

ZBIERKA ZÁKONOV SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2016

Vyhlásené: 9. 2. 2016

Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah dokumentu je právne záväzný.

83

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

zo 14. januára 2016

o mäsových výrobkoch

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 písm. a) zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon“) ustanovuje:

§ 1

Predmet úpravy

Táto vyhláška upravuje požiadavky na výrobu mäsových výrobkov,¹⁾ manipuláciu s nimi a ich umiestňovanie na trh.

§ 2

Vymedzenie pojmov

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

- a) mäsovým dielom rozpracovaná náplň mäsového výrobku z mäsa a ostatných zložiek pred plnením do obalu,
- b) technologickým obalom obal, ktorý je v priamom styku s mäsovým výrobkom a v ktorom prebieha technologický proces výroby,
- c) prátom homogénne na jemno rozpracované teplé mäso po zabití jedného druhu jatočného zvierata po pridaní soliacich zmesí a vody určenej na ľudskú spotrebu (ďalej len „pitná voda“) alebo ľadu z pitnej vody,
- d) spojkou homogénny na jemno vypracovaný podiel mäsového diela v mäsovom výrobku pripravený z jedného druhu mäsa alebo viacerých druhov mäsa, pitnej vody a iných zložiek,
- e) vložkou krájaný alebo na hrubo zrnený podiel mäsového diela,
- f) mäkkým mäsovým výrobkom tepelne opracovaný mäsový výrobok vyrábaný zo spojky alebo prátu s mäsovou vložkou alebo nemäsovou vložkou alebo len z kúskov mäsa rôznej veľkosti jemne homogénnej až nehomogénnej štruktúry,
- g) párkom mäsový výrobok z jemne homogenizovaného mäsového diela alebo zo zrneného mäsového diela s veľkosťou častíc do 2 mm alebo spojky a vložky, spravidla plnený do technologického obalu s priemerom najviac 34 mm,
- h) klobásou mäsový výrobok z jemne homogenizovaného mäsového diela alebo zo zrneného mäsového diela alebo spojky a vložky plnený do technologického obalu s priemerom najviac 40 mm,

- i) salámou mäsový výrobok z mäsového diela, ktorý sa skladá z jemne homogenizovaného zrného mäsového diela alebo zo spojky a vložky, plnený do technologického obalu,
- j) nátierkou pastovitý roztierateľný varený mäsový výrobok, do ktorého môže byť pridaná nemäsová vložka, alebo mäsová konzerva z jemne homogenizovaného mäsového diela, do ktorého môže byť pridaná nemäsová vložka,
- k) paštétou kráľateľný varený mäsový výrobok, mäsová polokonzerva alebo mäsová konzerva,
- l) pečeným mäsom výrobok upečený z jedného kusa mäsa,
- m) pečeným mäsovým výrobkom výrobok tepelne opracovaný pečením alebo inou tepelnou úpravou v kombinácii s pečením
 - 1. z mäsového diela jemnej homogénnej až nehomogénnej štruktúry,
 - 2. z mletého mäsa alebo sekaného mäsa vyrobený zo zrného mäsového diela menej homogénnej až nehomogénnej štruktúry,
- n) tepelným opracovaním použitie suchého tepla alebo vlhkého tepla, ktoré zabezpečuje denaturáciu bielkovín, usmrtenie a inaktiváciu mikroorganizmov a inaktiváciu enzýmov,
- o) tepelne opracovaným soleným mäsom výrobok z nasolených celých kusov mäsa; tepelne opracovaným soleným mäsom je aj tepelne opracovaná šunka,
- p) tepelne opracovanou slaninou výrobok vyrábaný tepelným opracovaním z nasolených celých kusov surovej chrbtovej slaniny alebo vykostených bokov; tepelne opracovanou slaninou je aj varený bravčový lalok,
- q) trvanlivým tepelne opracovaným mäsovým výrobkom tepelne opracovaný a sušený výrobok z mletého mäsového diela rôzneho stupňa zrnitosti a menej homogénnej alebo nehomogénnej štruktúry,
- r) tepelne neopracovaným mäsovým výrobkom výrobok vyrábaný pôsobením fermentácie, sušenia, údenia studeným dymom, solenia alebo okyslenia alebo kombináciou týchto technologických operácií,
- s) surovým soleným mäsom výrobok z nasolených celých kusov mäsa a vyúdený studeným dymom alebo teplým dymom do zlatohnedej až sýto gaštanovo hnedočervenej farby; surovým soleným mäsom je aj tepelne neopracovaná šunka,
- t) údenou slaninou vrátane údeného bravčového laloku výrobok z nasolených celých kusov surovej chrbtovej slaniny alebo vykostených bokov bez kože alebo s kožou údený teplým dymom alebo studeným dymom,
- u) sušeným mäsom mäsový výrobok z celistvého kusa mäsa, ktorého trvanlivosť a bezpečnosť je zabezpečená sušením,
- v) vareným mäsovým výrobkom mäsový výrobok z mäsového diela čiastočne zloženého z varenej alebo surovej mäsovej suroviny, ktorou je pečeň, krv, slanina, hydínové mechanicky separované mäso, a prísad, prídavných látok a technologických pomocných látok, ktorý sa pred skončením technologického procesu výroby tepelne opracuje,
- w) mäsovou polokonzervou pasterizovaný mäsový výrobok nepriedušne uzavretý v pevnom obale,
- x) mäsovou konzervou mäsový výrobok nepriedušne uzavretý v pevnom obale a sterilizovaný s hodnotou účinnosti sterilizácie (F_0) vyššou ako 3,
- y) nemäsovou bielkovinou bielkovina pridaná do mäsového výrobku, ktorá nepochádza z častí jatočného zvierafa alebo hydiny,
- z) čistou svalovou bielkovinou rozdiel medzi množstvom celkovej bielkoviny a množstvom bielkoviny spojivového tkaniva a pridanej nemäsovej bielkoviny,

- aa) bielkovinou spojivového tkaniva bielkovina zo spojivového tkaniva zložená z kolagénu a elastínu,
- ab) celkovými bielkovinami všetky bielkoviny v mäsovom výrobku; množstvo sa vypočíta vynásobením množstva dusíka zisteného Kjeldahlovou metódou s faktorom 6,25,
- ac) množstvom kolagénu z celkových bielkovín analytická hodnota kolagénu v mäsovom výrobku vypočítaná podľa vzorca

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

pričom

hydroxyprolín = množstvo analyticky zisteného hydroxyprolínu v mäsovom výrobku [% hmot.],

N = množstvo dusíka určené Kjeldahlovou metódou [% hmot.],

- ad) množstvom bielkovín bez kolagénu z celkových bielkovín analytická hodnota v mäsovom výrobku vypočítaná podľa vzorca

$N \times 6,25 - \text{hydroxyprolín} \times 8$ [%],

- ae) technologickým nepodarkom mäsového výrobku zdravotne neškodná a nutrične nezmenená výrobná surovina alebo mäsové dielo vznikajúce v priebehu technologického procesu výroby najmä poškodením obalu hotového mäsového výrobku, ktorý možno použiť na spracovanie do tepelne opracovaného mäsového výrobku,
- af) šunkou tepelne opracovaný alebo tepelne neopracovaný mäsový výrobok vyrábaný zo stehennej svaloviny jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri; ak ide o šunku z hydinového mäsa, môže byť vyrobená aj z prs,
- ag) tepelne opracovanou šunkou mäsový výrobok opracovaný údením horúcim dymom alebo varením a vyrábaný z nasoleného celistvého kusa stehennej svaloviny, a ak ide o šunku z hydinového mäsa, aj z prs; ak sa plní do technologického obalu, môže sa upraviť na menšie kusy,
- ah) tepelne neopracovanou šunkou mäsový výrobok opracovaný údením studeným dymom alebo teplým dymom a vyrábaný z nasoleného celého kusa stehna alebo jeho ucelenej časti, a ak ide o šunku z hydinového mäsa, aj z prs; možno ju sušiť,
- ai) jaternicou, krvavničkou, kašou, paštétou, mäsovou nátierkou, mäsovým krémom a mäsovou penou roztierateľné alebo kráateľné varené mäsové výrobky jemne homogénnej až nehomogénnej štruktúry vyrábané predovšetkým z varených mäsových surovín alebo vnútorností, do ktorých možno pridať obilie a výrobky z obilia, a chladenej krvi alebo sušenej krvi,
- aj) tlačenkou a aspikovým výrobkom varené mäsové výrobky z nehomogénneho mäsového diela zloženého z varenej mäsovej suroviny alebo mäsových výrobkov viazaných aspikom alebo gélom, ktoré sú kráateľné vo vychladenom stave,
- ak) štartovacou kultúrou mikroorganizmy v jednodruhových kultúrach alebo v zmesných kultúrach, ktoré sa aplikujú do mäsového diela alebo na povrch mäsového výrobku s cieľom vyvolať požadované zmeny,
- al) čerstvo nakrájaným mäsovým výrobkom mäsový výrobok nakrájaný predajcom do 24 hodín od jeho nakrájania a trvanlivý mäsový výrobok do 48 hodín od jeho vybalenia z pôvodného obalu a jeho nakrájania.

§ 3**Požiadavky na mäsový výrobok**

(1) Mäsový výrobok spĺňa tieto organoleptické požiadavky:

- a) ak ide o povrchový vzhľad a farbu, nie je povrchovo znečistený, technologický obal nie je porušený okrem porciovania, tvar nie je deformovaný, ak taký tvar nesúvisí priamo s technológiou výroby; údený mäsový výrobok má povrch rovnomerne zaúdený bez veľkých dotykových škvŕn a bez znečistenia udiarenskou čerňou,
- b) vzhľad a farba nákroja zodpovedá použitej surovinovej skladbe a technológii, nákroj neobsahuje chrupavkovité a nespracovateľné časti, a ak ide o výrobok s vložkou, vložka sa samovoľne neoddeľuje od spojky; pri nakrojení výrobku nedochádza k uvoľneniu vody a tuku,
- c) konzistencia je charakteristická pre každú skupinu mäsových výrobkov, je kráateľný alebo roztierateľný,
- d) má vôňu po použitých surovinách bez cudzích pachov, a ak ide o údený mäsový výrobok, po údení,
- e) má chuť po použitých surovinách bez cudzích príchuťí, a ak ide o údený mäsový výrobok, po údení.

(2) Mäsový výrobok sa po výrobe čo najrýchlejšie vychladí, skladuje a prepravuje sa tak, aby vnútorná teplota výrobku bola v súlade s kritériami jeho začlenenia podľa odseku 3.

(3) Chladený mäsový výrobok sa po výrobe ochladí a pri ďalšej manipulácii a umiestňovaní na trh sa udržiava pri týchto teplotách:

- a) najviac 4 °C, ak ide o mäkký mäsový výrobok, varený mäsový výrobok, pečený mäsový výrobok a mäsovú polokonzervu,
- b) najviac 7 °C, ak ide o surové solené mäso,
- c) najviac 12 °C, ak ide o údenú slaninu.

(4) Mäkký mäsový výrobok, trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok, varený mäsový výrobok, pečený mäsový výrobok, tepelne opracované solené mäso, tepelne opracovaná slanina a vnútornosti v tepelne opracovanom výrobku sa vystavia vo všetkých častiach tepelnému účinku zodpovedajúcemu pôsobeniu teploty najmenej 70 °C v trvaní najmenej 10 minút.

(5) Ak v označení názvu mäsového výrobku je uvedený konkrétny druh časti jatočne opracovaného tela zvierafa, výrobok sa vyrába z tejto anatomickej časti tela zvierafa.

(6) Mäsový výrobok určený na konzumáciu v teplom stave sa posudzuje v studenom aj teplom stave; chuť tohto výrobku sa posudzuje len v teplom stave.

(7) Podľa použitej teploty možno mäsový výrobok upravovať údením

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

(8) Mäsové výrobky sa podľa teplotných podmienok v celom priebehu manipulácie a umiestňovania na trh členia na tieto druhy:

- a) chladený mäsový výrobok, ktorý môže mať vo všetkých častiach teplotu najviac 4 °C, okrem mäsového výrobku uvedeného v odseku 3 písm. b) a c),
- b) trvanlivý mäsový výrobok, ktorý možno skladovať a uchovávať pri teplote okolitého prostredia,

c) mäsová konzerva, ktorú možno skladovať a uchovávať pri teplote okolitého prostredia, pričom je chránená pred mrazom.

(9) Mäsové výrobky sa členia na tieto skupiny:

- a) mäkký mäsový výrobok,
- b) trvanlivý mäsový výrobok,
- c) varený mäsový výrobok,
- d) pečený mäsový výrobok,
- e) solené mäso,
- f) mäsová polokonzerva a mäsová konzerva.

(10) Mäsový výrobok sa podľa stupňa tepelného opracovania člení na tepelne

- a) opracovaný,
- b) neopracovaný.

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

- a) paštéta, mäsová nátierka, mäsový krém, mäsová pena,
- b) tlačienka, aspikový výrobok,
- c) jaternica, krvavnička, kaša.

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

- a) pečený mäsový výrobok z mäsového diela, mletého mäsa alebo zo sekaného mäsa,
- b) pečené mäso.

(13) Solené mäso sa člení na tieto podskupiny:

- a) surové solené mäso,
- b) tepelne opracované solené mäso,
- c) tepelne opracovaná slanina,
- d) údená slanina.

(14) Mäsové konzervy sa členia na tieto druhy:

- a) hovädzie mäso vo vlastnej šťave,
- b) bravčové mäso vo vlastnej šťave,
- c) luncheon meat,
- d) pečeňová paštéta,
- e) bôčiková nátierka,
- f) ostatné mäsové konzervy, napríklad mäsová nátierka, mäsový krém.

§ 4

Označovanie mäsového výrobku

(1) Mäsový výrobok, ktorý nemožno z technických príčin označiť na obale prichádzajúcim do priameho styku s výrobkom, sa označí rovnakými údajmi v dodacích dokladoch.

(2) Ak sa na výrobu mäsového výrobku použijú vnútornosti, v označení zloženia sa uvedie druh zvierafa, z ktorého boli vnútornosti získané.

(3) Názvom „šunka“ možno označiť mäsový výrobok podľa § 2 písm. af).

(4) Označenie mäsového výrobku, mäsovej polokonzervy alebo mäsovej konzervy v názve slovom „pečeňový“ možno použiť, ak na jeho výrobu bolo použitých aspoň 15 % hmotnosti (ďalej len „% hmot.“) pečene jatočných zvierat, hydiny, králikov alebo zveri z mäsového diela.

(5) Mäsový výrobok vyrobený z jedného druhu hydinového mäsa sa označí názvom druhu použitého mäsa. Mäsový výrobok vyrobený z viacerých druhov hydinového mäsa možno označiť slovom „hydinový“.

(6) Ak sa na výrobu mäsového výrobku použije mechanicky separované mäso,²⁾ uvedie sa v zložení jeho množstvo v % hmot.

(7) Mäsový výrobok, ktorý nie je označený na priamom obale,³⁾ a mäsový výrobok vopred nakrájaný alebo vybalený v predajni predajcom sa označí pri predaji spotrebiteľovi v blízkosti mäsového výrobku aspoň týmito údajmi:

- a) názov mäsového výrobku,
- b) obchodné meno a sídlo výrobcu,
- c) dátum spotreby,
- d) označenie zložiek alebo látok spôsobujúcich alergiu alebo neznášanlivosť.⁴⁾

(8) Dátum spotreby mäsového výrobku alebo dátum jeho minimálnej trvanlivosti určený výrobcom alebo baliarňou sa určuje podľa podmienok výroby, skladovania a prepravy a podľa spôsobu balenia tak, aby sa zaručilo, že do uvedeného dátumu bude mäsový výrobok bezpečný.

(9) Ak mäsový výrobok obsahuje viac vápnika ako 250 mg/kg výrobku, nemožno ho označiť ako mäsový výrobok bez pridaného mechanicky separovaného mäsa.

(10) Mäsový výrobok, ktorý nemožno zaradiť do skupín podľa § 3 ods. 9, sa v názve alebo v blízkosti názvu označuje slovami „ostatný mäsový výrobok“.

(11) V názve pečeného mäsového výrobku alebo v blízkosti jeho názvu sa uvedú slová „pečený mäsový výrobok“.

(12) V názve vareného mäsového výrobku alebo v blízkosti jeho názvu sa slovne uvedie názov podskupiny podľa § 3 ods. 11. Ak varený mäsový výrobok nie je mäsovým výrobkom uvedeným v § 2 písm. ai) a v § 2 písm. aj), v názve alebo v blízkosti jeho názvu sa uvedú slová „varený mäsový výrobok“.

(13) V bezprostrednej blízkosti čerstvo nakrájaného mäsového výrobku sa uvedie informácia pre spotrebiteľa „čerstvo nakrájané“.

§ 5

Umiestňovanie mäsového výrobku na trh

(1) Mäsový výrobok okrem mäsového výrobku baleného do prírodných obalov môže predajca krájať len bez obalu.

(2) Nebalený, predajcom vopred nakrájaný mäsový výrobok možno predávať najneskôr do 24 hodín od jeho nakrájania; ak ide o trvanlivý mäsový výrobok, do 48 hodín. Trvanlivosť mäsového výrobku vybaleného z pôvodného obalu, v ktorom bol balený vo vákuu alebo v ochrannej atmosfére alebo bez tohto ošetrenia, po porušení tohto obalu je určená výrobcom. O čase a dátume nakrájania alebo vybalenia sa vedie v predajni evidencia.

Suroviny na výrobu mäsového výrobku

§ 6

Mechanicky separované mäso

(1) Zmrazená surovina určená na separáciu a zmrazené mechanicky separované mäso určené na výrobu sa rozmrazujú hygienickým spôsobom vo vyčlenených priestoroch pri teplote prostredia najviac 12 °C v trvaní najviac 24 hodín pred separáciou alebo výrobou mäsového výrobku alebo vo vákuovom rozmrazovacom zariadení.

(2) Mechanicky separované mäso z jatočných zvierat a zo zveri možno použiť len na výrobu tepelne opracovaného mäsového výrobku, a to do jemne homogenizovaného mäkkého mäsového výrobku, vareného mäsového výrobku, pečeného mäsového výrobku, mäsovej polokonzervy alebo mäsovej konzervy v množstve najviac 10 % hmot. z mäsového diela alebo do výrobku s vložkou v množstve najviac 5 % hmot. zo spojky.

(3) Hydinové mechanicky separované mäso možno použiť len na výrobu mäkkého mäsového výrobku, vareného mäsového výrobku, pečeného mäsového výrobku, mäsovej polokonzervy, mäsovej konzervy v množstve najviac 70 % hmot. z mäsového diela.

(4) Mechanicky separované mäso nemožno spracúvať do trvanlivého mäsového výrobku.

(5) V mechanicky separovanom mäse podľa osobitného predpisu⁵⁾

- a) nemôže byť podiel kostných častíc vyjadrených množstvom vápnika vyšší ako 1,8 g/kg,
- b) môže byť veľkosť kostných častíc najviac 0,85 mm; ak ide o hydinové mechanicky separované mäso, najviac 1,3 mm,
- c) najvyššie prípustné množstvo kostných častíc je 0,8 % hmot. a v hydinovom mechanicky separovanom mäse 1,5 % hmot.

(6) Zmrazené mechanicky separované mäso sa označí druhom mäsa, výrobnou dávkou, hmotnosťou, obchodným menom a sídlom výrobcu a požiadavkami na skladovanie.

§ 7

Vnútorosti

(1) Vnútorosti možno spracúvať len do tepelne opracovaného mäsového výrobku.

(2) Ak sa ako technologické obaly používajú chladené nespracované žalúdky, mechúre, črevá a pažeráky, možno ich použiť najneskôr do 24 hodín od ich získania.

§ 8

Krv a krvná plazma

(1) Na ľudskú spotrebu možno použiť bravčovú, husaciu alebo kačaciu krv a krvnú plazmu, ktorú možno používať len do tepelne opracovaného mäsového výrobku, a to do mäkkého mäsového výrobku, vareného mäsového výrobku, mäsovej polokonzervy alebo mäsovej konzervy v množstve najviac 20 % hmot. krvi a najviac 10 % krvnej plazmy z hmotnosti mäsového diela.

(2) Krv a krvná plazma sa bezodkladne schladia a spracujú najneskôr do 24 hodín od ich získania.

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

(4) Čerstvú krv určenú na spracovanie do tepelne opracovaného mäsového výrobku možno konzervovať jedlou soľou v množstve najviac 10 % hmot. 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 °C až -40 °C a skladovať pri teplote najviac -18 °C. Zmrazená krv sa spracuje najneskôr do 30 dní od dátumu výroby a zmrazená krvná plazma najneskôr do 3 mesiacov od dátumu výroby.

(6) Zmrazená krv, krvná plazma, sušená krv a sušená krvná plazma sa na obale označí druhom zvierafa, z ktorého bola získaná, dátumom výroby, hmotnosťou, obchodným menom, sídlom výrobcu, požiadavkami na skladovanie a dátumom spotreby.

(7) Sušenú krvnú plazmu možno použiť do mäsových výrobkov podľa odseku 1 v množstve zodpovedajúcom prepočtu na čerstvú krvnú plazmu; skladuje sa v suchom sklade a spracuje sa najneskôr do 5 mesiacov od dátumu výroby.

(8) Sušenú krv možno použiť do mäsových výrobkov podľa odseku 1 v množstve zodpovedajúcom prepočtu na čerstvú krv.

§ 9

Technologický nepodarok mäsového výrobku

(1) Na výrobu mäsového výrobku možno použiť technologický nepodarok mäsového výrobku, ak

- a) pochádza z miesta výroby alebo z tej istej dávky,
- b) má zachovanú výživovú hodnotu a hygienickú bezchybnosť a spracuje sa podľa zásad správnej výrobnnej praxe,
- c) mäsový výrobok má len technologickú chybu v povrchovom vzhľade, štruktúre alebo konzistencii,
- d) neznižuje výživovú a úžitkovú hodnotu mäsového výrobku,
- e) je bez technologického obalu okrem mäsového výrobku plneného do tenkého baranieho alebo bravčového čreva alebo
- f) je spracovaný výlučne do mäsového výrobku tepelne upraveného teplotou najmenej 70 °C v trvaní najmenej 10 minút vo všetkých častiach mäsového výrobku.

(2) Do mäsového výrobku sa nespracúva mäsový výrobok, ktorý už bol umiestnený na trh.

§ 10

Požiadavky na mäkký mäsový výrobok a jeho označovanie

(1) Požiadavky na určený mäkký mäsový hydínový výrobok sú uvedené v prílohe č. 1 tabuľke č. 2.

(2) Pri výrobe vybraného mäkkého mäsového výrobku podľa prílohy č. 1 tabuľky č. 1 nemožno používať mechanicky separované mäso z jatočných zvierat a hydínové mechanicky separované mäso.

(3) Názov „mäkký mäsový výrobok“ sa uvedie priamo v názve na obale výrobku alebo za ním.

(4) Názov mäkkého mäsového výrobku uvedený v prílohe č. 1 sa nepoužije pre výrobok, ktorý nespĺňa požiadavky uvedené v prílohe č. 1, a to ani v odvodenej podobe vrátane zdobnenín a prívlastkov, ktoré by mohli viesť spotrebiteľa do omylu.

§ 11**Požiadavky na trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok a jeho označovanie**

(1) Trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok spĺňa tieto požiadavky:

- a) množstvo celkových bielkovín bez kolagénu najmenej 11 % hmot.,
- b) množstvo kolagénu z celkových bielkovín najviac 18 % hmot.,
- c) hodnota pomeru množstva vody k množstvu celkových bielkovín najviac 3,2,
- d) hodnota pomeru množstva tuku k množstvu celkových bielkovín najviac 3,4,
- e) hodnota aktivity vody (a_w) najviac 0,95.

(2) Zoznam vybraných trvanlivých tepelne opracovaných mäsových výrobkov s opisom ich zloženia a organoleptických požiadaviek je uvedený v prílohe č. 2. V týchto výrobkoch nemožno použiť mechanicky separované mäso.

(3) Čas ochladenia na teplotu 25 °C a nižšiu je určený výrobcom jednotlivo pre každý výrobok.

(4) V názve trvanlivého tepelne opracovaného mäsového výrobku alebo za ním sa uvádzajú slová „trvanlivý tepelne opracovaný mäsový výrobok“.

(5) Názov trvanlivého tepelne opracovaného mäsového výrobku uvedeného v prílohe č. 2 sa nepoužije pre výrobok, ktorý nespĺňa požiadavky uvedené v prílohe č. 2, a to ani v odvodenej podobe vrátane zdobnenín a prívlastkov, ktoré by mohli viesť spotrebiteľa do omylu.

§ 12**Požiadavky na trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok a sušené mäso a jeho označovanie**

(1) Fermentovaný a sušený trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok spĺňa tieto požiadavky:

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

(2) Sušený trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok spĺňa tieto požiadavky:

- a) množstvo kolagénu z celkových bielkovín najviac 11 % hmot.,
- b) hodnota pomeru množstva vody k množstvu celkových bielkovín najviac 1,8,
- c) hodnota pomeru množstva tuku k množstvu celkových bielkovín najviac 2,3,
- d) hodnota aktivity vody (a_w) najviac 0,89,
- e) hodnota pH 5,5 až 6,2.

(3) Sušené mäso spĺňa tieto požiadavky:

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

(4) Zoznam vybraných trvanlivých tepelne neopracovaných mäsových výrobkov s opisom ich zloženia a organoleptických požiadaviek je uvedený v prílohe č. 3.

(5) Trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok s hodnotou pH 5,5 a menej možno vyrábať s prídavkom štartovacej kultúry.

(6) Sušené mäso zreje a suší sa pri teplote najviac 30 °C a údi sa studeným dymom.

(7) Do trvanlivého tepelne neopracovaného mäsového výrobku nemožno použiť vlákninu, nemäsovú bielkovinu a mechanicky separované mäso.

(8) Slová „trvanlivý tepelne neopracovaný mäsový výrobok“ alebo „sušené mäso“ sa uvádzajú priamo na obale výrobku, a to v jeho názve alebo za ním.

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

(10) Názov trvanlivého tepelne neopracovaného mäsového výrobku uvedeného v prílohe č. 3 sa nepoužije pre výrobok, ktorý nespĺňa požiadavky uvedené v prílohe č. 3, a to v akejkoľvek odvodenej podobe vrátane zdrobnenín a prívlastkov, ktoré by mohli uviesť spotrebiteľa do omylu.

§ 13

Požiadavky na solené mäso a ich označovanie

(1) Pri výrobe šunky špeciál a šunky výberovej nemožno použiť vlákninu a nemäsovú bielkovinu.

(2) Solené mäso sa označuje ako

- a) surové solené mäso,
- b) tepelne opracované solené mäso,
- c) tepelne opracovaná slanina alebo
- d) údená slanina.

(3) Namiesto označenia „mäso“ možno uvádzať aj označenie konkrétneho trhového druhu mäsa. Ak sa daný druh výrobku údi alebo dekoruje, uvedie sa v obchodnom názve aj táto technologická operácia. Ak obchodný názov nezahŕňa informáciu o tom, že výrobok nie je tepelne opracovaný, informácia o surovom stave výrobku sa uvedie v blízkosti jeho obchodného názvu a zároveň sa uvedie upozornenie na potrebu tepelného opracovania pred konzumáciou.

(4) V názve tepelne opracovanej šunky alebo v blízkosti jej názvu sa uvedie jej kvalitatívna trieda, a to „šunka špeciál“, „šunka výberová“ alebo „šunka štandard“. Podľa množstva obsahu čistých svalových bielkovín sa tepelne opracovaná šunka označí ako šunka

- a) špeciál, ktorá obsahuje najmenej 16 % hmot. čistých svalových bielkovín,
- b) výberová, ktorá obsahuje najmenej 13 % hmot. čistých svalových bielkovín,
- c) štandard, ktorá obsahuje najmenej 10 % hmot. čistých svalových bielkovín.

§ 14

Požiadavky na mäsovú polokonzervu a jej označovanie

(1) Mäsový výrobok použitý ako náplň mäsovej polokonzervy spĺňa požiadavky identické s individuálnymi požiadavkami pre každý druh mäsového výrobku.

(2) V názve mäsovej polokonzervy alebo v blízkosti jej názvu sa uvedie označenie slovom „polokonzerva“ alebo „pasterizované“.

(3) Ak je mäsová polokonzerva s nálevom alebo s iným tekutým alebo viskóznym prostredím, v obchodnom názve sa uvedie označenie tohto prostredia.

(4) V označení mäsovej polokonzervy s nálevom alebo s iným tekutým alebo viskóznym prostredím sa uvedie pevný podiel po odkvapkaní nálevu alebo iného prostredia; ak je prostredie také viskózne, že samo neodkvapkáva, tento údaj sa uviesť nemusí.

(5) V označení mäsovej polokonzervy sa uvádzajú aj podmienky jej skladovania.

§ 15

Požiadavky na mäsovú konzervu a jej označovanie

(1) Zoznam vybraných mäsových konzerv s opisom ich zloženia a požiadaviek na ich výrobu je uvedený v prílohe č. 4.

(2) Suroviny sa naplnia do obalov, ktoré sa po uzatvorení sterilizujú a ochladia; výrobok možno skladovať pri teplote prostredia.

(3) Mäsová konzerva sa skladuje v čistom, suchom, vetranom sklade chránenom pred priamym slnečným žiarením a pred mrazom.

(4) Mäsová konzerva sa označuje podľa členenia uvedeného v § 3 ods. 14.

(5) V názve mäsovej konzervy alebo v blízkosti jej názvu sa uvedie označenie „konzerva“ alebo „sterilizované“.

(6) V označení mäsovej konzervy podľa § 3 ods. 14 písm. a) a b) sa uvedie aj hmotnosť pevného mäsového podielu pred sterilizáciou.

Záverečné ustanovenia

§ 16

Mäsový výrobok spĺňajúci požiadavky podľa predpisu účinného do 31. mája 2016, ktorý bol vyrobený a označený do 31. mája 2016, možno umiestňovať na trh do vyčerpania zásob.

§ 17

(1) Požiadavky ustanovené touto vyhláškou sa neuplatnia na výrobky, ktoré boli vyrobené alebo umiestnené na trh v niektorom členskom štáte Európskej únie alebo v Turecku, alebo boli vyrobené v súlade s právom niektorého zo štátov Európskeho združenia voľného obchodu, ktoré sú súčasne zmluvnou stranou dohody o Európskom hospodárskom priestore.

(2) Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.⁶⁾

§ 18

Zrušuje sa 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 (oznámenie č. 455/2005 Z. z.).

§ 19

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. júna 2016.

Lubomír Jahnátek v. r.

- 1) Príloha I bod 7.1. nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.
- 2) Príloha I bod 1.14. nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.
- 3) Čl. 2 bod 1. písm. j) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Ú. v. ES L 139, 30. 4. 2004) v platnom znení.
- 4) Čl. 21 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004 (Ú. v. EÚ L 304, 22. 11. 2011) v platnom znení.
- 5) Príloha III oddiel V kapitola III štvrtý bod nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.
- 6) Smernica Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/1535 z 9. septembra 2015, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických predpisov a pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti (kodifikované znenie) (Ú. v. EÚ L 241, 17. 9. 2015).

Požiadavky na vybrané a určené mäkké mäsové výrobky

Tabuľka č. 1

Vybrané mäkké mäsové výrobky z bravčového mäsa a hovädzieho mäsa

Názov výrobku	Základná surovina	Organoleptické požiadavky	Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.]	Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.]
Špekáčky	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) 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,</p> <p>b) vzhľad a farba nákroja – na reze vychladený výrobok bledo až tmavoružovej farby, kúsky slaniny nepravidelne rozložené, drobné mäkké kolagénne častice, miestami vzduchové dutinky a mierne vytavený tuk prípustné,</p> <p>c) konzistencia – pevná, krehká, súdržná,</p> <p>d) vôňa – príjemná po čerstvej údenine,</p> <p>e) chuť – primerane slaná, po použití korení, po ohriatí výrobok šťavnatý.</p>	40	45
Bratislavské párky	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – párky v celofánovom čreve, oddeľované pretáčaním, farba svetlohnedá, povrch hladký alebo mierne vrásčitý, nedeformovaný,</p> <p>b) vzhľad a farba nákroja – na reze výrobok homogénny, ružovočervenej farby, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný,</p> <p>c) konzistencia – pevná, súdržná,</p> <p>d) vôňa – po čerstvej údenine,</p> <p>e) chuť – primerane slaná, na skuse výrobok šťavnatý.</p>	50	35
Jemné párky	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – povrch hladký, príp. mierne vrásčitý, ojedinelé vzduchové dutiny pod obalom prípustné, farba svetlozlatohnedá,</p>	50	35

		<p>bez výrazných dymových škvŕn,</p> <p>b) vzhľad a farba nákroja – na reze farba sivoružová, drobné zrnká kolagénnych častíc a jemná pórovitosť prípustné,</p> <p>c) konzistencia – pevná, pružná, po ohriatí krehká,</p> <p>d) vôňa – jemná po čerstvej údenine,</p> <p>e) chuť – primerane slaná, po ohriatí výrobok na skuse krehký a šťavnatý.</p>		
Domácia klobása	bravčové mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v bravčovom čreve, zlatohnedej až tmavohnedej farby; povrch nerovný, pod obalom znateľné zrnienie,</p> <p>b) 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,</p> <p>c) konzistencia – súdržná, tuhšia, na dotyk povrch zrnitý,</p> <p>d) vôňa – po čerstvej údenine,</p> <p>e) chuť – výrazne korenená a mierne pálivá, po ohriatí výrobok na skuse šťavnatý.</p>	60	40
Súľovská klobása	hovädzie mäso, bravčové mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v bravčovom čreve, povrch suchý, mierne vrásčitý, farba hnedočervená,</p> <p>b) 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,</p> <p>c) konzistencia – pevná, súdržná,</p> <p>d) vôňa – po údení,</p> <p>e) chuť – primerane slaná a korenená, výrobok na skuse vláčny.</p>	55	40
Pohronská klobása	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v prírodnom čreve, tmavšej zlatohnedej farby, pod obalom znateľné zrnienie,</p> <p>b) vzhľad a farba nákroja – rovnomerne vypracovaná mozaika s rozdielnou veľkosťou vložky, farba mäsovoružová s rovnomerným rozložením tukových častíc, prípustné drobné vzduchové dutiny,</p> <p>c) konzistencia – pevná, pružná, súdržná,</p> <p>d) vôňa – po údení,</p> <p>e) chuť – primerane slaná, mierne po paprike, po ohriatí výrobok šťavnatý.</p>	65	35
Šunková saláma	bravčové mäso,	a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov,	55	20

	hovädzie mäso	<p>b) vzhľad a farba ná kroja – farba mäsovoružová, podiel vložky na ná kroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky s veľkosťou nad 2 cm²; drobné vzduchové dutiny a drobné kolagénne častice v spojke prípustné,</p> <p>c) konzistencia – pevná, súdržná,</p> <p>d) vôňa – príjemná mäsová,</p> <p>e) chuť – primerane slaná a korenená.</p>		
Parížska saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov,</p> <p>b) vzhľad a farba ná kroja – farba mäsovoružová, nerovnomerná mozaika tuku o veľkosti zŕn do 10 mm; drobná pórovitosť a ojedinelé drobné kolagénne častice prípustné,</p> <p>c) konzistencia – pružná, súdržná,</p> <p>d) vôňa – príjemná mäsová,</p> <p>e) chuť – primerane slaná a korenená, výrobok na skuse krehký.</p>	50	40
Sliačska saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov,</p> <p>b) vzhľad a farba ná kroja – farba ružovočervená, rez lesklý, štruktúra zrnitá do veľkosti zŕn 4 mm, mierny výskyt drobných vzduchových dutín a kolagénnych častíc prípustný,</p> <p>c) konzistencia – pevná, súdržná,</p> <p>d) vôňa – príjemná po údení,</p> <p>e) chuť – primerane slaná a korenená.</p>	55	45

Tabuľka č. 2

Určené mäkké mäsové hydínové výrobky

Názov výrobku	Organoleptické požiadavky	Najmenšie množstvo hydínového mäsa vo výrobku [% hmot.]	Najväčšie množstvo mechanicky separovaného mäsa vo výrobku [% hmot.]	Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.]
Hydínová šunková saláma	<p>a) povrchový vzhľad a farba – podľa typu použitých obalov,</p> <p>b) vzhľad a farba nákroja – farba mäsovoružová, podiel vložky na nákroji výrobku prevažuje, prevažná časť vložky s veľkosťou nad 2 cm²; drobné vzduchové dutiny a drobné kolagénne častice v spojke prípustné,</p> <p>c) konzistencia – pevná, súdržná,</p> <p>d) vôňa – príjemná mäsová,</p> <p>e) chuť – primerane slaná a korenená.</p>	30	12	20
Hydínové párky výberové	<p>a) povrchový vzhľad a farba – povrch hladký, ojedinelé vzduchové dutiny pod obalom prípustné, farba svetložltáhnedá, bez výrazných dymových škvŕn,</p> <p>b) vzhľad a farba nákroja – na reze farba svetloružová, drobné zrnká kolagénnych častíc a jemná pórovitosť prípustné,</p> <p>c) konzistencia – pevná, pružná, po ohriatí krehká,</p> <p>d) vôňa – jemná po čerstvej údenine,</p> <p>e) chuť – primerane slaná, po ohriatí výrobok na skuse krehký a šľavnatý.</p>	20	45	30

Príloha č. 2
k vyhláske č. 83/2016 Z. z.

Požiadavky na vybrané trvanlivé tepelne opracované mäsové výrobky

Názov výrobku	Základná surovina	Organoleptické požiadavky
Čingovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – farba hnedočervená s presvitajúcim zrnením, povrch vrásčitý,</p> <p>b) vzhľad a farba ná kroja – rez lesklý, nepravidelná mozaika chudých a tučných častí zrnienia do 4 mm, farba na reze ružovočervená s tukovými zrnami bielej farby; na okraji prípustný tmavší odtieň,</p> <p>c) konzistencia – pevná, pružná,</p> <p>d) vôňa – po použitých koreninách,</p> <p>e) chuť – primerane slaná a korenená.</p>
Strážovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená s presvitajúcim zrnením, povrch vrásčitý,</p> <p>b) vzhľad a farba ná kroja – rez lesklý, nepravidelná mozaika chudých a tučných častí zrnienia do 2,5 mm, farba na reze ružovočervená s tukovými zrnami bielej farby; na okraji prípustný tmavší odtieň,</p> <p>c) konzistencia – pevná, pružná,</p> <p>d) vôňa – po použitých koreninách,</p> <p>e) chuť – primerane slaná a korenená.</p>
Inovecká saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená s presvitajúcim zrnením, povrch vrásčitý,</p> <p>b) vzhľad a farba ná kroja – rez lesklý, svetloružovočervenej farby, zrnienie do 4 mm, menšie vzduchové dutiny a mierny výskyt drobných kolagénnych častíc prípustný, na okraji prípustný tmavší odtieň,</p> <p>c) konzistencia – pevná, pružná,</p> <p>d) vôňa – aromatická po údení,</p> <p>e) chuť – po koreninách, na skuse výrobok krehký.</p>
Turistická saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – farba zlatohnedá, povrch mierne vrásčitý, prípustné miesta s kultúrnou plesňou,</p> <p>b) vzhľad a farba ná kroja – mozaika svetlých zrn, tučných surovín a mäsovoružových zrn svaloviny a spojky. Zrno prevažne s veľkosťou do 6 mm. Mozaika bez zhlukov častíc, kolagénne častice zodpovedajú normovanej skladbe surovín, drobné vzduchové dutinky prípustné. Ojedinele vytavený tuk pod obalom,</p> <p>c) konzistencia – pevná, pružná, súdržná,</p> <p>d) vôňa – aromatická po údení,</p> <p>e) chuť – po koreninách, primerane slaná.</p>
Prešovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená, povrch vrásčitý, suchý, prípadne s kultúrnou plesňou, ojedinelé vzduchové dutiny pod obalom prípustné,</p> <p>b) vzhľad a farba ná kroja – rez hladký, lesklý, mäsovoružovej farby, mierne vzduchové dutinky s ojedinele vytaveným tukom, nepravidelná mozaika so zrnením do 6 mm, zaschnutý krúžok pod obalom do 3 mm, mierny výskyt drobných kolagénnych častíc prípustný,</p> <p>c) konzistencia – pružná až tuhá, pevná,</p> <p>d) vôňa – aromatická po údení,</p> <p>e) chuť – po koreninách, prípadne po kultúrnej plesni, primerane slaná, na skuse výrobok vláčný.</p>

Vysočina saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – výrobok v kolagénnom obale hnedočervenej farby, vrásčitý, suchý; pod povrchom sú zreteľne jemné zrná tučnej a chudej svaloviny,</p> <p>b) vzhľad a farba ná kroja – veľmi jemná mozaika tmavoružovej farby, rez lesklý, smerom k okraju tmavší. Zrná surovín prevažne s veľkosťou 1 až 2 mm; ojedinele mäkké kolagénne častice a drobné vzduchové bublinky prípustné,</p> <p>c) konzistencia – pevná, pružná,</p> <p>d) vôňa – aromatická po údení,</p> <p>e) chuť – po koreninách, na skuse výrobok chutný, bez tuhých častí.</p>
Obyčajná suchá saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – farba tmavohnedočervená, povrch vrásčitý, suchý, prípustné miesta so suchou bielou plesňou,</p> <p>b) 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 s veľkosťou do 6 mm,</p> <p>c) konzistencia – tuhá, pružná,</p> <p>d) vôňa – aromatická po údení,</p> <p>e) chuť – po koreninách, na skuse prípustné kolagénne častice.</p>

Príloha č. 3
k vyhláske č. 83/2016 Z. z.

Požiadavky na vybrané trvanlivé tepelne nepracované mäsové výrobky

Názov výrobku	Základná surovina	Organoleptické požiadavky	Množstvo mechanicky separovaného mäsa [% hmot.]
Hornád Nitran	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, jemné zrnenie do 2 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný, c) konzistencia – pružná až tuhá, d) vôňa – príjemná aromatická po koreninách a dyme, e) chuť – slanšia, výrazne korenená, na skuse výrobok vláčný až krehký.	0
Malokarpatská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, zrnenie do 3 mm, ojedinelý výskyt drobných kolagénnych častíc a vzduchových dutiniek prípustný, c) konzistencia – pružná až tuhá, d) vôňa – príjemná aromatická po koreninách a dyme, e) chuť – slanšia, na skuse výrobok vláčný až krehký.	0
Lovecká saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – výrobok plochého tvaru, farba tmavohnedá, obal mierne vrásčitý, pod obalom znateľné zrnenie, b) vzhľad a farba nákroja – mozaika zrn prevažne s veľkosťou 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, c) konzistencia – tuhšia, pružná, d) vôňa – výrazná po údení, e) chuť – ostrejšie korenená a slaná.	0
Bratislavská klobása	bravčové mäso, hovädzie mäso	a) povrchový vzhľad a farba – farba sýtohnedočervená s presvitajúcim zrním, povrch mierne vrásčitý, b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, výrazná mozaika chudých a tučných častí prevažne do 3 mm, farba na reze ružovočervená s bielymi zrnami tučného mäsa, c) konzistencia – pružná, pevná až tuhá, d) vôňa – typická pre trvanlivý mäsový výrobok, e) chuť – slanšia, výrobok na skuse vláčný.	0

Gombasecká klobása	bravčové mäso,	<p>a) povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý s presvitajúcimi tukovými zrnami; párované s dĺžkou kusa cca 20 cm až 25 cm,</p> <p>b) vzhľad a farba nákroja – farba výrobku červenohnedá po paprike s nepravidelnou mozaikou chudých a tučných zrn, rez lesklý a hladký,</p> <p>c) konzistencia – tuhá, súdržná,</p> <p>d) vôňa – typická pre trvanlivý mäsový výrobok,</p> <p>e) chuť – primerane slaná, výraznejšia po paprike, korenená, výrobok na skuse tuhší.</p>	0
Tokajská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – farba červenohnedá, povrch mierne vrásčitý s presvitajúcimi tukovými zrnami,</p> <p>b) vzhľad a farba nákroja – farba výrobku červenohnedá po paprike s nepravidelnou mozaikou chudých a tučných zrn, rez lesklý,</p> <p>c) konzistencia – pružná, súdržná,</p> <p>d) vôňa – typická pre trvanlivý mäsový výrobok,</p> <p>e) chuť – primerane slaná, výraznejšia po paprike, výrobok na skuse vláčný.</p>	0
Púchovská saláma	bravčové mäso, hovädzie mäso	<p>a) povrchový vzhľad a farba – výrobok plochého tvaru, farba tmavohnedá, povrch mierne vrásčitý, lesklý, pod obalom znateľne svetlejšie tukové zrnká a vzduchové dutinky, povrch bez plesne,</p> <p>b) vzhľad a farba nákroja – rez lesklý, hladký, farba na reze červenohnedá, náplň menej homogénna, malé ojedinelé vzduchové dutinky prípustné, v okrajovej časti tmavší farebný odtieň,</p> <p>c) konzistencia – pružná, mierne tuhšia,</p> <p>d) vôňa – výrazná po údení a paprike,</p> <p>e) chuť – primerane slaná a korenená.</p>	0

Požiadavky na vybrané mäsové konzervy

Názov výrobku	Základná surovina	Organoleptické požiadavky	Množstvo mechanicky separovaného mäsa [% hmot.]	Najmenšie množstvo mäsa vo výrobku [% hmot.]	Najväčšie množstvo tuku vo výrobku [% hmot.]	Ďalšie požiadavky
Hovädzie mäso vo vlastnej šťave	hovädzie mäso	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, b) konzistencia – mäso krehké, mierne vláknité, mäkké; aspik pri 15 °C primerane tuhý, c) vôňa a chuť – príjemná, po hovädzom dusenom mäse, mierne korenená a slaná; chuť aspiku mierne slaná, chuť tuku typická.	0	70	20	najvyšší podiel mäkkých šliach a koží 10 % hmot.
Bravčové mäso vo vlastnej šťave	bravčové mäso	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, b) konzistencia – mäso krehké, mierne vláknité, mäkké; aspik pri 15 °C primerane tuhý, c) vôňa a chuť – príjemná po bravčovom dusenom mäse a rasci, lahodná, jemne korenená, primerane slaná.	0	70	30	najvyšší podiel mäkkých šliach a koží 10 % hmot.
Luncheon meat	bravčové mäso hovädzie mäso	a) vzhľad – kompaktná hmota ružovej farby s výskytom chudého mäsa a kolagénnych častí; na reze mozaika vytvorená drobnými kúskami slaniny, b) konzistencia – mäso mäkké, kompaktné, c) vôňa a chuť – príjemná, jemne korenená, primerane slaná.	0	55	30	

Pečeňová paštéta	bravčové mäso bravčová pečeň hovädzia pečeň	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, b) konzistencia – pri 15 °C pastovitá, súdržná, roztierateľná, c) vôňa a chuť – jemne korenená, výrazná po pečení, primerane slaná.	0	25	30	najmenšie množstvo pečene v mäsovom diele 15 % hmot.
Bôčiková nátierka	bravčové mäso údený bravčový bôčik	a) vzhľad a farba – kompaktná okrová alebo okrovohnedá hmota, b) konzistencia – pastovitá, roztierateľná, c) vôňa a chuť – po údenom mäse, príjemne korenená a slaná.	0	35	40	najmenšie množstvo bôčika v mäsovom diele 20 % hmot.

