ZBIERKA ZÁKONOV
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2012

Vyhlásené: 21.12.2012 Vyhlásená verzia v Zbierke zákonov Slovenskej republiky

Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.

423

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

zo 14. decembra 2012

o mäse jatočných zvierat

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení zákona č. 349/2011 Z. z. ustanovuje:

§ 1
Predmet úpravy

Táto vyhláška upravuje požiadavky na mäso jatočných zvierat[1]) a mäso jatočných králikov (ďalej len „mäso“), na manipuláciu s nimi a na ich umiestňovanie na trh.

§ 2
Požiadavky na mäso

(1) Požiadavky na mäso sú tieto:

a) dobre vyvinuté svalstvo bez trhlín a krvných podliatin,

b) svalovina bez zreteľne viditeľných krvavých škvŕn a bez výrazných rán,

c) bez výskytu viditeľných zlomenín a bez cudzieho zápachu a cudzej príchute,

d) čistý povrch bez viditeľných cudzích častíc, nečistôt a zrazenej krvi,

e) na chladenom mäse sa nevyskytujú známky po zamrznutí,

f) na mrazenom alebo hlbokozmrazenom mäse sa nevyskytujú škvrny po vysušení mrazom.

(2) Mäso možno umiestňovať na trh v

a) chladenom stave; chladené mäso je mäso, ktoré vplyvom chladiaceho procesu nestuhlo,

b) mrazenom stave; mrazené mäso je mäso zmrazené ihneď po jeho jatočnom opracovaní, ktoré sa nepretržite uchováva pri teplote najviac -12 °C, alebo

c) hlbokozmrazenom stave; hlbokozmrazené mäso je mäso zmrazené ihneď po jeho jatočnom opracovaní, ktoré sa nepretržite uchováva pri teplote -18 °C alebo nižšej.

(3) Chladené mäso, okrem králičieho mäsa, sa skladuje v chladených skladoch pri teplote 0 °C až 5 °C, pri relatívnej vlhkosti vzduchu 85 % až 95 % a prúdení vzduchu 0,1 m^3/s až 0,3 m^3/s, pričom vnútorná teplota mäsa môže byť najviac 7 °C a vnútorná teplota jedlých vedľajších jatočných produktov najviac 3 °C; králičie mäso sa skladuje pri teplote -2 °C až +4 °C.

(4) Na trh možno umiestňovať mäso

a) nebalené, ktoré je voľne uložené do prepravného obalu, s ktorým prichádza do priameho styku, voľne uložené v chladiacej vitríne alebo voľne zavesené; nebalené mäso možno umiestňovať na trh len ako chladené mäso,

b) balené, a to ako chladené mäso, mrazené mäso alebo hlbokozmrazené mäso,

c) vákuovo balené, a to ako chladené mäso, mrazené mäso alebo hlbokozmrazené mäso,

d) balené v ochrannej atmosfére plynu, a to len ako chladené mäso.

(5) Mäso možno zmrazovať len raz.

§ 3
Umiestňovanie mäsa na trh

(1) Podľa druhu a vekovej kategórie zvieraťa, z ktorého mäso pochádza, sa mäso označí ako

a) hovädzie mäso,

b) teľacie mäso,

c) bravčové mäso,

d) baranie mäso,

e) jahňacie mäso,

f) kozie mäso,

g) kozľacie mäso,

h) mäso z domácich nepárnokopytníkov,

i) králičie mäso.

(2) Na obale mäsa sa uvádza najmä

a) údaj o dátume spotreby pri ustanovenej teplote, ak ide o balené mäso alebo jedlé vedľajšie jatočné produkty,

b) odporúčaná teplota jeho uchovávania a skladovania spotrebiteľom,

c) upozornenie „po rozmrazení znovu nezmrazovať“, ak ide o mrazené alebo hlbokozmrazené mäso alebo jedlé vedľajšie jatočné produkty,

d) informácia o tom, že mäso alebo jedlý vedľajší jatočný produkt je vákuovo balený, ak ide o mäso alebo jedlý vedľajší jatočný produkt vákuovo balený, alebo balený v ochrannej atmosfére plynu, ak ide o mäso alebo jedlý vedľajší jatočný produkt balený v ochrannej atmosfére plynu.

(3) Nebalené mäso sa pri jeho umiestňovaní na trh označí najmä

a) obchodným názvom,

b) obchodným menom výrobcu,

c) cenou za jednotku hmotnosti.

(4) Ak ide o chladené mäso, dátum spotreby určuje výrobca podľa podmienok výroby, skladovania, prepravy a spôsobu jeho balenia tak, aby sa zaručilo, že do určeného dátumu spotreby si mäso zachová zdravotnú neškodnosť.

(5) V úložnom priestore sa meria teplota vzduchu počas skladovania mäsa, jeho uchovávania a vystavovania vo vitrínach, a to najmenej jedným ľahko viditeľným kalibrovaným teplomerom.

(6) Pri uchovávaní mäsa vo vitrínach sa dodržiava teplota najviac 5 °C. Ak ide o otvorené vitríny, teplomer musí ukazovať teplotu prostredia na strane návratu vzduchu na úrovni zreteľne vyznačenej čiary maximálneho naskladnenia.

(7) Predávať mäso na trhoch, trhoviskách a v tržniciach zo stolov, stojanov alebo z motorových vozidiel je zakázané; to sa nevzťahuje na predaj baleného mäsa v pojazdných predajniach, ktoré spĺňajú podmienky podľa osobitného predpisu.[2])

§ 4
Hovädzie mäso a teľacie mäso

Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu hovädzieho mäsa sú uvedené v prílohe časti A a požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu teľacieho mäsa zo zvierat vo veku do 8 mesiacov pri zabití a mäsa mladého hovädzieho dobytka vo veku od 8 do 12 mesiacov pri zabití sú uvedené v prílohe časti B.

§ 5
Bravčové mäso

(1) Bravčové mäso určené na umiestňovanie na trh sa získava z jatočne opracovaných tiel prasničiek a kastrátov.[3])

(2) Na trh sa nesmie umiestňovať mäso kancov po dosiahnutí pohlavnej zrelosti, mäso kryptorchidov a mäso prasníc.

(3) Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu bravčového mäsa sú uvedené v prílohe časti C.

§ 6
Baranie mäso

(1) Baranie mäso určené na umiestňovanie na trh sa získava z jatočne opracovaných tiel oviec, škopov a baranov.

(2) Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu baranieho mäsa sú uvedené v prílohe časti D.

§ 7
Jahňacie mäso

(1) Jahňacie mäso určené na umiestňovanie na trh sa získava z jatočne opracovaných tiel jahniat, a to z jahniat

a) mliečnych do veku najviac ôsmich týždňov s hmotnosťou jatočne opracovaného tela 3 kg až 9 kg,

b) výkrmových s hmotnosťou 25 kg až 43 kg, a to do hmotnosti jatočne opracovaných tiel 10 kg až 22 kg.

(2) Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu jahňacieho mäsa sú uvedené v prílohe časti E.

§ 8
Kozie mäso

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

(2) Na trh sa nesmie umiestňovať mäso capov starších ako jeden rok.

(3) Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu kozieho mäsa sú uvedené v prílohe časti F.

§ 9
Kozľacie mäso

(1) Kozľacie mäso určené na umiestňovanie na trh sa získava z jatočne opracovaných tiel kozliat do veku najviac piatich mesiacov.

(2) Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu kozľacieho mäsa sú uvedené v prílohe časti G.

§ 10
Mäso domácich nepárnokopytníkov

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

(2) Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu mäsa domácich nepárnokopytníkov sú uvedené v prílohe časti H.

§ 11
Jedlé vedľajšie jatočné produkty

Vedľajšie jatočné produkty určené na umiestňovanie na trh sa členia na

a) hovädziu pečeň, pľúca so srdcom, pľúca, srdce, obličky, slezinu, predžalúdky, vemeno, semenníky, jazyk s podjazyčím, jazyk bez podjazyčia, mäso z hláv, hlavu s jazykom a brzlík, len ak ide o zvieratá mladšie ako 12 mesiacov,

b) teľaciu pečeň, pľúca so srdcom, pľúca, srdce, slezinu, obličky, hlavu s mozgom a bez jazyka, hlavu bez mozgu a bez jazyka a jazyk s podjazyčím,

c) bravčovú pečeň, pľúca so srdcom, pľúca, srdce, obličky, močový mechúr, črevá, predstierka, okružie, slezinu, jazyk s podjazyčím, mozog a miechu,

d) vedľajšie jatočné produkty baranie, jahňacie, kozie a kozľacie, a to na pečeň, pľúca so srdcom, hlavu s jazykom a mozgom, len ak ide o zvieratá mladšie ako 12 mesiacov,

e) vedľajšie jatočné produkty domácich nepárnokopytníkov, a to na pečeň, pľúca, srdce, slezinu, hlavu s mozgom bez jazyka, jazyk bez podjazyčia a mäso z hláv,

f) chrbtovú slaninu s výškou tukového tkaniva viac ako 20 mm bez kože,

g) chrbtovú slaninu s výškou tukového tkaniva viac ako 30 mm s kožou,

h) plstné sadlo, od ktorého sa oddelia mäsové časti, ktorých podiel nesmie byť viac ako 1,5 %,

i) kosti špikové, hovädzie ramenné kosti, vretenné kosti, stehenné kosti a holenné kosti bez kĺbových hlavíc,

j) kosti riedke, hovädzie kĺbové hlavice špikových kostí, kĺbové hlavice lopatky, kosti panvové a krížové; ak ide o teľatá a ošípané, celé kosti ramenné, lakťové a stehenné,

k) mäsité kosti hovädzie, a to na krčné, hrudníkové a bedrové stavce, ktoré nie sú vymedzené ako špecifikovaný rizikový materiál a na ktoré sa nevzťahuje vylúčenie z uvádzania na trh, odstraňovanie a likvidovanie podľa osobitného predpisu,[4]) rebrá a hrudnú kosť, z ktorých je oddelené mäso,

l) ostatné trhové druhy kostí, ktorými sú teľacie a bravčové krčné stavce, hrudníkové a bedrové stavce, hovädzia a teľacia hrudná kosť, bravčové kosti panvové a krížové,

m) konské kosti, a to na špikové kosti, riedke kosti a ostatné kosti.

§ 12
Králičie mäso

(1) Podľa veku a hmotnosti možno označiť celého jatočne opracovaného králika ako

a) mladý králik alebo brojlerový králik, ak ide o mladého králika jatočne opracovaného vo veku 75 až 90 dní a so živou hmotnosťou do 3 kg,

b) králik, ak ide o pohlavne dospelého samca alebo o pohlavne dospelú samicu králika jatočne opracovaných vo veku vyššom ako 90 dní a so živou hmotnosťou nad 3 kg.

(2) Zabitého králika po vykrvení, stiahnutí z kože, po odrezaní distálnych častí končatín v tarzálnych a karpálnych kĺboch a po vypitvaní možno umiestňovať na trh len v týchto trhových úpravách:

a) králik celý s drobkami; králičie drobky sú jedlé vnútorné orgány králika, a to srdce, pečeň zbavená žlčníka, pľúca a obličky,

b) králik celý bez drobkov,

c) králik celý s hlavou a s drobkami,

d) králik celý s hlavou bez drobkov,

e) králičie diely.

(3) Králik celý podľa odseku 2 písm. a) a b) sa umiestňuje na trh bez hlavy, ktorá sa oddelí v mieste druhého krčného stavca.

(4) Králik celý podľa odseku 2 písm. a) a c) sa umiestňuje na trh s drobkami zabalenými a vloženými v jeho hrudnej dutine. Ak sa v trhovej úprave králika podľa odseku 2 písm. a) a c) nenachádza niektorý z jedlých vnútorných orgánov uvedených v odseku 2 písm. a), táto skutočnosť sa uvedie v jeho obchodnom názve.

(5) Králičie drobky možno umiestňovať na trh aj samostatne. Srdce možno umiestňovať na trh s perikardiálnym vačkom.

(6) Ak sa na trh umiestňujú výrobky, ktoré obsahujú rôzne králičie diely alebo rôzne králičie drobky, výrobca môže zvoliť primeraný názov výrobku, v ktorom uvedie jeho zloženie, a to počet kusov a názvy králičích dielov a králičích drobkov.

(7) Králičie diely a samostatné králičie drobky možno umiestňovať na trh z mladého králika alebo z brojlerového králika.

§ 13
Prechodné ustanovenie

Mäso vyrobené podľa predpisov platných do 31. decembra 2012 možno umiestňovať na trh do vyčerpania zásob.

§ 14

Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.[5])

§ 15
Zrušovacie ustanovenie

Zrušujú sa:

1. výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. apríla 2002 č. 811/1/2002-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäso jatočných zvierat (oznámenie č. 308/2002 Z. z.) v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 21. októbra 2004 č. 2689/2004-100, ktorým sa mení výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. apríla 2002 č. 811/1/2002-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäso jatočných zvierat (oznámenie č. 634/2004 Z. z.) a výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 9. marca 2005 č. 1908/2005-100, ktorým sa mení výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 17. apríla 2002 č. 811/1/2002-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca mäso jatočných zvierat v znení výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 21. októbra 2004 č. 2689/2004-100 (oznámenie č. 104/2005 Z. z.),
2. výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 14. februára 2005 č. 1778/2005-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca hydinové mäso a králičie mäso (oznámenie č. 631/2005 Z. z.).

§ 16
Účinnosť

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. januára 2013.

Ľubomír Jahnátek v. r.

Príloha k vyhláške č. 423
2012 Z. z.

POŽIADAVKY NA DELENIE, ROZRÁBANIE A ÚPRAVU MÄSA JATOČNÝCH ZVIERAT

Časť A
Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu hovädzieho mäsa

1. Hovädzie mäso možno umiestňovať na trh
   a) v celých štvrtiach,
   b) rozrobené podľa bodu 2,
   c) špeciálne upravené podľa bodu 3.
2. Hovädzie mäso sa rozrába na tieto časti:
   a) vysoká roštenka, podplecie a krk s kosťou, ktoré sa oddelia od prednej štvrte medzi druhým a tretím krčným stavcom, rezom vedeným rovnobežne s rebrami; podplecie a vysoká roštenka sa oddelia od rebra rovným rezom začínajúcim sa 10 cm od skĺbenia rebra s chrbtovou kosťou, pričom mäsový plátok na povrchu roštenky a lopatková chrupavka zostávajú pri podplecí,
   b) vysoká roštenka, podplecie a krk bez kosti, pričom sa bez hlbokých zárezov do svaloviny odstránia hrudné a krčné stavce a krčný väz, úlomky kostí a strapcovité zvyšky mäsa,
   c) vysoká roštenka s kosťou, ktorá sa od rebier oddelí priečnym rezom cez rebrá začínajúcim sa 10 cm od skĺbenia ôsmeho rebra s chrbtovou kosťou, pričom mäsový plátok a časť lopatkovej chrupavky zostávajú na povrchu roštenky,
   d) vysoká roštenka bez kosti oddelená od podplecia rovným rezom, z ktorej sa bez hlbokých zárezov do svaloviny odstránia strapcovité zvyšky mäsa, krčný väz, úlomky kostí a chrupavky,
   e) podplecie s kosťou a krkom, pričom krk sa oddelí medzi druhým a tretím stavcom rezom vedeným rovnobežne s rebrom a podplecie sa oddelí od rebier priečnym rezom cez rebrá končiacim sa v mieste skĺbenia prvého rebra s chrbticou; mäsový plátok na povrchu podplecia a lopatková chrupavka zostávajú pri podplecí,
   f) podplecie bez kosti s krkom; hrudné a krčné stavce, krčný väz, strapcovité zvyšky mäsa a lopatková chrupavka sa odstránia bez hlbokých zárezov do svaloviny,
   g) hovädzie plece s kosťami, ktoré je pokryté svalovinou, oddelené v blanitej časti od hrude s rebrom a zbavené strapcovitých zvyškov mäsa,
   h) zadné mäso z pleca bez nožiny a svaloviny predlaktia zbavené strapcovitých zvyškov mäsa, koncových šliach a zvyškov lopatkovej chrupavky,
   i) hruď s rebrom a kosťou zbavená strapcovitých zvyškov mäsa a úlomkov kostí, krvavého orezu a špičky krku,
   j) bok s kosťou zbavený strapcovitých zvyškov mäsa a zvyškov bránice, od boku bez kosti oddelený rovným rezom vedeným za posledným nepravým rebrom rovnobežne s chrupavkami od nepravých rebier tak, aby posledné nepravé rebro bolo pokryté mäsom,
   k) bok bez kosti s pupočným šľachovitým okrajom upraveným rovným rezom; povrchová vrstva tuku nesmie byť väčšia ako 1 cm,
   l) nožina predná so svalovinou predlaktia zbavená koncových šliach a strapcovitých zvyškov mäsa,
   m) hovädzie stehno s kosťami, a to s panvovou a so stehennou kosťou, s kolenným kĺbom a s holennou kosťou s príslušnou svalovinou bez krížovej kosti a chvosta,
   n) zadné mäso zo stehna, ktoré tvorí vrchný šál, spodný šál s korbáčikom, predstehno a kvetová špička vcelku a ktoré je vykostené, zbavené strapcovitých zvyškov mäsa, koncových šliach, chrupaviek a kĺbových puzdier; povrchová vrstva tuku nesmie byť väčšia ako 1 cm,

o) sviečkovica bez loja a pozdĺžnej šľachy, pričom jej tenší koniec je priečne zarezaný tak, aby bol najmenej 1 cm vysoký,

p) nízka roštenka s kosťou na okraji zarezaná, bez strapcovitých zvyškov mäsa a úlomkov kostí, oddelená rovným rezom od boku 1 cm od vystupujúcich priečnych výbežkov bedrových stavcov, ktorých vnútorná polovica je odseknutá; povrchová vrstva tuku nesmie byť väčšia ako 1 cm,

q) nízka roštenka bez kosti bez hlbokých zárezov do svalového tkaniva, bez strapcovitých zvyškov mäsa, úlomkov kostí, od boku oddelená rovným rezom 5 cm od vystupujúcich priečnych výbežkov bedrových stavcov; povrchová vrstva tuku nesmie byť väčšia ako 1 cm,

r) nožina zadná a plátok zo stehna bez koncových šliach, strapcovitých zvyškov mäsa a prebytočného tuku,

s) chvost bez krížovej kosti, posledných troch chvostových stavcov a bez zvyškov kože.

3. Špeciálne upravené hovädzie mäso je najmä

a) hovädzie stehno bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykostené stehno rozdelené po blanách na jednotlivé šály, valec, predstehno a kvetovú špičku, ktorých povrch je upravený až na povrchovú blanu svalov, bez loja, s oddeleným korbáčikom a plátkom vrchného šálu, bez mäkkých šliach a strapcovitých zvyškov mäsa,

b) hovädzie plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece vykostené bez loja, bez nožiny a svaloviny predlaktia, bez plátku z vnútornej strany lopatky, koncových šliach a strapcovitých zvyškov mäsa,

c) hovädzia nízka roštenka bez kosti špeciálne upravená, ktorou je nízka roštenka oddelená rovným rezom od boku tesne za chrbtovým svalom, bez strapcovitých zvyškov mäsa, úlomkov kostí, hlbokých zárezov a bez pozdĺžnej postrannej šľachy, ktorej povrch je upravený až na povrchovú blanu.

Časť B

Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu teľacieho mäsa zo zvierat vo veku do 8 mesiacov pri zabití a mäsa mladého hovädzieho dobytka vo veku od 8 do 12 mesiacov pri zabití

1. Teľacie mäso možno umiestňovať na trh

a) v celých poloviciach alebo vcelku,

b) rozrobené podľa bodu 2,

c) špeciálne upravené podľa bodu 3.

2. Teľacie mäso sa rozrába na tieto časti:

a) krk, ktorým je časť mäsa krčnej chrbtice a časť hrudníkovej chrbtice, oddelený medzi druhým a tretím krčným stavcom a spravidla medzi ôsmym a deviatym hrudníkovým stavcom, bez krvavého orezu a krčného väzu,

b) plece s kosťami, ktorým je časť jatočne opracovaného tela neporezaná, bez strapcovitých zvyškov mäsa,

c) plece bez kosti, ktorým je mäso z pleca, vrátane svaloviny predlaktia, zbavené nožiny, chrupaviek, hrubých šliach a ramennej kosti bez prerezania svaloviny,

d) karé, ktorým je časť jatočne opracovaného tela oddelená od stehna medzi šiestym a siedmym hrudníkovým stavcom a medzi posledným bedrovým stavcom a krížovou kosťou a od hrudi vo vzdialenosti 5 až 6 cm od horného okraja chrbtového svalu,

e) hruď vcelku, ktorou je hrudná kosť s časťami 13 rebier, ktoré sú preseknuté rovnobežne s chrbticou 5 až 6 cm od chrbtového svalu, so svalovinou brušnej dutiny,

f) špička hrude, ktorou je časť jatočne opracovaného tela od prvého rebra po časť oddelenú medzi šiestym a siedmym rebrom,

g) stred hrude, ktorou je časť jatočne opracovaného tela oddelená od špičky hrude po posledné nepravé rebro a od boku rovným rezom,

h) bok, ktorým je časť jatočne opracovaného tela od posledného nepravého rebra po stehno,

i) stehno s kosťami a kolenom, ktorým je stehno s kosťami, kolenom a krížovou kosťou a s nepotrhanými povrchovými blanami; chvost sa oddelí medzi posledným stavcom krížovej kosti a prvým stavcom chvostovým,

j) stehno bez kosti, ktorým je svalovina stehna bez dlhých šliach a chrupaviek; stehno bez kosti možno rozdeliť na jednotlivé šály kryté povrchovými blanami, bez zárezov do mäsa,

k) koleno zadné s kosťami, ktorým je časť jatočne opracovaného tela oddelená v kolennom kĺbe rezom vedeným v mäsitej časti po blane oddeľujúcim koleno od stehna,

l) nožina, ktorou je časť jatočne opracovaného tela neporezaná, bez koncových šliach,

m) chvost s krížovou kosťou, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez zvyškov kože,

n) chvostík, ktorým je časť jatočne opracovaného tela oddelená medzi posledným stavcom krížovej kosti a prvým stavcom chvostovým, bez zvyškov kože.

3. Špeciálne upravené teľacie mäso zo stehna je teľacie mäso zo stehna bez povrchového tuku, mäkkých šliach a strapcovitých zvyškov mäsa rozdelené po blane na jednotlivé šály, orech a kvetovú špičku, pričom z vrchného šálu sa po blane oddelí krycí plátok a od spodného šálu sa oddelí korbáčik; obdobne možno špeciálne upraviť aj inú časť teľacieho mäsa.

Časť C

Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu bravčového mäsa

1. Bravčové mäso možno umiestňovať na trh

a) v celých poloviciach,

b) rozrobené podľa bodu 2,

c) špeciálne upravené podľa bodu 3.

2. Bravčové mäso sa rozrába na tieto časti:

a) bravčový predok s kolenom, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez hlavy, oddelená medzi hlavovým kĺbom a prvým stavcom tak, aby krkovička nebola poškodená, pričom

1. lalok sa oddelí šikmým rezom pred prvým rebrom tak, aby rukoväť hrudnej kosti zostala prikrytá mäsom,

2. paprčky sa oddelia od pleca rezom v najspodnejšej časti zápästného kĺbu,

3. plece musí byť čiastočne alebo úplne pokryté kožou; odkrytá časť svaloviny môže byť pokrytá vrstvou tuku s hrúbkou najviac 1 cm,

4. z krkovičky a karé sa odstráni krvavý orez a slanina tak, aby miestami bola viditeľná svalovina; tukové pokrytie je prípustné na tretine plochy a hrúbka slaniny nesmie byť viac ako 1 cm,

5. bravčový predok sa od stehna oddelí rezom od slabín smerom k bedrovým hrboľom a ďalej kolmo medzi posledným a predposledným bedrovým stavcom,

b) bravčový predok bez kolena, ktorým je časť jatočne opracovaného tela upravená podľa písmena a) a od ktorého je koleno oddelené rezom od pleca v lakťovom kĺbe tak, aby špička výbežku lakťovej kosti zostala s plecom,

c) bravčový predok bez pleca, ktorým je časť jatočne opracovaného tela upravená podľa písmena a) a od ktorého je plece oddelené odtiahnutím od predku s prerezaním povrchových prsných svalov a riedkeho a tukového väziva, pričom chrupavka lopatky sa odlomí a plece sa odreže tak, aby chrupavka zostala pri predku,

d) krkovička, ktorou je časť jatočne opracovaného tela celistvá neporezaná, na vnútornej časti môže byť na tretine plochy pokrytá tukom, najviac s hrúbkou 0,5 cm, pričom s krkovičkou zostáva väčšia časť lopatkovej chrupavky,

e) plece s kosťou a kolienkom, ktorým je časť jatočne opracovaného tela čiastočne alebo úplne prikrytá kožou, bez strapcovitých zvyškov mäsa a paprčiek oddelených v najnižšej časti zápästného kĺbu; povrchové tukové pokrytie môže byť najviac do hrúbky 1 cm,

f) plece s kosťou bez kolienka, ktorým je časť jatočne opracovaného tela upravená podľa písmena e), pričom kolienko je oddelené šikmým rezom v lakťovom kĺbe tak, že špička lakťovej kosti zostáva s plecom,

g) plece bez kosti, kolienka a kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela vykostená, bez hlbokých zárezov do mäsa, bez kože a kĺbových puzdier; tukové pokrytie môže byť najviac do hrúbky 1 cm,

h) karé, ktorým je celistvá časť jatočne opracovaného tela, nedeformovaná s malou časťou lopatkovej chrupavky, na vonkajšej strane najviac z tretiny plochy pokrytá tukom s hrúbkou najviac 1 cm, na ostatnom povrchu s hrúbkou najviac 0,5 cm, pričom karé sa oddelí od krkovičky medzi šiestym a siedmym hrudníkovým stavcom a časť rebier nepresiahne viac ako 5 cm od okraja chrbtového svalu; panenská sviečkovica zostáva súčasťou karé,

i) bôčik, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez krvavého orezu, bradaviek, opony a zvyškov plstného tuku, pričom hrudná špička musí byť prikrytá mäsom,

j) rebierko, ktorým je časť jatočne opracovaného tela získaná oddelením svalu z boku, karé a krkovičky, pričom na rebierku zostane najmenej 30 hmotnostných percent mäsa,

k) stehno s kosťou a kolienkom bez kože, ktorým je časť jatočne opracovaného tela bez chvosta a krížovej kosti, bez paprčiek, oddelených v najspodnejšej časti záprstného kĺbu, bez kože na stehne stiahnutej až po rez, ktorým sa oddeľuje kolienko od stehna, a bez strapcovitých zvyškov mäsa; na povrchu stehna sa upraví tukové pokrytie na hrúbku najviac 0,5 cm, pričom z panvovej dutiny sa odstránia zvyšky vnútorného tuku,

l) stehno bez kosti a kolienka, ktorým je časť jatočne opracovaného tela celistvá, neporušená, bez orezu, tvrdých šliach, chrupaviek, krvných podliatin, prebytočného tuku a kolienka, ktoré je oddelené v kolennom kĺbe; pri stehne zostáva časť sviečkovej, ktorá je bez tuku, pričom povrchová vrstva tuku je najviac 0,5 cm,

m) hlava bez laloku, ktorou je časť jatočne opracovaného tela očistená od chlpov a štetín do polovice líca, pričom môže byť prikrytá časťou laloku,

n) kolienko predné a kolienko zadné, ktorými sú časti jatočne opracovaného tela, pričom

1. predné kolienko s kosťami sa oddelí od pleca šikmým rezom cez lakťový kĺb tak, aby špička výbežku lakťovej kosti zostala pri pleci, a paprčky sa oddelia v najspodnejšej časti zápästného kĺbu,

2. zadné kolienko s kosťami sa oddelí v kolennom kĺbe a paprčky sa oddelia v najspodnejšej časti pätového kĺbu,

o) paprčky predné a paprčky zadné, ktorými sú časti jatočne opracovaného tela bez rohoviny prstov, chlpov a štetín, pričom predná paprčka sa oddelí v najspodnejšej časti zápästného kĺbu a zadná paprčka v najspodnejšej časti pätového kĺbu,

p) chvost s krížovou kosťou z ľavej bravčovej polovice, ktorým je časť jatočne opracovaného tela, a to krížová kosť s chvostom, pričom z pravej polovice je len krížová kosť; množstvo mäsa musí byť najmenej 45 hmotnostných percent,

q) chvostík, ktorým je časť jatočne opracovaného tela oddelená medzi posledným stavcom krížovej kosti a prvým chvostovým stavcom a zbavená chlpov a zvyškov pokožky,

r) ušnice, ktorými sú časti jatočne opracovaného tela oddelené rovným rezom v úrovni hlavy, bez zvyškov zvukovodov, chlpov a pokožky,

s) koža, ktorou je časť jatočne opracovaného tela bez chlpov a zvyškov pokožky.

3. Špeciálne upravené bravčové mäso je najmä

a) bravčové stehno špeciálne upravené, ktorým je vykostené bravčové stehno bez kolienka, pričom stehno sa rozdelí po blane na vrchný šál, z ktorého sa oddelí plátok, spodný šál, z ktorého sa oddelí korbáčik, na orech a kvetovú špičku a odstránia sa povrchový tuk, medzisvalový tuk, väzivové tkanivo, povrchové blany a šľachy,

b) bravčové plece s kosťami bez kolienka špeciálne upravené, ktorým je plece s kosťou bez kolienka, pričom sa odstráni povrchové krytie tukom a koža,

c) bravčové plece bez kosti špeciálne upravené, ktorým je plece, z ktorého je oddelená svalovina nad ramennou kosťou a plátok lopatky; z vykosteného pleca sa odstránia šľachy, kĺbové puzdrá, tuhé časti, povrchové krytie tukom a koža,

d) bravčové karé s kosťou špeciálne upravené, ktorým je karé zbavené povrchového krytia tukom až na svalovinu, strapcovitých zvyškov mäsa, časti vnútorného tuku a úlomkov kostí, pričom časti rebier sa skrátia na veľkosť najviac 3 cm,

e) bravčové karé bez kosti špeciálne upravené, ktorým je vykostené karé zbavené povrchového tuku až na svalovinu a strapcovitých zvyškov mäsa, pričom sa oddelia mäsové časti boku,

f) bravčová panenská sviečkovica, ktorou je časť jatočne opracovaného tela, ktorá sa získava pri vykosťovaní karé bez povrchového tuku a povrchových blán,

g) bravčová krkovička špeciálne upravená, ktorou je vykostená krkovička bez lopatkovej chrupavky, svaloviny nad chrupavkou a strapcovitých zvyškov mäsa, pričom povrchové krytie tuku sa upraví až na svalovinu.

Časť D

Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu baranieho mäsa

1. Surovinou na rozrábanie baranieho mäsa je jatočne opracované telo podľa § 7 ods. 1, ktoré je vcelku, mäsité a pokryté primeraným množstvom tuku.
2. Z jatočne opracovaného tela vcelku bez hlavy sa odstráni krvavý orez a jeho povrch sa udržiava bez zmien.
3. Baranie mäso sa rozrába na tieto časti:

   a) krk, ktorým je časť mäsa krčnej chrbtice s príslušnou svalovinou bez krvavého orezu a krčného väzu oddelená medzi hlavovým kĺbom a prvým krčným stavcom a medzi piatym a šiestym krčným stavcom,

   b) plece s kosťami, ktorým je lopatka, ramenná kosť, lakťová kosť a vretenná kosť, s príslušnou svalovinou, neporezaná, bez strapcovitých zvyškov mäsa,

   c) podplecie, ktorým je časť krčnej a hrudníkovej chrbtice s príslušnou svalovinou, oddelená medzi piatym a šiestym krčným stavcom a medzi šiestym a siedmym hrudníkovým stavcom s časťami šiestich rebier, ktoré sú preseknuté po oboch stranách 5 cm od chrbtice,

   d) bok, ktorým je hrudníková kosť s časťami 13 rebier s príslušnou svalovinou a so svalovinou brušnej dutiny, pričom rebrá sú preseknuté po oboch stranách rovnobežne s chrbticou 5 cm od chrbtového svalu,

   e) chrbát, ktorým je časť oddelená od podplecia rovným rezom medzi šiestym a siedmym bedrovým stavcom, pričom rebrá sú preseknuté rovnobežne s chrbticou po oboch stranách 5 cm od chrbtice,

   f) stehno, ktorým je časť oddelená od prednej časti rezom cez predkolennú riasu smerom k bedrovým hrboľom a rovným rezom medzi posledným a predposledným bedrovým stavcom, pričom stehná sa rozdelia stredom krížovej kosti a chvost zostane na ľavej polovici.

Časť E

Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu jahňacieho mäsa

1. Surovinou na rozrábanie jahňacieho mäsa je jatočne opracované telo jahniat podľa § 8 ods. 1, ktoré je vcelku, mäsité a pokryté primeraným množstvom tuku.
2. Na rozrábanie výkrmových jahniat sa vzťahujú požiadavky uvedené v časti D.
3. Mliečne jahňatá sa rozrábajú na

   a) jatočne opracované telo vcelku, bez hlavy,

   b) jatočne opracované telá delené na polovice pozdĺžnym rezom, ktorý sa začína na pravej strane koreňa chvosta a je vedený stredom krížových, bedrových, hrudníkových a krčných stavcov,

   c) jatočne opracované telá delené na prednú polovicu a zadnú polovicu, oddelené medzi ôsmym a deviatym rebrom,

d) jatočne opracované polovice delené na štvrte, oddelené medzi ôsmym a deviatym hrudníkovým stavcom.

Časť F

Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu kozieho mäsa

1. Surovinou na rozrábanie kozieho mäsa je jatočne opracované telo podľa § 9 ods. 1, ktoré je vcelku.
2. Na rozrábanie jatočne opracovaných tiel podľa bodu 1 sa vzťahujú požiadavky uvedené v časti D.

Časť G

Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu kozľacieho mäsa

1. Surovinou na rozrábanie kozľacieho mäsa je jatočne opracované telo kozliat podľa § 10 ods. 1, ktoré je vcelku, mäsité a pokryté primeraným množstvom tuku.
2. Na rozrábanie jatočne opracovaných tiel kozliat sa vzťahujú požiadavky uvedené v časti E bode 3.

Časť H

Požiadavky na delenie, rozrábanie a úpravu mäsa domácich nepárnokopytníkov

1. Surovinou na rozrábanie mäsa domácich nepárnokopytníkov je jatočne opracované telo podľa § 11 ods. 1 rozseknuté na polovice, pričom chvost zostáva na ľavej polovici. Polovice sa ďalej delia na štvrte, spravidla medzi deviatym a desiatym hrudným stavcom, a to na predné štvrte a zadné štvrte; na štvrtiach zostáva deväť rebier.
2. Na rozrábanie jatočne opracovaných tiel domácich nepárnokopytníkov sa vzťahujú požiadavky uvedené v časti A.

1) Príloha I bod 1.2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 45) v platnom znení.

2) Napríklad príloha II kapitola III nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 34) v platnom znení, nariadenie (ES) č. 853/2004 v platnom znení.

3) § 1 ods. 2 vyhlášky Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky č. 205/2007 Z. z. o klasifikácii jatočne opracovaných tiel ošípaných, o odbornej príprave a o osvedčení o odbornej spôsobilosti v znení vyhlášky č. 163/2010 Z. z.

4) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001 z 22. mája 2001, ktorým sa stanovujú pravidlá prevencie, kontroly a eradikácie niektorých prenosných spongiformných encefalopatií (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 3/zv. 32) v platnom znení.
Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009 z 21. októbra 2009, ktorým sa ustanovujú zdravotné predpisy týkajúce sa vedľajších živočíšnych produktov a odvodených produktov neurčených na ľudskú spotrebu a ktorým sa zrušuje nariadenie (ES) č. 1774/2002 (nariadenie o vedľajších živočíšnych produktoch) (Ú. v. EÚ L 300, 14. 11. 2009) v platnom znení.

5) Smernica Európskeho parlamentu a Rady 98/34/ES z 22. júna 1998, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a predpisov, ako aj pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 20) v platnom znení.

Vydavateľ Zbierky zákonov Slovenskej republiky a prevádzkovateľ právneho a informačného portálu Slov-Lex dostupného na webovom sídle www.slov-lex.sk je Ministerstvo spravodlivosti Slovenskej republiky, Župné námestie 13, 813 11 Bratislava, tel.: 02 571 01 000, e-mail: helpdesk@slov-lex.sk.