

RADA EURASIJSKÉ HOSPODÁŘSKÉ KOMISE

ROZHODNUTÍ

9. října 2013

č. 68

Kazaň

O technickém předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti masa a masných výrobků“

V souladu s článkem 3 Smlouvy o Eurasijské hospodářské komisi ze dne 18. listopadu 2011 Rada Eurasijské hospodářské komise **rozhodla:**

1. Schválit příložený technický předpis Celní unie „O zdravotní nezávadnosti masa a masných výrobků“ (TP CU 034/2013).
2. Stanovit, že technický předpis Celní unie „O zdravotní nezávadnosti masa a masných výrobků“ (TP CU 034/2013) nabude platnosti ode dne 1. května 2014, s výjimkou:
 - a) oddílu V, části o kontrole obsahu veterinárních (zootecnických) přípravků, stimulatorů růstu zvířat (včetně hormonálních přípravků), léčiv (včetně antibiotik) na základě informací o jejich použití, předložených výrobcem (dodavatelem) produktů porážení (s výjimkou levomycetinu (chloramfenikolu), tetracyklinové skupiny a bacitracinu) - nabude platnosti po vytvoření příslušných mezistátních (regionálních) norem, obsahujících pravidla a metody vyšetřování (zkoušek) a měření, včetně předpisu o odběru vzorků nezbytných pro používání a splnění uvedeného požadavku, a jejich zařazení do seznamu norem schváleného bodem 3 článku 6 Smlouvy o jednotných principech a pravidlech technického řízení v Běloruské republice, Republice Kazachstán a Ruské federaci ze dne 18. listopadu 2010 (dále jako „Smlouva“);
 - b) oddílu VIII, části o používání dusitanu sodného (draselného) v podobě dusitanových a solicích (solicích a dusitanových) směsí s podílem dusitanu sodného (draselného) ne vyššího než 0,9 % hmotnostních při výrobě masných výrobků, který nabude platnosti ode dne 15. února 2015;
 - c) oddílu XI: části o povinném uvádění informací o skupině masných výrobků v označení masných výrobků, která nabude platnosti po vytvoření příslušných mezistátních (regionálních) norem obsahujících pravidla a metody zařazování masných výrobků do skupin (masné, obsahující maso, masné s rostlinnými složkami, rostlinné s masovými složkami) a jejich zařazení do seznamu norem, stanoveného bodem 3 článku 6 Smlouvy; v části o používání vymyšleného názvu masného výrobku, která nabude platnosti po vytvoření příslušných mezistátních (regionálních) norem a jejich zařazení do seznamu norem, stanoveného bodem 2 článku 6 Smlouvy.
3. Toto Rozhodnutí nabude platnosti po uplynutí 30 kalendářních dnů od data oficiálního uveřejnění.

Členové Výboru Eurasijské hospodářské komise:

Za Běloruskou republiku
razítka Eurasijské hospodářské komise pro dokumenty
S. Rumas

Za Republiku Kazachstán
razítka Eurasijské hospodářské komise pro dokumenty
B. Sagintajev

Za Ruskou federaci
razítka Eurasijské hospodářské komise pro dokumenty
I. Šubalov

TECHNICKÝ PŘEDPIS
Celní unie „O zdravotní nezávadnosti masa a masných výrobků“
(TP CU 034/2013)

Tento technický předpis je zpracován v souladu se Smlouvou o jednotných zásadách a postupech technického řízení v Běloruské republice, Republice Kazachstán a Ruské federaci ze dne 18. listopadu 2010.

Tímto technickým předpisem jsou stanoveny požadavky na zdravotní nezávadnost produktů porážení a masných výrobků a s nimi spojené požadavky na postupy výroby, skladování, přepravy, prodeje a likvidace, a rovněž požadavky na označování a balení produktů porážení a masných výrobků pro zajištění volného pohybu výrobků uváděných do oběhu na celním území Celní unie, jejichž zavádění a plnění je na celním území Celní unie povinné.

Pokud jsou ve vztahu k produktům porážení a masným výrobkům schváleny jiné technické předpisy Celní unie, stanovující požadavky zdravotní nezávadnosti produktů porážení a masných výrobků a s nimi spojené požadavky na postupy jejich výroby, skladování, přepravy, prodeje a likvidace, a rovněž požadavky na jejich označování a balení, musejí produkty porážení a masné výrobky, s nimi spojené postupy výroby, skladování, přepravy, prodeje a likvidace, a rovněž jejich označování a balení, odpovídat požadavkům všech technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje.

I. Oblast použití

1. Tento technický předpis je zpracován s cílem ochrany lidského života a zdraví, životního prostředí, životů a zdraví zvířat, zabránění činnostem, které uvádějí v omyl spotřebitele produktů porážení a masných výrobků, pokud jde o jejich určení a zdravotní nezávadnost, a vztahuje se na produkty porážení a masné výrobky vyráběné pro uvádění do oběhu na celním území Celní unie, a rovněž na postupy jejich výroby, skladování, přepravy, prodeje a upotřebení.
2. Předměty technického řízení tohoto technického předpisu jsou tyto:
 - a) produkty porážení a masné výrobky:
 - maso;
 - vedlejší produkty;
 - tuková tkáň a produkty jejího zpracování, včetně škvařených živočišných tuků;
 - krev a produkty jejího zpracování;
 - kosti a produkty jejich zpracování;
 - strojně oddělené maso (separované maso);
 - syrová střeva;
 - suroviny obsahující kolagen a produkty jejich zpracování (včetně želatiny);
 - masné a maso obsahující výrobky z masa;
 - masné a maso obsahující salámové výrobky;
 - masné a maso obsahující polotovary a kulinářské výrobky;
 - masové a maso obsahující konzervy;
 - masné a maso obsahující vývary;
 - sušené masné a maso obsahující výrobky;

- výrobky z vepřové tukové tkáně;
produkty porážení určené k výživě dětí;
masné výrobky určené k výživě dětí;
- b) postupy výroby, skladování, přepravy, prodeje a likvidace produktů porážení a masných výrobků.
3. Tento technický předpis stanovuje povinné požadavky na označování a balení produktů porážení a masných výrobků na celním území Celní unie, jimiž jsou doplněny požadavky technického předpisu Celní unie „Potravinařské výrobky na úseku jejich označování“ (TP CU 022/2011), schváleného Rozhodnutím Komise Celní unie č. 881 ze dne 9. prosince 2011 (dále jako „technický předpis Celní unie „Potravinařské výrobky na úseku jejich označování“ (TP CU 022/2011)“) a technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti obalů“ (TP CU 005/2011), schváleného Rozhodnutím Komise Celní unie č. 769 ze dne 16. srpna 2011 (dále jako „technický předpis Celní unie „O zdravotní nezávadnosti obalů“ (TP CU 005/2011)“), a neprotiřečí jim.
4. Platnost tohoto technického předpisu se nevztahuje na tyto výrobky:
- a) produkty porážení a masné výrobky vyrobené občany v domácích podmínkách a/nebo na záhumencích nebo občany zabývajícími se chovem zvířat, a rovněž na postupy výroby, skladování, přepravy a likvidace produktů porážení a masných výrobků určených pouze k osobní spotřebě a neurčených k uvádění do oběhu na celním území Celní unie;
- b) zvláštní masné výrobky (s výjimkou masných výrobků a produktů porážení určených k výživě dětí) vyrobené s použitím nebo na základě produktů porážení;
- c) drůbeží maso a produkty jeho zpracování, a rovněž potravinářské výrobky, v jejichž receptuře je celkový objem drůbežího masa a produktů jeho zpracování vyšší než produkty porážení jiných hospodářských zvířat;
- d) doplňky stravy a biologicky aktivní doplňky k potravinám, léčiva, krmiva pro zvířata, výrobky určené k potravinářským účelům, které byly vyrobeny s použitím nebo na základě produktů porážení;
- e) potravinářské výrobky podniků stravování (veřejného stravování), vyrobené s použitím nebo na základě produktů porážení, určené k prodeji při poskytování služeb, a rovněž postupy prodeje uvedených potravinářských výrobků;
- f) potravinářské výrobky, v nichž v souladu s recepturou činí obsah masových složek méně než 5 %;
- g) postupy výroby, skladování, přepravy a likvidace produktů porážení a masných výrobků neprůmyslové výroby, určených k uvádění do oběhu na celním území Celní unie.

II. Základní pojmy

5. Pro účely používání tohoto technického předpisu jsou používány pojmy stanovené technickým předpisem Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011), schváleným Rozhodnutím Komise Celní unie č. 880 ze dne 9. prosince 2011 (dále jako „technický předpis Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011)“), technickým předpisem Celní unie „Potravinařské výrobky na úseku jejich označování“ (TP CU 022/2011), a rovněž tyto pojmy a jejich definice:

- vykostěné maso – maso v podobě kousků libovolného tvaru, různých rozměrů a hmotnosti, tvořící celek svalové a pojivové tkáně s obsahem tukové tkáně nebo bez ní;
- vykostěný polotovar – polotovar v podobě kousků, vyrobený z vykostěného masa;
- masový vývar (bujón) – masný výrobek, který je vyroben vařením produktů porážení, s přidáním nebo bez přidání nemasových složek a následujícím zahuštěním tekuté fáze, která byla získána po oddělení produktů porážení od ní a/nebo sušením nebo bez nich;
- vařené a pečené masné výrobky – masné výrobky podrobené při výrobním postupu pečení, zapečení a vaření nebo libovolné kombinaci těchto postupů;
- vařený a uzený salámový výrobek – salámový výrobek podrobený při výrobním postupu předběžnému uzení, vaření a zauzení;
- vařený salámový výrobek – salámový výrobek podrobený při výrobním postupu tepelné úpravě zahrnující sušení, pečení a vaření nebo pouze vaření;
- vařený salámový výrobek určený k výživě dětí – vařený salámový výrobek určený k výživě dětí od 3 let;
- vařené výrobky z masa – masné výrobky podrobené při výrobním postupu tepelné úpravě zahrnující sušení, pečení s následným vařením nebo pouze vaření;
- veterinární konfiskát – jatečně upravené tělo, části jatečně upraveného těla a orgány zvířete, posouzené orgány státní(ho) veterinární(ho) kontroly (dozoru) nevhodnými k potravinářským účelům a podléhající zabavení bez náhrady;
- šunkové konzervy – konzervy vyrobené z nemasových a ve slaném nálevu naložených masových složek, které se skládají z kousků odblaněného masa o hmotnosti vyšší než 50 g, v podobě stejnorodé struktury v rosolu, která si po vytažení z konzervy zachovává svůj tvar a může být nakrájena na plátky;
- homogenizované konzervy, určené k výživě dětí – konzervy určené k výživě dětí starších 6 měsíců, obsahující nejméně 80 % částic o rozměrech do 0,3 mm a nanejvýš 20 % částic o rozměrech do 0,4 mm;
- pečený salámový výrobek – salámový výrobek podrobený při výrobním postupu pečení;
- pečené masné výrobky – masné výrobky podrobené při výrobním postupu pečení;
- potravinářská želatina – produkt zpracování suroviny obsahující kolagen, který má podobu bílkovinné látky a schopnost tvořit želé;
- odblaněné maso – vykostěné maso se stanoveným poměrem svalové, pojivové a tukové tkáně;
- surovina k výrobě tuku – produkt porážení v podobě tukové tkáně oddělené od jatečně upraveného těla a vnitřních orgánů;
- mražené masné výrobky – masné výrobky podrobené ošetření chladem k dosažení teploty ne vyšší než mínus 8 °C v libovolném místě měření;
- mražené maso – čerstvé nebo chlazené maso podrobené ošetření chladem k dosažení teploty ne vyšší než mínus 8 °C v libovolném místě měření;

- mražený blok masa – mražené maso jednoho druhu a názvu, které je vytvarováno do podoby bloku určeného tvaru a rozměrů;
- mražený blok vedlejších produktů – mražené vedlejší produkty vytvarované do podoby bloku určeného tvaru a rozměrů;
- tlačěnka – salámový výrobek z tepelně upravených složek, který má nestejnou strukturu, s vložením kousků masových a nemasových složek;
- jelito – salámový výrobek vyrobený s přidáním potravinářské krve a/nebo produktů jejího zpracování, který má na řezu barvu od tmavě červené po tmavě hnědou;
- jitrnice – salámový výrobek z tepelně upravených složek, který má měkkou konzistenci, při nakrájení na plátky si udržuje svůj tvar, a v jehož receptuře jsou vařené a/nebo předvařené a/nebo potravinářské vedlejší produkty nepodrobené tepelné úpravě;
- salámový výrobek – masný výrobek vyrobený ze směsi rozmělněných masových a nemasových složek, naražený do střívka, vaku, sáčku, sítě nebo jiným způsobem, před přípravou k použití podrobený tepelné úpravě nebo nepodrobený tepelné úpravě;
- salámový výrobek z tepelně upravených složek – salámový výrobek vyrobený ze směsi rozmělněných masových a nemasových složek, v jehož receptuře jsou vařené nebo předvařené masové složky podrobeny před přípravou k použití tepelné úpravě;
- konzervy – masné výrobky v hermeticky uzavřených spotřebitelských obalech, podrobené sterilaci nebo pasteraci, jimiž je zajištěna mikrobiologická stabilita a nepřítomnost životaschopné patogenní mikroflóry, vhodné k dlouhodobému skladování;
- uzené a vařené masné výrobky (vařené a uzené masné výrobky) – masné výrobky podrobené při výrobním postupu předběžnému uzení, vaření a zauzení;
- uzené a pečené masné výrobky – masné výrobky podrobené při výrobním postupu předběžnému uzení, vaření a/nebo zapékání;
- kost – produkt porážení v podobě syrové kosti, získaný při vykostování masa na kosti a vedlejších produktů;
- krev – produkt porážení v podobě krve, sebrané při porážení při dodržení podmínek její příslušnosti k určeným jatečně upraveným tělům;
- konzervy s nahrubo rozmělněným masem určené k výživě dětí – konzervy určené k výživě dětí od 9 měsíců, obsahující nejméně 80 % částic o rozměrech do 3 mm a nanejvýš 20 % částic o rozměrech do 5 mm;
- polotovar ve velkých kouscích vykostěný (na kosti) – polotovar vykostěný (na kosti), vyrobený v podobě kousku masa o hmotnosti vyšší než 500 g;
- kulinařský výrobek – masný (maso obsahující) polotovar, který byl při výrobním postupu podroben tepelné úpravě do úplné kulinařské připravenosti;
- polotovar v kouscích – masný polotovar vyrobený v podobě kousku nebo kousků masa o hmotnosti nad 10 g;
- konzervy s kousky – konzervy vyrobené z masových a nemasových složek rozmělněných na kousky o hmotnosti vyšší než 30 g, dušených ve vlastní šťávě, omáče, vývaru nebo rosolu;

- polotovar v malých kouscích vykostěný (na kosti) – polotovar vykostěný (na kosti), vyrobený v podobě kousků masa o hmotnosti od 10 do 500 g včetně;
- masné výrobky určené k výživě dětí – masné výrobky určené k výživě dětí (pro děti útlého věku od 6 měsíců do 3 let, děti předškolního věku od 3 do 6 let, děti školního věku od 6 let a starší), odpovídající příslušným fyziologickým potřebám dětského organismu a nepůsobící škodu zdraví dítěte příslušného věku;
- masné výrobky – potravinářské výrobky vyrobené zpracováním (úpravou) produktů porážení bez použití nebo s použitím složek živočišného a/nebo rostlinného a/nebo minerálního a/nebo mikrobiologického a/nebo umělého původu;
- masová složka – složka receptury potravinářského výrobku, který je produktem porážení nebo výrobkem získaným jako výsledek zpracování produktů porážení, a který neobsahuje kost při postupu výroby salámových výrobků (s výjimkou salámových výrobků z tepelně upravených složek, jejichž technologické zvláštnosti výroby povolují vaření masa na kosti s následným oddělením kostí a použitím vývaru), nebo obsahuje kostní složky (při použití strojně odděleného (separovaného) masa) a/nebo obsahuje kosti (při výrobě výrobků z anatomicky celých kousků masa na kosti);
- masný polotovar – masný výrobek, jehož podíl masových složek tvoří více než 60 % hmotnostních, který je vyroben z masa na kosti nebo vykostěného masa v podobě kousků nebo sekané, s přidáním nebo bez přidání nemasových složek, je určen k maloobchodnímu prodeji a před konzumací vyžaduje tepelnou úpravu k dosažení kulinářské připravenosti;
- masný výrobek – masný výrobek, který je vyroben s použitím nebo bez použití nemasových složek a jehož podíl masových složek tvoří více než 60 % hmotnostních;
- masové konzervy určené k výživě dětí – konzervy, které jsou určeny k výživě dětí, jsou vyrobeny s použitím nebo bez použití nemasových složek a jejich podíl masových složek tvoří více než 40 %;
- strojně oddělené (separované) maso – vykostěné maso v podobě pastózní hmoty s kostními příměsími nanejvýš 0,8 % hmotnostních, které bylo získáno oddělením svalové, pojivové a/nebo tukové tkáně (zbytku svalové, pojivové a/nebo tukové tkáně) od kosti mechanickým způsobem, bez přidání nemasových složek;
- maso na kosti – maso jatečně upravených těl, půlek, čtvrtek, ořezků nebo v podobě kousků různých rozměrů a hmotností, libovolného tvaru, tvořící celek svalové a pojivové tkáně se zapojením tukové tkáně nebo bez ní;
- maso – produkt porážení v podobě jatečně upraveného těla nebo části jatečně upraveného těla, tvořící celek svalové a pojivové tkáně s obsahem tukové tkáně nebo bez ní;
- masokostní polotovar – polotovar v kouscích, vyrobený z masa na kosti, se stanoveným poměrem vykostěného masa a kostí;
- masové konzervy s rostlinnými složkami, určené k výživě dětí – konzervy obsahující maso určené k dětské výživě, které jsou vyrobeny s použitím složek rostlinného původu a jejichž podíl masových složek tvoří 18 až 40 % hmotnostních včetně;
- masný výrobek s rostlinnými složkami – výrobek obsahující maso, který je vyroben s použitím složek rostlinného původu a jehož podíl masových složek tvoří 30 až 60 % hmotnostních včetně;

- maso obsahující konzervy určené k výživě dětí – konzervy určené k výživě dětí, které jsou vyrobeny s použitím nemasových složek a jejichž podíl masových složek tvoří 5 až 40 % hmotnostních včetně;
- maso obsahující polotovar – masný výrobek, jehož podíl masových složek tvoří 5 až 60 % hmotnostních včetně a který je vyroben z masa na kosti nebo vykostěného masa nebo sekané s přidavkem nemasových složek, je určen k maloobchodnímu prodeji a před použitím vyžaduje tepelnou úpravu do úplné kulinářské připravenosti;
- maso obsahující výrobek – masný výrobek, který byl vyroben s použitím nemasových složek a jehož podíl masových složek tvoří 5 až 60 % hmotnostních včetně;
- nemasová složka – složka receptury potravinářského výrobku, která není produktem porážení ani výrobkem získaným jako výsledek zpracování produktů porážení;
- vykostěné maso – maso bez kostí, s přirozeným poměrem svalové, pojivové a tukové tkáně;
- dekontaminace – postup zpracovávání produktů porážení, jejichž použití s omezením povolila veterinární služba, který je prováděn pod kontrolou odborníka v oboru veterinární lékařství s cílem jejich uvedení do souladu s požadavky tohoto technického předpisu;
- chlazené maso – čerstvé maso podrobené ošetření chladem na teplotu od mínus 1,5 °C do plus 4 °C v libovolném místě měření;
- chlazené vedlejší produkty – vedlejší produkty podrobené po porážení ošetření chladem a jejich přivedení na teplotu od mínus 1,5 °C do plus 4 °C v libovolném místě měření;
- obalovaný polotovar – na kostky krájený nebo mělněný polotovar, jehož povrch je pokryt složkou nebo směsí složek pro obalování;
- čerstvé maso – maso získané bezprostředně po porážení, které má teplotu ne nižší než plus 35 °C v libovolném místě měření;
- skupina zvířat – určené množství zvířat jednoho druhu, která byla do výrobního zařízení dodána z jednoho hospodářství v určeném časovém úseku a jsou doprovázena dokumentací doprovázející zboží a veterinárním osvědčením;
- pasterované konzervy – konzervy, které byly v procesu výroby podrobeny zahřátí na teplotu nižší než 100 °C a odpovídají požadavkům průmyslové sterility stanoveným tímto technickým předpisem pro pasterované konzervy, jejichž podmínky skladování zajišťují mikrobiologickou stabilitu;
- pasterované masné (maso obsahující) klobásky určené k výživě dětí – salámové výrobky k výživě dětí, určené k výživě dětí od 1,5 roku, vyrobené ze salámového díla naraženého do střívka o průměru ne větším než 22 mm a podrobeného tepelnému ošetření až do dosažení stavu vhodného ke konzumaci a pasterovaný v hermeticky uzavřeném obalu;
- paštika – salámový výrobek z tepelně opracovaných složek, který má roztíratelnou konzistenci;
- paštikové konzervy – konzervy v podobě roztíratelné homogenní hmoty s pravidelnou texturou nebo v podobě hmoty s pravidelnou texturou se složkami vyrobenými z masových a nemasových složek s přidáním vedlejších potravinářských produktů;

- polouzené salámové výrobky určené k výživě dětí – polouzené salámové výrobky určené k výživě dětí od 6 let;
- polouzené salámové výrobky – salámové výrobky podrobené při výrobě pečení nebo sušení, vaření, uzení a podle potřeby sušení;
- polotovar v těstě – polotovar ze sekané vyrobený z těsta a nádivky v podobě sekané nebo kouskových masových složek nebo kouskových masových a nemasových složek;
- polotovary určené k výživě dětí – masné a maso obsahující polotovary určené k výživě dětí od 1,5 roku;
- masný výrobek – masný výrobek vyrobený z různých částí jatečně upraveného těla, podrobených před přípravou k použití nasolení a tepelné úpravě nebo bez tepelné úpravy;
- výrobek z vepřové tukové tkáně – masný výrobek vyrobený z vepřového podkožního tuku, v kůži nebo bez kůže, s přířezy svalové tkáně nebo bez svalové tkáně, při výrobě podrobený nebo nepodrobený nasolení, vaření, uzení a zapečení nebo všem těmto postupům dohromady;
- produkt zpracování tukové tkáně – masný výrobek získaný v procesu zpracování produktů porážení obsahujících tuk;
- produkt zpracování suroviny obsahující kolagen – masný výrobek obsahující sušené živočišné bílkoviny včetně hydrolyzátů a želatiny;
- produkt zpracování kostí – masný výrobek získaný při zpracovávání kostí a kostních zbytků včetně odtučněných kostí a kostního hydrolyzátu;
- produkt zpracování krve – masný výrobek získaný při zpracovávání krve včetně sušené krve, světlého albuminu (sušeného krevního séra nebo sušené krevní plazmy), černého albuminu a derivátů krevních buněk;
- produkt porážení – nezpracovaný potravinářský výrobek živočišného původu získaný porážením hospodářských zvířat v průmyslových podmínkách a použitý k dalšímu zpracování (opracování) a/nebo prodeji, včetně masa, vedlejších výrobků, tukových surovin, krve, kostí, strojně odděleného (separovaného) masa, surovin obsahujících kolagen a syrová střeva;
- produkt porážení, jehož použití s omezeními povolila veterinární služba – produkt porážení, jehož použití k potravinářským účelům je povoleno po dosažení zdravotní nezávadnosti;
- produkty porážení určené k výživě dětí – produkty porážení určené k výrobě masných výrobků k výživě dětí;
- konzervy v podobě pyré určené k výživě dětí – konzervy k výživě dětí od 8 měsíců, obsahující nejméně 80 % částic o rozměrech do 1,5 mm a ne více než 20 % částic o rozměrech do 3 mm;
- rozmražené maso – zmražené maso rozmražené na teplotu ne nižší než 1,5 °C v libovolném bodě měření;
- rozmražené vedlejší produkty – zmražené vedlejší produkty rozmražené na teplotu ne nižší než 1,5 °C v libovolném bodě měření;

- rostlinný výrobek s masem – výrobek obsahující maso, který byl vyroben s použitím složek rostlinného původu a jehož podíl masových složek činí 5-30 % hmotnostních včetně;
- rostlinné konzervy s masem určené k výživě dětí – maso obsahující konzervy k výživě dětí, které jsou vyrobeny s použitím složek rostlinného původu a jejichž podíl masových složek činí 5-18 % hmotnostních včetně;
- receptura masných výrobků – výrobcem průkazně stanovený úplný seznam složek použitých při výrobě masných výrobků s uvedením množství masových a nemasových složek, včetně kuchyňské soli, koření, přídatných látek a přidané vody (včetně vody v podobě ledu, vývarů a nálevů), podle kterého je stanovována příslušnost masných výrobků ke skupinám výrobků masných, maso obsahujících, masných s rostlinami nebo rostlinných s masem;
- konzervy s mělněným masem – konzervy z kousků masa o rozměrech 16 - 25 mm v podobě jedolité hmoty z masových a nemasových složek, rovnoměrně smíchaných s rosolem a tukem;
- mělněný masný polotovar – masný polotovar, vyrobený z mletého masa nebo mletých masových a nemasových složek, s přidáním nebo bez přidání soli kuchyňské, koření a přídatných látek;
- mělněný maso obsahující polotovar – maso obsahující polotovar, vyrobený z mletých masových a nemasových složek a přidáním nebo bez přidání soli kuchyňské, koření a přídatných látek;
- sterilované konzervy – konzervy podrobené při výrobě zahřívání na teplotu vyšší než 100 °C a splňující požadavky průmyslové sterility pro sterilované konzervy, stanovené tímto technickým předpisem;
- rosol (aspik) – salámový výrobek z tepelně upravených složek, který má konzistenci od měkké po tuhou a je vyroben s přidavkem vývaru nad 100 %;
- vedlejší produkty – produkty porážení v podobě vnitřních orgánů, hlavy, ocasu, končetin (nebo jejich částí), masných ořezů, s odstraněnými hematomy, bez seróz a přilehlých tkání, a rovněž bez kůže a krajiny mezi struky prasat;
- sušené živočišné bílkoviny – produkt zpracování surovin obsahujících kolagen, získaný hydrolýzou a sušením surovin obsahujících kolagen;
- sušený výrobek – masný výrobek vyrobený dehydratací fyzikální metodou k dosažení zbytkového podílu vody ne vyššího než 10 % hmotnostních včetně;
- tepelně neopracovaný sušený salámový výrobek – salámový výrobek podrobený při výrobě zrání a/nebo fermentaci bez použití nebo s použitím startovacích kultur a sušení;
- tepelně neopracované sušené masné výrobky – masné výrobky podrobené při výrobě fermentaci bez použití nebo s použitím startovacích kultur a sušení;
- tepelně neopracovaný uzený salámový výrobek – salámový výrobek podrobený při výrobě zrání a/nebo fermentaci bez použití nebo s použitím startovacích kultur a sušení, uzení studeným kouřem a sušení;
- tepelně neopracované uzené masné výrobky – masné výrobky podrobené při výrobě fermentaci bez použití nebo s použitím startovacích kultur, uzení studeným kouřem a sušení;

- syrová střeva – produkt porážení v podobě střev a jiných částí trávicího traktu a močového měchýře;
- surovina obsahující kolagen – produkt porážení, který obsahuje bílkovinu kolagen;
- škvařený živočišný tuk – masný výrobek vyrobený z tukové suroviny a dalších produktů porážení obsahujících tuk;
- sekaná – mēlněný polotovar o rozměrech částic ne větším než 8 mm, určený k výrobě tvarovaných polotovarů nebo k maloobchodnímu prodeji;
- sekaná v konzervách – konzervy vyrobené z masových a nemasových složek v podobě jednoho kusu sekané homogenní nebo nehomogenní struktury, který si uchovává tvar při vytažení z plechovky, nebo v podobě tvarovaných výrobků ve vývaru, omáče, tuku nebo rosolu;
- plněný polotovar – tvarovaný polotovar, při jehož výrobě je použito naplnění nebo zabalení jedné složky do jiných složek nebo do směsi složek;
- tvarovaný polotovar – polotovar v kusech nebo mēlněný, který má stanovený geometrický tvar;
- huspenina – salámový výrobek z tepelně upravených složek, který má konzistenci od měkké po tuhou a je vyroben s přídavkem vývaru nad 100 %.

III. Pravidla identifikace masa a masných výrobků

6. Pro účely zařazení produktů porážení a masných výrobků k objektům technického řízení, ve vztahu k nimž je používán tento technický předpis, provádějí identifikaci produktů porážení a masných výrobků žadatel, orgány státní kontroly (dozoru), orgány provádějící celní kontrolu, orgány pro hodnocení (potvrzení) souladu, a rovněž další zainteresované osoby, aniž by byla(y) prováděna(y) vyšetření (zkoušky), podle názvu metodou zjišťování souladu názvů produktů porážení a masných výrobků uvedených na označení nebo v doprovodné dokumentaci s názvy produktů porážení a masných výrobků stanovených v oddíle 5 tohoto technického předpisu.
7. Pro účel stanovení souladu produktů porážení a masných výrobků s jejich názvy je identifikace produktů porážení a masných výrobků prováděna srovnáváním vnějšího vzhledu a organoleptických parametrů s ukazateli stanovenými normami, v důsledku jejichž používání na základě dobrovolnosti je zajištěno dodržování požadavků tohoto technického předpisu, které jsou stanoveny přehledy norem používaných k účelům hodnocení (potvrzení) souladu s tímto technickým předpisem, nebo s ukazateli stanovenými technickou dokumentací, v souladu s níž jsou vyrobeny produkty porážení a masné výrobky.
8. V případě, kdy produkty porážení a masné výrobky nelze identifikovat podle názvu uvedeného v označení a dokumentech doprovázejících zboží, jsou produkty porážení a masné výrobky identifikovány analytickou metodou, kontrolou souladu fyzikálních a chemických ukazatelů produktů porážení a masných výrobků s ukazateli uvedenými v definicích těchto výrobků v tomto technickém předpisu, a rovněž s ukazateli uvedenými v normách, výsledkem jejichž používání na dobrovolném základě je zajištěno dodržování požadavků tohoto technického předpisu, stanovených seznamem norem používaných pro účely hodnocení (potvrzení) souladu tohoto technického předpisu, a v technické dokumentaci, v souladu s nimiž byly vyrobeny produkty porážení a masné výrobky.

IV. Pravidla oběhu produktů porážení a masných výrobků na trhu členských států Celní unie a Jednotného hospodářského prostoru

9. Produkty porážení a masné výrobky jsou uváděny do oběhu na trhu členských států Celní unie a Jednotného hospodářského prostoru (dále jako „členské státy“) v souladu s tímto technickým předpisem, a rovněž s dalšími technickými předpisy Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje.
10. Při oběhu na celním území Celní unie jsou produkty porážení doprovázeny veterinárním osvědčením vydávaným kompetentními orgány členského státu a dokumentací doprovázející zboží.
Masné výrobky podléhající veterinární kontrole (dozoru), které jsou přepravovány mezi členskými státy, dovezeny ze třetích zemí nebo vyrobeny na celním území Celní unie, jsou doprovázeny veterinárním osvědčením, vydaným kompetentními orgány členských států bez provedení veterinárního a hygienického vyšetření, kterým je potvrzena příznivá nakažová situace.
Každá šarže produktů porážení a masných výrobků podléhající veterinární kontrole (dozoru), je dovážena na celní území Celní unie v doprovodu veterinárního osvědčení vydaného příslušným orgánem odesílající země.
11. Produkty porážení a masné výrobky, které splňují požadavky tohoto technického předpisu a technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje, a prošly hodnocením (potvrzením) souladu, jsou označeny jednotnou značkou pro oběh výrobků na trhu členských států Celní unie.
12. Oběh produktů porážení a masných výrobků nesplňujících požadavky tohoto technického předpisu a technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje, včetně produktů porážení a masných výrobků s prošlou dobou spotřeby, není povolen.

V. Požadavky na zdravotní nezávadnost produktů porážení a masných výrobků

13. Produkty porážení a masné výrobky, které jsou v oběhu na celním území Celní unie v době spotřeby a jsou používány podle návodu, musejí být zdravotně nezávadné.
14. Produkty porážení a masné výrobky musejí splňovat požadavky tohoto technického předpisu a dalších technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje.
15. Mikrobiologické a hygienické normy zdravotní nezávadnosti produktů porážení a masných výrobků (včetně produktů porážení a masných výrobků určených k výživě dětí) musejí splňovat požadavky v souladu s přílohami č. 1 - 3.
16. Masné výrobky, které jsou při výrobě podrobeny uzení, nesmějí obsahovat více než 0,001 mg/kg benzopyrénu.
Ve výrobcích určených k výživě dětí není přítomnost benzopyrénu povolena.
17. Fyzikální a chemické ukazatele masných výrobků určených k výživě dětí musejí splňovat požadavky v souladu s přílohou č. 4.
18. Nejvyšší povolené hodnoty reziduí veterinárních (zootechnických) preparátů, stimulatorů růstu zvířat (včetně hormonálních přípravků), léčiv (včetně antibiotik), jejichž obsah v produktech porážení a masných výrobcích je kontrolován podle informací o jejich použití poskytnutých výrobcem (dodavatelem), musejí při jejich dovozu na celní území Celní unie nebo při dodání produktů porážení ke zpracování postupem stanoveným legislativou členského státu odpovídat požadavkům v souladu s Přílohou č. 5.

19. Nemasové složky používané k výrobě masných výrobků musejí odpovídat požadavkům technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje.

VI. Požadavky na výrobní postupy produktů porážení a masných výrobků

20. Výrobci, prodejci a osoby zastávající funkce zahraničních výrobců produktů porážení a masných výrobků jsou povinni provádět výrobní postupy takovým způsobem, aby tyto výrobky splňovaly požadavky tohoto technického předpisu a technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje.
21. Výrobní zařízení, v nichž jsou prováděny postupy porážení hospodářských zvířat, zpracovávání (úprava) produktů porážení a výroba masných výrobků podléhají státní registraci v souladu s ustanoveními technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků (TP CU 021/2011)“.
22. Organizace provozoven, v nichž je prováděn postup výroby produktů porážení a/nebo masných výrobků, technologické vybavení a nástroje používané při výrobě produktů porážení a masných výrobků, podmínky skladování a odstraňování výrobního odpadu, a rovněž voda používaná při postupu jejich výroby, musejí splňovat požadavky technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků (TP CU 021/2011)“.
23. Ve všech fázích výroby produktů porážení a masných výrobků musí být zabezpečována jejich zpětná sledovatelnost.
24. Materiály, které přicházejí do styku s produkty porážení a masných výrobků musejí splňovat požadavky, které jsou vyžadovány pro zdravotní nezávadnost materiálů přicházejících do styku s potravinářskými výrobky.
25. Balicí materiály k balení hotových výrobků jsou dodávány chodbami nebo výdejnou, aniž by procházely provozovny. Skladování balicích materiálů v provozovnách není povoleno.

VII. Požadavky na produkty porážení a jejich výrobní postupy

26. Postup výroby produktů porážení zahrnuje přípravu hospodářských zvířat k porážení, porážení hospodářských zvířat, bourání, vykostění a odblanění jatečně upravených těl, čištění jatečně upravených těl, půlek a vedlejších produktů, sběr veterinárních konfiskátů.
27. Postup přípravy hospodářských zvířat k porážení musí splňovat požadavky tohoto technického předpisu a technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011) v části postupů získávání nezpracovaných potravinářských produktů živočišného původu.
28. Hospodářská zvířata dodaná do výrobního zařízení jsou podrobena veterinárnímu a hygienickému vyšetření a prohlídce před porážením a držení před porážením v souladu s požadavky stanovenými normativními právními akty členských států.
29. V případě, že ve skupině hospodářských zvířat byla nalezena nemocná hospodářská zvířata ve stavu agónie, nutně poražená hospodářská zvířata nebo mrtvá těla hospodářských zvířat nebo pokud ve skupině hospodářských zvířat skutečná přítomnost kusů neodpovídá počtu uvedenému ve veterinárním dokladu, je tato skupina bez prodlení umístěna do karantény do stanovení diagnózy nebo příčin nesouladu.
30. Není povoleno:

- a) odesílat k poražení neidentifikovaná hospodářská zvířata, hospodářská zvířata, která nebyla podrobena držení před poražením nebo veterinární prohlídce před poražením, a rovněž hospodářská zvířata, jejichž kůže je znečištěna hnojem;
 - b) vracet majitelům nemocná hospodářská zvířata a/nebo hospodářská zvířata podezřelá z nákazy, hospodářská zvířata s traumatickými poškozeními, a rovněž mrtvá těla hospodářských zvířat nalezená při příjmu;
 - c) odesílat (vyvádět) hospodářská zvířata přijatá k poražení z území pásem držení před poražením a porázení hospodářských zvířat;
 - d) odesílat kadávery hospodářských zvířat a veterinární konfiskáty na skládky pevného komunálního odpadu.
31. Pokud jsou při veterinární prohlídce před poražením nalezena hospodářská zvířata s příznaky nákazy, je celá skupina hospodářských zvířat izolována až do stanovení konečné diagnózy.
 32. Hospodářská zvířata jsou dodávána k poražení z míst (otevřených výběhů) k držení před poražením do provozoven k porázení takovým způsobem, aby byl zajištěn plynulý postup porážecí linky a bylo zabráněno křížové kontaminaci.
 33. Postup porázení hospodářských zvířat (dále jako „porázení“) musí splňovat požadavky tohoto technického předpisu a technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011) v části postupů získávání nezpracovaných potravinářských produktů živočišného původu.
 34. Postup porázení musí zajišťovat identifikaci produktů porázení a sledovatelnost produktů porázení v průběhu celého technologického postupu.
 35. Postup porázení musí zajišťovat dodržení režimů technologických postupů porázení a používání technologických metod vylučujících znečištění povrchu jatečně upravených těl.
 36. Při porázení musí být zabezpečeno rozdělení těchto skupin pracovních operací:
 - a) skupina 1 – omračování, vykrvování, čištění a stahování kůží (u prasat v kůži: pařením odstraňování štětín, opalování a čištění kůží od zbytků štětín).
Omračování hospodářských zvířat se provádí s použitím prostředků, jimiž je zabezpečeno snížení citlivosti hospodářských zvířat a ztráta schopnosti pohybu při zachování srdeční činnosti.
Vykrvování hospodářských zvířat se provádí způsobem zabezpečujícím jejich co nejúplnější vykrvení;
 - b) skupina 2 – vykolování, dělení jatečně upravených těl na půlky, čištění jatečně upravených těl, označování a vážení;
 - c) skupina 3 – opracovávání a zpracovávání vedlejších surovin (vedlejších produktů, syrových střev, tukových surovin, krve, kostí, endokrinních enzymatických a zvláštěních surovin, kožedělných surovin a jiných než potravinářských surovin).
 37. Ohrazení, zařízení a nástroje používané při porázení musejí vylučovat možnost přenosu znečištění na jatečně upravená těla, půlky a produkty porázení.
 38. Je nezbytné počítat s nouzovým vypínáním porážecí linky z pracovních míst veterinárními odborníky pomocí technického zařízení (například knoflíku „STOP“)

v případě podezření na zvláště nebezpečné nákazy hospodářských zvířat nebo při jejich zjištění.

39. Pro sběr veterinárních konfiskátů je nezbytné zřízení samostatných skluzavek nebo zvláštních nádob chráněných proti nepovolenému přístupu, obarvených různými barvami a označených.
40. Krev k potravním účelům je nejpozději do 3 minut po omráčení hospodářských zvířat odebírána pomocí sterilního dutého nože s hadicí vedoucí do sterilní označené nádoby. Do jedné nádoby je odebírána krev nanejvýš od 10 hospodářských zvířat. Krev je odeslána ke zpracování (úpravě) nejpozději do 2 hodin po porážení hospodářského zvířete.
41. Vykolování jatečně upravených těl je prováděno po ukončení procesu vykrování hospodářského zvířete nejpozději do 45 minut u skotu a prasat a nejpozději do 30 minut u ovcí a koz. Přitom není povoleno znečištění povrchů jatečně upravených těl obsahy žaludků a střev. Při vykolování je nůž vyměňován nejméně po každých 30 minutách za jiný, podrobený hygienickému ošetření.
42. Ruce, ochranné rukavice a zástěry jsou myty podle stupně znečištění, ale nejméně po každých 30 minutách.
43. Produkty porážení vyjmuté při vykolování jsou odesílány ke zpracování (úpravě) nejpozději do 15 minut po jejich vyjmutí z jatečně upraveného těla.
44. Při púlení jatečně upravených těl a vyjímání míchy není porušena její celistvost.
45. List pily, používané při rozřezávání jatečně upravených těl, je podrobován hygienickému ošetření častěji než po 1 hodině práce.
46. Při čištění jatečně upravených těl (půlek) všech druhů hospodářských zvířat jsou odstraňovány hematomy, krváceniny a znečištěná místa.
47. Postup čištění vedlejších produktů od hematomů a postup odstraňování serózy a přilehlých tkání musejí být ukončeny nejpozději do 3 hodin po porážení hospodářského zvířete, včetně předání k chlazení nebo zmrazení.
48. Není povoleno provádět čištění vedlejších produktů se srstí v provozovně porážení hospodářských zvířat, s výjimkou provádění daných operací týkajících se všech druhů vedlejších produktů ve zvláštní provozovně.
49. Bourání jatečně upravených těl (půlek, čtvrtí, ořezů), jejich vykostování a odblaňování je prováděno při teplotě vzduchu ne vyšší než plus 12 °C.
50. Výměna nástrojů, které jsou nezbytné při vykostování a odblaňování, za účelem jejich dezinfekce je prováděna podle stupně znečištění, avšak nejméně po každých 30 minutách.
51. Kostí a produkty jejich zpracování pro výrobu škvařeného živočišného tuku jsou odesílány ke zpracování (úpravě) nejpozději do 6 hodin po vykostění. Pokud je zpracování zdrženo, kosti jsou umístěny do chladírny, přičemž doba skladování při skladovací teplotě ne vyšší než plus 8 °C nesmí být delší než 24 hodin.
52. Suroviny bez kostí obsahující kolagen je povoleno konzervovat kuchyňskou solí nebo jinými prostředky, jejichž používání k tomu účelu je povoleno, a skladovat v uzavřených nádobách.

53. Po porážení jsou jatečně upravená těla a další produkty porážení podrobeny veterinární prohlídce po porážení a označeny v souladu s požadavky stanovenými normativními právními akty členských států.
54. Pokud jsou po porážení hospodářských zvířat zjištěna onemocnění, je jatečně upravené tělo označeno veterinárním razítkem, které určuje způsob úpravy dekontaminací nebo likvidací jatečně upraveného těla.
55. Pokud jsou při vykostování a odblaňování masa a vedlejších produktů zjištěny patologické změny charakteristické pro infekční a invazivní nemoci, jsou produkty porážení umístěny do izolované komory až do obdržení výsledků laboratorních vyšetření. Přitom je prováděno příslušné hygienické ošetření (dezinfekce) nástrojů, zařízení a pracovních (ochranných) oděvů.
56. Dekontaminace produktů porážení, jejichž používání s omezením povolila veterinární služba, aby byly zdravotně nezávadné, je prováděna ve vyhrazených provozovnách s použitím zařízení, které je rozmístěno takovým způsobem, aby bylo vyloučeno zkřížení cest produktů porážení a produktů porážení podrobených dekontaminaci. Jejich další zpracování je prováděno v provozovnách na konci směny nebo během zvláštní směny pod kontrolou odborníka veterinární služby. Po ukončení práce je prováděno(a) hygienické ošetření (dezinfekce) provozovny, zařízení a nástrojů.
57. Postup výroby produktů porážení určených k výživě dětí je prováděn na začátku směny nebo během zvláštní směny pod podmínkou předběžného mytí a dezinfekce technologického zařízení a nástrojů.
58. Porážení volně žijících (farmově chovaných) zvířat je prováděno v souladu s legislativou členského státu.

VIII. Požadavky na masné výrobky a jejich výrobní postupy

59. Produkty porážení používané při výrobě masných výrobků musejí splňovat požadavky tohoto technického předpisu a technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011).
60. Neidentifikované produkty porážení nacházející se ve výrobním zařízení podléhají likvidaci.
61. Příprava vedlejších produktů, včetně rozmrazování, prohlídky, mytí, čištění a odblaňování, je prováděna ve zvláštních provozovnách nebo ve speciálně vyčleněných prostorách výrobního podniku.
62. Výroba masných výrobků z vedlejších produktů a krve se provádí ve zvláštní provozovně.
Je povoleno vyrábět tyto výrobky v provozovně a na zařízení po výrobu salámových výrobků pod podmínkou zpětné sledovatelnosti jejich výrobního procesu a mytí technologického zařízení a nástrojů.
63. Příprava obalů ze stěv se provádí ve zvláštní místnosti nebo na plochách oddělených přepážkou v provozovně pro výrobu salámových výrobků při teplotě vzduchu ne vyšší než plus 12 °C.
64. Veterinární a obchodní značky a razítka jsou odstraňovány s výjimkou značek a razítek provedených potravinářskými barvami, které jsou povoleny ke značení produktů porážení bez následného odstranění.

65. Nože nepoužité při technologickém postupu jsou skladovány ve sterilizátoru nebo na zvlášť určeném místě.
66. Produkty porážení odeslané k mělnění/mletí a/nebo nasolení musejí mít teplotu ne vyšší než 4 °C v libovolném bodě měření, s výjimkou čerstvého masa.
67. Mělnění/mletí masa a vedlejších produktů, příprava sekané a narážení do střev je prováděno při teplotě vzduchu ne vyšší než plus 12 °C.
68. Je zakázáno používat k výrobě želatiny suroviny obsahující kolagen, které byly podrobeny procesu vydělávání (zpevňování kůží pomocí rostlinných činidel, solí chromu nebo takových látek jako solí hliníku, solí trojmocného železa (III), solí kyseliny křemičité, aldehydů a chinonů nebo jiných syntetických činidel).
69. K výrobě škvařeného živočišného tuku jsou používány tukové suroviny zpracované nejpozději do 2 hodin po získání při vykolení.
70. Dusitan sodný (dusitan draselný) je používán pouze v podobě dusitanových a solicích (solicích a dusitanových) směsí s podílem dusitanu sodného (draselného) ne vyššího než 0,9 % hmotnostních.
Není povoleno používat současně dvou a více dusitanových a solicích (solicích a dusitanových) směsí při výrobě masných výrobků s jedním názvem.
Není povoleno používat dusitanových a solných (solných a dusitanových) směsí pro produkty porážení a masné výrobky vyráběné k prodeji v nezpracované podobě.
71. Příprava nemasových složek, včetně vážení a balení, je prováděna ve zvláštních provozovnách.
72. Dodávání paliv (dřevních štěpků, dřeva) do výtopny/udírny cestou přes výrobní provozy době výroby masných výrobků není povoleno.
73. Při výrobě masných a maso obsahujících salámových výrobků a výrobků z masa je nezbytné dodržovat tyto požadavky:
 - a) zrání nasoleného masa je prováděno v místnostech s teplotou vzduchu ne vyšší než plus 4 °C s výjimkou použití technického zařízení se zabudovaným chladicím systémem při procesu nasolování;
 - b) příprava solných nálevů a navažování (příprava) nemasových složek je prováděna v množství dostačujícím pro zabezpečení maximálně 1 pracovní směny výrobního zařízení;
 - c) tepelná úprava salámových výrobků a výrobků z masa je prováděna ve zvláštním zařízení, vybaveném přístroji pro kontrolu teploty (včetně teploty ve středu výrobku, kromě tepelně neopracovaných uzených a tepelně neopracovaných sušených výrobků) a relativní vlhkosti nebo pouze teploty (pro tepelnou úpravu ve vodě).
74. Při výrobě masných a maso obsahujících polotovarů je nezbytné splňovat tyto požadavky:
 - a) není povolena výroba masných a maso obsahujících polotovarů určených k prodeji, včetně prodeje v podnicích veřejného stravování, s použitím dusitanu sodného (dusitanu draselného);
 - b) zařízení na šokové zmrazování k mražení polotovarů je povoleno zřídit v provozovně, v níž je prováděno jejich rozvažování a balení;
 - c) není povoleno uvádět do prodeje polotovary s teplotou vyšší než plus 6 °C v libovolném místě měření.

75. Při výrobě konzerv je nezbytné splňovat tyto požadavky:
- a) hermetické uzavření spotřebitelských obalů konzerv je kontrolováno nejméně třikrát za směnu, a rovněž po každé regulaci, opravě nebo výměně částí zařízení;
 - b) doba od okamžiku hermetického uzavření spotřebitelského obalu do začátku tepelné úpravy konzerv nesmí být delší než 30 minut;
 - c) trvání technologického postupu výroby konzerv od odblanění nebo rozmělnění produktů porážení po sterilaci nebo pasteraci nesmí být delší než 2 hodiny u sterilovaných konzerv a 1 hodinu u pasterovaných konzerv, a to bez započtení doby nasolování;
 - d) teplota předvařených surovin před plněním do spotřebitelských obalů nesmí být nižší než plus 40 °C;
 - e) výrobce provádí tepelné opracování konzerv v souladu s režimem sterilizace nebo pasterace, který zajišťuje zdravotní nezávadnost hotových výrobků, v souladu s požadavky na průmyslovou sterilitu, stanovenými v Příloze č. 2 tohoto technického předpisu;
 - f) doba spotřeby konzerv je stanovována výrobcem s přihlédnutím ke skupině konzerv, vlastnostem použitých spotřebitelských balení a hodnotě dosaženého účinku sterilace;
 - g) dokumenty, které obsahují parametry sterilace a pasterace zaznamenané na nosičích informací, jsou významné evidenční doklady a musejí být výrobcem archivovány po dobu, která je delší než doba spotřeby konzerv nejméně o 3 měsíce;
 - h) doba skladování konzerv ve skladu výrobce pro stanovení mikrobiologické stability a zdravotní nezávadnosti musí činit nejméně 11 dnů.
76. Masné výrobky pro výživu dětí v prvním roce života jsou vyráběny ve zvláštních výrobních zařízeních nebo ve zvláštních provozovnách nebo na zvláštních technologických linkách.
77. Masné výrobky pro výživu dětí ve věku od 1 roku do 3 let, předškolního a školního věku mohou být vyráběny ve zvláštních výrobních zařízeních nebo ve zvláštních provozovnách nebo na zvláštních technologických linkách nebo na technologickém zařízení pro výrobu masných výrobků obecného určení na počátku směny nebo během zvláštní směny po jejich mytí a dezinfekci.
78. Při výrobě masných výrobků pro výživu dětí všech věkových skupin není povoleno používání fosforečnanů, zvýrazňovačů chuti a vůně, kyseliny benzoové a sorbové a jejich solí, a rovněž komplexních směsí přídatných látek, v nichž jsou obsaženy fosforečnany, zvýrazňovače chuti a vůně, kyselina benzoová a kyselina sorbová a jejich soli.
79. Při výrobě masných výrobků pro výživu dětí všech věkových skupin není povoleno používání výrobních (potravinářských) surovin, obsahujících geneticky modifikované organismy (GMO).
80. Při výrobě masných výrobků pro výživu dětí všech věkových skupin není povoleno používání výrobních (potravinářských) surovin, získaných s použitím pesticidů uvedených v technickém předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011).
81. Při výrobě masných výrobků pro výživu dětí ve věku od 6 měsíců do 3 let není povoleno používání výrobních (potravinářských) surovin, jejichž seznam je stanoven technickým

předpisem Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011).

82. Při výrobě masných výrobků pro výživu dětí předškolního (od 3 do 6 let) a školního věku (od 6 let a starších) není povoleno používání výrobních (potravinářských) surovin, jejichž seznam je stanoven technickým předpisem Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011).
83. Při výrobě masných výrobků pro výživu dětí všech věkových skupin není povoleno používání produktů porážení s obsahem celkového fosforu vyšším než 0,2 %.
84. Při výrobě masných výrobků pro výživu dětí předškolního (od 3 do 6 let) a školního věku (od 6 let a starších) není povoleno používání čerstvé a zmražené krve dodané z jiných výrobních zařízení.
85. Při výrobě konzerv pro výživu dětí všech věkových skupin musí doba skladování konzerv ve skladu výrobce pro stanovení mikrobiologické stability a zdravotní nezávadnosti činit nejméně 21 dnů.
86. Ve všech fázích výroby mělněných masných (maso obsahujících) polotovarů pro výživu dětí předškolního (od 3 do 6 let) a školního věku (od 6 let a starších) nesmí být teplota sekané vyšší než plus 3 °C.
87. Při výrobě konzerv pro výživu dětí ve věku od 6 měsíců do 3 let je plnění prováděno do spotřebitelských obalů o obsahu ne vyšším než 0,25 dm³.

IX. Požadavky na postupy skladování, přepravy, prodeje a likvidace produktů porážení a masných výrobků

88. Výrobci, prodejci a osoby, které zastávají funkce zahraničních výrobců produktů porážení a masných výrobků, jsou povinni provádět postupy jejich skladování, přepravy a prodeje takovým způsobem, aby dané výrobky odpovídaly požadavkům tohoto technického předpisu a technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje.
89. Postupy skladování, přepravy a prodeje produktů porážení a masných výrobků musejí splňovat požadavky tohoto technického předpisu a technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011).
90. Postupy likvidace produktů porážení a masných výrobků musejí splňovat požadavky technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011).
91. Materiály, které přicházejí do styku s produkty porážení a masných výrobků během jejich skladování, přepravy a prodeje, musejí splňovat požadavky kladené na zdravotní nezávadnost materiálů, které přicházejí do styku s potravinářskými výrobky.
92. Během skladování je čerstvé a chlazené maso (jatečně upravená těla, půlky, čtvrtky) zavěšeno ve svislé poloze bez vzájemného dotyku.
93. V chladírnách jsou výrobky rozmístěny ve vrstvách na policích nebo paletách, které musejí být nejméně 8-10 cm vysoko od podlahy. Výrobky jsou uloženy ve vzdálenosti nejméně 30 cm od stěn a chladicích aparatur. Mezi vrstvami musejí být průchody zajišťující přístup k produktům bez překážek.
94. Chladicí komory pro ošetřování chladem a skladování produktů porážení a masných výrobků jsou vybaveny teploměry a/nebo prostředky pro automatické kontrolování teploty v komoře, a rovněž prostředky k zaznamenávání teplot.

95. Produkty porážení jsou při skladování rozděleny do skupin podle druhů, určení (prodej nebo zpracování (úprava)) a tepelného stavu (chlazené, zmražené).
96. Zvýšení teploty vzduchu v chladicích komorách během skladování, v době nakládání nebo vykládání jatečných produktů je povoleno ne více než 5 °C, kolísání teploty vzduchu při skladování, přepravě a prodeji nesmí být vyšší než 2 °C.
97. Není povoleno skladování chlazených a mražených výrobků v nechlazených místnostech před naložením do dopravního prostředku a/nebo kontejneru.
98. Během přepravy jsou jatečně upravená těla, půlky a čtvrtky zavěšeny ve svislé poloze tak, aby nedocházelo k jejich vzájemnému dotyku. Jatečně upravená těla, půlky a čtvrtky ve zmraženém stavu je povoleno převážet ve vrstvách tak, aby nedocházelo ke znečištění povrchů jatečně upravených těl.
99. Používání dopravních prostředků a kontejnerů k přepravě produktů porážení a masných výrobků poté, co v nich byla přepravována hospodářská zvířata, není povoleno. Přeprava hospodářských zvířat do výrobního zařízení je prováděna zvláštním nebo k tomu účelu zvláště upraveným dopravním prostředkem. Dopravní prostředky a kontejnery určené k přepravě produktů porážení a masných výrobků jsou vybaveny prostředky, které umožňují dodržovat a zaznamenávat stanovené teplotní podmínky.
100. Přeprava volně ložených produktů porážení a masných výrobků bez používání přepravních a/nebo spotřebitelských obalů, s výjimkou kostí určených k výrobě želatiny, není povolena.
101. Po ukončení přepravy jsou dopravní prostředky a kontejnery podrobeny hygienickému ošetření (dezinfekci).
102. Rozmrazování zmražených produktů porážení a masných výrobků během skladování, přepravy a prodeje není povoleno.
103. V maloobchodních a velkoobchodních podnicích není povoleno opakované balení produktů porážení a masných výrobků ve vakuu nebo v podmínkách ochranné atmosféry, které byly předtím zabaleny ve vakuu nebo v podmínkách ochranné atmosféry.

X. Požadavky na postupy balení produktů porážení a masných výrobků

104. Balení (včetně uzavíracích prostředků) produktů porážení a masných výrobků musí splňovat požadavky technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti balení“ (TP CU 005/2011).
105. Materiály, které přicházejí do styku s produkty porážení a masnými výrobky, musejí zajišťovat jejich zdravotní nezávadnost a neměnnost identifikačních znaků při oběhu produktů porážení a masných výrobků na celním území Celní unie během doby spotřeby.

XI. Požadavky na označování produktů porážení a masných výrobků

106. Označování produktů porážení a masných výrobků musí splňovat požadavky technického předpisu Celní unie „Potravinářské výrobky na úseku označování“ (TP CU 022/2011), a rovněž požadavky stanovené body 107 - 126 tohoto technického předpisu.
107. Aby bylo zabráněno jednání, které uvádí spotřebitele (kupujícího) v omyl:

- a) označení, které obsahuje informace o charakteristických znacích produktů porážení a masných výrobků (například „vysoce kvalitní maso“, „mramorované maso“, „halal maso“, „košer maso“) musí splňovat požadavky technického předpisu Celní unie „Potravinařské výrobky na úseku označování“ (TP CU 022/2011);
- b) není povoleno označování masných výrobků určených k obecnému používání vymyšlenými názvy, které navozují dojem, že jde o masné výrobky pro dětskou výživu (například, párky „Dětské“, salámy „Otesánek“, „Valibuk“, „Cupitalka“);
- c) není povoleno označování masných výrobků vymyšlenými názvy, které jsou totožné nebo shodné až do stupně záměny s vymyšlenými názvy masných výrobků stanovených mezistátními (regionálními) normami, s výjimkou masných výrobků vyráběných podle těchto norem (například „Doktorský“, „Amatérský“, „Moskevský“, „Zrnitý“, „Mléčný“);
- d) je povoleno používání obecně schválených názvů vytvořených podle anatomické části (například „hrudí“, „bůček“, „krkovička“, „kolínko“), charakteristické kresby na řezu (například „cervelat“ (*vařená a uzená klobása*), „uherský salám“, „šunkový salám“), druhu použitých recepturních složek (například „vepřový“, „hovězí“, „z vepřového masa“, „z hovězího masa“) nebo častého používání v kuchyni a ve veřejném stravování (například „pastrami“ (*uzené maso, rumunské jídlo*), „uzené rybí maso“, „kupy“ (*párky v obalech z vepřových žaludků*), „biftek“).
108. V označení masného výrobku není povoleno používat slov „vyrobena z chlazených surovin“ nebo analogických ve smyslu slova v případě, kdy bylo při výrobě masných výrobků produktů porážení použito jiného tepelného stavu, kromě chlazeného.
109. Informace o skupině masných výrobků (například „masný“, „obsahující maso“, „masný s rostlinnými složkami“, „rostlinný s masovými složkami“) a druhu (například „salámový výrobek“, „výrobek z masa“, „polotovar“, „kulinářský výrobek“, „konzervy“, „výrobek z vepřové tukové tkáně“, „sušený výrobek“, „vývar“) je uvedena v názvech masných výrobků nebo je umístěna v bezprostřední blízkosti jejich názvu.
110. Pokud je při výrobě masného výrobku použito strojně (separátu) masa, jsou informace o tom uvedeny v údajích o složení těchto výrobků (například „strojně oddělené maso“).
111. V označení masného výrobku je v údajích o složení tohoto výrobku uvedena voda při jakémkoliv způsobu dodání (v podobě ledu, solného nálevu, roztoku atd.).
112. V označení masných výrobků nesmí být v údajích o složení těchto výrobků obsažen název komplexních směsí přídatných látek, a rovněž marinád a nálevů bez uvedení složek, které obsahují.
113. V označení salámových výrobků a výrobků z masa je v údajích o složení těchto výrobků a produktů uvedena přítomnost startovacích kultur mikroorganismů, pokud bylo při výrobě fermentovaných salámových výrobků a výrobků z masa startovacích kultur mikroorganismů použito.
114. V označení produktů porážení a masných výrobků upravených enzymovými přípravky je v údajích o složení těchto produktů porážení a masných výrobků uvedena informace o používání těchto přípravků, pokud je aktivita, včetně zbytkové, zachována v hotovém výrobku.
115. Označení produktů porážení a masných výrobků zabalených vakuově nebo v podmínkách ochranné atmosféry musí být obsaženy příslušné informace (například „baleno ve vakuu“, „baleno v ochranné atmosféře“).

116. Pokud výrobce produktů porážení a masných výrobků, které jsou dodávány k maloobchodnímu nebo velkoobchodnímu prodeji, předpokládá během procesu prodeje jejich další balení do spotřebitelského balení se změnou jejich množství a/nebo druhu balení, musejí být v označení těchto produktů porážení a masných výrobků obsaženy informace o dobách spotřeby před otevřením balení a po otevření balení (narušení jeho celistvosti), avšak v mezích celkové doby spotřeby.
Pokud tyto informace v označení produktů porážení a masných výrobků chybějí, není povolena změna jejich množství a/nebo druhu balení produktů porážení a masných výrobků, které jsou dodávány k prodeji do maloobchodních a velkoobchodních podniků. Označení produktů porážení a masných výrobků balených během procesu prodeje se změnou množství a/nebo druhu balení musí obsahovat dodatečné informace o datu jejich balení a době spotřeby, kromě případů, kdy jsou v maloobchodě nebo velkoobchodě produkty porážení a masné výrobky zabaleny v přítomnosti spotřebitele.
117. Označování masa jatečně upravených těl zvířat, půlek, čtvrtích a ořezech musí odpovídat požadavkům uvedeným v bodech 106 - 116 tohoto technického předpisu, a rovněž těmto požadavkům:
- a) přímo na jatečně upraveném těle, půlce a čtvrti zvířete je otisknuto razítko s veterinární značkou v souladu s požadavky stanovenými normativními právními akty členských států pro oblast veterinárního lékařství;
 - b) přímo na jatečně upravené tělo zvířete je povoleno jako doplněk otisknout obchodní značku;
 - c) v obchodní dokumentaci pro nebalené produkty porážení jsou uvedeny tyto informace:
 - druh masa hospodářského zvířete, ze kterého je získán produkt porážení, název produktu porážení, tepelný stav jatečně upravených těl, půlek, čtvrtí a ořezů („chlazené“, „zmražené“), anatomická část jatečně upraveného těla (u ořezů);
 - název a adresa výrobce produktů porážení;
 - počet produktů porážení;
 - datum výroby, doba spotřeby a skladovací podmínky produktů porážení.
- Pokud je k dispozici přepravní a/nebo spotřebitelské balení, jsou výše uvedené informace uvedeny v označení a/nebo dokladech doprovázejících zboží.
118. Označení vedlejších produktů musí splňovat požadavky tohoto technického předpisu uvedené v bodech 106 - 116, a rovněž tyto požadavky:
- a) na přepravní obal je otisknuto razítko s veterinární značkou v souladu s požadavky stanovenými normativními právními akty členských států pro oblast veterinárního lékařství;
 - b) v označení jsou uvedeny údaje o tepelném stavu (například „chlazené“, „zmražené“), název vedlejšího produktu a druh hospodářského zvířete, ze kterého je získán produkt porážení;
 - c) v označení jsou uvedeny (pokud jsou k dispozici) informace o kategorii vedlejších produktů (například „hovězí játra chlazená, 1. kategorie“).
119. Označení zmražených bloků z masa a vedlejších produktů musí splňovat požadavky uvedené v bodech 106-116 tohoto technického předpisu, a rovněž tyto požadavky:

- a) na přepravní obal je otištěno veterinární razítko v souladu s požadavky stanovenými normativními právními akty členských států v oblasti veterinárního lékařství;
 - b) v označení jsou uvedeny informace o názvu vedlejšího produktu, druhu masa nebo vedlejších produktů hospodářského zvířete, ze kterého byl získán produkt porážení, a rovněž informace o hmotnostním poměru pojivové a tukové tkáně (u odblaněného masa);
 - c) v označení jsou uvedeny (pokud jsou k dispozici) informace o kategorii vedlejších produktů (například „zmražený blok z hovězích jater 1. kategorie“).
120. Označení polotovarů a kulinářských výrobků musí splňovat požadavky uvedené v bodech 106 - 116 tohoto technického předpisu, a rovněž tyto požadavky:
- a) v označení jsou uvedeny informace o skupině masných výrobků („masný“, „obsahující maso“), druhu masného výrobku („polotovar“, „kulinářský výrobek“), druhu polotovarů a kulinářských výrobků („mělněné“, „v těstě“, „plněný“, „sekaná“, „tvarované“, „ve velkých kouscích“, „obalované“, „v malých kouscích“), a rovněž informace o tepelném stavu („chlazené“ - u polotovarů o teplotě od mínus 1,5 °C do plus 6 °C v libovolném bodě měření, „zmražené“ - u polotovarů a kulinářských výrobků o teplotě ne vyšší než mínus 8 °C v libovolném bodě měření);
 - b) v případě výroby chlazených výrobků ze zmražených produktů porážení jsou informace o tom uvedeny v označení těchto výrobků (například „vyrobeno ze zmražených surovin“);
 - c) v označení jsou uvedeny (pokud jsou k dispozici) informace o kategorii polotovarů;
 - d) v označení mohou být dodatečně uvedeny informace o polotovarech a kulinářských výrobcích (například „obalované“, „s přílohou“, „bez přílohy“, „palačinky“, „pelmeně“, „manty“).
121. Označení salámových výrobků, produktů z masa a produktů z vepřové tukové tkáně musí splňovat požadavky uvedené v bodech 106 - 116 tohoto technického předpisu, a rovněž tyto požadavky:
- a) v označení jsou uvedeny informace o skupině masných výrobků (například „masný“, „obsahující maso“, „masný s rostlinnými složkami“, „rostlinný s masovými složkami“), druhu masného výrobku („salámový výrobek“, „výrobek z masa“, „výrobek z vepřové tukové tkáně“), způsobu technologické úpravy („vařený“, „uzený“, „sušený a uzený“, „vařený a uzený“, „tepelně neopracovaný“, „tepelně neopracovaný sušený“, „pečený“, „uzený a pečený“, „vařený a pečený“, „pečený“, „solený“);
 - b) v označení zmražených výrobků jsou uvedeny informace o tepelném stavu („zmražený“);
 - c) v označení jsou uvedeny (pokud jsou k dispozici) informace o kategorii nebo druhu salámových výrobků, výrobků z masa a výrobků z vepřové tukové tkáně;
 - d) v označení salámových výrobků mohou být dodatečně uvedeny informace o salámových výrobcích (například „salám“, „salámky“, „buřtíky“, „špekáčky“, „salámový chléb“);
 - e) v označení výrobků z masa mohou být dodatečně uvedeny informace o výrobcích z masa vycházející z anatomických částí (například „hrudí“, „slanina“, „krkovice“, „pečené vepřové koleno“).

122. Označení konzerv musí splňovat požadavky uvedené v bodech 106 - 116 tohoto technického předpisu, a rovněž tyto požadavky:
- a) v označení jsou uvedeny informace o skupině masných výrobků (například „masný“, „obsahující maso“, „masný s rostlinnými složkami“, „rostlinný s masovými složkami“), druhu masných výrobků („konzervy“) a způsobu technologické úpravy („sterilované, pasterované“);
 - b) v označení jsou uvedeny informace o druhu konzerv („kouskové“, „s mělněným/mletým masem“, „se sekaným masem“, „paštikové“, „šunkové“);
 - c) v označení jsou uvedeny informace (pokud jsou k dispozici) o druzích konzerv;
 - d) pokud není možné uvést označení na spotřebitelském balení způsobem, který zajišťuje neporušenost a čitelnost do konce doby spotřeby (litografie, flexografie nebo jiný způsob ofsetového tisku), informace o datu výroby konzerv, sortimentním čísle (pokud je k dispozici) jsou umístěny na víčku, dnu nebo na etiketě spotřebitelského balení.
123. Označení sušených výrobků a bujónů musí splňovat požadavky uvedené v bodech 106 - 116 tohoto technického předpisu, a rovněž tyto požadavky:
- a) v označení jsou uvedeny informace o skupině masných výrobků (například „masný“, „obsahující maso“, „masný s rostlinnými složkami“, „rostlinný s masovými složkami“) a druhu masných výrobků („sušený výrobek“);
 - b) v označení bujónů jsou uvedeny informace o skupině masných výrobků (například „masný“) a druhu masných výrobků („sušený výrobek“), způsobu technologické úpravy („sušený“, „konzervovaný“, „tekutý“) a druhu masného výrobku („bujón“)(například „vývar masový koncentrovaný“).
124. Označení škvařených živočišných tuků musí splňovat požadavky uvedené v bodech 106 - 116 tohoto technického předpisu, a rovněž tyto požadavky:
- a) v označení jsou uvedeny informace o druhu hospodářského zvířete (například „škvařené vepřové sádlo“, „škvařený hovězí lůj“);
 - b) v označení zmražených výrobků jsou uvedeny informace o tepelném stavu („zmražený“).
125. Označení želatiny musí splňovat požadavky uvedené v bodech 106 - 116 tohoto technického předpisu, a v označení želatiny jsou uvedeny rovněž informace o druhu želatiny (pokud jsou k dispozici).
126. Označení produktů porážení a masných výrobků k dětské výživě musí splňovat požadavky uvedené v bodech 106 - 125 tohoto technického předpisu, a rovněž tyto požadavky:
- a) v označení jsou uvedeny informace, z nichž je zřejmé určení těchto výrobků k dětské výživě („pro děti útlého věku“, „pro děti předškolního věku“, „pro děti školního věku“), nebo obsahuje uvedení konkrétního věku dítěte, od kterého je možné používat daný výrobek (například „pro výživu dětí od 6 let“);
 - b) v označení masného výrobku k dětské výživě jsou uvedeny informace o době spotřeby a podmínkách skladování po narušení celistvosti spotřebitelského balení;
 - c) v označení jsou uvedeny (pokud jsou k dispozici) informace o třídě masného výrobku;

- d) v označení masného výrobku k dětské výživě jsou uvedeny informace o věku dítěte (v měsících), od kterého je povoleno zařazení uvedeného výrobku do jídelníčku dítěte, o stupni rozmělnění uvedeného výrobku (například „homogenizované“, „v podobě pyré“, „rozmělněné na velké kousky“), a také doporučení k jejich použití.

XII. Zajištění plnění požadavků zdravotní nezávadnosti u produktů porážení a masných výrobků

127. Soulad produktů porážení a masných výrobků s tímto technickým předpisem je zajištěn cestou plnění jeho požadavků a požadavků technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se vztahuje na uvedené produkty a výrobky.
128. Metody vyšetřování (zkoušek) a měření jsou stanovovány v normách podle seznamu norem, které obsahují pravidla a metody vyšetřování (zkoušek) a měření, včetně předpisu pro odběr vzorků, nezbytné pro používání a plnění požadavků tohoto technického předpisu a provádění hodnocení (potvrzení) souladu výrobků.

XIII. Hodnocení (potvrzení) souladu produktů porážení a masných výrobků

129. Hodnocení (potvrzení) souladu produktů porážení a masných výrobků a postupů jejich výroby, skladování, přepravy, prodeje a likvidace, musí splňovat požadavky tohoto technického předpisu a technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011).
130. Produkty porážení (včetně produktů porážení určených k výživě dětí) před uvedením do oběhu na celní území Celní unie podléhají veterinární(mu) a hygienické(mu) vyšetření/kontrolě.
131. Provádění veterinárních a hygienických kontrol/vyšetření produktů porážení (včetně produktů porážení určených k výživě dětí) a vydávání jejich výsledků je prováděno v souladu s technickým předpisem Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011) v části veterinární prohlídky po porážení.
132. Masné výrobky (kromě masných výrobků určených k výživě dětí a masných výrobků nového typu) před uvedením do oběhu na celním území Celní unie podléhají prohlášení o souladu s požadavky stanoveným postupem.
133. Potvrzení souladu masných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu a technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje, je prováděno prohlášením žadatele o souladu na základě vlastních důkazů a důkazů získaných za účasti orgánů pro osvědčování systému managementu (viz schéma 6d), akreditované diagnostické laboratoře (diagnostického střediska) zařazené(ho) do Jednotného registru orgánů pro osvědčování a diagnostických laboratoří (středisek) Celní unie.
134. Prohlášení o souladu masných výrobků je prováděno podle jednoho ze schémat prohlášení, stanovených tímto technickým předpisem, podle výběru žadatele. V případě, že žadatel podává prohlášení o souladu podle schémat 3d a 6d, může být v souladu s legislativou členského státu na jeho území zaregistrována právnická osoba nebo fyzická osoba jako individuální podnikatel, který je výrobcem nebo zastává funkce zahraničního výrobce na základě s ním uzavřené dohody o zabezpečení souladu dodávaných masných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu a technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje.

V případě, že žadatel podává prohlášení o souladu podle schématu 4d, může být v souladu s legislativou členského státu na jeho území zaregistrována právnická osoba nebo fyzická osoba jako individuální podnikatel, který je výrobcem nebo zastává funkce zahraničního výrobce na základě s ním uzavřené dohody o zabezpečení souladu dodávaných masných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu a technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje.

135. Schéma prohlášení 3d zahrnuje:

vytváření a analýzu technické dokumentace;
provádění výrobní kontroly;
vyšetřování vzorků masných výrobků;
přijetí a registraci prohlášení o souladu;
vedení jednotného loga pro oběh.

Žadatel plánuje taková opatření, aby byl výrobní postup stabilní a zabezpečoval soulad masných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu a technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje, vytváří technickou dokumentaci a provádí její analýzu.

Žadatel zabezpečuje provádění výrobní kontroly.

Za účelem souladu masných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu a technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje, žadatel provádí vyšetřování vzorků masných výrobků v akreditované diagnostické laboratoři zařazené do Jednotného registru orgánů pro osvědčování a diagnostických laboratoří (středisek) Celní unie.

Doba platnosti prohlášení o souladu sériově vyráběných masných výrobků není delší než 3 roky.

136. Schéma prohlášení 4d zahrnuje:

vytváření a analýzu technické dokumentace;
vyšetřování vzorků masných výrobků;
přijetí a registraci prohlášení o souladu;
vedení jednotné značky oběhu.

Žadatel vytváří technickou dokumentaci a provádí její analýzu.

Pro zabezpečení potvrzení požadovaného souladu šarže masných výrobků s tímto technickým předpisem a technickými předpisy Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje, žadatel provádí vyšetřování vzorků masných výrobků v akreditované diagnostické laboratoři zařazené do Jednotného registru orgánů pro osvědčování a diagnostických laboratoří (středisek) Celní unie.

Doba platnosti prohlášení o souladu masných výrobků odpovídá době spotřeby těchto masných výrobků.

137. Schéma prohlášení 6d zahrnuje:

vytváření a analýzu technické dokumentace, k níž náleží osvědčení pro systém zajišťování kvality a zdravotní nezávadnosti (jeho kopie) vydaný orgánem pro osvědčování zajišťovacích systémů;
vyšetřování vzorků masných výrobků;
přijetí a registraci prohlášení o souladu;
vedení jednotné značky oběhu;

kontrola stability fungování systému zajišťování kvality a zdravotní nezávadnosti.

Žadatel plánuje taková opatření pro zabezpečení stability fungování systému zajišťování kvality, zdravotní nezávadnosti a výrobních podmínek pro výrobu masných výrobků odpovídajících požadavkům tohoto technického předpisu a technických předpisů Celní

unie, jejichž platnost se na ně vztahuje, vytváří technickou dokumentaci a provádí její analýzu.

Žadatel zabezpečuje provádění výrobních kontrol a informuje orgán pro osvědčování systémů managementu a o plánovaných změnách systému managementu.

Za účelem souladu masných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu a technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje, žadatel provádí vyšetřování vzorků masných výrobků v akreditované diagnostické laboratoři zařazené do Jednotného registru orgánů pro osvědčování a diagnostických laboratoří (středisek) Celní unie.

Orgán pro osvědčování systémů managementu provádí inspekční kontroly stability fungování systému zajišťování kvality a zdravotní nezávadnosti.

Doba platnosti prohlášení o souladu sériově vyráběných masných výrobků není delší než 5 let.

138. Dokladové materiály k prohlášení o souladu musejí obsahovat:

- a) kopie dokumentů potvrzujících státní registraci právnické osoby nebo jednotlivého podnikatele;
- b) technické podmínky nebo dokument, v souladu s nímž je výrobek vyroben (pokud jsou k dispozici);
- c) seznam dokumentů, v souladu s nimiž jsou výrobky vyrobeny;
- d) osvědčení (jeho kopii) pro systém zabezpečování kvality a zdravotní nezávadnosti (podle schématu 6d);
- e) protokoly o vyšetření masných výrobků;
- f) protokoly o vyšetření produktů porážení a/nebo nemasových složek (pokud jsou k dispozici);
- g) kontrakt (smlouva o dodávce) nebo dokumentaci, která doprovází zboží (podle schématu 4d) - pokud je k dispozici;
- h) ostatní dokumenty přímo nebo nepřímo potvrzující soulad masných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu a technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje.

139. Prohlášení o souladu s požadavky tohoto technického předpisu je vyhotoveno jednotným způsobem a podle předpisů schválených Rozhodnutím Výboru Eurasijské hospodářské komise č. 293 ze dne 25. prosince 2012.

140. Prohlášení o souladu nabývá platnosti ode dne jeho zaregistrování v Jednotném registru vydaných osvědčení o souladu a zaregistrovaných prohlášení o souladu, vystavených jednotným způsobem a stanoveným postupem.

141. Po dokončení postupů potvrzení souladu žadatel vyhotoví soubor dokumentů pro masné výrobky, který obsahuje:

- a) dokumenty uvedené v bodě 138 tohoto technického předpisu (technická dokumentace, důkazní materiály k prohlášení o souladu);
- b) laboratorní protokol (protokoly) o vyšetřeních provedených v akreditované výzkumné laboratoři zařazené do Jednotného registru orgánů pro osvědčování a diagnostických laboratoří (středisek) Celní unie;
- c) zaregistrované prohlášení o souladu.

142. Komplex dokumentů o masných výrobcích musí být uchováván u žadatele:

- a) u sériově vyráběných výrobků - po dobu nejméně 5 let ode dne ukončení výroby těchto výrobků;

- b) na šarži výrobků - po dobu nejméně 5 let ode dne prodeje šarže masných výrobků.
143. Dokumenty uvedené v bodě 141 tohoto technického předpisu musejí být předkládány v rámci veterinární kontroly (dozoru).
144. Masné výrobky pro výživu dětí před uvedením do oběhu na celním území Celní unie podléhají státní registraci postupem, který je stanoven technickým předpisem Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011).
145. Hodnocení souladu postupu výroby produktů porážení a masných výrobků (včetně masných výrobků a produktů porážení určených k výživě dětí) s požadavky tohoto technického předpisu a technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje, je prováděno před začátkem provádění těchto postupů (před uvedením výrobků do oběhu) v podobě státní registrace výrobních zařízení postupem, který je stanoven technickým předpisem Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011).
146. Hodnocení souladu postupů výroby, skladování, přepravy, prodeje a likvidace produktů porážení a masných výrobků (včetně masných výrobků určených k výživě dětí a produktů porážení určených k výživě dětí) s požadavky tohoto technického předpisu a technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje, je prováděno v podobě státní kontroly (státního dozoru) plnění požadavků stanovených tímto technickým předpisem a technickými předpisy Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje.

XIV. Označení jednotnou značkou oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie.

147. Označení jednotnou značkou oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie je prováděno před uvedením produktů porážení a masných výrobků do oběhu. Produkty porážení a masné výrobky, které prošly hodnocením (potvrzením) souladu s požadavky tohoto technického předpisu a technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje, musejí být označeny jednotnou značkou oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie.
148. Označení jednotnou značkou oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie nebalených produktů porážení a masných výrobků je umísťováno v dokumentaci doprovázející zboží.
149. Označení produktů porážení a masných výrobků umístěných bezprostředně do přepravního obalu jednotnou značkou oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie je umístěno na přepravní obal a/nebo na etiketu a/nebo na vložený lístek, který je umístěn do každého přepravního obalu nebo je přiložen ke každému přepravnímu obalu, nebo v dokumentaci doprovázející zboží.

XV. Státní kontrola dodržování (dozor nad dodržováním) požadavků tohoto technického předpisu

150. Státní kontrola dodržování (dozor nad dodržováním) požadavků tohoto technického předpisu týkající se produktů porážení a masných výrobků a s nimi spojených postupů výroby, skladování, přepravy, prodeje a likvidace je prováděn(a) v souladu s legislativou členského státu.

XVI. Ochranné upozornění

151. Příslušné orgány členských států jsou povinny zavést všechna opatření k omezení a zákazu uvádění produktů porážení a masných výrobků, které nesplňují požadavky tohoto technického předpisu a technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje, do oběhu na celním území Celní unie, a rovněž jsou povinny zavést všechna opatření k jejich stažení z oběhu.

V tomto případě je příslušný orgán členského státu povinen uvědomit příslušné orgány ostatních členských států o příslušném rozhodnutí, uvést příčiny tohoto rozhodnutí a poskytnout důkazy vysvětlující nezbytnost přijetí příslušného opatření.

MIKROBIOLOGICKÉ NORMY
zdravotní nezávadnosti produktů porážení a masných výrobků

Název výrobku (produktu)	Ukazatele	Nejvyšší povolené hodnoty	Poznámka
1	2	3	4

I. Maso čerstvé, chlazené a zmražené. Polotovary chlazené a zmražené (všechny druhy hospodářských zvířat)

1. Maso čerstvé a chlazené:

a) čerstvá jatečně upravená těla, půlky, čtvrtě, ořezy	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ/g	10	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
b) čerstvá jatečně upravená těla, půlky, čtvrtě, ořezy k výživě dětí	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	10	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
c) chlazená jatečně upravená těla, půlky, čtvrtě, ořezy	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^3	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,1 g	nejsou povoleny	
	bakterie rodu <i>Proteus</i> v 0,1 g	nejsou povoleny	pro výrobky se spotřební lhůtou delší než 7 dnů

Název výrobku (produktu)	Ukazatele	Nejvyšší povolené hodnoty	Poznámka
1	2	3	4
d) chlazená jatečně upravená těla, půlky, čtvrtě, ořezy k výživě dětí	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^3	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,1 g	nejsou povoleny	
	bakterie rodu <i>Proteus</i> v 0,1 g	nejsou povoleny	
e) chlazené v ořezech, balené vakuově nebo v ochranné atmosféře	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^4	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,01 g	nejsou povoleny	
	kvasinky, KTJ*/g,	nanejvýš 1×10^3	
	sulfid redukující klostridie v 0,01 g	nejsou povoleny	
2. Maso zmražené:			
a) jatečně upravená těla, půlky, čtvrtě, ořezy	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^4	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,01 g	nejsou povoleny	
b) jatečně upravená těla a ořezy k výživě dětí	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^4	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,01 g	nejsou povoleny	

c) bloky masa	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	5×10^5	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,001 g	nejsou povoleny	
d) bloky k výživě dětí půlky, čtvrtě, ořezy k výživě dětí	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^5	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,001 g	nejsou povoleny	
e) strojně oddělené maso, separát	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	5×10^6 (příprava vzorku bez opalování povrchu)	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,0001 g	nejsou povoleny (příprava vzorku bez opalování povrchu)	
3. Polotovary masné pro výživu dětí předškolního a školního věku	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	5×10^5	u mletých polotovarů
	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^5	u kouskových polotovarů
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,01 g	nejsou povoleny	
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 0,1 g	není povolen	
	plíseň, KTJ*/g, nanejvýš	250	u obalovaných polotovarů

Název výrobku (produktu)	Ukazatele	Nejvyšší povolené hodnoty	Poznámka
1	2	3	4

4. Polotovary (obsahující maso)
vykostěné (chlazené, mražené),
včetně v marinádě:

a) ve velkých kouscích

nejvyšší počet mezofilních aerob-
ních a fakultativně anaerobních
mikroorganismů, KTJ*/g

5×10^5

bakterie skupiny *Escherichia coli*
(koliformní) v 0,001 g

nejsou povoleny

b) v malých kouscích

nejvyšší počet mezofilních aerob-
ních a fakultativně anaerobních
mikroorganismů, KTJ*/g

1×10^6

bakterie skupiny *Escherichia coli*
(koliformní) v 0,001 g

nejsou povoleny

5. Polotovary (obsahující maso)
mělněné/mleté (chlazené, mražené):

a) tvarované včetně obalovaných

nejvyšší počet mezofilních aerob-
ních a fakultativně anaerobních
mikroorganismů, KTJ*/g

5×10^6

bakterie skupiny *Escherichia coli*
(koliformní) v 0,0001 g

nejsou povoleny

plíseň, KTJ*/g, nanejvýš

500

u obalovaných polotovarů
se spotřební lhůtou delší
než 1 měsíc

Název výrobku (produktu)	Ukazatele	Nejvyšší povolené hodnoty	Poznámka
1	2	3	4
b) sekaná v těstíčku	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	2×10^6	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,0001 g	nejsou povoleny	
	plíseň, KTJ*/g, nanejvýš	500	u obalovaných polotovarů se spotřební lhůtou delší než 1 měsíc
c) sekaná	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	5×10^6	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,0001 g	nejsou povoleny	
6. Polotovary z masa na kosti (ve velkých kouscích, porcované, v malých kouscích)	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	5×10^6	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,0001 g	nejsou povoleny	

Název výrobku (produktu)	Ukazatele	Nejvyšší povolené hodnoty	Poznámka
1	2	3	4

II. Chlazené a zmražené vedlejší produkty. Krev a produkty jejího zpracování (všechny druhy hospodářských zvířat)

7. Krev potravinářská	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	5×10^5	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,1 g		nejsou povoleny
	sulfid redukující klostridie v 1 g		nejsou povoleny
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 1 g		není povolen
8. Krev potravinářská sušená	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	$2,5 \times 10^4$	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g		nejsou povoleny
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 1 g		není povolen
9. Produkty zpracování krve:			
a) potravinářský albumin	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	$2,5 \times 10^4$	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,1 g		nejsou povoleny
	sulfid redukující klostridie v 1 g		nejsou povoleny

Název výrobku (produktu)	Ukazatele	Nejvyšší povolené hodnoty	Poznámka
1	2	3	4

	<i>Staphylococcus aureus</i> v 1 g	není povolen	
	bakterie rodu <i>Proteus</i> v 1 g	nejsou povoleny	
b) sušený koncentrát krevní plasmy (krevního séra)	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	5×10^4	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,1 g	nejsou povoleny	
	sulfid redukující v 1 g	nejsou povoleny	

III. Salámové výrobky masné (obsahující maso). Výrobky z masa masné (obsahující maso). Kulinářské výrobky masné (obsahující maso) zmražené (všechny druhy hospodářských zvířat)

10. Salámové výrobky a výrobky z masa masné (obsahující maso) tepelně neopracované, tepelně neopracované sušené, jejichž spotřební lhůta je delší než 5 dnů, včetně nakrájených, vakuově balených, balených v ochranné atmosféře	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,1 g	nejsou povoleny	
	sulfid redukující klostridie v 0,01 g	nejsou povoleny	
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 1 g	není povolen	
	<i>Escherichia coli</i> v 1 g	není povolena	
11. Salámové výrobky a výrobky z masa masné (obsahující maso) polouzené a vařené a uzené	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
	sulfid redukující klostridie v 0,01 g	nejsou povoleny	
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 1 g	není povolen	

Název výrobku (produktu)	Ukazatele	Nejvyšší povolené hodnoty	Poznámka
1	2	3	4
12. Salámové výrobky masné (obsahující maso) polouzené, vařené a uzené, jejichž spotřební lhůta je delší než 5 dnů, včetně nakrájených a balených v ochranné atmosféře	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
	sulfid redukující klostridie v 0,1 g	nejsou povoleny	
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 1 g	není povolen	
13. Pasterované masné (obsahující maso) klobásky	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	2×10^2	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
	sulfid redukující klostridie v 0,1 g <i>Bacillus cereus</i> v 1 g	nejsou povoleny není povolen	
14. Salámové výrobky pro výživu dětí předškolního a školního věku	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^3	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
	<i>Escherichia coli</i> v 1 g	není povolena	
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 1 g	není povolen	
	sulfid redukující klostridie v 0,1 g	nejsou povoleny	

Název výrobku (produktu)	Ukazatele	Nejvyšší povolené hodnoty	Poznámka
1	2	3	4
	kvasinky, KTJ*/g, nanejvýš	100	u výrobků se spotřební lhůtou delší než 5 dnů
	plísně, KTJ*/g, nanejvýš	100	u výrobků se spotřební lhůtou delší než 5 dnů
15. Salámové výrobky masné (obsahující maso) vařené	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	$2,5 \times 10^3$	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
	sulfid redukující klostridie v 0,01 g	nejsou povoleny	
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 1 g	není povolen	
16. Salámové výrobky masné (obsahující maso) vařené, jejichž spotřební lhůta je delší než 5 dnů, včetně krájených a balených v ochranné atmosféře	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^3 $2,5 \times 10^3$	u nářezů
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
	sulfid redukující klostridie v 0,1g	nejsou povoleny	
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 1 g	není povolen	

Název výrobku (produktu)	Ukazatele	Nejvyšší povolené hodnoty	Poznámka	
1	2	3	4	
17. Výrobky z masa masné (obsahující maso) vařené	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^3		
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny		
	sulfid redukující klostridie v 0,1 g	nejsou povoleny		
18. Výrobky z masa masné (obsahující maso) vařené a uzené:				
	a) uzené kýty, panenky, uzené krkovičky, hrudí, krk, uzené vepřové i s kůží	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^3	
		bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
		sulfid redukující klostridie v 0,1 g	nejsou povoleny	
	b) maso hlavy, koleno	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^3	
		bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
		sulfid redukující klostridie v 0,01 g	nejsou povoleny	

Název výrobku (produktu)	Ukazatele	Nejvyšší povolené hodnoty	Poznámka
1	2	3	4
19. Výrobky z masa masné (obsahující maso), uzené-pečené, pečené	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^3	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
	sulfid redukující klostridie v 0,1 g	nejsou povoleny	
20. Výrobky z masa masné (obsahující maso), vařené, pečené, uzené a pečené, jejichž spotřební lhůta je vyšší než 5 dnů, včetně krájených a vakuově balených, balených v ochranné atmosféře	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^3	u nářezů
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	$2,5 \times 10^3$	
	sulfid redukující klostridie v 0,1 g	nejsou povoleny	
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 1 g	nejsou povoleny	
21. Kulinářské výrobky pro výživu dětí předškolního a školního věku	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^3	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
	<i>Escherichia coli</i> v 1 g	není povolena	u výrobků se spotřební lhůtou delší než 72 hodin
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 1 g	není povolen	

Název výrobku (produktu)	Ukazatele	Nejvyšší povolené hodnoty	Poznámka
1	2	3	4
	sulfid redukující klostridie v 0,1 g	nejsou povoleny	
	kvasinky, KTJ*/g, nanejvýš	100	u výrobků se spotřební lhůtou delší než 72 hodin
	plísně, KTJ*/g, nanejvýš	100	u výrobků se spotřební lhůtou delší než 72 hodin
22. Kulinářské výrobky masné (obsahující maso) zmražené:			
a) masné	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^4	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,01 g	nejsou povoleny	
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 0,1 g	není povolen	
	nejvyšší počet bakterií rodu <i>Enterococcus</i> , KTJ*/g	1×10^3	
b) masné	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	2×10^4	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,01 g	nejsou povoleny	
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 0,1 g	není povolen	
	nejvyšší počet bakterií rodu <i>Enterococcus</i> , KTJ*/g	1×10^3	

Název výrobku (produktu)	Ukazatele	Nejvyšší povolené hodnoty	Poznámka
1	2	3	4

IV. Salámové výrobky z tepelně opracovaných složek (všechny druhy hospodářských zvířat)

23. Výrobky z krve	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	2×10^3	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
	sulfid redukující klostridie v 0,01 g (u výrobků se spotřební lhůtou delší než 2 dny v 0,1 g)	nejsou povoleny	
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 0,1 g	není povolen	u výrobků se spotřební lhůtou delší než 2 dny
24. Tlačenky, huspeniny	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	2×10^3	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
	sulfid redukující klostridie v 0,1 g	nejsou povoleny	
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 1 g	není povolen	u výrobků se spotřební lhůtou delší než 2 dny

Název výrobku (produktu)	Ukazatele	Nejvyšší povolené hodnoty	Poznámka
1	2	3	4
25. Játrové klobásy	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	2×10^3	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
	sulfid redukující klostridie v 0,01 g (u výrobků, jejichž spotřební lhůta je delší než 2 dny, v 0,1 g)	nejsou povoleny	
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 1 g	není povolen	u výrobků se spotřební lhůtou delší než 2 dny
26. Paštiky	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^3	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
	sulfid redukující klostridie v 0,1 g	nejsou povoleny	
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 0,1 g (u výrobků se spotřební lhůtou delší než 2 dny v 1 g)	není povolen	

Název výrobku (produktu)	Ukazatele	Nejvyšší povolené hodnoty	Poznámka
1	2	3	4
27. Aspiky, rosoly, sulcy atd.	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	2×10^3	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,1 g	nejsou povoleny	
	sulfid redukující klostridie v 0,1 g	nejsou povoleny	
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 0,1 g (u výrobků se spotřební lhůtou delší než 2 dny v 1 g)	není povolen	
28. Paštiky k výživě dětí předškolního a školního věku	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^3	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
	<i>Escherichia coli</i> v 1 g	nejsou povoleny	u produktů se spotřební lhůtou delší než 72 hodin
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 1 g	není povolen	
	sulfid redukující klostridie v 0,1 g	nejsou povoleny	
	kvasinky, KTJ*/g, nanejvýš	100	u výrobků se spotřební lhůtou delší než 72 hodin
	plísňe, KTJ*/g, nanejvýš	100	u výrobků se spotřební lhůtou delší než 72 hodin

Název výrobku (produktu)	Ukazatele	Nejvyšší povolené hodnoty	Poznámka
1	2	3	4

V. Konzervy masové, masové s rostlinnými složkami, rostlinné s masem (všechny druhy hospodářských zvířat)

29. Pasterované konzervy musejí splňovat mikrobiologické normy zdravotní nezávadnosti (průmyslové sterility) pro pasterované konzervy v souladu s přílohou č. 2 k technickému předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti masa a masných výrobků“ (TP CU 034/2013)
30. Sterilované konzervy musejí splňovat mikrobiologické normy zdravotní nezávadnosti (průmyslové sterility) pro sterilované konzervy v souladu s přílohou č. 2 k technickému předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti masa a masných výrobků“ (TP CU 034/2013)
31. Konzervy k výživě dětí musejí splňovat mikrobiologické normy zdravotní nezávadnosti (průmyslové sterility) pro sterilované konzervy v souladu s přílohou č. 2 k technickému předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti masa a masných výrobků“ (TP CU 034/2013)

VI. Paštikové konzervy masné, masné s rostlinnými složkami, rostlinné s masem (všechny druhy hospodářských zvířat)

32. Pasterované konzervy musejí splňovat mikrobiologické normy zdravotní nezávadnosti (průmyslové sterility) pro pasterované konzervy v souladu s přílohou č. 2 k technickému předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti masa a masných výrobků“ (TP CU 034/2013)
33. Sterilované konzervy musejí splňovat mikrobiologické normy zdravotní nezávadnosti (průmyslové sterility) pro sterilované konzervy v souladu s přílohou č. 2 k technickému předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti masa a masných výrobků“ (TP CU 034/2013)

Název výrobku (produktu)	Ukazatele	Nejvyšší povolené hodnoty	Poznámka
1	2	3	4

VII. Sušené masné (maso obsahující) výrobky

34. Sušené masné (maso obsahující) výrobky	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	2,5×10 ⁴	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
	plísně, KTJ*/g, nanejvýš	100	

VIII. Vepřový špek chlazený, zmražený a výrobky z něj

35. Vepřový špek chlazený, zmražený, neslaný	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	5×10 ⁴	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 0,001 g	nejsou povoleny	
36. Výrobky z vepřové tukové tkáně a hrudího slané, uzené, uzené a zapečené	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	5×10 ⁴	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g	nejsou povoleny	
	<i>Staphylococcus aureus</i> v 0,1 g	není povolen	

Název výrobku (produktu)	Ukazatele	Nejvyšší povolené hodnoty	Poznámka
1	2	3	4

IX. Želatina

37. Želatina	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^5	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g		nejsou povoleny

X. Želatina určená k výrobě masných výrobků k výživě dětí

37. Želatina určená k výrobě masných výrobků k výživě dětí	nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, KTJ*/g	1×10^4	
	bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní) v 1 g		nejsou povoleny

*Jednotky tvořící kolonie.

MIKROBIOLOGICKÉ NORMY
zdravotní nezávadnosti (průmyslové sterility) konzerv

Tabulka 1

Ukazatele průmyslové sterility sterilovaných konzerv

Skupina mikroorganismů	Ukazatel průmyslové sterility
1	2
1. Sporulující mezofilní aerobní a fakultativně-anaerobní mikroorganismy skupiny výrobku <i>Bacillus subtilis</i>	odpovídají požadavkům průmyslové sterility (v případě určení počtu těchto mikroorganismů tento počet nesmí být vyšší než 11 KTJ* v 1 g (cm ³))
2. Sporulující mezofilní aerobní a fakultativně-anaerobní mikroorganismy skupiny <i>Bacillus subtilis</i> a (nebo) <i>Bacillus polymyxa</i>	neodpovídají požadavkům průmyslové sterility
3. Mezofilní klostridie	odpovídají požadavkům průmyslové sterility, pokud zjištěné mezofilní klostridie nepatří k <i>Clostridium botulinum</i> nebo <i>Clostridium perfringens</i> (v případě zjištění mezofilních klostridií jejich počet nesmí být vyšší než 1 KTJ* v 1 g (cm ³) výrobku)
4. Nesporulující mikroorganismy, včetně bakterií mléčného kvašení a (nebo) plísňe a (nebo) kvasinky	neodpovídají požadavkům průmyslové sterility
5. Sporulující termofilní anaerobní a fakultativně-anaerobní mikroorganismy	odpovídají požadavkům průmyslové sterility, avšak skladovací teplota nesmí být vyšší než 20 °C

Tabulka 2

Ukazatele průmyslové sterility sterilovaných konzerv pro výživu dětí

Skupina mikroorganismů	Ukazatel průmyslové sterility
1	2
1. Sporulující mezofilní aerobní a fakultativně-anaerobní mikroorganismy skupiny <i>Bacillus subtilis</i>	odpovídají požadavkům průmyslové sterility (v případě určení počtu těchto mikroorganismů tento počet nesmí být vyšší než 11 KTJ* v 1 g (cm ³) výrobku)
2. Sporulující mezofilní aerobní a fakultativně-anaerobní mikroorganismy skupiny <i>Bacillus subtilis</i> a (nebo) <i>Bacillus polymyxa</i>	neodpovídají požadavkům průmyslové sterility

Skupina mikroorganismů	Ukazatel průmyslové sterility
1	2
3. Mezofilní klostridie	neodpovídají požadavkům průmyslové sterility při zjištění v 10 g (cm ³) výrobku
4. Nesporulující mikroorganismy, včetně bakterií mléčného kvašení a (nebo) plísní a (nebo) kvasinek	neodpovídají požadavkům průmyslové sterility
5. Sporulující termofilní anaerobní, aerobní a fakultativně-anaerobní mikroorganismy	neodpovídají požadavkům průmyslové sterility

Tabulka 3

Ukazatele průmyslové sterility pasterovaných konzerv

Skupina mikroorganismů	Povolená hodnota
1	2
1. Počet mezofilních aerobních a fakultativně-anaerobních mikroorganismů	ne více než 2×10^2 KTJ*/g
2. Bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní)	nejsou povoleny v 1 g produktu
3. <i>Bacillus cereus</i>	není povolen v 1 g produktu
4. Sulfid redukující klostridie	nejsou povoleny v 0,1 g produktu
5. <i>Staphylococcus aureus</i> a další stafylokoky s pozitivním koagulázovým testem	nejsou povoleny v 1 g produktu

* Jednotky tvořící kolonie (*angl.*: colony-forming unites).

**Hygienické požadavky
 na zdravotní nezávadnost produktů porážení, určených k výrobě masných výrobků
 k výživě dětí**

Skupina výrobků	Ukazatel	Nejvyšší povolená hodnota, mg/kg	Poznámka
1	2	3	4

1. Maso	toxické prvky:		
	olovo	0,1	pro děti do 3 let
		0,2	pro děti starší 3 let
	arzén	0,1	
	kadmium	0,03	
	rtuť	0,01	pro děti do 3 let
		0,02	pro děti starší 3 let
	chrom	10	u konzerv v chromovaném obalu
	antibiotika:		
	levomycetin (choramfenikol)	není povolen < 0,0003 mg/kg	
	tetracyklinová skupina	není povolena < 0,01 mg/kg	
	bacitracin	není povolen < 0,02 mg/kg	
	pesticidy:		
	HCH (isomery α , β , γ)	0,01	pro děti do 3 let
		0,015	pro děti starší 3 let
	DDT a jeho metabolity	0,01	pro děti do 3 let
		0,015	pro děti starší 3 let
	dioxiny	nejsou povoleny	
2. Vedlejší (játra, srdce, jazyk)	toxické prvky:		
	olovo	0,5	
	arzén	1	
	kadmium	0,3	

Skupina výrobků	Ukazatel	Nejvyšší povolená hodnota, mg/kg	Poznámka
1	2	3	4

	rtuť	0,1	
	chrom	10	u konzerv v chromovaném obalu
	antibiotika:		
	levomycetin (chloramfenikol)	není povolen < 0,0003 mg/kg	
	tetracyklinová skupina	není povolena < 0,01 mg/kg	
	bacitracin	není povolen < 0,02 mg/kg	
	pesticidy:		
	HCH (isomery α , β , γ)	0,015	
	DDT a jeho metabolity	0,015	
	dioxiny	nejsou povoleny	

POŽADAVKY
na fyzikální a chemické ukazatele masných výrobků
k výživě dětí

Tabulka 1

Masové konzervy k výživě dětí útlého věku

Kritéria a ukazatele výživné hodnoty 100 g výrobku	Měrná jednotka	Povolená hodnota	Poznámka
1	2	3	4

1. Hmotnostní podíl sušiny	nejméně, g	20	
2. Bílkoviny	g	8,5 - 15	
3. Tuk	g	3 - 12	
4. Sůl kuchyňská	nanejvýš, g	0,4	
5. Škrob	nanejvýš, g	3	jako zahušťovač
6. Rýžová a pšeničná mouka	nanejvýš, g	5	jako zahušťovač
7. Dusitany	mg/kg	nejsou povoleny	< 0,5

Tabulka 2

Masové konzervy s rostlinnými částicemi (rostlinné konzervy s masem)
 k výživě dětí útlého věku

Kritéria a ukazatele výživné hodnoty 100 g výrobku	Měrná jednotka	Povolená hodnota	Poznámka
1	2	3	4

1. Hmotnostní podíl sušiny	nejméně, g	5 - 26	
2. Bílkoviny	g	1,5 - 8	
3. Tuk	g	1 - 6	
4. Cukry	g	5 - 15	
5. Sůl kuchyňská	nanejvýš, g	0,4	
6. Škrob	nanejvýš, g	3	jako zahušťovač
7. Rýžová a pšeničná mouka	nanejvýš, g	5	jako zahušťovač
8. Dusitany	mg/kg	nejsou povoleny	< 0,5

Tabulka 3

Pasterované masové (maso obsahující) klobásky
k výživě dětí ve věku od 1,5 roku

Kritéria a ukazatele výživné hodnoty 100 g výrobku	Měrná jednotka	Povolená hodnota	Poznámka
1	2	3	4

1. Bílkoviny	nejméně, g	12	
2. Tuk	g	16 - 20	
3. Sůl kuchyňská	nanejvýš, g	1,5	
4. Dusitany	mg/kg	nejsou povoleny	< 0,5

Tabulka 4

Masové konzervy k výživě dětí útlého věku

Kritéria a ukazatele výživné hodnoty 100 g výrobku	Měrná jednotka	Povolená hodnota	Poznámka
1	2	3	4

1. Bílkoviny	nejméně, g	12	
2. Tuk	nanejvýš, g	18	
3. Sůl kuchyňská	nanejvýš, g	1,2	
4. Škrob	nanejvýš, g	3	
5. Rýžová a pšeničná mouka	nanejvýš, g	5	
6. Dusitany	mg/kg	nejsou povoleny	< 0,5

Tabulka 5

Masové konzervy k výživě dětí útlého věku

Kritéria a ukazatele výživné hodnoty 100 g výrobku	Měrná jednotka	Povolená hodnota	Poznámka
1	2	3	4

1. Bílkoviny	nejméně, g	12	
2. Tuk	nanejvýš, g	22	
3. Sůl kuchyňská	nanejvýš, g	1,8	
4. Škrob	nanejvýš, g	5	
5. Dusitan sodný	nanejvýš, %	0,003	
6. Zbytková aktivita kyselých fosfatázy	nanejvýš, %	0,006	pro vařené salámové výrobky
7. Celkový fosfor	nanejvýš, %	0,25	
8. Dusitany	mg/kg	30	

Tabulka 6

Masné polotovary k výživě dětí předškolního a školního věku

Kritéria a ukazatele výživné hodnoty 100 g výrobku	Měrná jednotka	Povolená hodnota	Poznámka
1	2	3	4

1. Bílkoviny	nejméně, g	10	
2. Tuk	nanejvýš, g	20	
3. Sůl kuchyňská	nanejvýš, g	0,9	
4. Dusitany	mg/kg	nejsou povoleny	< 0,5

Tabulka 7

Paštiky a kulinářské výrobky k výživě dětí předškolního a školního věku

Kritéria a ukazatele výživné hodnoty 100 g výrobku	Měrná jednotka	Povolená hodnota	Poznámka
1	2	3	4

1. Bílkoviny	nejméně, g	8	
2. Tuk	nanejvýš, g	16	
3. Sůl kuchyňská	nanejvýš, g	1,2	
4. Dusitany	mg/kg	nejsou povoleny	< 0,5

**Nejvyšší povolené hodnoty reziduí veterinárních (zootecnických) přípravků,
 stimulátorů růstu zvířat (včetně hormonálních přípravků) a léčiv (včetně antibiotik)
 v produktech porážení, kontrolované podle návodů k jejich použití***

Tabulka 1

Nejvyšší povolené hodnoty reziduí antimikrobiálních prostředků

Název přípravku	Druh hospodářského zvířete	Název produktu	Nejvyšší hodnota rezidua (mg/kg, ne více)	Poznámka
1	2	3	4	5
1. Apramicin (aminoglykosidy)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	1	
		tuková tkáň	1	
		játra	10	
		ledviny	20	
2. Gentamycin (aminoglykosidy)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,05	
		tuková tkáň	0,05	
		játra	0,2	
		ledviny	0,75	
3. Kanamycin (aminoglykosidy)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,1	
		tuková tkáň	0,1	
		játra	0,6	
		ledviny	2,5	
4. Neomycin (aminoglykosidy)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,5	včetně framycetinu
		tuková tkáň	0,5	
		játra	5	
		ledviny	0,5	
5. Paromomycin (aminoglykosidy)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso játra a ledviny	0,5 1,5	
6. Spektinomycin (aminoglykosidy)	všechny druhy hospodářských zvířat, kromě ovcí ovce	tuková tkáň	0,5	
		maso	0,3	
		ledviny	5	
		hovězí játra	1	
		tuková tkáň	0,5	
		maso	0,3	
ledviny	5			
		játra	2	

Název přípravku	Druh hospodářského zvířete	Název produktu	Nejvyšší hodnota rezidua (mg/kg, ne více)	Poznámka
1	2	3	4	5
7. Streptomycin / dihydrostreptomycin (aminoglykosidy)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,5	
		tuková tkáň	0,5	
		játra	0,5	
		ledviny	1	
8. Ceftiofur (cefalosporiny)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	1	součet všech reziduí obsahujících β -laktamovou strukturu, je vyjádřen jako desfuroil ceftiofur
		tuková tkáň	2	
		ledviny	6	
		játra	2	
9. Cefalexin (cefalosporiny)	skot	maso	0,2	
		tuková tkáň	0,2	
		ledviny	1	
		játra	0,2	
10. Cefapirin (cefalosporiny)	skot	maso	0,05	součet cefapirinu a desacetylcefapirinu
		tuková tkáň	0,05	
		ledviny	0,1	
11. Cefquinome	skot prasata koně	maso	0,05	
		špek s kůží	0,05	
		tuková tkáň	0,05	
		játra	0,1	
		ledviny	0,2	
12. Všechny látky sulfanilamidové skupiny (sulfanilamidy)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,1	součet všech reziduí dané skupiny nesmí překročit nejvyšší povolenou hodnotu
		tuková tkáň	0,1	
		ledviny	0,1	
		játra	0,1	
13. Baquiloprim (deriváty diaminopyrimidinu)	skot	tuková tkáň	0,01	
		játra	0,3	
		ledviny	0,15	
	prasata	špek s kůží	0,04	
		játra	0,05	
		ledviny	0,05	

Název přípravku	Druh hospodářského zvířete	Název produktu	Nejvyšší hodnota rezidua (mg/kg, ne více)	Poznámka
1	2	3	4	5
14. Trimetoprim (deriváty diamino- pyrimidinu)	všechny druhy hospodářských zvířat kromě koní	maso	0,05	
		tuková tkáň	0,05	
		ledviny	0,05	
		játra	0,05	
	koně	maso	0,1	
		tuková tkáň	0,1	
		ledviny	0,1	
15. Kyselina klavulanová (inhibitory betalakta- mázy)	skot,	maso	0,1	
		tuková tkáň		
	prasata	(u prasat špek s kůží)	0,1	
		játra	0,2	
		ledviny	0,4	
16. Linkomicin / klindamicin (linkosamidy)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,1	
		tuková tkáň		
		(u prasat špek s kůží)	0,1	
		játra	0,2	
17. Pirlimycin (linkosamidy)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,1	
		játra	1	
		ledviny	0,4	
18. Tiamfenikol	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,05	jako součet tiam- fenikolu a konju- átů tiamfenikolu v přepočtu na tiamfenikol
		játra	0,05	
		ledviny	0,05	
		tuková tkáň		
		(u prasat špek s kůží)	0,05	
19. Florfenikol (linkosamidy)	skot	maso	0,2	součet florfeniko- lu a jeho metabo- litů v podobě florfenikolaminu
		játra	3	
		tuková tkáň	0,2	
	prasata	ledviny	0,3	
		maso	0,3	
		játra	2	

Název přípravku	Druh hospodářského zvířete	Název produktu	Nejvyšší hodnota rezidua (mg/kg, ne více)	Poznámka
1	2	3	4	5
	ostatní druhy hospodářských zvířat	maso tuková tkáň játra ledviny	0,1 0,2 2 0,3	
20. Flumequine (chinolony)	skot, ovce a kozy	maso játra tuková tkáň ledviny	0,2 0,5 1,5 0,3	
	ostatní druhy hospodářských zvířat	maso tuková tkáň játra ledviny	0,2 0,5 1 0,25	
21. Ciprofloxacin/enrofloxacin/perfloxacin/ofloxacin/norfloxacin Ciprofloxacin/Enrof	všechny druhy hospodářských zvířat skot, ovce a kozy prasata a králíci	maso tuková tkáň (u prasat špek s kůží) játra ledviny játra ledviny	0,1 0,1 0,3 0,2 0,2 0,3	součet fluorchinolonů
22. Danofloxacin (chinolony)	skot, ovce a kozy	maso játra ledviny tuková tkáň	0,2 0,4 0,4 0,1	
	ostatní druhy hospodářských zvířat	maso játra ledviny tuková tkáň (u prasat špek s kůží)	0,1 0,2 0,2 0,05	
23. Difloxacin (chinolony)	skot, ovce a kozy prasata	maso játra ledviny tuková tkáň maso játra ledviny špek s kůží	0,4 1,4 0,8 0,1 0,4 0,8 0,8 0,1	

Název přípravku	Druh hospodářského zvířete	Název produktu	Nejvyšší hodnota rezidua (mg/kg, ne více)	Poznámka
1	2	3	4	5
	ostatní druhy hospodářských zvířat	maso játra ledviny tuková tkáň	0,3 0,8 0,6 0,1	
24. Marbofloxacin (chinolony)	skot prasata	maso tuková tkáň (u prasat špek s kůží)	0,15 0,05	
		játra ledviny	0,15 0,15	
25. Kyselina oxolinová (chinolony)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso játra ledviny tuková tkáň (u prasat špek s kůží)	0,1 0,15 0,15 0,05	
26. Erytromycin (makrolidy)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso játra ledviny tuková tkáň (u prasat špek s kůží)	0,2 0,2 0,2 0,2	
27. Spiramycin (makrolidy)	skot	maso tuková tkáň játra ledviny	0,2 0,3 0,3 0,3	součet spiramycinu a neospiramycinu
	prasata	maso játra ledviny špek	0,25 2 1 0,3	látky rovnocenné spiramycinu (rezidua s antimikrobním účinkem)
28. Tilmicosin (makrolidy)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso játra ledviny tuková tkáň (u prasat špek s kůží)	0,05 1 1 0,05	

Název přípravku	Druh hospodářského zvířete	Název produktu	Nejvyšší hodnota rezidua (mg/kg, ne více)	Poznámka
1	2	3	4	5
29. Tylosin (makrolidy)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso játra ledviny tuková tkáň (u prasat špek s kůží)	0,1 0,1 0,1 0,1	jako tylosin A
30. Tylvalosin (makrolidy)	prasata	maso špek s kůží játra ledviny	0,05 0,05 0,05 0,05	součet tylvalosinu a 3-O-acetylytylosinu
31. Tulathromycin (makrolidy)	skot prasata	tuková tkáň játra ledviny špek s kůží játra ledviny	0,1 3 3 0,1 3 3	(2R,3S,4R,5R,8R,10R,11R,12S,13S,14R)-2-etyl-3,4,10,1,3-tetrahydroxy-3,5,8,10,12,14-hexametyl-11-[[[3,4-6-trideoxy-3-(dimethyl-amino)-beta-D-xylohexopyranosil]oxy]-1-oxa-6-azacylopentdekan-15-odin, vyjádřený jako látky rovnocenné tulathromycinu
32. Tiamulin (pleuromutiliny)	prasata a králíci	maso játra	0,1 0,5	součet metabolitů, které mohou být hydrolyzovány na 8-b-hydroxymutilin
33. Valnemulin (pleuromutiliny)	prasata	maso játra ledviny	0,05 0,5 0,1	
34. Rifaximin/rifampicin (ansamyciny)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso		rifaksimin

Název přípravku	Druh hospodářského zvířete	Název produktu	Nejvyšší hodnota rezidua (mg/kg, ne více)	Poznámka
1	2	3	4	5
35. Colistin (polymyxiny)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,15	
		tuková tkáň (u prasat špek s kůží)	0,15	
		játra	0,15	
		ledviny	0,2	
36. Bacitracin (polypeptidy)	králíci	maso	0,15	součet bacitracinů A, B, C, včetně v podobě zinec-bacitracinu
		tuková tkáň	0,15	
		játra	0,15	
		ledviny	0,15	
37. Avilamycin (ortozomyciny)	prasata a králíci	maso	0,05	kyselina dichloroizoevertinová
		tuková tkáň	0,1	
		játra	0,3	
		ledviny	0,2	
38. Monensin (ionofory)	skot	maso	0,002	monensin A
		tuková tkáň	0,01	
		játra	0,03	
		ledviny	0,002	
	ostatní druhy hospodářských zvířat	játra	0,008	
39. Lasalocid (polymyxiny)	všechny druhy hospodářských zvířat	ostatní produkty porážení	0,002	
		játra	0,05	lasalocid sodný
		ledviny	0,05	
		ostatní produkty porážení	0,005	
40. Nitrofurany (včetně furazolidonu)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	< 0,1	
		tuková tkáň (u prasat špek s kůží)	< 0,1	
		játra	< 0,1	
		ledviny	< 0,1	
		ostatní produkty porážení	< 0,1	
41. Metronidazol / dimetridazol / ronidazol / dapson / klotrimazol / aminotrizol	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	< 0,1	nejsou povoleny ve výrobcích živočišného původu na úrovni rozlišovací schopnosti metod
		tuková tkáň (u prasat špek s kůží)	< 0,1	
		játra	< 0,1	
		ledviny	< 0,1	
		ostatní produkty porážení	< 0,1	
42. Flavomycin (streptotriciny)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,7	
		játra	0,7	
		ledviny	0,7	
		tuková tkáň	0,7	

Název přípravku	Druh hospodářského zvířete	Název produktu	Nejvyšší hodnota rezidua (mg/kg, ne více)	Poznámka
1	2	3	4	5
43. Doxycyclin (tetracykliny)	skot	maso	0,1	
		játra	0,3	
		ledviny	0,6	
	prasata	maso	0,1	
		špek s kůží	0,3	
		játra	0,3	
44. Benzylpenicilin / penethamate (skupina penicilinu)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,05	
		tuková tkáň (u prasat špek s kůží)	0,05	
		játra	0,05	
		ledviny	0,05	
45. Ampicillin (skupina penicilinu)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,05	
		tuková tkáň	0,05	
		játra	0,05	
		ledviny	0,05	
46. Amoxicillin (skupina peniciliny)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,05	
		tuková tkáň	0,05	
		játra	0,05	
		ledviny	0,05	
47. Cloxacillin (peniciliny)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,3	
		tuková tkáň	0,3	
		játra	0,3	
		ledviny	0,3	
48. Dicloxacillin (peniciliny)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,3	
		tuková tkáň	0,3	
		játra	0,3	
		ledviny	0,3	
49. Nafcillin (peniciliny)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,3	
		tuková tkáň	0,3	
		játra	0,3	
		ledviny	0,3	
50. Oxacillin (peniciliny)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,3	
		tuková tkáň	0,3	
		játra	0,3	
		ledviny	0,3	

Název přípravku	Druh hospodářského zvířete	Název produktu	Nejvyšší hodnota rezidua (mg/kg, ne více)	Poznámka
1	2	3	4	5

51. Fenoxymetylpenicillin (peniciliny)	všechny druhy hospodářských zvířat	maso játra ledviny	0,25 0,25 0,25	
--	------------------------------------	--------------------------	----------------------	--

Tabulka 2

Nejvyšší povolené hodnoty reziduí antiprotozoárních prostředků

Název přípravku	Druh hospodářského zvířete	Název produktu	Nejvyšší hodnota rezidua (mg/kg, ne více)	Poznámka
1	2	3	4	5

1. Diclazuril	ovce a králíci	maso	0,5	jako diclazuril	
		játra	3		
		ledviny	2		
		tuková tkáň	1		
	ostatní druhy hospodářských zvířat	játra	0,04		
		ledviny	0,04		
		ostatní produkty porážení	0,005		
2. Imidocarb	skot	maso	0,3	jako imidocarb	
		tuková tkáň	0,05		
		játra	2		
		ledviny	1,5		
	ovce	maso	0,3		
		tuková tkáň	0,05		
		játra	2		
		ledviny	1,5		
3. Toltrazuril	všechny druhy hospodářských zvířat	maso	0,1	sulfon toltrazurilu	
		tuková tkáň	0,15		
		játra	0,5		
		ledviny	0,25		
4. Nicarbazin	ostatní druhy hospodářských zvířat	játra	0,1	jako N, N'-bis (4-nitrofenyl) močovina	
		ledviny	0,1		
		ostatní produkty porážení	0,025		

Název přípravku	Druh hospodářského zvířete	Název produktu	Nejvyšší hodnota rezidua (mg/kg, ne více)	Poznámka
1	2	3	4	5
5. Robenidine	všechny druhy hospodářských zvířat	játra ledviny tuková tkáň (u prasat špek s kůží)	0,05 0,05 0,05	hydrochlorid robenidinu
		ostatní produkty porážení	0,005	
6. Semduramicin	všechny druhy hospodářských zvířat	všechny druhy produktů porážení	0,002	
7. Narasin	všechny druhy hospodářských zvířat	játra ostatní produkty	0,05 0,005	
8. Maduramicin	všechny druhy hospodářských zvířat	všechny druhy produktů porážení	0,002	
9. Salinomycin	všechny druhy hospodářských zvířat, kromě králíků na výkrm	játra (kromě jater králíka) ostatní produkty porážení	0,005 0,002	sodná sůl salinomycinu
10. Halofuginon	všechny druhy hospodářských zvířat, kromě skotu	maso tuková tkáň (u prasat špek s kůží) játra ledviny ostatní produkty porážení	0,01 0,025 0,03 0,03 0,003	
11. Decoquinate	všechny druhy hospodářských zvířat, kromě skotu, ovcí a koz	všechny druhy produktů porážení	0,02	

Nejvyšší povolené hodnoty reziduí insekticidů

Název přípravku	Druh hospodářského zvířete	Název produktu	Nejvyšší hodnota rezidua (mg/kg, ne více)	Poznámka
1	2	3	4	5
Amitraz	skot	tuková tkáň	0,2	součet amitrazu a všech metabolitů obsahujících skupinu 2,4-dimetoxy amfetaminu (2,4-DMA), vyjádřený jako amitraz
		játra	0,2	
		ledviny	0,2	
	ovce	tuková tkáň	0,4	
		játra	0,1	
		ledviny	0,2	
	kozy	tuková tkáň	0,2	
		játra	0,1	
		ledviny	0,2	
	prasata	tuková tkáň	0,4	
		játra	0,2	
		ledviny	0,2	

* Kontrola produktů porážení při jejich dovozu na celní území Celní unie (s výjimkou levomycetinu (chloramfenikolu), tetracyklinové skupiny a bacitracinu) je prováděna na základě návodů k jejich používání, poskytnutých výrobcem (dodavatelem).