lisovacích separátorov o priemere otvorov menej ako 0,8 mm na výstupnej mriežke.

(2) Mechanicky separované mäso hydiny je výrobná surovina určená do tepelne opracovaných mäsových výrobkov a do polovýrobkov alebo polotovarov určených na tepelnú úpravu pred konzumáciou, získaná zo zabitej hydiny alebo hydinových dielov pri použití lisovacích separátorov o priemere otvorov menej ako 1,3 mm na výstupnej mriežke.

¹⁾ § 2 písm. a) nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 286/2003 Z. z. o požiadavkách v záujme ochrany zdravia ľudí pri výrobe a uvádzaní na trh mäsových výrobkov a určitých ostatných produktov živočíšneho pôvodu v znení neskorších predpisov.

(3) Koža sú časti z parenej, odštetinovanej kože ošípaných bez viditeľnej súvislej vrstvy tukového krytia alebo koža hydiny. Očistený a oparený mullec hovädzieho dobytku (*planum nasolabiale*) sa považuje za kožu.

(4) Technologický nepodarok mäsového výrobku je zdravotne neškodná a nutrične nezmenená výrobná surovina alebo mäsové dielo vznikajúce v priebehu technologického procesu výroby, napr. poškodením obalu mäsového výrobku; možno ho používať na spracovanie do tepelne opracovaných mäsových výrobkov.

(5) Tukové tkanivo je tkanivo obsahujúce tuk, ktoré je oddelené od mäsa alebo pochádza z telových dutín jatočných zvierat a hydiny, ale nie z čriev a okružia.

(6) Surová chrbtová slanina je tukové tkanivo ošípaných bez kože, obsahujúca zvyšky kostrovej svaloviny, o množstve tukového tkaniva najmenej 90 hmotnostných percent.

(7) Krupónový tuk je tukové tkanivo z podkožia ošípaných.

(8) Loj je tukové tkanivo hovädzieho dobytku, oviec, kôz a domácich nepárnokopytníkov, okrem zhlukov tukového tkaniva z telových dutín.

(9) Spojivové tkanivo je väzivo obsahujúce kolagénne, elastické a retikulárne vlákna.

(10) Šľacha je pevné vláknité väzivo pripájajúce sval ku kosti.

(11) Prát je homogénne na jemno rozpracované teplé mäso po zabití jedného druhu jatočných zvierat po pridaní soliacich zmesí a pitnej vody alebo ľadu z pitnej vody.

(12) Spojka je homogénny na jemno vypracovaný podiel mäsového diela mäsových výrobkov pripravený z jedného druhu mäsa alebo viacerých druhov mäsa, pitnej vody a iných zložiek.

(13) Vložka je krájaný alebo na hrubo zrený podiel v mäsovom diele.

(14) Párok je mäsový výrobok z jemne homogenizovaného mäsového diela alebo zo zrného mäsového diela o veľkosti častíc do 2 mm spravidla plneného do technologického obalu o priemere najviac 34 mm.

(15) Klobása je mäsový výrobok z jemne homogenizovaného mäsového diela alebo zo zrného mäsového diela plneného do technologického obalu o priemere najviac 40 mm.

(16) Saláma je mäsový výrobok vyrábaný z mäsového diela, ktorý sa skladá z jemne homogenizovaného zrného mäsového diela alebo zo spojky a vložky, plneného do technologického obalu o priemere viac ako 40 mm.

(17) Dekorovaný mäsový výrobok je mäsový výrobok s aplikáciou zmesi korenín na povrchu mäsového výrobku na zlepšenie jeho organoleptických vlastností.

(18) Paštéta je kráajateľný varený mäsový výrobok alebo mäsová konzerva.

(19) Mäsová nátierka, mäsový krém a mäsová pena sú pastovité roztierateľné varené mäsové výrobky alebo mäsová konzerva z jemne homogenizovaného mäsového diela.

(20) Šunka je mäsový výrobok vyrábaný zo stehennej svaloviny jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri. Ak ide o šunku z hydínového mäsa, možno ju vyrábať aj z prs. Môže byť tepelne opracovaná alebo tepelne neopracovaná.

(21) Tepelne opracovaná šunka je mäsový výrobok vyrábaný z nasoleného celistvého kusa stehennej svaloviny a ak ide o šunku z hydínového mäsa aj z prs; ak sa plní do technologického obalu, môže sa upraviť na menšie kusy. Tepelne sa opracúva údením horúcim dymom alebo varením.

(22) Tepelne neopracovaná šunka je mäsový výrobok vyrábaný z nasoleného celého kusa stehna alebo jeho ucelenej časti a ak ide o šunku z hydínového mäsa aj z prs, údená studeným dymom alebo teplým dymom. Možno ju aj sušiť.

(23) Tepelné opracovanie je využitie suchého tepla alebo vlhkého tepla zabezpečujúce denaturáciu bielkovín, usmrtenie a inaktiváciu mikroorganizmov a inaktiváciu enzýmov.

(24) Tepelne opracovaný mäsový výrobok je mäsový výrobok, v ktorom bol vo všetkých jeho častiach dosiahnutý tepelný účinok zodpovedajúci pôsobeniu teploty najmenej 70 °C v trvaní najmenej 10 minút.

(25) Tepelne predpripravený mäsový výrobok je mäsový výrobok, v ktorom dochádza len k povrchovej denaturácii bielkovín a k usmrteniu mikroflóry na povrchu mäsového výrobku.

(26) Tepelne neopracovaný mäsový výrobok je mäsový výrobok vyrábaný pôsobením fermentácie, sušenia, údenia studeným dymom, solenia alebo okyslenia alebo kombináciou týchto technologických operácií.

(27) Varená mäsová surovina je mäsová surovina tepelne opracovaná pri teplote 80 °C až 90 °C do času získania charakteru uvarenej suroviny.

(28) Nastrekovanie je spôsob solenia mäsa vstrekom roztoku soli do mäsa.

(29) Masírovanie je súčasť technologického procesu, pri ktorom sa mechanickým pohybom nastrekovaný solný roztok rovnomerne rozptýli v celom objeme svaloviny.

(30) Marinovanie je nakladanie mäsa do marinád.

(31) Marináda je zmes jedlej soli, prísad a prídavných látok.

(32) Štartovacie kultúry sú mikroorganizmy v jednodruhových kultúrach alebo v zmesných kultúrach, ktoré sa aplikujú do mäsového diela alebo na povrch mäsového výrobku s cieľom vyvolať požadované zmeny.

(33) Technologický obal je obal prichádzajúci

do priameho styku s mäsovým výrobkom (priamy obal), ako napr. prírodné črevo, umelé črevo, fólia alebo forma, v ktorom prebieha technologický proces výroby.

(34) Mäsová polokonzerva je pasterizovaný mäsový výrobok nepriedušne uzavretý v pevnom obale.

(35) Mäsová konzerva je mäsový výrobok nepriedušne uzavretý v pevnom obale a termosterilizovaný s hodnotou účinnosti termosterilizácie (F_0) vyššou ako 3.

(36) Celkové bielkoviny sú všetky bielkoviny v mäsovom výrobku. Ich množstvo v hmotnostných percentách sa vypočíta vynásobením množstva dusíka (N), stanoveného Kjeldahlovou metódou, faktorom 6,25.

(37) Nemäsové bielkoviny sú pridané bielkoviny do mäsových výrobkov, ktoré nepochádzajú z častí jatočných zvierat alebo hydiny, ako napr. vaječný bielok, mliečne bielkoviny, rastlinné bielkoviny.

(38) Čisté svalové bielkoviny je rozdiel medzi množstvom celkových bielkovín a množstvom bielkovín spojivového tkaniva a pridaných nemäsových bielkovín.

(39) Bielkoviny spojivového tkaniva sú bielkoviny pochádzajúce zo spojivového tkaniva, zložené z kolagénu a elastínu.

(40) Množstvo kolagénu v percentách z celkových bielkovín je analytická hodnota kolagénu v mäsových výrobkoch vypočítaná podľa vzorca

$$\frac{\text{hydroxyprolín} \times 8 \times 100}{\text{N} \times 6,25}$$

pričom hydroxyprolín je množstvo analyticky stanoveného hydroxyprolínu v mäsovom výrobku v hmotnostných percentách, N je množstvo dusíka stanovené Kjeldahlovou metódou v hmotnostných percentách.

(41) Množstvo bielkovín bez kolagénu v percentách z celkových bielkovín je analytická hodnota v mäsových výrobkoch vypočítaná podľa vzorca

$$\text{N} \times 6,25 - \text{hydroxyprolín} \times 8.$$

§ 3

Členenie mäsových výrobkov

(1) Mäsové výrobky sa členia na tieto skupiny:

- a) mäkké mäsové výrobky,
- b) trvanlivé mäsové výrobky,
- c) varené mäsové výrobky,
- d) pečené mäsové výrobky,
- e) solené mäsa,
- f) mäsové polokonzervy a mäsové konzervy,
- g) ostatné mäsové výrobky.

(2) Mäsové výrobky sa podľa stupňa tepelného opracovania členia na tepelne

- a) opracované,
- b) predpripravené,
- c) neopracované.

(3) Mäsové výrobky sa podľa teplotných podmienok v celom priebehu manipulácie a uvádzania do obehu členia na

- a) hlbokozmrazené mäsové výrobky, ktoré musia mať vo všetkých častiach teplotu $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ a menej,
- b) mrazené mäsové výrobky, ktoré musia mať vo všetkých častiach teplotu $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ a viac ako $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- c) chladené mäsové výrobky, ktoré môžu mať vo všetkých častiach teplotu najviac $4\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- d) trvanlivé mäsové výrobky, ktoré možno skladovať a uchovávať pri teplote vonkajšieho prostredia bez osobitného obmedzenia,
- e) mäsové konzervy, ktoré možno skladovať a uchovávať pri teplote okolitého prostredia, chránené pred mrazom.

(4) Pri manipulácii a uvádzaní mäsových výrobkov do obehu je prípustné zvýšenie teploty, ak ide o

- a) hlbokozmrazené mäsové výrobky o $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ na po-

- vrchu, pričom sa nesmie znížiť ich kvalita a teplota v jadre výrobku sa nesmie zvýšiť nad $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- b) mrazené mäsové výrobky o $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ na povrchu, pričom sa nesmie znížiť ich kvalita a teplota v jadre výrobku sa nesmie zvýšiť nad $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- c) chladené mäsové výrobky na najviac $6\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Suroviny

§ 4

Všeobecné požiadavky

(1) Použité mäsové suroviny z jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri musia byť zdravotne neškodné a hygienicky bezchybné.

(2) Ak v označení obchodného názvu mäsového výrobku z týchto druhov mäsa je uvedený konkrétny druh časti jatočne opracovaného tela zvierat'a, musí sa výrobok vyrábať z tejto anatomickej časti tela zvierat'a.

§ 5

Mechanicky separované mäso

(1) Mechanicky separované mäso možno získavať z varenej, chladenej, mrazenej alebo hlbokozmrazenej suroviny z mäsa jatočných zvierat a hydiny.

(2) Čerstvo získané kosti jatočných zvierat, okrem kostí hovädzieho dobytku, oviec a kôz, zabíťa hydina a hydínové diely určené na mechanickú separáciu sa musia skladovať pri teplote $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ až $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ a spracovať na mechanicky separované mäso do 24 hodín od ich získania.

(3) Ak surovinu z mäsa jatočných zvierat a hydiny určenú na separáciu nemožno spracovať do 24 hodín po jej získaní, musí sa zmraziť.

(4) Kostí hovädzie, ovčie a kozie a rúrovité kosti ostatných jatočných zvierat, bravčové chvostové stavce, konce končatín pod zápästným kĺbom a päťovým kĺbom jatočných zvierat sa nesmú používať na získavanie mechanicky separovaného mäsa.

(5) Bravčové hlavy a krížové kosti bez chvostových stavcov určené na mechanickú separáciu sa po dôkladnom očistení musia tepelne opracovať pri teplote $90\text{ }^{\circ}\text{C}$ až $100\text{ }^{\circ}\text{C}$ v trvaní najmenej 15 minút a okamžite lisovať v separátoroch; takto získané mäso možno bezprostredne používať len na výrobu varených mäsových výrobkov.

(6) Zmrazenú surovinu určenú na mechanickú separáciu, okrem zmrazenej hydiny, možno skladovať pri teplote $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ a menej najviac 6 mesiacov.

(7) Zmrazenú hydinu určenú na mechanickú separáciu možno skladovať pri teplote $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ a menej najviac jeden rok.

(8) Mechanická separácia sa musí vykonávať v stavebne oddelených prevádzkových priestoroch pri teplote prostredia najviac $12\text{ }^{\circ}\text{C}$ a teplota separovaného mäsa v procese separácie nesmie byť vyššia ako $12,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ okrem separovaného mäsa z varenej mäsovej suroviny.

(9) Mechanicky separované mäso sa musí skladovať pri teplote $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ až $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ a nesolené spracovať do 24 hodín alebo solené najviac 3 percentami dusitanovej soliacej zmesi spracovať do 48 hodín.

(10) Mechanicky separované mäso vyrobené len z chladenej suroviny možno bezprostredne po získaní zmrazovať a uskladňovať pri teplote $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ a menej a spracované do šiestich mesiacov od dátumu výroby (zmrazenia).

(11) Ak mechanicky separované mäso nemožno upraviť podľa odseku 9 a 10, musí sa tepelne opracovať pri teplote najmenej $70\text{ }^{\circ}\text{C}$ vo všetkých jeho častiach v trvaní najmenej 10 minút a bezprostredne používať len na výrobu varených mäsových výrobkov.

(12) Zmrazovanie tepelne opracovaného mechanicky separovaného mäsa a mechanicky separovaného mäsa z tepelne opracovaných bravčových hláv a krížových kostí je zakázané.

(13) Zmrazená surovina určená na separáciu a zmrazené mechanicky separované mäso určené na výrobu sa musia rozmrazovať hygienickým spôsobom vo vyčlenených priestoroch pri teplote prostredia najviac 12 °C v trvaní 24 hodín pred separáciou alebo pred výrobou mäsových výrobkov; možno ich tiež rozmrazovať vo vákuových rozmrazovacích zariadeniach.

(14) Mechanicky separované mäso získané zo zmrazenej suroviny sa nesmie opätovne zmrazovať.

(15) Mechanicky separované mäso z jatočných zvierat a zo zveri možno používať len na výrobu tepelne opracovaných mäsových výrobkov, a to do jemne homogenizovaných mäkkých mäsových výrobkov, varených mäsových výrobkov, pečených mäsových výrobkov, mäsových polokonzerv alebo mäsových konzerv v množstve najviac 10 hmotnostných percent z mäsového diela, do výrobkov s vložkou v množstve najviac 5 hmotnostných percent zo spojky.

(16) Mechanicky separované mäso z hydiny možno používať len na výrobu mäkkých mäsových výrobkov, varených mäsových výrobkov, pečených mäsových výrobkov, mäsových polokonzerv, mäsových konzerv alebo na výrobu mäsových polovýrobkov alebo mäsových polotovarov v množstve najviac 70 hmotnostných percent z mäsového diela.

(17) Mechanicky separované mäso sa nesmie spracúvať do trvanlivých mäsových výrobkov.

(18) Podiel kostných častíc vyjadrených množstvom vápnika v mechanicky separovanom mäse nesmie byť vyšší ako 1,8 g.kg⁻¹. Veľkosť kostných častíc v mechanicky separovanom mäse môže byť najviac 0,85 mm, v separovanom mäse z hydiny môže byť najviac 1,3 mm. Najvyššie prípustné množstvo kostných častíc je 0,8 hmotnostného percenta, v hydinovom mechanicky separovanom mäse najviac 1,5 hmotnostného percenta.

(19) Zmrazené separované mäso musí byť na obale označené druhom mäsa, výrobnou dávkou, hmotnosťou, obchodným menom a sídlom výroby,

požiadavkami na skladovanie a dátumom spotreby.

§ 6

Vnútorosti

(1) Na výrobu mäsových výrobkov možno používať vnútorosti jatočných zvierat a hydiny vrátane vykosteného mäsa z hovädzích hláv.

(2) Na výrobu mäsových výrobkov sa nesmie používať mozog a miecha hovädzieho dobytká, oviec a kôz, ako aj slezina oviec a kôz.

(3) Vnútorosti možno spracúvať len do mäsových výrobkov tepelne upravených teplotou najmenej 70 °C v trvaní najmenej 10 minút vo všetkých častiach mäsového výrobku a na výrobu výrobkov určených na ďalšiu tepelnú úpravu pred ich konzumáciou.

§ 7

Krv a krvná plazma

(1) Na ľudskú spotrebu možno používať hygienicky získanú a zdravotne neškodnú krv bravčovú, husaciu alebo kačaciu a krvnú plazmu, ktoré možno používať len do tepelne opracovaných mäsových výrobkov, a to do mäkkých mäsových výrobkov, varených mäsových výrobkov, mäsových polokonzerv alebo mäsových konzerv v množstve najviac 20 hmotnostných percent krvi a najviac 10 percent krvnej plazmy z hmotnosti mäsového diela. Krv a krvnú plazmu možno používať aj ako zmrazený mäsový polovýrobok.

(2) Krv a krvná plazma musí byť okamžite schladená na teplotu 3 °C až 0 °C a musí sa spracovať najneskôr do 24 hodín od ich získania.

(3) Nechladená krv a jej deriváty sa musia spracovať najneskôr do štyroch hodín od ich získania.

(4) Čerstvá krv určená na spracovanie do tepelne opracovaných mäsových výrobkov možno konzervovať jedlou soľou v množstve najviac 10 hmotnostných percent a skladovať pri teplote 0 °C až 3 °C najviac 36 hodín od jej získania.

(5) Čerstvú krv a krvnú plazmu možno okamžite po získaní zmraziť pri teplote $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ až $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ a skladovať pri teplote najviac $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Zmrazená krv sa musí spracovať najneskôr do 30 dní od dátumu výroby (zmrazenia). Zmrazená krvná plazma sa musí spracovať najneskôr do 3 mesiacov od dátumu jej výroby (zmrazenia).

(6) Zmrazená krv a krvná plazma a sušená krvná plazma musia byť na obale označené druhom jatočného zvierat'a, z ktorého boli získané, dátumom výroby, hmotnosťou, obchodným menom, sídlom výrobcu, požiadavkami na skladovanie a dátumom najneskoršej spotreby.

(7) Sušenú krvnú plazmu možno používať do mäsových výrobkov podľa odseku 1 v množstve zodpovedajúcom prepočtu na čerstvú krvnú plazmu.

(8) Sušená krvná plazma sa musí skladovať v suchých skladoch. Táto sa musí spracovať do 5 mesiacov od dátumu jej výroby.

(9) Na zabránenie zrážania krvi možno používať citrany (E 331, E 332, E 333) v najvyššom prípustnom množstve 16 g.l^{-1} krvi.

§ 8

Technologické nepodarky mäsových výrobkov

(1) Na výrobu mäsových výrobkov možno používať technologické nepodarky mäsových výrobkov, ak

- a) pochádzajú z miesta výroby,
- b) majú zachovanú výživovú hodnotu a hygienickú bezchybnosť a spracujú sa podľa zásad správnej výrobnnej praxe,
- c) mäsové výrobky majú len technologické chyby v povrchovom vzhľade, v štruktúre a v konzistencii, a to fyzikálne, chemické alebo organoleptické,
- d) neznižujú výživovú a úžitkovú hodnotu mäsového výrobku,
- e) sú bez technologického obalu okrem mäsových výrobkov plnených do tenkých baraních alebo bravčových čriev,

- f) sú spracúvané výlučne do mäsových výrobkov tepelne upravených teplotou najmenej $70\text{ }^{\circ}\text{C}$ v trvaní najmenej 10 minút vo všetkých častiach mäsového výrobku,
- g) sú spracúvané podľa rozhodnutia a pod dozorom príslušného orgánu potravinového dozoru.

(2) Do mäsových výrobkov sa nesmú spracúvať mäsové výrobky, ktoré už boli uvedené do obehu.

§ 9

Prísady, prídavné látky a technologické pomocné látky

Na výrobu mäsových výrobkov možno používať prísady, prídavné látky a technologické pomocné látky, ak spĺňajú požiadavky podľa príslušných hláv potravinového kódexu, ako aj zásady správnej výrobnnej praxe.

§ 10

Technologické obaly mäsových výrobkov

(1) Na výrobu mäsových výrobkov možno ako technologický obal používať, okrem umelých čriev a fólií, aj tieto časti jatočných zvierat:

- a) pažeráky z hovädzieho dobytku bez svaloviny, obrátené,
- b) tenké črevá z domácich nepárnokopytníkov bez sliznice, obrátené,
- c) vyčistené a solené najmenej 15 hmotnostnými percentami jedle soli, sušené alebo tepelne ošetrené žalúdky, mechúre a črevá podľa osobitného predpisu²⁾ z hovädzieho dobytku, teliat, ošípaných, oviec a kôz, ktoré nie sú vymedzené osobitným predpisom³⁾ ako špecifikovaný rizikový materiál a na ktoré sa nevzťahuje vylúčenie z uvádzania do obehu, odstraňovanie a likvidovanie podľa osobitného predpisu⁴⁾.

²⁾ § 2 písm. b) bod 5 nariadenia vlády Slovenskej republiky č. 286/2003 Z. z.

³⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 z 22. mája 2001, ktorým sa ustanovujú pravidlá prevencie, kontroly a eradikácie niektorých prenosných spongiformných encefalopatií (Ú. v. ES L 147, 31. 5. 2001) v platnom znení.

⁴⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1774/2002 z 3. októbra 2002, ktorým sa ustanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa živočíšnych vedľajších produktov neurčených na ľudskú spotrebu (Ú. v. ES L 273, 10. 10. 2002) v platnom znení.

(2) Ak sa časti jatočných zvierat uvedené v odseku 1 používajú ako obaly v chladenom stave, možno ich používať najneskôr do 24 hodín od ich získania, pričom musia byť schladené na teplotu najviac 3 °C.

Požiadavky na kvalitu

§ 11

Požiadavky na organoleptické vlastnosti

(1) Mäsové výrobky musia spĺňať tieto organoleptické požiadavky:

- a) povrchový vzhľad a farba – mäsové výrobky nesmú byť povrchovo znečistené, technologický obal nesmie byť porušený, okrem porciovania, tvar nesmie byť deformovaný, ak taký tvar nesúvisí priamo s technológiou výroby, údené mäsové výrobky musia mať povrch rovnomerne zaúdený bez veľkých dotykových škvŕn a bez znečistenia údiarenskou čerňou,
- b) vzhľad a farba nárokja – musí zodpovedať použitej surovinovej skladbe a technológii, nesmie obsahovať chrupavkovité a nespracovateľné časti, ak ide o výrobky s vložkou nesmie sa táto samovoľne oddeľovať od spojky, pri nakrojení výrobkov nesmie dochádzať k uvoľneniu vody a tuku,
- c) konzistencia – musí byť charakteristická podľa skupín mäsových výrobkov, kráčajateľná alebo roztierateľná,
- d) vôňa – po použitých surovinách a ak ide o údené mäsové výrobky po údení, bez cudzích pachov,
- e) chuť – po použitých surovinách a ak ide o údené mäsové výrobky po údení, bez cudzích príchutí.

(2) Mäsové výrobky určené na konzumáciu v teplom stave sa posudzujú v studenom stave aj teplom stave; chuť týchto výrobkov sa posudzuje len v teplom stave.

§ 12

Technologický proces výroby

(1) Mäsové výrobky možno vyrábať tepelným opracovaním, solením, sušením alebo ich kom-

bináciou; tieto technologické procesy možno vykonávať aj v spojení s údením alebo fermentáciou za osobitných klimatických podmienok a pri použití prídavných látok a technologických pomocných látok.

(2) Mäsové výrobky možno vyrábať z teplého, chladeného, mrazeného alebo hlbokozmrazeného mäsa.

(3) Podľa použitej technológie možno mäso soliť

- a) na sucho,
- b) sol'nými roztokmi (lákom)
 1. nakladaním,
 2. nastrekovaním mäsa,
 3. nastrekovaním cez krvné cievy,
 4. vo vákuu,
 5. masírovaním,
- c) kombinovane.

(4) Podľa použitej teploty možno mäsové výrobky údiť

- a) studeným dymom, a to pri teplote 8 °C až 24 °C,
- b) teplým dymom, a to pri teplote 25 °C až 69 °C,
- c) horúcim dymom, a to pri teplote 70 °C až 100 °C.

(5) Mäsové výrobky možno vyrábať aj vákuovo balené alebo balené v ochranej atmosfére inertných plynov.

§ 13

Všeobecné požiadavky na označovanie mäsových výrobkov

(1) Mäsové výrobky, ktoré nemožno z technických príčin označovať na obale prichádzajúcom do priameho styku s výrobkom, musia sa označovať údajmi ako na tomto obale v dodacích dokladoch.

(2) Ak sa používajú na výrobu mäsových výrobkov vnútornosti, musí sa v označení zloženia uvádzať druh zvierat'a, z ktorého boli vnútornosti získané.

(3) Názvom šunka možno označovať mäsový výrobok vyrábaný len zo stehennej svaloviny jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri a ak ide o šunku z hydinového mäsa, možno ju takto označovať, aj keď bola vyrobená z prs hydiny.

(4) Označenie mäsového výrobku, mäsového prípravku, mäsovej polokonzervy alebo mäsovej konzervy v názve ako pečeňový možno používať, len ak na jeho výrobu bolo použitých najmenej 20 hmotnostných percent pečene jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri z mäsového diela.

(5) Mäsové výrobky vyrábané z jedného druhu hydinového mäsa sa musia označovať názvom druhu použitého mäsa; mäsové výrobky vyrábané z viacerých druhov hydinového mäsa možno označovať slovom „hydinový“.

(6) Ak sa na výrobu mäsových výrobkov použije mechanicky separované mäso, musí sa to uvádzať v označení zloženia.

(7) Mäsové výrobky, ktoré nie sú označené na priamom obale, alebo predajcom nakrájané mäsové výrobky v predajni, musia byť pri predaji spotrebiteľovi označené vhodným spôsobom, napr. štítkom alebo výveskou najmenej týmito údajmi:

- a) názvom mäsového výrobku,
- b) obchodným menom a sídlom výrobcu,
- c) dátumom spotreby podľa § 15.

(8) Dátum spotreby mäsových výrobkov alebo dátum ich minimálnej trvanlivosti určuje výrobca alebo baliareň podľa podmienok výroby, skladovania a prepravy a podľa spôsobu balenia tak, aby sa zaručilo, že do uvedeného dátumu si mäsové výrobky zachovávajú požadovanú zdravotnú neškodnosť a kvalitu.

Manipulácia a uvádzanie do obehu

§ 14

Skladovanie, preprava a balenie

(1) Mäsové výrobky sa musia po výrobe čo

najrýchlejšie vychladiť, skladovať a prepravovať tak, aby vnútorná teplota výrobku bola v súlade s kritériami ich začlenenia do výrobkovej skupiny.

(2) Určené vnútorné teploty mäsových výrobkov sa musia dodržať v celom priebehu manipulácie a uvádzania do obehu.

(3) V chladiarniach a chladiacich zariadeniach možno mäsové výrobky skladovať spoločne s ostatnými potravinami, len ak obal zaručuje, že mäsové výrobky nemôžu byť nepriaznivo ovplyvnené alebo samé nemôžu nepriaznivo ovplyvňovať ostatné potraviny.

(4) Mäsové výrobky sa musia počas prepravy chrániť pred nepriaznivými vplyvmi v závislosti od dĺžky a podmienok prepravy a použitého dopravného prostriedku.

(5) Mraziarenské sklady, chladené sklady a dopravné prostriedky určené na skladovanie a prepravu mäsových výrobkov musia byť vybavené

- a) teplomerom, a to
 1. chladiarenské dopravné prostriedky využívané na prepravu trvajúcu najviac jednu hodinu,
 2. chladiarenské a mraziarenské dopravné prostriedky o prepravnom objeme najviac 25 m³,
 3. malé chladiace a mraziace priestory, sklady, boxy, vitríny do 10 m³ skladovacieho objemu,
- b) registračným teplomerom, a to
 1. chladiarenské a mraziarenské dopravné prostriedky o väčšom prepravnom objeme ako 25 m³ a prepravou trvajúcou viac ako jednu hodinu,
 2. mraziarenské sklady o väčšom skladovacom objeme ako 10 m³,
- c) registračným teplomerom a vlhkomerom všetky chladené sklady s väčším skladovacím objemom ako 10 m³.

§ 15

Uvádzanie do obehu

(1) Mäsové výrobky okrem výrobkov balených do prírodných obalov môže predajca krájať len

bez obalu; na ich uvádzanie do obehu sa vzťahuje § 102 ods. 6 prvej hlavy druhej časti potravinového kódexu.

(2) Predajcom nakrájané mäsové výrobky podľa odseku 1 sú určené na urýchlenú konzumáciu a nevzťahuje sa na ne dátum spotreby alebo dátum minimálnej trvanlivosti uvádzaný výrobcom.

(3) Dátum spotreby a dátum minimálnej trvanlivosti uvádzaný výrobcom sa nevzťahuje na mäsové výrobky v technologickom obale, ak bol tento obal porušený.

(4) Za porušenie kvality a zdravotnej neškodnosti mäsových výrobkov následkom porušenia technologického obalu, alebo ak ide o nakrájané nebalené výrobky, zodpovedá ten, kto porušil technologický obal pri ich uvádzaní do obehu.

§ 16 Falšovanie

Mäsové výrobky sa považujú za falšované, ak

- a) nespĺňajú požiadavky na označovanie,
- b) v ich označení sa uvádza druh mäsa alebo tukové tkanivo určitého druhu jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri, ktorý pri ich výrobe nebol použitý alebo nezodpovedá ich zloženiu,
- c) do nich boli pridané rastlinné oleje alebo tuky alebo nemäsové bielkoviny bez ich uvedenia v označení výrobku,
- d) množstvo vápnika v nich je väčšie ako 200 mg.kg⁻¹, ak nie je deklarované, že na výrobu sa použilo mechanicky separované mäso,
- e) nespĺňajú podmienky podľa osobitných predpisov⁵⁾.

⁵⁾ Nariadenie Rady (EHS) č. 2081/92 zo 14. júla 1992 na ochranu geografického označenia a určenia pôvodu na poľnohospodárske produkty a potraviny (Ú. v. ES L 208, 24. 7. 1992) a nariadenie Rady (EHS) č. 2082/92 zo 14. júla 1992 na certifikáty špecifického charakteru poľnohospodárskych produktov a potravín Ú. v. ES L 208, 24. 7. 1992).

Druhý oddiel

Mäkké mäsové výrobky

§ 17 Vymedzenie pojmov

Mäkké mäsové výrobky sú mäsové výrobky vyrábané zo spojky, zo spojky alebo prátu s mäsovou alebo nemäsovou vložkou, alebo len z kuskov mäsa rôznej veľkosti jemne homogénnej až nehomogénnej štruktúry, tepelne opracované.

§ 18 Požiadavky na kvalitu mäkkých mäsových výrobkov

(1) Požiadavky na kvalitu vybraných mäkkých mäsových výrobkov sú uvedené v prílohe č. 1.

(2) Pri výrobe vybraných mäkkých mäsových výrobkov podľa odseku 1 je zakázané používať mechanicky separované mäso jatočných zvierat a mechanicky separované mäso hydiny.

(3) Ostatné mäkké mäsové výrobky musia spĺňať požiadavky na kvalitu podľa vnútorného predpisu výrobcu a podľa zásad správnej výrobných praxe. Vo vnútornom predpise musia byť uvedené parametre podľa ukazovateľov v prílohe č. 1.

§ 19 Technologický proces výroby mäkkých mäsových výrobkov

(1) Technologický proces výroby mäkkých mäsových výrobkov zahŕňa najmä tieto technologické operácie:

- a) výber teplej, vychladenej alebo zmrazenej mäsovej suroviny a ostatných zložiek,
- b) mletie alebo sekanie surovín,
- c) príprava mäsového diela,
- d) prídanie prísad, prídavných látok a technologických pomocných látok,
- e) miešanie mäsového diela,
- f) plnenie do technologických obalov,

- g) tepelné opracovanie pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút,
- h) ochladenie na teplotu 0 °C až 4 °C v čase individuálne určenom pre každý výrobok podľa zásad správnej výrobných praxe.

(2) Mäkké mäsové výrobky možno vyrábať aj ako údené, dekorované alebo inak povrchovo upravené.

§ 20

Označovanie mäkkých mäsových výrobkov

(1) V názve mäkkého mäsového výrobku alebo v jeho blízkosti musí byť uvedená skupina mäsového výrobku slovami „mäkký mäsový výrobok“.

(2) Názvy mäkkých mäsových výrobkov uvedené v prílohe č. 1 nemožno používať pre iné výrobky, ktoré nespĺňajú požiadavky uvedené v tejto prílohe, a to v akejkoľvek odvodenej podobe vrátane zdobnelín a rôznych prívlastkov, ktoré by mohli viesť spotrebiteľa do omylu.

§ 21

Skladovanie a preprava mäkkých mäsových výrobkov

(1) Mäkké mäsové výrobky možno skladovať a prepravovať len pri chladiarenskej teplote 0 °C až 4 °C.

(2) Mäkké mäsové výrobky možno skladovať len pri relatívnej vlhkosti vzduchu najviac 85 percent.

Tretí oddiel

Trvanlivé mäsové výrobky

§ 22

Vymedzenie pojmov

(1) Trvanlivé tepelne opracované mäsové výrobky sú mäsové výrobky z mletého mäsového diela rôzneho stupňa zrnitosti, menej homogénnej alebo nehomogénnej štruktúry, tepelne opracované a sušené.

(2) Trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky a sušené mäsa sú tepelne neopracované výrobky, menej homogénnej až nehomogénnej štruktúry, ktorých trvanlivosť a zdravotná neškodnosť je zabezpečená fermentáciou a sušením alebo len sušením.

(3) Trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky sú mäsové výrobky vyrábané zo zrneného mäsového diela menej homogénnej alebo nehomogénnej štruktúry.

(4) Sušené mäsa sú mäsové výrobky vyrábané z celistvého kusa mäsa.

§ 23

Členenie trvanlivých mäsových výrobkov

Trvanlivé mäsové výrobky sa členia na tieto podskupiny:

- a) trvanlivé tepelne opracované mäsové výrobky,
- b) trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky a sušené mäsa.

Trvanlivé tepelne opracované mäsové výrobky

§ 24

Požiadavky na kvalitu trvanlivých tepelne opracovaných mäsových výrobkov

(1) Trvanlivé tepelne opracované mäsové výrobky musia spĺňať tieto ukazovatele kvality:

- a) množstvo celkových bielkovín bez kolagénu najmenej 11 hmotnostných percent,
- b) množstvo kolagénu z celkových bielkovín najviac 18 hmotnostných percent,
- c) hodnota pomeru množstva vody ku množstvu celkových bielkovín, najviac 3,2,
- d) hodnota pomeru množstva tuku ku množstvu celkových bielkovín, najviac 3,4,
- e) hodnota aktivity vody najviac 0,95.

(2) Zoznam vybraných trvanlivých tepelne opracovaných mäsových výrobkov s popisom ich zloženia a organoleptických požiadaviek, ktoré musia byť zaradené do tejto podskupiny, je uvedený v prílohe č. 2.

§ 25

Technologický proces výroby trvanlivých tepelne opracovaných mäsových výrobkov

(1) Technologický proces výroby trvanlivých tepelne opracovaných mäsových výrobkov zahŕňa najmä tieto technologické operácie:

- a) výber vychladenej alebo mrazenej mäsovej suroviny,
- b) mletie alebo sekanie mäsovej suroviny,
- c) prídavok prísad, prídavných látok a technologických pomocných látok,
- d) miešanie mäsového diela,
- e) plnenie do paropriepustných obalov,
- f) tepelné opracovanie pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút,
- g) ochladenie na teplotu 25 °C a menej v čase určenom individuálne pre každý výrobok podľa zásad správnej výrobných praxe,
- h) sušenie v riadených klimatických podmienkach tak, aby došlo k poklesu aktivity vody na hodnotu $a_{w(\max.)} = 0,95$.

(2) Trvanlivé tepelne opracované mäsové výrobky možno údiť vo fáze tepelného opracovania teplým dymom alebo horúcim dymom alebo vo fáze sušenia studeným dymom.

§ 26

Označovanie trvanlivých tepelne opracovaných mäsových výrobkov

(1) V názve trvanlivého tepelne opracovaného mäsového výrobku alebo v jeho blízkosti musí sa uvádzať podskupina trvanlivého mäsového výrobku slovami „trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok“.

(2) Názvy trvanlivých tepelne opracovaných mäsových výrobkov uvedené v prílohe č. 2 nemožno používať pre iné výrobky, ktoré nespĺňajú požiadavky uvedené v tejto prílohe, a to v akejkoľvek odvodenej podobe vrátane zdrobnelín a rôznych prívlastkov, ktoré by mohli uviesť spotrebiteľa do omylu.

§ 27

Skladovanie a preprava trvanlivých tepelne opracovaných mäsových výrobkov

Trvanlivé tepelne opracované mäsové výrobky možno skladovať a prepravovať pri teplote vonkajšieho prostredia bez osobitného obmedzenia.

Trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky a sušené mäsa

§ 28

Členenie trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov a sušených mias a požiadavky na ich kvalitu

(1) Trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky a sušené mäsa sa členia na tieto podskupiny:

- a) trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky
 1. o hodnote pH menej ako 5,5 – fermentované a sušené,
 2. o hodnote pH 5,5 až 6,2 – sušené,
- b) sušené mäsa.

(2) Trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky s hodnotou pH menej ako 5,5 musia spĺňať tieto požiadavky:

- a) množstvo kolagénu z celkových bielkovín najviac 16 hmotnostných percent,
- b) hodnota pomeru množstva vody ku množstvu celkových bielkovín, najviac 3,0,
- c) hodnota pomeru množstva tuku ku množstvu celkových bielkovín, najviac 3,0,
- d) hodnota aktivity vody (a_w) najviac 0,93,
- e) hodnota pH menej ako 5,5.

(3) Trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky s hodnotou pH 5,5 až 6,2 musia spĺňať tieto požiadavky:

- a) množstvo kolagénu z celkových bielkovín najviac 11 hmotnostných percent,

- b) hodnota pomeru množstva vody ku množstvu celkových bielkovín, najviac 1,8,
- c) hodnota pomeru množstva tuku ku množstvu celkových bielkovín, najviac 2,3,
- d) hodnota aktivity vody (a_w) najviac 0,89,
- e) hodnota pH 5,5 až 6,2.

(4) Sušené mäsa musia spĺňať tieto požiadavky na kvalitu:

- a) hodnota pomeru množstva vody ku množstvu celkových bielkovín, najviac 3,4,
- b) hodnota vodnej aktivity (a_w) najviac 0,90.

(5) Zoznam vybraných trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov s popisom ich zloženia a organoleptických požiadaviek, ktoré musia byť zaradené do tejto podskupiny, je uvedený v prílohe č. 3.

§ 29

Technologický proces výroby trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov a sušených mias

(1) Technologický proces výroby trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov o hodnote pH menej ako 5,5 zahŕňa najmä tieto technologické operácie:

- a) výber vychladeného alebo mrazeného mäsa a vychladenej alebo mrazenej surovej chrbtovej slaniny,
- b) mletie vychladených alebo mrazených mäsových surovín na požadovanú štruktúru a súčasné miešanie mäsového diela s prísadami, prídavnými látkami a technologickými pomocnými látkami,
- c) plnenie mäsového diela do paropriepustných obalov,
- d) fermentáciu (pH menej ako 5,5), zrenie a sušenie mäsového diela pri riadených klimatických podmienkach tak, aby došlo k poklesu aktivity vody na hodnotu $a_{w(max.)} = 0,93$.

(2) Trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky o hodnote pH 5,5 a menej možno vyrábať s prídavkom štartovacích kultúr.

(3) Technologický proces výroby trvanlivých

tepelne neopracovaných mäsových výrobkov o hodnote pH 5,5 až 6,2 zahŕňa najmä tieto technologické operácie:

- a) technologický postup podľa odseku 1 písm. a) až c),
- b) zrenie a sušenie mäsového diela pri riadených klimatických podmienkach tak, aby došlo k poklesu aktivity vody na hodnotu $a_{w(max.)} = 0,89$.

(4) Technologický proces výroby sušených mias zahŕňa najmä tieto technologické operácie:

- a) výber suroviny,
- b) nasolenie celých kusov mäsa,
- c) zrenie a sušenie mäsa pri teplote najviac 30 °C a údenie studeným dymom.

(5) Trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky a sušené mäsa možno údiť studeným dymom alebo vyrábať s plesňovým pokryvom použitím plesňových štartovacích kultúr.

(6) Do trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov je zakázané používať vláknu a nemäsové bielkoviny.

§ 30

Označovanie trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov a sušených mias

(1) V názve mäsového výrobku alebo v jeho blízkosti sa musí uvádzať podskupina trvanlivého tepelne neopracovaného mäsového výrobku slovami „trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok“ alebo „sušené mäso“.

(2) Sušené mäsa možno označovať ako sušenú šunku, ak sa mäsový výrobok vyrába z celého bravčového stehna s kosťou alebo bez kosti.

(3) Názvy trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov uvedené v prílohe č. 3 nemožno používať pre iné výrobky, ktoré nespĺňajú požiadavky uvedené v tejto prílohe, a to v akejkoľvek odvodenej podobe vrátane zdrobnelín a rôznych prívlastkov, ktoré by mohli viesť spotrebiteľa do omylu.

§ 31

Skladovanie a preprava trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov a sušených mias

Trvanlivé tepelne neopracované mäsové výrobky a sušené mäsa možno skladovať a prepravovať pri teplote vonkajšieho prostredia bez osobitného obmedzenia.

Štvrtý oddiel

Varené mäsové výrobky

§ 32

Vymedzenie pojmov

(1) Varený mäsový výrobok je mäsový výrobok vyrábaný z mäsového diela čiastočne zloženého z varenej alebo surovej mäsovej suroviny, ako je pečeň, krv, slanina, hydinové separované mäso, ako aj prísad, prídavných látok a technologických pomocných látok; pred skončením technologického procesu výroby musí byť tepelne opracovaný.

(2) Tlačienky a aspikové výrobky sú varené mäsové výrobky z nehomogénneho mäsového diela zloženého z varenej mäsovej suroviny alebo mäsových výrobkov, viazaných aspikom alebo gélom a krájateľné vo vychladenom stave.

(3) Jaternice, krvavničky, paštéty a mäsové nátierky, mäsové krémy a mäsové peny sú rozťarateľné alebo krájateľné varené mäsové výrobky vyrábané predovšetkým z varených mäsových surovín, vnútorností, s prídavkom obilia a výrobkov z obilia a chladenej krvi, jemne homogénnej až nehomogénnej štruktúry.

§ 33

Členenie varených mäsových výrobkov a požiadavky na ich kvalitu

(1) Varené mäsové výrobky sa členia na tieto podskupiny:

a) paštéty, mäsové nátierky, mäsové krémy,

- b) tlačienky, aspikové výrobky,
- c) jaternice, krvavničky,
- d) mäsové peny.

(2) Varené mäsové výrobky musia spĺňať požiadavky na kvalitu podľa vnútorného predpisu výrobcu a podľa zásad správnej výrobných praxe.

§ 34

Technologický proces výroby varených mäsových výrobkov

(1) Technologický proces výroby varených mäsových výrobkov zahŕňa najmä tieto technologické operácie:

- a) výber suroviny, ako je mäso, vnútornosti, koža, slanina, krv a prísady,
- b) tepelné opracovanie mäsa a vnútorností varom,
- c) rozdrobenie varených surovín,
- d) miešanie mäsového diela,
- e) plnenie do obalov,
- f) tepelné opracovanie pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach mäsového výrobku v trvaní najmenej 10 minút,
- g) ochladenie vareného mäsového výrobku na teplotu 2 °C až 4 °C za čas individuálne určený výrobcom pre každý výrobok podľa zásad správnej výrobných praxe.

(2) Varené mäsové výrobky možno údiť.

§ 35

Suroviny a ostatné zložky na výrobu varených mäsových výrobkov

Na výrobu varených mäsových výrobkov okrem vareného mäsa, vnútorností a drobov hydiny možno používať vychladenú surovú pečeň alebo mrazenú pečeň, slaninu a hydinové separované mäso.

§ 36

Označovanie varených mäsových výrobkov

V názve varených mäsových výrobkov alebo v jeho blízkosti musí byť uvedená podskupina podľa § 33 ods. 1.

§ 37

Skladovanie a preprava varených mäsových výrobkov

(1) Varené mäsové výrobky možno skladovať a prepravovať len pri chladiarenskej teplote najviac 4 °C.

(2) Varené mäsové výrobky možno skladovať len pri relatívnej vlhkosti vzduchu najviac 85 percent.

Piaty oddiel

Pečené mäsové výrobky

§ 38

Vymedzenie pojmov

(1) Pečené mäsové výrobky sú mäsové výrobky z mäsového diela jemnej homogénnej až nehomogénnej štruktúry, tepelne opracované pečením alebo inou tepelnou úpravou v kombinácii s pečením tak, aby povrch získal vzhľad pečeného mäsového výrobku.

(2) Pečené mäsové výrobky z mletého mäsa alebo sekaného mäsa sú mäsové výrobky vyrábané zo zrnitého mäsového diela menej homogénnej až nehomogénnej štruktúry.

(3) Pečené mäsa sú mäsové výrobky vyrábané z celistvého kusa mäsa.

§ 39

Členenie pečených mäsových výrobkov a požiadavky na ich kvalitu

(1) Pečené mäsové výrobky sa členia na tieto podskupiny:

- a) pečené mäsové výrobky z mäsového diela, mletého mäsa alebo zo sekaného mäsa,
- b) pečené mäsa.

(2) Pečené mäsa musia spĺňať požiadavky na

kvalitu podľa vnútorného predpisu výrobcu a podľa zásad správnej výrobnéj praxe.

§ 40

Technologický proces výroby pečených mäsových výrobkov

Technologický proces výroby pečených mäsových výrobkov zahŕňa najmä tieto technologické operácie:

- a) výber teplej, vychladenej alebo mrazenej mäsovej suroviny,
- b) mletie alebo sekanie mäsovej suroviny,
- c) príprava prátu alebo spojky a vložky,
- d) prídanie prísad, prídavných látok a technologických pomocných látok,
- e) miešanie mäsového diela,
- f) plnenie do obalov,
- g) tepelné opracovanie pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút pečením alebo inou tepelnou úpravou v kombinácii s pečením,
- h) ochladenie na teplotu 2 °C až 4 °C za čas individuálne určený pre každý výrobok podľa zásad správnej výrobnéj praxe.

§ 41

Označovanie pečených mäsových výrobkov

V názve pečených mäsových výrobkov alebo v jeho blízkosti musí byť uvedená skupina mäsových výrobkov slovami „pečený mäsový výrobok“.

§ 42

Skladovanie a preprava pečených mäsových výrobkov

(1) Pečené mäsové výrobky možno skladovať a prepravovať len pri chladiarenskej teplote najviac 4 °C.

(2) Pečené mäsové výrobky možno skladovať len pri relatívnej vlhkosti vzduchu najviac 85 percent.

Šiesty oddiel

Solené mäsa

§ 43

Vymedzenie pojmov

(1) Surové solené mäsa vrátane tepelne neopracovanej šunky sú mäsové výrobky vyrábané z nasolených celých kusov a vyúdené studeným dymom alebo teplým dymom do zlatohnedej až sýto gaštanovo hnedočervenej farby; pred konzumáciou musia byť tepelne upravené.

(2) Tepelne opracované solené mäsa vrátane tepelne opracovanej šunky sú mäsové výrobky vyrábané z nasolených kusov mäsa, tepelne opracované.

(3) Údená slanina vrátane údeného bravčového laloku je mäsový výrobok vyrábaný z nasolených celých kusov surovej chrbtovej slaniny alebo vykostených bokov, bez kože alebo s kožou údený teplým dymom.

(4) Tepelne opracované slaniny vrátane vareného bravčového laloku sú mäsové výrobky vyrábané z nasolených celých kusov surovej chrbtovej slaniny alebo vykostených bokov, tepelne opracované.

§ 44

Členenie solených mias a požiadavky na ich kvalitu

(1) Solené mäsa sa členia na tieto podskupiny:

- surové solené mäsa,
- tepelne opracované solené mäsa,
- tepelne opracované slaniny,
- údená slanina.

(2) Podľa množstva obsahu čistých svalových bielkovín sa tepelne opracované šunky členia na tieto kvalitatívne triedy:

- šunka špeciál, ktorá musí obsahovať najmenej 16 hmotnostných percent čistých svalových bielkovín,

- šunka výberová, ktorá musí obsahovať najmenej 13 hmotnostných percent čistých svalových bielkovín,
- šunka štandard, ktorá musí obsahovať najmenej 10 hmotnostných percent čistých svalových bielkovín.

(3) Pri výrobe šunky špeciál a šunky výberovej sa nesmie používať vlákna a nemäsové bielkoviny.

(4) Solené mäsa okrem požiadaviek na šunky podľa odseku 2 musia spĺňať požiadavky na kvalitu podľa vnútorného predpisu výrobcu a podľa zásad správnej výrobnjej praxe.

§ 45

Technologický proces výroby solených mias

(1) Technologický proces výroby surových solených mias zahŕňa najmä tieto technologické operácie:

- výber mäsovej suroviny,
- nasolenie mäsovej suroviny,
- údenie,
- ochladenie na teplotu 5 °C až 7 °C.

(2) Technologický proces výroby tepelne opracovaných solených mias a tepelne opracovaných slanín zahŕňa najmä tieto technologické operácie:

- výber mäsovej suroviny,
- nasolenie mäsovej suroviny,
- tepelné opracovanie mäsovej suroviny pri teplote najmenej 70 °C vo všetkých častiach výrobku v trvaní najmenej 10 minút,
- ochladenie na teplotu 2 °C až 4 °C za čas individuálne určený pre každý druh výrobku podľa zásad správnej výrobnjej praxe.

(3) Technologický proces výroby údenej slaniny zahŕňa najmä tieto technologické operácie:

- výber suroviny,
- solenie,
- údenie,
- ochladenie na teplotu 12 °C.

(4) Tepelne opracované solené mäsa a tepelne opracované slaniny možno údiť a dekorovať.

§ 46

Označovanie solených mias

(1) V názve mäsového výrobku musí byť uvedená podskupina tejto skupiny mäsových výrobkov, ako napr. „surové solené mäso“, „tepelne opracované solené mäso“, „údená slanina“. Namiesto označenia „mäso“ možno uvádzať aj konkrétny trhový druh, ako napr. krkovička, karé a pod. Ak sa daný druh výrobku údi alebo dekoruje, musí sa uvádzať v obchodnom názve aj táto technologická operácia, ako napr. „údené surové solené mäso“, „údená surová solená krkovička“, „údené tepelne opracované solené mäso“, „dekorovaná tepelne opracovaná krkovička“.

(2) Surové solené mäsa a tepelne opracované solené mäsa možno označovať ako šunka, len ak sa vyrábajú z uceleného kusa stehna; ak ide o šunku z hydínového mäsa, možno ju vyrábať aj z prís.

(3) V názve tepelne opracovanej šunky alebo v jeho blízkosti musí byť uvedená jej kvalitatívna trieda, a to „šunka špeciál“, „šunka výberová“ alebo „šunka štandard“.

§ 47

Skladovanie a preprava solených mias

(1) Surové solené mäsa možno skladovať a prepravovať len pri chladiarenskej teplote najviac 7 °C.

(2) Tepelne opracované solené mäsa a tepelne opracované slaniny možno skladovať a prepravovať len pri chladiarenskej teplote najviac 4 °C.

(3) Údenú slaninu možno skladovať a prepravovať len pri teplote najviac 12 °C.

(4) Solené mäsa možno skladovať len pri relatívnej vlhkosti vzduchu najviac 85 percent.

Siedmy oddiel

Mäsové polokonzervy a mäsové konzervy

Mäsové polokonzervy

§ 48

Požiadavky na kvalitu mäsových polokonzerv

(1) Použité mäsové výrobky do náplne mäsových polokonzerv musia spĺňať požiadavky na kvalitu identické s požiadavkami na kvalitu ustanovenými individuálne pre každý druh mäsového výrobku alebo výrobkovú skupinu.

(2) Mäsové polokonzervy musia spĺňať požiadavky na kvalitu individuálne pre každý druh mäsovej polokonzervy podľa vnútorného predpisu výrobcu a podľa zásad správnej výrobných praxe.

§ 49

Technologický proces výroby mäsových polokonzerv

(1) Na výrobu mäsových polokonzerv možno používať mäsovú surovinu alebo mäsový výrobok, len ak spĺňa požiadavky podľa tejto hlavy potravinového kódexu.

(2) Obaly na výrobu mäsových polokonzerv musia spĺňať požiadavky podľa § 7 dvadsiatej siedmej hlavy tretej časti potravinového kódexu.

(3) Mäsová surovina alebo mäsový výrobok sa musí podľa zásad správnej výrobných praxe naplniť do obalov, obaly sa musia uzatvoriť, pasteurizovať, ochladiť a skladovať pri teplote 2 °C až 4 °C.

(4) Pasterizácia sa vykonáva podľa charakteru mäsového výrobku a podľa typu pasterizačného zariadenia.

§ 50

Označovanie mäsových polokonzerv

(1) V názve mäsovej polokonzervy alebo v jeho blízkosti sa musí uvádzať označenie slovom „polokonzerva“ alebo „pasterizované“.

(2) Ak je mäsová polokonzerva s nálevom alebo s iným tekutým alebo viskóznym prostredím, musí byť v obchodnom názve uvedené označenie tohto prostredia.

(3) V označení mäsových polokonzerv s nálevom alebo s iným tekutým alebo viskóznym prostredím sa musí uvádzať pevný podiel po odkvapkaní nálevu alebo iného prostredia; ak je prostredie také viskózne, že samé neodkvapkáva, tento údaj sa nemusí uvádzať.

(4) V označení mäsovej polokonzervy sa musia uvádzať aj podmienky jej skladovania.

§ 51

Skladovanie a preprava mäsových polokonzerv

Mäsové polokonzervy možno skladovať a prepravovať len pri teplote najviac 4 °C.

Mäsové konzervy

§ 52

Členenie mäsových konzerv a požiadavky na ich kvalitu

(1) Mäsové konzervy sa členia na tieto druhy:

- a) hovädzie mäso vo vlastnej šťave,
- b) bravčové mäso vo vlastnej šťave,
- c) luncheon meat,
- d) pečeňové paštéty,
- e) bôčikové nátierky,
- f) ostatné mäsové konzervy, napr. mäsové nátierky, mäsové krémy.

(2) Zoznam vybraných mäsových konzerv s popisom ich zloženia a požiadaviek na ich kvalitu, ktoré musia byť zaradené do týchto druhov, je uvedený v prílohe č. 4.

(3) Ostatné mäsové konzervy, napr. mäsové nátierky alebo mäsové krémy, musia spĺňať požiadavky na kvalitu individuálne pre každý druh mäsovej konzervy, ktoré upraví výrobca vnútorným predpisom a podľa zásad správnej výrobných praxe.

§ 53

Technologický proces výroby mäsových konzerv

(1) Na výrobu mäsových konzerv možno používať mäsovú surovinu alebo mäsové dielo, len ak spĺňa požiadavky podľa tejto hlavy potravinového kódexu.

(2) Obaly na výrobu mäsových konzerv musia spĺňať požiadavky ustanovené v § 7 dvadsiatej siedmej hlavy tretej časti potravinového kódexu.

(3) Suroviny sa musia podľa zásad správnej výrobných praxe naplniť do obalov, obaly sa musia uzatvoriť, termosterilizovať, ochladiť a výrobok možno skladovať pri teplote prostredia.

(4) Termosterilizácia mäsových konzerv sa vykonáva podľa charakteru výrobku a podľa typu termosterilizačného zariadenia.

§ 54

Označovanie mäsových konzerv

(1) V názve mäsovej konzervy alebo v jeho blízkosti sa musí uvádzať označenie slovom „konzerva“ alebo „termosterilizované“.

(2) Mäsové konzervy uvedené v § 52 ods. 1 písm. a) a b) musia mať označenú aj hmotnosť pevného mäsového podielu pred termosterilizáciou, pričom sa táto skutočnosť uvádza v označení.

§ 55

Skladovanie mäsových konzerv

Mäsové konzervy možno skladovať len v čistých, suchých, vetraných skladoch chránených pred priamym slnečným žiarením a pred mrazom.

Ôsmy oddiel

Ostatné mäsové výrobky

§ 56

Členenie ostatných mäsových výrobkov a požiadavky na ich kvalitu

(1) Medzi ostatné mäsové výrobky patria aj tepelne predpripravené (oparené)

- a) hovädzie držky,
- b) baranie držky,
- c) teľacie mulce,
- d) teľacie nôžky,
- e) hydinové beháky.

(2) Ostatné mäsové výrobky musia spĺňať požiadavky na kvalitu podľa vnútorného predpisu výrobcu a podľa zásad správnej výrobnnej praxe.

Deviaty oddiel

Záverečné ustanovenia

§ 57

Prechodné ustanovenie

Mäsové výrobky možno vyrábať s pôvodným označením do 28. februára. 2006 a uvádzať do obehu do dátumu ich spotreby alebo do dátumu ich minimálnej trvanlivosti.

**Minister zdravotníctva
Slovenskej republiky**

Rudolf Zajac, v. r.

§ 58

Zrušovacie ustanovenie

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. apríla 2002 č. 811/3/2002 – 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäsové výrobky a jedlé tuky živočíšneho pôvodu.

§ 59

Tento výnos bol prijatý v súlade s príslušným právnym aktom Európskych spoločenstiev ⁶⁾ pod číslom notifikácie 2004/0515/SK.

§ 60

Účinnosť

Tento výnos nadobúda účinnosť 15. októbra 2005.

**Minister pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Zsolt Simon, v. r.

⁶⁾ Smernica Európskeho parlamentu a Rady 98/34/ES o postupe pri poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a predpisov v znení smernice 98/48/ES.

Požiadavky na kvalitu vybraných mäkkých mäsových výrobkov

Výrobok	Základná surovina	Organoleptické požiadavky	Množstvo mäsa vo výrobku najmenej v hmot. %	Množstvo tuku vo výrobku najviac v hmot. %
Špekačky	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – výrobok v prírodnom čreve oddeľovaný preväzovaním; farba zlatohnedá s prípustným tmavším alebo svetlejším odtieňom bez zreteľných dymových škvŕn; prípustné zaschnuté kvapky šťavy, svetlejšie plochy v mieste dotyku; povrch hladký alebo mierne vrásčitý 2. vzhľad a farba nákroja – na reze vychladený výrobok bledo až tmavo ružovej farby, kúsky slaniny nepravidelne rozložené, drobné mäkké kolagénne častice, vzduchové dutinky miestami a mierne vytavený tuk prípustné 3. konzistencia – pevná, krehká, súdržná 4. vôňa – príjemná po čerstvej údenine 5. chuť - primerane slaná, po použití korení, po ohriatí výrobok šťavnatý 	40	45
Spišské párky	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – výrobok v prírodnom čreve s priemerom do 24 mm, povrch hladký alebo mierne vrásčitý oranžovohnedej farby 2. vzhľad a farba nákroja – na reze výrobok oranžovo červený po použití papriky, drobné dutinky a drobné kolagénne častice prípustné 3. konzistencia - krehká, súdržná 4. vôňa - príjemná po čerstvej údenine 5. chuť - mierne palivá , primerane slaná, po ohriatí na skuse výrobok šťavnatý 	45	35
Bratislavské párky	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – párky v celofánovom čreve, oddeľované pretáčaním, farba svetlohnedá, povrch hladký alebo mierne vrásčitý, nedeformovaný 2. vzhľad a farba nákroja – na reze výrobok homogénny, ružovo červenej farby, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný 3. konzistencia - pevná, súdržná 4. vôňa - po čerstvej údenine 5. chuť - primerane slaná, na skuse výrobok šťavnatý 	50	35

Jemné párky	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – povrch hladký, príp. mierne vrásčitý, ojedinelé vzduchové dutiny pod obalom prípustné, farba svetlozlatohnedá, bez výrazných dymových škvŕn 2. vzhľad a farba nákroja – na reze farba sivoružová, drobné zrnká kolagénnych častíc a jemná pórovitosť prípustné 3. konzistencia - pevná, pružná, po ohriatí krehká 4. vôňa – jemná po čerstvej údenine 5. chuť - primerane slaná, po ohriatí výrobok na skuse krehký a šľavnatý 	50	35
Domáca klobása	bravčové mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – výrobok v bravčovom čreve, zlatohnedej až tmavohnedej farby; povrch nerovný, pod obalom znateľné zrnienie 2. vzhľad a farba nákroja – na reze výrobok ružovočervenej farby po mäse a použitej paprike, nepravidelná mozaika chudých a tučných zŕn do 10 mm, podiel chudých zŕn asi 35 %, drobné vzduchové dutinky a kolagénne častice prípustné 3. konzistencia – súdržná, tuhšia, na dotyk povrch zrnitý 4. vôňa – po čerstvej údenine 5. chuť – výrazne korenená a mierne pálivá, po ohriatí výrobok na skuse šľavnatý 	60	40
Súľovská klobása	hovädzie mäso, bravčové mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – výrobok v bravčovom čreve, povrch suchý, mierne vrásčitý, farba hnedočervená 2. vzhľad a farba nákroja – nepravidelná mozaika chudých a tučných zŕn do 8 mm, jemne vypracovaná spojka ružovočervenej farby, drobné vzduchové dutinky a kolagénne častice prípustné 3. konzistencia – pevná, súdržná 4. vôňa – po údení 5. chuť – primerane slaná a korenená, výrobok na skuse vláčný 	55	40
Pohronská klobása	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – výrobok v prírodnom čreve, tmavšej zlatohnedej farby, pod obalom znateľné zrnienie 2. vzhľad a farba nákroja – rovnomerne vypracovaná mozaika o rozdielnej veľkosti vložky, farba mäsovoružová s rovnomerným rozložením tukových častíc, prípustné drobné vzduchové dutiny 3. konzistencia – pevná, pružná, súdržná 4. vôňa – po údení 5. chuť – primerane slaná, mierne po paprike, po ohriatí výrobok šľavnatý 	65	35

Šunková saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov 2. vzhľad a farba nákroja – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky o veľkosti nad 2 cm²; drobné vzduchové dutiny a drobné kolagénne častice v spojke prípustné 3. konzistencia – pevná, súdržná 4. vôňa – príjemná mäsová 5. chuť – primerane slaná a korenená 	55	20
Liptovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov 2. vzhľad a farba nákroja – farba mäsovoružová, homogénna náplň; drobné vzduchové dutiny a drobné kolagénne častice prípustné 3. konzistencia – pevná, súdržná 4. vôňa – príjemná mäsová 5. chuť – primerane slaná a korenená, výrobok na skuse krehký 	50	35
Parížska saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov 2. vzhľad a farba nákroja – farba mäsovoružová, nerovnomerná mozaika tuku o veľkosti zŕn do 10 mm; drobná pórovitosť a ojedinelé drobné kolagénne častice prípustné 3. konzistencia – pružná, súdržná 4. vôňa – príjemná mäsová 5. chuť – primerane slaná a korenená, výrobok na skuse krehký 	50	40
Sliačska saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov 2. vzhľad a farba nákroja – farba ružovočervená, rez lesklý, štruktúra zrnitá do veľkosti zŕn 4 mm, mierny výskyt drobných vzduchových dutín a kolagénnych častíc prípustný 3. konzistencia – pevná, súdržná 4. vôňa – príjemná po údení 5. chuť – primerane slaná a korenená 	55	45

Príloha č. 2

Požiadavky na kvalitu vybraných trvanlivých tepelne opracovaných mäsových výrobkov

Výrobok	Základná surovina	Organoleptické požiadavky
Čingovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – farba hnedočervená s presvitajúcim znením, povrch vrásčitý 2. vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, nepravidelná mozaika chudých a tučných častí znenia do 4 mm, farba na reze ružovočervená s tukovými zrnami bielej farby; na okraji prípustný tmavší odtieň 3. konzistencia – pevná, pružná 4. vôňa – po použitých koreninách 5. chuť – primerane slaná a korenená
Strážovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená s presvitajúcim znením, povrch vrásčitý 2. vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, nepravidelná mozaika chudých a tučných častí znenia do 2,5 mm, farba na reze ružovočervená s tukovými zrnami bielej farby; na okraji prípustný tmavší odtieň 3. konzistencia – pevná, pružná 4. vôňa – po použitých koreninách 5. chuť – primerane slaná a korenená
Inovecká saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená s presvitajúcim znením, povrch vrásčitý 2. vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, svetloružovočervenej farby, znenie do 4 mm, menšie vzduchové dutiny a mierny výskyt drobných kolagénnych častíc prípustný, na okraji prípustný tmavší odtieň 3. konzistencia – pevná, pružná 4. vôňa – aromatická po údení 5. chuť – po koreninách, na skuse výrobok krehký

<p>Turistická Saláma</p>	<p>bravčové mäso, hovädzie mäso</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – farba zlatohnedá, povrch mierne vrásčitý, prípustné miesta s kultúrnou plesňou 2. vzhľad a farba nákroja – mozaika svetlých zŕn, tučných surovín a mäsovo - ružových zŕn svaloviny a spojky. Zrno prevažne o veľkosti do 6 mm. Mozaika bez zhlukov častíc, kolagénne častice zodpovedajú normovanej skladbe surovín, drobné vzduchové dutinky prípustné. Ojedinele vytavený tuk pod obalom. 3. konzistencia – pevná, pružná, súdržná 4. vôňa – aromatická po údení 5. chuť – po koreninách, primerane slaná
<p>Prešovská saláma</p>	<p>bravčové mäso, hovädzie mäso</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená , povrch vrásčitý, suchý, prípadne s kultúrnou plesňou, ojedinelé vzduchové dutiny pod obalom prípustné 2. vzhľad a farba nákroja – rez hladký, lesklý, mäsovoružovej farby, mierne vzduchové dutinky s ojedinele vytaveným tukom, nepravidelná mozaika o zrnení do 6 mm, zaschnutý krúžok pod obalom do 3 mm, mierny výskyt drobných kolagénnych častíc prípustný 3. konzistencia – pružná až tuhá, pevná 4. vôňa – aromatická po údení 5. chuť – po koreninách, prípadne po kultúrnej plesni, primerane slaná, na skuse výrobok vláchny
<p>Vysočina saláma</p>	<p>bravčové mäso, hovädzie mäso</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – výrobok v kolagénnom obale hnedočervenej farby, vrásčitý, suchý. Pod povrchom sú zreteľne jemné zrná tučnej a chudej svaloviny 2. vzhľad a farba nákroja – veľmi jemná mozaika tmavoružovej farby, rez lesklý, smerom k okraju tmavší. Zrná surovín prevažne veľkosti 1 až 2 mm. Ojedinele mäkké kolagénne častice a drobné vzduchové bublinky prípustné 3. konzistencia – pevná, pružná 4. vôňa – aromatická po údení 5. chuť – po koreninách, na skuse výrobok chutný, bez tuhých častí

Obyčajná suchá saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená , povrch vrásčitý, suchý, prípustné miesta so suchou bielou plesňou 2. vzhľad a farba ná kroja – rez lesklý s mozaikou svetlých zŕn tučných surovín a mäsovoružových zŕn svaloviny a spojky s častými lesklými kolagénnymi zrnami, ojedinele vytavený tuk, zrno prevažne o veľkosti do 6mm 3. konzistencia – tuhá, pružná 4. vôňa – aromatická po údení 5. chuť – po koreninách, na skuse prípustné kolagénne častice
-----------------------	------------------------------	---

Príloha č. 3

Požiadavky na kvalitu vybraných trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov

Výrobok	Základná surovina	Organoleptické požiadavky
Hornád Nitran	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý 2. vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, jemné zrnienie do 2 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný 3. konzistencia – pružná až tuhá 4. vôňa – príjemná aromatická po koreninách a dyme 5. chuť – slanšia, výrazne korenená, na skuse výrobok vláčný až krehký
Malokarpatská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý 2. vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, zrnienie do 3 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný 3. konzistencia – pružná až tuhá 4. vôňa – príjemná aromatická po koreninách a dyme 5. chuť – slanšia, na skuse výrobok vláčný až krehký
Lovecká saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – výrobok plochého tvaru, farba tmavohnedá, obal mierne vrásčitý, pod obalom znateľné zrnienie 2. vzhľad a farba nákroja – mozaika zrní prevažne o veľkosti do 5 mm, bez zhľuku tukových a chudých častí, prípustné drobné vzduchové dutinky; farba chudých častí uprostred výrobku sýtejšie ružová, k okrajom tmavšia; tukové zrná svetlé 3. konzistencia – tuhšia, pružná 4. vôňa – výrazná po údení 5. chuť – ostrejšie korenená a slaná

Bratislavská klobása	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – farba sýtohnedočervená s presvitajúcim znením, povrch mierne vrásčitý 2. vzhľad a farba ná kroja – rez lesklý, výrazná mozaika chudých a tučných častí prevažne do 3 mm, farba na reze ružovočervená s bielymi zrnami tučného mäsa 3. konzistencia – pružná, pevná až tuhá 4. vôňa – typická pre trvanlivý mäsový výrobok 5. chuť – slanšia, výrobok na skuse vláčny
Gombasecká klobása	bravčové mäso,	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý s presvitajúcimi tukovými zrnami; párované o dĺžke kusa cca 20 cm až 25 cm 2. vzhľad a farba ná kroja – farba výrobku červenohnedá po paprike s nepravidelnou mozaikou chudých a tučných zrn, rez lesklý a hladký 3. konzistencia – tuhá, súdržná 4. vôňa – typická pre trvanlivý mäsový výrobok 5. chuť – primerane slaná, výraznejšia po paprike, korenená, výrobok na skuse tuhší
Tokajská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý s presvitajúcimi tukovými zrnami 2. vzhľad a farba ná kroja – farba výrobku červenohnedá po paprike s nepravidelnou mozaikou chudých a tučných zrn, rez lesklý 3. konzistencia – pružná, súdržná 4. vôňa – typická pre trvanlivý mäsový výrobok 5. chuť – primerane slaná, výraznejšia po paprike, výrobok na skuse vláčny
Púchovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<ol style="list-style-type: none"> 1. povrchový vzhľad a farba – výrobok plochého tvaru, farba tmavohnedá, povrch mierne vrásčitý, lesklý, pod obalom znateľné svetlejšie tukové zrnká a vzduchové dutinky, povrch bez plesne 2. vzhľad a farba ná kroja – rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, náplň menej homogénna, malé ojedinelé vzduchové dutinky prípustné, v okrajovej časti tmavší farebný odtieň 3. konzistencia – pružná, mierne tuhšia 4. vôňa – výrazná po údení a paprike 5. chuť – primerane slaná a korenená

Požiadavky na kvalitu vybraných mäsových konzerv

Výrobok	Základná surovina	Organoleptické požiadavky	Množstvo mäsa vo výrobku najmenej v hmot. %	Množstvo tuku vo výrobku najviac v hmot. %	Ďalšie požiadavky
Mäsové konzervy hovädzie mäso vo vlastnej šťave	hovädzie mäso	<p>a) vzhľad – kompaktný celok, na povrchu vývar tuku farby bieložltej; kúsky hovädzieho mäsa spojené aspikom; farba mäsa hnedošedá, typická pre varené hovädzie mäso, aspik nahnedlej farby</p> <p>b) konzistencia – mäso krehké, mierne vláknité, mäkké; aspik pri 15 °C primerane tuhý</p> <p>c) vôňa a chuť – príjemná, po hovädzom dusenom mäse, mierne korenená a slaná; chuť aspiku mierne slaná, chuť tuku typická</p>	70	20	podiel mäkkých šliach a koží najviac 10 hmot. %
Mäsové konzervy bravčové mäso vo vlastnej šťave	bravčové mäso	<p>a) vzhľad – kompaktný celok, na povrchu vývar tuku farby bielej až nažltlej; aspik číry, farby zlatožltej; bravčové mäso v hrubších kúskoch farby svetlo hnedošedej, matné mäso svetlé, bez tvrdých koží</p> <p>b) konzistencia – mäso krehké, mierne vláknité, mäkké; aspik pri 15 °C primerane tuhý</p> <p>c) vôňa a chuť – príjemná po bravčovom dusenom mäse a rasci, lahodná, jemne korenená, primerane slaná</p>	70	40	podiel mäkkých šliach a koží najviac 10 hmot. %
Mäsové konzervy luncheon meat	bravčové mäso hovädzie mäso	<p>a) vzhľad – kompaktná hmota ružovej farby s výskytom chudého mäsa a kolagénnych častí; na reze mozaika vytvorená drobnými kúskami slaniny</p> <p>b) konzistencia – mäso mäkké, kompaktné</p> <p>c) vôňa a chuť – príjemná, jemne korenená, primerane slaná</p>	55	30	

Mäsové konzervy pečeňová paštéta	bravčové mäso bravčová pečeň hovädzia pečeň	<p>a) vzhľad a farba – kompaktná mäsovošedá až svetlošedá hmota, prípadne s ložiskami aspiku a vytaveného tuku; jemne spracované kolagénne časti, drobné vzduchové dutinky a čiastočky použitého korenia sa môžu vyskytovať</p> <p>b) konzistencia – pri 15 °C pastovitá, súdržná, roztierateľná</p> <p>c) vôňa a chuť – jemne korenená, výrazná po pečení, primerane slaná</p>	25	30	množstvo pečene najmenej 20 hmot. % v mäsovom diele
Mäsové konzervy bôčiková nátierka	bravčové mäso údený bravčový bôčik	<p>a) vzhľad a farba – kompaktná okrová alebo okrovohnedá hmota</p> <p>b) konzistencia – pastovitá, roztierateľná</p> <p>c) vôňa a chuť – po údenom mäse, príjemne korenená a slaná</p>	35	40	množstvo bôčika najmenej 20 hmot. % v mäsovom diele