

VESTNÍK

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky

Ročník XXXIV

20. júna 2002

Čiastka 12

O b s a h:

65. Potravinový kódex

65

V Ý N O S

Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. apríla 2002 č. 811/1/2002 - 100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäso jatočných zvierat

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

OSOBITNÉ POŽIADAVKY

PRVÁ HLAVA

MÄSO JATOČNÝCH ZVIERAT

Prvý oddiel

Všeobecné ustanovenia

§ 1

Úvodné ustanovenia

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

požiadavky na získavanie a opracúvanie mäsa jatočných zvierat a na jeho dovoz¹⁾, na manipuláciu s ním a na jeho uvádzanie do obehu.

(2) Ak sa v tejto hlave potravinového kódexu neustanovuje inak, vzťahujú sa na získavanie a opracúvanie mäsa jatočných zvierat a na jeho dovoz, na manipuláciu s ním a na jeho uvádzanie do obehu ustanovenia prvej a druhej časti potravinového kódexu²⁾.

1) Zákon č. 337/1998 Z. z. o veterinárnej starostlivosti a zmene a doplnení niektorých ďalších zákonov a výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky zo 7. marca 2001 č. 678/2001 - 100 o požiadavkách na zabezpečovanie zdravotnej neškodnosti a hygienickej bezchybnosti živočíšnych produktov (oznámenie č. 104/2001 Z. z.).

2) Výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 981/1996 - 100 z 20. mája 1996, ktorým sa vydáva prvá časť a prvá, druhá a tretia hlava druhej časti Potravinového kódexu Slovenskej republiky (oznámenie č. 195/1996 Z. z.) v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 16. decembra č. 557/1998 - 100 (oznámenie č. 284/1998 Z. z.).

§ 2 Vymedzenie pojmov

(1) Mäso jatočných zvierat, (ďalej len „mäso“) je mäso všetkých častí zabitých zvierat podľa osobitného predpisu³⁾, určené na uvádzanie do obehu alebo na výrobu potravín.

(2) Jedlé vedľajšie jatočné produkty sú všetky časti zabitých zvierat určené na požívanie ľuďmi, ktoré nie sú vymedzené ako jatočne opracované telo⁴⁾. Jedlé vedľajšie jatočné produkty sú

a) orgány jatočných zvierat, ktorými sú

1. vnútorné orgány (vnútornosti), ktorými sú orgány dutiny hrudnej, vrátane priedušnice a pažeráka, dutiny brušnej, močový mechúr a obličky, okrem obličiek domácich nepárnokopytníkov,
2. ostatné orgány, ktorými sú jazyk, vemeno kráv a jalovic, semenníky býkov a mozog a miecha,

b) ostatné jedlé vedľajšie jatočné produkty, ktorými sú bravčové hlavy a telacie hlavy, surová bravčová slanina alebo surový loj, ak nie je súčasťou tela, mäso z hovädzích hláv a kostí hovädzieho dobytku, teliat, ošípaných a domácich nepárnokopytníkov.

(3) Nejedlé jatočné produkty sú rohovina prstov ošípaných, konce končatín hovädzieho dobytku, teliat, okrem teliat do veku 6 mesiacov, oviec, kôz a domácich nepárnokopytníkov, oddelené v zápästnom a päťovom kĺbe, rohy, srsť, štetiny a koža, okrem kože ošípaných, krv, ak sa nezachytí za osobitných podmienok a ostatné jatočné produkty nevhodné na výživu ľudí podľa osobitného predpisu⁵⁾.

(4) Vychladené mäso je mäso jatočne opracovaných tiel zvierat a ich častí získané ďalším deľením, ktoré je vychladené na vnútornú teplotu najviac 7 °C a jedlé vedľajšie jatočné produkty, vychladené na vnútornú teplotu najviac 3 °C.

(5) Vnútorná teplota je teplota v každej časti mäsa, vrátane najteplejšieho bodu, za ktorý sa považuje tepelný stred mäsa, jadro alebo miesto najpomalšieho prestupu chladu.

(6) Chladené mäso je mäso vychladené podľa odseku 4, ktoré sa skladuje v chladenom sklade pri teplote 0 °C až 5 °C, pri relatívnej vlhkosti vzduchu 85 percent až 95 percent a prúdení vzduchu 0,1 m³ · s⁻¹ až 0,3 m³ · s⁻¹.

(7) Mrazené mäso je mäso zmrazené v zmrazovacom zariadení, ktoré dosiahlo vnútornú teplotu -12 °C až -18 °C a pri takejto teplote sa ďalej skladuje.

(8) Hlboko zmrazené mäso je mäso zmrazené, ktoré dosiahlo vnútornú teplotu -18 °C a nižšiu a pri takejto teplote sa ďalej skladuje.

(9) Mleté mäso alebo sekané mäso je mäso technologicky spracované rezačkou alebo rozsekané na kúsky.

(10) Rozrábka je súbor technologických operácií, ktorými sa mäso delí na menšie časti, vykosťuje sa alebo sa aj porciuje.

(11) Balenie mäsa je ochrana mäsa použitím obalu prichádzajúceho do priameho styku s mäsom (priamy obal) alebo uloženie do prepravného obalu, ktorý je v priamom styku s mäsom.

(12) Balené mäso je mäso balené v priamom obale a uložené do obchodného obalu alebo prepravného obalu (druhý obal), ako sú nádoby (lodne), kontajnery, baliace škatule, kartónové škatule, debny a pod.

(13) Nebalené mäso je mäso voľne uložené do prepravného obalu, s ktorým prichádza do priameho styku alebo voľne uložené v chladiacej vitríne, alebo voľne zavesené.

(14) Trhovo upravené druhy mäsa, trhovo upravené jedlé vedľajšie jatočné produkty a mleté mäso alebo sekané mäso sú druhy mäsa jatočných zvierat podľa odseku 1, rozrobené a upravené tak, aby sa mohli uvádzať do obehu.

(15) Hovädzie mäso je mäso mladého hovädzieho dobytku, mladého býka, býka, voľa, jalovice a kravy.

(16) Teľa je zviera bez ohľadu na pohlavie o živej hmotnosti do 150 kg a vo veku viac ako 2 týždne.

(17) Mladý hovädzí dobytok sú zvieratá samčieho a samičieho pohlavia o živej hmotnosti viac ako 150 kg a vo veku do 12 mesiacov.

(18) Mladý býk je nekastrované zviera samčieho pohlavia vo veku 13 až 24 mesiacov.

(19) Býk je nekastrované zviera samčieho pohlavia staršie ako 24 mesiacov.

(20) Vól je kastované zviera samčieho pohlavia staršie ako 12 mesiacov.

3) § 2 ods. 1 písm. b) a c) výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky zo 7. marca 2001 č. 678/2001 - 100.

4) § 2 ods. 1 písm. e) výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky zo 7. marca 2001 č. 678/2001 - 100.

5) § 5 výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky zo 7. marca 2001 č. 678/2001 - 100.

(21) Jalovica je neotelené zviera samičieho pohlavia staršie ako 12 mesiacov.

(22) Krava je zviera samičieho pohlavia po otehlení.

§ 3 Členenie mäsa

(1) Podľa druhu a vekovej kategórie zvierat sa mäso člení na mäso

- a) hovädzie,
- b) teľacie,
- c) bravčové,
- d) baranie,
- e) jahňacie,
- f) kozie,
- g) kozľacie,
- h) z domácich nepárnokopytníkov.

(2) Podľa určenia na ďalšie použitie sa mäso člení na

- a) trhovu upravené druhy mäsa
 1. jatočne opracované telá,
 2. výsekovo upravené časti jatočne opracovaného tela alebo menšie diely z týchto častí,
- b) výrobné mäso⁶⁾.

Manipulácia a uvádzanie do obehu

§ 4 Balenie, skladovanie a preprava

(1) Do obehu možno uvádzať mäso

- a) nebalené,
- b) balené,
- c) vákuovo balené,
- d) balené v ochrannej atmosfére plynu.

(2) Nebalené mäso možno do obehu uvádzať len ako chladené mäso.

(3) Balené mäso možno do obehu uvádzať ako chladené mäso, mrazené mäso alebo hlboko zmrazené mäso.

(4) Chladené mäso sa musí skladovať v chladených skladoch pri teplote 0 °C až 5 °C, pri relatívnej vlhkosti vzduchu 85 percent až 95 percent a prúdení vzduchu 0,1 m³ · s⁻¹ až 0,3 m³ · s⁻¹, pričom vnútorná teplota mäsa môže byť najviac 7 °C a vnútorná teplota jedlých vedľajších jatočných produktov najviac 3 °C.

(5) Mäso možno zmrazovať len raz.

6) 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.

(6) Pri preprave, skladovaní a uchovávaní chladeného mäsa sa nesmie teplota na povrchu mäsa zvýšiť o viac ako 2 °C, pričom sa musia dodržať zásady správnej skladovacej a distribučnej praxe.

(7) Pri preprave, skladovaní a uchovávaní mrazeného mäsa alebo hlboko zmrazeného mäsa sa nesmie teplota zvýšiť o viac ako 3 °C, pričom sa musia dodržať zásady správnej skladovacej a distribučnej praxe.

(8) Mrazené mäso a hlboko zmrazené mäso nemožno uvádzať do obehu v rozmrazenom stave.

§ 5 Označovanie mäsa

(1) Obchodný názov mäsa sa musí uvádzať podľa jeho začlenenia uvedeného v § 3 ods. 1.

(2) Ak ide o balené mäso alebo jedlé vedľajšie jatočné produkty musí byť obal označený údajom o dĺžke uchovávaní a skladovania pri ustanovenej teplote a ak ide o mrazené alebo hlboko zmrazené mäso alebo jedlé vedľajšie jatočné produkty aj upozornenie „po rozmrazení opäť nezmrázovať“.

(3) Ak ide o mrazené mäso a hlboko zmrazené mäso musí sa v označení uvádzať aj dátum jeho zmrazenia, a to najmenej mesiac a rok.

(4) Ak je mäso alebo jedlý vedľajší jatočný produkt vákuovo balený alebo balený v ochrannej atmosfére plynu, musí sa táto skutočnosť uvádzať v označení.

(5) Hovädzie mäso balené, zabalené, ako aj nebalené musí byť označené aj týmito údajmi:

- a) vekovou kategóriou, a to slovami „mladý hovädzí dobytok“, „mladý býk“, „býk“, „vôl“, „jalovica“ alebo „krava“,
- b) referenčným číslom alebo kódom, ktorý identifikuje mäso a zviera alebo skupinu zvierat, z ktorých bolo získané; týmto číslom môže byť identifikačné číslo jednotlivého zvieratá, z ktorého bolo mäso získané alebo identifikačné číslo, ktoré sa vzťahuje na skupinu zvierat; ak ide o delené telá zvierat na polovice alebo štvrté sa skupinou rozumie počet rozdelených tiel spolu, ktoré predstavujú jednu výrobnú dávku v príslušnej rozrábkarni; tento počet nesmie byť väčší ako výroba v jednom dni. Ak ide o delenie na menšie časti alebo o mletie alebo sekanie mäsa, môže túto skupinu tvoriť mäso identifikované podľa tohto ustanovenia a mleté mäso alebo sekané mäso v rovnakom dni,
- c) veterinárnym kontrolným číslom bitúnku alebo veterinárnym schvaľovacím číslom bitúnku, na

- ktorom bolo zviera alebo skupina zvierat zabitá a názvom krajiny, v ktorej sa bitúnok nachádza; tento údaj sa uvádza slovami „zabité v (názov krajiny) a veterinárne kontrolné číslo bitúnku alebo veterinárne schvaľovacie číslo bitúnku“,
- d) veterinárnym kontrolným číslom rozrábkarne alebo veterinárnym schvaľovacím číslom rozrábkarne, v ktorej sa vykonalo delenie tiel alebo skupiny tiel a názov krajiny, v ktorej sa rozrábkareň nachádza; tieto údaje sa uvádzajú slovami „delené v (názov krajiny) a veterinárne kontrolné číslo rozrábkarne alebo veterinárne schvaľovacie číslo rozrábkarne“,
 - e) registračným číslom farmy, kde sa zviera alebo skupina zvierat naposledy chovali,
 - f) dátumom zabitia,
 - g) názvom krajiny, v ktorej sa zviera narodilo,
 - h) názvom krajiny, v ktorej bolo zviera vykŕmené,
 - i) názvom krajiny, v ktorej bolo zviera zabité,
 - j) vekom zvieratka v mesiacoch, ak ide o mäso z býka, vola alebo kravy.

(6) Ak údaje uvedené v odseku 5 písm. g) až i) sú totožné, možno ich uvádzať slovami „Pôvod: (názov krajiny)“.

(7) Označenie podľa odseku 5 musí byť zabezpečené upevnením etikety alebo iným rovnocenným spôsobom na jednotlivých štvrtiach a na jednotlivých dieloch mäsa alebo ich obalových materiáloch; ak ide o nebalené mäso musí byť toto označenie poskytnuté čitateľným a viditeľným spôsobom spotrebiteľovi na mieste jeho uvádzania do obehu. Takéto označenie musí byť uvedené aj v dodacom liste.

(8) Údaje podľa odsekov 5 a 6 musia byť uvedené takým spôsobom, aby bola preukázateľná väzba tohto označenia so sprievodným dokladom (pasom) hovädzieho dobytká⁷⁾.

(9) Ak je hovädzie mäso označené ako mäso vyšetrené na BSE, musí byť súčasťou označenia tohto mäsa názov laboratória, ktoré vyšetrenie vykonalo, ako aj číslo protokolu o laboratórnom vyšetrení na BSE.

(10) Mleté mäso alebo sekané mäso musí byť označené aj

- a) slovami „pripravené v (názov krajiny, kde sa toto mäso pripravilo)“ a „pôvod (názov krajiny pôvodu, ak táto krajina nie je krajinou, v ktorej bolo toto mäso pripravené)“ a názvom krajiny, v ktorej bolo zviera zabité,

7) Zákon č. 194/1998 Z. z. o šľachtení a plemenitbe a vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 17/2001 Z. z., ktorou sa upravujú podrobnosti o označovaní hovädzieho dobytká, o evidencii hovädzieho dobytká a o vedení centrálného registra hovädzieho dobytká.

- b) údajmi podľa odseku 5 písm. c), d), g) a h) alebo namiesto písm. g) a h) údajom podľa odseku 6.

(11) Na splnenie požiadaviek podľa odsekov 1 až 10 všetci prevádzkovatelia na každom stupni výroby, opracovania a uvádzania do obehu musia mať vytvorený spoľahlivý systém identifikácie mäsa a registračný systém, ktorý

- a) zabezpečí nadväznosť medzi identifikáciou mäsa a zvieratkom alebo skupinou zvierat, z ktorých sa mäso získalo,
- b) zaručí zaznamenávanie najmä vstupu zvierat na bitúnok a výstupu jatočne opracovaných tiel alebo dielov mäsa tak, aby sa zaručila ich súvzťažnosť.

(12) Ak ide o mäso získané zo zvierat narodených v Slovenskej republike pred 1. februárom 2001 a nie je spoľahlivá informácia o mieste ich narodenia alebo o mieste ich chovu, musí sa uviesť údaj slovami „zo zvierat narodených pred 1. februárom 2001“.

(13) Ak ide o mäso, ktoré bolo získané zo zvierat dovezených ako živé a nie je údaj o mieste ich narodenia alebo mieste ich chovu, ktoré je iné ako miesto ich posledného chovu, musí sa údaj o mieste narodenia nahradiť slovami „dovezené v živom z (názov krajiny, z ktorej bolo mäso dovezené)“.

§ 6

Uvádzanie do obehu

(1) Pri uvádzaní mäsa do obehu sa musí v úložnom priestore merať teplota vzduchu počas skladovania a jeho uchovávaní, ako aj počas vystavovania vo vitrínach, a to najmenej jedným ľahko viditeľným teplomerom, ktorý musí, ak ide o otvorené vitríny ukazovať teplotu prostredia na strane návratu vzduchu na úrovni zreteľne vyznačenej čiary maximálneho naskladnenia.

(2) Pri uchovávaní mäsa vo vitrínach sa musí dodržiavať teplota uchovávaní najviac 5 °C.

(3) Pri uchovávaní mrazeného mäsa nesmie teplota v mraziacom zariadení stúpnuť na viac ako -9 °C; ak ide o hlboko zmrazené mäso nesmie teplota stúpnuť na viac ako -15 °C.

(4) Nebalené mäso pri jeho uvádzaní do obehu sa musí označovať aspoň týmito údajmi:

- a) obchodným názvom,
- b) obchodným menom výrobcu a kontrolným identifikačným číslom prevádzkarne,
- c) cenou za jednotku hmotnosti.

(5) Predávať mäso na trhoch, trhoviskách a v tržniciach zo stolov, stojanov alebo motorových vozidiel, okrem pojazdných predajní, ktoré spĺňajú ustanovené podmienky¹⁾, je zakázané.

Druhý oddiel

Hovädzie mäso

§ 7 Surovina

(1) Hovädzie mäso určené na uvádzanie do obehu sa získava z jatočne opracovaných tiel mladých jatočných býkov do veku 2 rokov, býkov, volov, jalovic a kráv.

(2) Surovinou na rozrábku hovädzieho mäsa podľa odseku 1 je jatočne opracované telo, ktoré je rozseknuté na polovice tak, že chvost zostáva na ľavej polovici. Polovice jatočne opracovaných tiel možno ďalej deliť na štvrté, a to spravidla medzi ôsmym a deviatym hrudníkovým stavcom na predné štvrté, kde zostáva osem rebier a zadné štvrté s piatimi rebriami.

§ 8

Členenie hovädzieho mäsa a požiadavky na jeho úpravu

(1) Hovädzie mäso možno uvádzať do obehu

- a) v celých štvrtiach, určených pre odberateľov, ktorí majú vhodne vybavenú rozrábkareň,
- b) trhovo upravené,
- c) špeciálne upravené.

(2) Hovädzie mäso sa rozrába na tieto časti:

- a) vysoká roštenka, podplecie a krk s kosťou, ktoré sa oddeľujú od prednej štvrte medzi druhým a tretím krčným stavcom, rezom vedeným rovnobežne s rebriami. Vnútorňa strana krku a podplecia musí byť riadne začistená. Podplecie a vysoká roštenka musia byť oddelené od rebra rovným rezom, začínajúcim sa asi 10 cm od skĺbenia rebra s chrbtovou kosťou. Mäsový plátok na povrchu roštenky a lopatková chrupavka zostáva pri podpleci,
- b) vysoká roštenka, podplecie a krk bez kosti musia byť čisto vykostené, hrudné a krčné stavce dokonale vybraté bez hlbokých zárezov do svaloviny, mäso musí byť zbavené krčného väzu, úlomkov kostí, strapcovitých zvyškov a franforcov,
- c) vysoká roštenka s kosťou musí byť dokonale začistená, časť lopatkovej chrupavky zostáva, od rebier je oddelená priečnym rezom cez rebrá, začínajúcim sa asi 10 cm od skĺbenia ôsmeho

rebra s chrbtovou kosťou, mäsový plátok zostáva na povrchu roštenky,

- d) vysoká roštenka bez kosti musí byť dokonale vykostená, bez franforcov mäsa, krčného väzu, úlomkov kostí a chrupavky, bez hlbokých zárezov do svalového tkaniva, od podplecia je oddelená rovným rezom,
- e) podplecie s kosťou a krkom, pričom krk musí byť oddelený medzi druhým a tretím stavcom, a to rezom vedeným rovnobežne s rebrom; vnútorná strana krku a podplecia musí byť riadne začistená, od rebier podplecie oddelené priečnym rezom cez rebrá končiacim sa v mieste skĺbenia prvého rebra s chrbticou; mäsový plátok na povrchu podplecia a lopatková chrupavka zostáva pri podpleci,
- f) podplecie bez kosti s krkom musí byť čisto vykostené, hrudné a krčné stavce dokonale vybraté bez hlbokých zárezov do svaloviny, zbavené krčného väzu, franforcov mäsa a lopatkovej chrupavky,
- g) hovädzie plece s kosťami, plece s kosťami musí byť pokryté svalovinou, oddelené v blanitej časti od hrude s rebrom a riadne začistené bez franforcov mäsa,
- h) zadné mäso z pleca musí byť riadne začistené bez nožiny a husičky (svalovina predlaktia), úhladne upravené, bez franforcov mäsa, koncových šliach a zvyškov lopatkovej chrupavky,
- i) hrud' s rebrom a kosťou musí byť bez franforcov mäsa a úlomkov kostí, krvavého orezu a špičky krku,
- j) bok s kosťou (pupočné rebrá s kosťou) musí byť začistený, bez franforcov mäsa a zvyškov bránice, od boku bez kosti oddelený rovným rezom vedeným za posledným nepravým rebrom rovnobežne s chrupavkami od nepravých rebier tak, aby posledné nepravé rebro bolo pokryté mäsom,
- k) bok bez kosti (pupok) musí mať začistený pupočný šľachovitý okraj rovným rezom, vrstva tuku nesmie byť väčšia ako 1 cm,
- l) nožina predná s husičkou musí byť riadne začistená, zbavená koncových šliach a franforcov mäsa,
- m) hovädzie stehno s kosťami, a to panvovou, stehnovou, kolenným kĺbom a holennou kosťou s príslušnou svalovinou (palica), bez krížovej kosti a chvosta,
- n) zadné mäso zo stehna, ktoré tvorí vrchný šál, spodný šál s korbáčikom, predstehno a kvetovaná špička vcelku; musí byť riadne vykostené a začistené, bez franforcov mäsa a koncových šliach a chrupaviek a kĺbových púzdier; vrstva tuku na povrchu mäsa môže byť najviac 1 cm,
- o) sviečkovica musí byť bez loja a pozdĺžnej šľachy, jej tenší koniec musí byť priečne zarezaný tak, aby bol najmenej 1 cm vysoký,
- p) nízka roštenka s kosťou musí byť úhladne tva-

rovaná, na okraji zarezaná, bez franforcov mäsa a úlomkov kostí, oddelená rovným rezom od boku asi 1 cm od vystupujúcich priečnych výbežkov bedrových stavcov, ktorých vnútorná polovica je odseknutá, pričom povrchová vrstva tuku môže byť najviac 1 cm,

- r) nízka roštenka bez kosti musí byť dokonale vykostená bez hlbokých zárezov do svalového tkaniva, bez franforcov mäsa, úlomkov kostí, od boku oddelená rovným rezom asi 5 cm od vystupujúcich priečnych výbežkov bedrových stavcov, pričom povrchová vrstva tuku môže byť najviac 1 cm,
- s) nožina zadná a plátok zo stehna musia byť riadne začistené, bez koncových šliach a franforcov mäsa a prebytočného tuku,
- t) chvost musí byť bez križovej kosti, posledných troch chvostových stavcov a bez zvyškov kože.

(3) Špeciálne upravené hovädzie mäso je najmä

- a) hovädzie stehno bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykostené stehno, rozdelené po blanách na jednotlivé šály, (vrchný šál, spodný šál s valcom alebo bez valca, valec, predstehno a kvetová špička), ktorých povrch je upravený až na povrchovú blanu svalov, bez loja, s oddeleným korbáčikom a plátkom vrchného šálu, bez mäkkých šliach a franforcov mäsa,
- b) hovädzie plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece vykostené bez loja, bez nožiny a husičky, bez plátka z vnútornej strany lopatky, koncových šliach a franforcov mäsa,
- c) hovädzia nízka roštenka bez kosti špeciálne upravená, ktorou je nízka roštenka bez franforcov mäsa, úlomkov kostí, bez hlbokých zárezov, oddelená rovným rezom od boku tesne za chrbtovým svalom, bez pozdĺžnej postrannej šľachy, ktorej povrch je upravený až na povrchovú blanu.

Tretí oddiel

Telacie mäso

§ 9

Surovina

(1) Telacie mäso určené na uvádzanie do obehu sa získava z jatočne opracovaných tiel pohlavne nedospelých jedincov o hmotnosti najviac 150 kg, a to z

- a) mliečnych teliat do veku najviac 6 týždňov o hmotnosti najmenej 25 kg,
- b) výkrmových teliat vo veku od 6 týždňov do veku najviac 6 mesiacov o hmotnosti najmenej 70 kg,
- c) teliat starších ako 6 mesiacov.

(2) Na rozrábku jatočne opracovaných tiel teliat

starších ako 6 mesiacov sa vzťahujú ustanovenia § 8.

(3) Surovinou na rozrábku telacieho mäsa podľa odseku 1 je jatočne opracované telo, ktoré je rozseknuté na polovice, vrátane chvosta, a to tak, že chvost ostáva na ľavej polovici s preseknutou hrudnou kosťou, s obličkami a obličkovým tukom. V oblasti semenníkov a vemienka je upravené tak, aby tukové krytie nebolo vyššie ako 1 cm, pričom puočný okraj je zrezaný na hrúbku asi 2 cm.

§ 10

Členenie telacieho mäsa a požiadavky na jeho úpravu

- (1) Telacie mäso možno uvádzať do obehu
- a) v celých poloviciach alebo vcelku, ak je určené pre odberateľov, ktorí majú vhodne vybavenú rozrábkareň,
 - b) trhovo upravené,
 - c) špeciálne upravené.

(2) Telacie mäso sa rozrába na tieto časti:

- a) krk, ktorým je časť mäsa krčnej chrbtice a časť hrudníkovej chrbtice, oddelená medzi druhým a tretím krčným stavcom a spravidla medzi ôsmym a deviatym hrudníkovým stavcom, bez krvavého orezu a krčného väzu,
- b) plece s kosťami, ktorým je časť jatočne opracovaného tela neporezaná, riadne začistená bez franforcov mäsa,
- c) plece bez kosti, ktorým je mäso z pleca, vrátane husičky, bez nožiny, musí byť riadne začistené, bez chrupaviek a hrubých šliach, ramenná kosť je vybratá bez prerezania svaloviny,
- d) karé, ktorým je časť jatočne opracovaného tela oddelená medzi šiestym a siedmym hrudníkovým stavcom a medzi posledným bedrovým stavcom a križovou kosťou od stehna, od hrudi oddelená vo vzdialenosti asi 5 cm až 6 cm od horného okraja chrbtového svalu, povrch mäsa je čistý, úhladne tvarovaný,
- e) hrud' vcelku, ktorou je hrudná kosť s časťami 13 rebier, ktoré sú preseknuté rovnobežne s chrbticou asi 5 cm až 6 cm od chrbtového svalu, so svalovinou brušnej dutiny (bokom),
- f) špička hrude, ktorou je časť jatočne opracovaného tela od prvého rebra po časť oddelenú medzi šiestym a siedmym rebrom,
- g) stred hrude, ktorou je časť jatočne opracovaného tela oddelená od špičky hrude po posledné nepravé rebro, oddelená od boku rovným rezom,
- h) bok, ktorým je ostávajúca časť jatočne opracovaného tela od posledného nepravého rebra po stehno,
- i) stehno s kosťami a kolenom, ktorým je stehno

- s kosťami, kolenom a krížovou kosťou, pričom sa chvost oddelí medzi posledným stavcom krížovej kosti a prvým stavcom chvostovým, stehno je riadne začistené, s nepotrhanými povrchovými blanami,
- j) stehno bez kosti, ktorým je svalovina stehna bez dlhých šliach a chrupaviek; možno ho rozdeliť na jednotlivé šály kryté povrchovými blanami, bez zárezov do mäsa,
 - k) koleno zadné s kosťami, ktorým je časť jatočného opracovaného tela oddelená v kolennom kĺbe rezom vedeným v mäsitej časti po blane oddeľujúcim koleno od stehna,
 - l) nožina, ktorou je časť jatočne opracovaného tela neporezaná, bez koncových šliach,
 - m) chvost s krížovou kosťou, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez zvyškov kože,
 - n) chvostík, ktorým je časť jatočne opracovaného tela oddelená medzi posledným stavcom krížovej kosti a prvým stavcom chvostovým, bez zvyškov kože.

(3) Špeciálne upravené teľacie mäso zo stehna je upravené tak, že sa rozdelí po blane na jednotlivé šály (vrchný šál a spodný šál), orech a kvetová špička; z vrchného šálu musí byť po blane oddelený krycí plátok. Od spodného šálu sa musí oddeliť korbáčik. Obe časti musia byť bez povrchového tuku, mäkkých šliach a franforcov mäsa. Obdobne možno špeciálne upraviť aj inú časť teľacieho mäsa.

Štvrtý oddiel

Bravčové mäso

§ 11 Surovina

(1) Bravčové mäso určené na uvádzanie do obehu možno získavať len z jatočne opracovaných tiel prasničiek a kastrátov.

(2) Do obehu sa nesmie uvádzať mäso kancov po dosiahnutí pohlavnej zrelosti, mäso kryptorchidov a mäso prasníc.

(3) Surovinou na rozrábku bravčového mäsa podľa odseku 1 je jatočne opracované telo, ktoré je rozseknuté na polovičky s hlavou, s kožou, alebo krupónované, pričom chvost zostáva na ľavej polovici.

§ 12 Členenie bravčového mäsa a požiadavky na jeho úpravu

(1) Bravčové mäso možno uvádzať do obehu

- a) v celých poloviciach, určených pre odberateľov, ktorí majú vhodne vybavenú rozrábkareň,
- b) trhovo upravené,
- c) špeciálne upravené.

(2) Bravčové mäso sa rozrába na tieto časti:

- a) bravčový predok s kolenom, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez hlavy, oddelená medzi hlavovým kĺbom a prvým stavcom tak, aby krkovička nebola poškodená. Lalok sa musí oddeliť šikmým rezom pred prvým rebrom tak, aby rukoväť hrudnej kosti zostala prikrytá mäsom. Paprčky sa musia oddeliť od pleca rezom v najspodnejšej časti zápästného kĺbu. Plece musí byť čiastočne, alebo úplne pokryté kožou, odkrytá časť svaloviny môže byť pokrytá vrstvou tuku o hrúbke najviac 1 cm. Krvavý orez sa musí odstrániť. Z krkovičky a karé sa musí odstrániť slanina tak, aby miestami bola viditeľná svalovina. Tukové pokrytie je prípustné len na 1/3 plochy, pričom hrúbka slaniny nesmie byť viac ako 1 cm. Od stehna sa musí bravčový predok oddeliť rezom od slabín smerom k bedrovým hrbolom a ďalej kolmo medzi posledným a predposledným bedrovým stavcom,
- b) bravčový predok bez kolena, ktorým je časť jatočne opracovaného tela upravená podľa písmena a) a koleno je oddelené od pleca rezom v lakťovom kĺbe tak, aby špička výbežku lakťovej kosti zostala s plecom,
- c) bravčový predok bez pleca, ktorým je časť jatočne opracovaného tela upravená podľa písmena a) a plece je tvarované kruhovým rezom a oddelené odtiahnutím od predku s prerezaním povrchových prsných svalov a riedkeho a tukového väziva; chrupavka lopatky musí byť odlomená a plece odrezané tak, aby chrupavka zostala pri predku,
- d) krkovička, ktorou je časť jatočne opracovaného tela celistvá neporezaná, na vnútornej časti môže byť na 1/3 plochy pokrytá tukom najviac však o hrúbke 0,5 cm, pričom s krkovičkou zostáva väčšia časť lopatkovej chrupavky,
- e) plece s kosťou a kolienkom, ktorým je časť jatočne opracovaného tela čiastočne alebo úplne prikrytá kožou, povrchové tukové pokrytie môže byť najviac do hrúbky 1 cm. Plece musí byť riadne začistené, bez franforcov mäsa, pričom paprčky sa oddelia v najnižšej časti zápästného kĺbu,
- f) plece s kosťou bez kolienka, ktorým je časť jatočne opracovaného tela upravená podľa písmena e), pričom kolienko je oddelené šikmým rezom v lakťovom kĺbe tak, že špička lakťovej kosti zostáva s plecom,
- g) plece bez kosti, bez kolienka a bez kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela dobre vykostená, bez hlbokých zárezov do mäsa, bez kože

- a bez kĺbových puzdier, pričom tukové pokrytie môže byť najviac do hrúbky 1 cm,
- h) karé, ktorým je celistvá časť jatočne opracovaného tela, nedeformovaná s malou časťou lopatkovej chrupavky, na vonkajšej strane najviac z 1/3 plochy pokrytá tukom o hrúbke najviac 1 cm, na ostatnom povrchu o hrúbke najviac 0,5 cm; časť rebier nesmie presahovať viac ako 5 cm od okraja chrbtového svalu, pričom karé musí byť od krkovičky oddelené medzi šiestym a siedmym hrudníkovým stavcom; panenská sviečkovica zostáva súčasťou karé,
- i) bôčik, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu; hrudná špička musí byť dostatočne prikrytá mäsom, bradavky odrezané, bok musí byť bez opony a zvyškov plstného tuku,
- j) rebierko, ktorým je časť jatočne opracovaného tela získaná oddelením svalu z boku, karé a z krkovičky, pričom na rebierku musí byť najmenej 30 hmotnostných percent mäsa,
- k) stehno s kosťou a kolienkom bez kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez chvosta a krížovej kosti, bez paprčiek, oddelených v najspodnejšej časti záprstného kĺbu, koža zo stehna musí byť stiahnutá až po rez, ktorým sa oddeľuje kolienko od stehna; na povrchu stehna sa musí upraviť tukové pokrytie na hrúbku najviac 0,5 cm, pričom z panvovej dutiny musia byť vybraté zvyšky vnútorného tuku, stehno musí byť začistené bez strapcov a franforcov mäsa,
- l) stehno bez kosti a kolienka, ktorým je časť jatočne opracovaného tela upravená, celá neporušená, bez orezu, tvrdých šliach, chrupaviek, krvných podliatin, prebytočného tuku a kolienka, ktoré je oddelené v kolennom kĺbe; pri stehne zostáva aj časť sviečkovej, ktorá je bez tuku, pričom povrchová vrstva tuku je najviac 0,5 cm,
- m) hlava bez laloku, ktorou je časť jatočne opracovaného tela riadne opracovaná, dôkladne očistená od chlpov a štetín, do polovice líca, pričom môže byť prikrytá časťou laloku,
- n) kolienko predné a kolienko zadné, ktorými sú časti jatočne opracovaného tela, pričom predné kolienko s kosťami sa musí oddeliť od pleca šikmým rezom cez lakťový kĺb tak, aby špička výbežku lakťovej kosti zostala pri pleci, pričom paprčky sa musia oddeliť v najspodnejšej časti zápästného kĺbu; zadné kolienko s kosťami sa musí oddeliť v kolennom kĺbe, pričom paprčky sa musia oddeliť v najspodnejšej časti päťového kĺbu,
- o) paprčky predné a paprčky zadné, ktorými sú časti jatočne opracovaného tela riadne opracované, bez rohoviny prstov, chlpov a štetín; predná paprčka sa musí oddeliť v najspodnejšej časti zápästného kĺbu a zadná paprčka v najspodnejšej časti päťového kĺbu,
- p) chvost s krížovou kosťou z ľavej bravčovej polovice, ktorým je časť jatočne opracovaného tela, ktorou je krížová kosť s chvostom; z pravej polovice je len krížová kosť, pričom množstvo mäsa musí byť najmenej 45 hmotnostných percent,
- r) chvostík, ktorým je časť jatočne opracovaného tela oddelená medzi posledným stavcom krížovej kosti a prvým chvostovým stavcom; musí byť čistý, bez chlpor a zvyškov pokožky,
- s) ušnice, ktorými sú časti jatočne opracovaného tela oddelené rovným rezom v úrovni hlavy, bez zvyškov zvukovodov, chlpor a pokožky,
- t) koža, ktorou je časť jatočne opracovaného tela bez chlpor a zvyškov pokožky.
- (3) Špeciálne upravené bravčové mäsa sú najmä tieto časti jatočného tela:
- a) bravčové stehno špeciálne upravené, ktorým je vykosené bravčové stehno bez kolienka. Stehno sa musí po blane rozdeliť na jednotlivé šály (vrchný šál a spodný šál), orech a kvetovú špičku. Jednotlivé časti stehna musia byť bez povrchového tuku a medzisvalového tuku, väzivového tkaniva, povrchových blán a šliach, pričom z vrchného šálu sa musí odrezať plátok a zo spodného šálu oddeliť korbáčik,
- b) bravčové plece s kosťami bez kolienka špeciálne upravené, ktorým je plece s kosťou bez kolienka, pričom sa musí z povrchu odstrániť povrchové krytie tukom a koža,
- c) bravčové plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky; vykosené plece sa musí zbaviť šliach, kĺbových puzdier a tuhých častí, pričom z povrchu sa musí odstrániť krytie tukom a koža
- d) bravčové karé s kosťou špeciálne upravené, ktorým je karé, ktoré má až na svalovinu odstránené povrchové krytie tukom, pričom časti rebier sa musia skrátiť na veľkosť najviac 3 cm; karé musí byť bez franforcov mäsa, časti vnútorného tuku a úlomkov kostí,
- e) bravčové karé bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykosené karé, z povrchu ktorého sa musí odstrániť tuk až na svalovinu, pričom mäsové časti boku sa musia oddeliť a franforce mäsa odrezať,
- f) bravčová panenská sviečkovica, ktorou je časť jatočne opracovaného tela, ktorá sa získava pri vykosťovaní karé; musí sa zbaviť povrchového tuku a povrchových blán,
- g) bravčová krkovička špeciálne upravená, ktorou je vykosená krkovička, z ktorej sa musí odstrániť lopatková chrupavka a svalovina nad chrupav-

kou, pričom povrchové krytie tuku sa musí upraviť až na svalovinu a franforce mäsa odrezat'.

Piaty oddiel

Baranie mäso

§ 13 Surovina

(1) Baranie mäso určené na uvádzanie do obehu sa získava z jatočne opracovaných tiel oviec, škopov a baranov.

(2) Surovinou na rozrábku baranieho mäsa podľa odseku 1 je jatočne opracované telo, ktoré je vcelku.

(3) Jatočne opracované telo musí byť mäsité, pokryté primeraným množstvom tuku, čisté, svieže s typickou vôňou.

§ 14 Členenie baranieho mäsa a požiadavky na jeho úpravu

(1) Jatočne opracované telo vcelku bez hlavy musí byť zbavené krvavého orezu, musí mať čistý povrch bez akýchkoľvek zmien.

- (2) Baranie mäso sa rozrába na tieto časti:
- krk, ktorým je časť mäsa krčnej chrbtice s príslušnou svalovinou oddelená medzi hlavovým kĺbom a prvým krčným stavcom a medzi piatym a šiestym krčným stavcom; krk musí byť zbavený krvavého orezu a krčného väzu,
 - plece s kosťami, ktorým je lopatka a ramenná kosť, lakťová kosť a vretenná kosť, s príslušnou svalovinou, neporezaná, riadne začistená bez franforcov mäsa,
 - podplecie, ktorým je časť krčnej a hrudníkovej chrbtice s príslušnou svalovinou, oddelená medzi piatym a šiestym krčným a medzi šiestym a siedmym hrudníkovým stavcom s časťami 6 rebier, ktoré sú preseknuté po oboch stranách 5 cm od chrbtice,
 - bok, ktorým je hrudníková kosť s časťami 13 rebier s príslušnou svalovinou a so svalovinou brušnej dutiny, rebrá sú preseknuté po oboch stranách rovnobežne s chrbticou asi 5 cm od chrbtového svalu,
 - chrbát, ktorým je časť oddelená od podplecia rovným rezom medzi šiestym a siedmym bedrovým stavcom, pričom rebrá sú preseknuté rovnobežne s chrbticou po oboch stranách asi 5 cm od chrbtice,
 - stehno, ktorým je časť oddelená od prednej časti rezom cez predkolennú riasu smerom k bedrovým hrboľom a rovným rezom medzi posledným a predposledným bedrovým stavcom; stehná sa

musia rozdeliť stredom krížovej kosti, pričom chvost ostáva na ľavej polovici.

Šiesty oddiel

Jahňacie mäso

§ 15 Surovina

(1) Jahňacie mäso určené na uvádzanie do obehu sa získava z jatočne opracovaných tiel jahniat, a to z jahniat

- mliečnych do veku najviac 8 týždňov o hmotnosti jatočne opracovaného tela 3 kg až 9 kg,
- výkrmových o živej hmotnosti 25 kg až 43 kg, a to do hmotnosti jatočne opracovaných tiel 10 kg až 22 kg.

(2) Surovinou na rozrábku jahňacieho mäsa podľa odseku 1 je jatočne opracované telo, ktoré je vcelku.

(3) Jatočne opracované telo musí byť mäsité, pokryté primeraným množstvom tuku, čisté s typickou vôňou.

§ 16 Členenie jahňacieho mäsa a požiadavky na jeho úpravu

(1) Na rozrábku výkrmových jahniat sa vzťahujú ustanovenia § 14.

- (2) Mliečne jahňatá sa rozrábajú na
- jatočne opracované telo vcelku, bez hlavy,
 - jatočne opracované telá delené na polovice, pričom telo jahniat sa delí pozdĺžne rezom, ktorý sa začína na pravej strane koreňa chvosta, rez musí byť vedený stredom krížových, bedrových, hrudníkových a krčných stavcov,
 - jatočne opracované telá delené na prednú polovicu a zadnú polovicu, a to oddelenú medzi ôsmym a deviatym rebrom,
 - jatočne opracované polovice delené na švrte, a to rozdelené medzi ôsmym a deviatym hrudníkovým stavcom.

Siedmy oddiel

Kozie mäso

§ 17 Surovina

(1) Kozie mäso sa získava z jatočne opracovaných tiel kôz, capov do jedného roka a kastrátov.

(2) Do obehu sa nesmie uvádzať mäso capov starších ako jeden rok.

(3) Surovinou na rozrábku kozieho mäsa je jatočne opracované telo, ktoré je vcelku.

§ 18

Členenie kozieho mäsa a požiadavky na jeho úpravu

Na rozrábku jatočne opracovaných tiel sa vzťahujú ustanovenia § 14.

Ôsmy oddiel

Kozľacie mäso

§ 19

Surovina

(1) Kozľacie mäso sa získava z jatočne opracovaných tiel kozliat do veku najviac 5 mesiacov.

(2) Surovinou na rozrábku kozľacieho mäsa je jatočne opracované telo, ktoré je vcelku.

(3) Jatočne opracované telo musí byť mäsité, pokryté primeraným množstvom tuku, s typickou vôňou. Svalovina musí byť celistvá, neporezaná, bez pomliaždením a krvných podliatin.

§ 20

Členenie kozľacieho mäsa a požiadavky na jeho úpravu

(1) Na rozrábku jatočne opracovaných tiel kozliat sa vzťahujú ustanovenia § 14.

(2) Kozľacie mäso sa rozrába podľa § 16 ods. 2.

Deviaty oddiel

Mäso domácich nepárnokopytníkov

§ 21

Surovina

(1) Mäso domácich nepárnokopytníkov sa získava z jatočne opracovaných tiel jatočných koní, somárov, ich krížencov a žriebät.

(2) Surovinou na rozrábku mäsa domácich nepárnokopytníkov je jatočne opracované telo, ktoré je rozseknuté na polovice, pričom chvost zostáva na ľavej polovici. Tieto sa ďalej delia na štvrté, sprá-

vidla medzi deviatym a desiatym hrudným stavcom, a to na predné štvrté, kde zostáva deväť rebier a zadné štvrté taktiež s deviatimi rebrami.

§ 22

Členenie mäsa domácich nepárnokopytníkov a požiadavky na jeho úpravu

Na rozrábku jatočne opracovaných tiel domácich nepárnokopytníkov sa vzťahujú ustanovenia § 8.

Desiaty oddiel

Členenie jedlých vedľajších jatočných produktov

§ 23

(1) Jedlé vedľajšie jatočné produkty sa členia na

- a) hovädziu pečeň, pľúca so srdcom, pľúca, srdce, obličky, slezinu, vemenó, semenníky, jazyk s podjazyčím, jazyk bez podjazyčia, mäso z hláv, hlavu s jazykom a brzlík, len ak ide o zvieratá mladšie ako 12 mesiacov,
- b) teľaciu pečeň, pľúca so srdcom, pľúca, srdce, slezinu, obličky, hlavu s mozgom a bez jazyka, hlavu bez mozgu a bez jazyka a jazyk s podjazyčím,
- c) bravčovú pečeň, pľúca so srdcom, pľúca, srdce, obličky, slezinu, jazyk s podjazyčím, mozog a miechu,
- d) jedlé vedľajšie jatočné produkty baranie, jahňacie, kozie a kozľacie, a to pečeň, pľúca so srdcom, hlavu s jazykom a mozgom, len ak ide o zvieratá mladšie ako 12 mesiacov,
- e) pečeň domácich nepárnokopytníkov, pľúca, srdce, obličky, slezinu, hlavu s mozgom bez jazyka, jazyk bez podjazyčia a mäso z hláv.

(2) Ostatné jedlé vedľajšie jatočné produkty sa členia na

- a) chrbtovú slaninu o výške tukového tkaniva viac ako 20 mm bez kože,
- b) chrbtovú slaninu o výške tukového tkaniva viac ako 30 mm s kožou,
- c) plstné sadlo, od ktorého sa musia oddeliť mäsové časti, ktorých podiel nesmie byť viac ako 1,5 hmotnostného percenta,
- d) kosti špikové, hovädzie ramenné kosti, vretenné kosti, stehnové kosti a holenné kosti, a to bez kĺbových hlavíc,
- e) kosti riedke, hovädzie kĺbové hlavice špikových kostí, kĺbové hlavice lopatky, kosti panvové a krížové; ak ide o teľatá a ošípané celé kosti ramenné, lakťové a stehnové,
- f) mäsité kosti hovädzie (harfy), a to stavce krčné,

- hrudníkové, bedrové, rebrá a hrudná kosť, z ktorých je oddelené mäso,
- g) ostatné trhové druhy kostí sú hovädzie, teľacie a bravčové krčne stavce, hrudníkové a bedrové stavce, kosť hrudná, bravčové kosti panvové a krížové,
 - h) kónské kostí, a to špikové kosti, riedke kosti a ostatné kosti.

Jedenásty oddiel

Spoločné a záverečné ustanovenia

§ 24

Falšovanie

Za falšovanie mäsa sa považuje, ak

- a) sú zmenené jeho organoleptické vlastnosti charakteristické pre deklarovaný druh mäsa,

**Minister zdravotníctva
Slovenskej republiky**

Roman Kováč v. r.

- b) sa mäso získalo alebo upravilo neprípustným spôsobom alebo ošetrilo s cieľom zakryvať jeho narušené organoleptické vlastnosti,
- c) sa mäso, okrem vychladenia alebo zmrazenia podrobilo inému zásahu s cieľom predĺžiť jeho trvanlivosť, bez toho, aby bola táto skutočnosť deklarovaná, alebo ak ide o neprípustný zásah,
- d) sa nesprávne uvádza označenie druhu alebo jeho časti, alebo ak je úprava mäsa označená neúplne, nepravdivo alebo spôsob označenia uvádza spotrebiteľa do omylu,
- e) sa použilo mäso z iných druhov zvierat, ako sú jatočné zvieratá podľa § 3 ods. 1, alebo zvieratá z neprípustných druhov.

§ 25

Účinnosť

Tento výnos nadobúda účinnosť 1. júla 2002.

**Minister pôdohospodárstva
Slovenskej republiky**

Pavel Koncoš v. r.