



Sbírka zákonů a mezinárodních smluv

ČESKÁ REPUBLIKA

Zpřístupněna dne 7. října 2025

Vyhláška č. 376/2025 Sb.

**Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 69/2016 Sb.,
o požadavcích na maso, masné výrobky,
produkty rybolovu a akvakultury
a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich**

376

VYHLÁŠKA**ze dne 29. září 2025,****kterou se mění vyhláška č. 69/2016 Sb.,
o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu
a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich**

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 odst. 1 písm. a), b), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 119/2000 Sb., zákona č. 306/2000 Sb., zákona č. 146/2002 Sb., zákona č. 131/2003 Sb., zákona č. 274/2003 Sb., zákona č. 316/2004 Sb., zákona č. 120/2008 Sb., zákona č. 139/2014 Sb. a zákona č. 180/2016 Sb.:

Čl. I

Vyhláška č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, se mění takto:

1. V § 2 písm. a) se slova „rozbourané, výsekové části“ nahrazují slovy „čerstvé maso z rozbouraných, výsekových částí“.
2. V § 2 se na konci písmene g) tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno h), které včetně poznámky pod čarou č. 10 zní:

„h) droby čerstvé maso jiné než z jatečně upraveného těla, včetně vnitřností a krve podle nařízení o zvláštních hygienických pravidlech pro potraviny živočišného původu¹⁰⁾).

¹⁰⁾ Příloha I bod 1.11 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, v platném znění.“

3. § 3 včetně nadpisu zní:

„§ 3**Členění na druhy, skupiny a podskupiny**

Členění na druhy, skupiny a podskupiny je u masa, s výjimkou neděleného jatečně upraveného těla drůbeže a děleného jatečně upraveného těla drůbeže, uvedeno v příloze č. 2 tabulce 1 k této vyhlášce.“

4. V § 4 písmena a) a b) znějí:

„a) maso, s výjimkou neděleného jatečně upraveného těla drůbeže a děleného jatečně upraveného těla drůbeže,

1. názvem skupiny a
2. názvem podle živočišného druhu zvířete nebo výrazem uvedeným v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulce 2 bez ohledu na pohlaví, maso ostatních zvířat názvem živočišného druhu,

b) droby

1. názvem skupiny,
2. názvem podskupiny a
3. názvem podle živočišného druhu zvířete nebo výrazem uvedeným v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulce 2 bez ohledu na pohlaví, droby ostatních zvířat názvem živočišného druhu,“.

5. V § 4 se na konci písmene c) tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno d), které včetně poznámky pod čarou č. 11 zní:

„d) zvěřina a maso farmové zvěře

1. názvem skupiny,
2. názvem příslušného živočišného druhu podle přílohy č. 2 k této vyhlášce tabulky 3 nebo názvem příslušného živočišného druhu podle zákona o myslivosti¹¹⁾,
3. u dělené zvěřiny a masa farmové zvěře názvem části jatečného těla a
4. u výsekového masa zvěřiny a masa farmové zvěře názvem technologického celku uvedeným v příloze č. 3 k této vyhlášce tabulkách 1 až 4, ke kterému může být připojen upřesňující popis jeho úpravy; výsekové maso zvěřiny a masa farmové zvěře, které nelze označit názvem technologického celku, se označí jeho vžitým nebo popisným názvem.

¹¹⁾ § 2 písm. c) a d) zákona č. 449/2001 Sb., o myslivosti, ve znění pozdějších předpisů.“.

6. V § 4 se dosavadní text označuje jako odstavec 1 a doplňuje se odstavec 2, který zní:

„(2) Názvy technologických dílů uvedené v příloze č. 3 k této vyhlášce tabulkách 1 až 4 lze použít i pro označení výsekového masa jiných živočišných druhů, než které jsou uvedeny v těchto tabulkách.“.

7. V § 7 odst. 2 se za slovo „čtvrtě,“ vkládají slova „vepřové půlky,“.

8. V § 7 odstavec 3 zní:

„(3) U nebaleného výsekového masa, které bylo zmrazeno a spotřebiteli je nabízeno v rozmrazeném stavu, a u masného polotovaru, který byl zmrazen a spotřebiteli je nabízen v rozmrazeném stavu, se tam, kde jsou maso nebo masný polotovar přímo nabízeny k prodeji spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu nebaleného výsekového masa nebo nebaleného masného polotovaru údaj „rozmrazeno“.“.

9. V § 7 se doplňuje odstavec 5, který zní:

„(5) Odchylně od písmene c) bodu 2 kapitoly III oddílu V přílohy III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, v platném znění, se balené mleté maso, které se vyrábí a výhradně uvádí na trh v maloobchodě na území České republiky, uchovává při vnitřní teplotě nejvýše do plus 4 °C.“.

10. V § 8 písmeno e) včetně poznámky pod čarou č. 12 zní:

„e) trvanlivým fermentovaným masným výrobkem zpracovaný masný výrobek tepelně neopracovaný určený k přímé spotřebě, u kterého v průběhu fermentace, zrání, sušení, popřípadě uzení za definovaných podmínek došlo k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě plus 20 °C a za případně dalších skladovacích

podmínek, který současně nepodporuje růst *Listeria monocytogenes* v souladu s podmínkami nařízení o mikrobiologických kritériích pro potraviny¹²⁾,

¹²⁾ Příloha I kapitola I bod 1.3 nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění.“.

11. V § 8 písm. i) se slovo „ , sterilovaný“ nahrazuje slovy „a tepelně ošetřený sterilací“.
12. V § 8 písm. j) se slovo „ , pasterovaný“ nahrazuje slovy „a tepelně ošetřený pasterací“.
13. V § 8 se na konci písmene p) tečka nahrazuje čárkou a doplňují se písmena q) až s), která včetně poznámky pod čarou č. 13 znějí:

- „q) sušeným masným výrobkem zpracovaný masný výrobek určený k přímé spotřebě, u kterého proběhlo sušení, zrání nebo uzení anebo kombinace těchto technologických postupů, který současně nepodporuje růst *Listeria monocytogenes* v souladu s podmínkami nařízení o mikrobiologických kritériích pro potraviny¹²⁾,
- r) masem pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů maso podle nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům¹³⁾,
- s) obchodní sterilitou nepřítomnost životaschopných mikroorganismů, které by se mohly po dobu minimální trvanlivosti a za podmínek uchování množit.

¹³⁾ Čl. 2 odst. 1 písm. f) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.“.

14. V § 10 odstavce 2 a 3 včetně poznámek pod čarou č. 14 a 15 znějí:

- „(2) Označení podle živočišného druhu zvířat, názvu plemene zvířete¹⁴⁾ nebo podle výrazů uvedených v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulkách 2 a 3 lze v názvu masného výrobku, masného polotovaru nebo mletého masa použít, obsahuje-li masný výrobek, masný polotovar nebo mleté maso nejméně 50 % hmotnostních uvedeného masa¹⁵⁾ z celkového obsahu masa¹⁵⁾ použitého při jeho výrobě. Tento požadavek se nevztahuje na výrobky uvedené v příloze č. 7 k této vyhlášce.
- (3) Obsahuje-li masný výrobek, masný polotovar nebo mleté maso méně než 50 % hmotnostních uvedeného masa¹⁵⁾ z celkového obsahu masa¹⁵⁾ použitého při jeho výrobě, může být tato skutečnost vyjádřena v názvu pouze slovy „s (název živočišného druhu, název plemene zvířete nebo výraz uvedený v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulkách 2 a 3) masem“; pokud maso¹⁵⁾ použité při výrobě nesplňuje definici masa podle bodu 17 části B přílohy VII nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění, může být tato skutečnost vyjádřena v názvu pouze slovy „s (název živočišného druhu, název plemene zvířete nebo výraz uvedený v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulkách 2 a 3) a název živočišné složky“.

¹⁴⁾ Zákon č. 154/2000 Sb., o šlechtění, plemenitbě a evidenci hospodářských zvířat a o změně některých souvisejících zákonů (plemenářský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

¹⁵⁾ Příloha I bod 1.1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, v platném znění.“.

15. V § 10 se doplňuje odstavec 4, který zní:

„(4) Masné výrobky a masné polotovary se označí názvem druhu a skupiny. Masný výrobek splňující požadavky na složení, smyslové požadavky a chemické a fyzikální znaky uvedené v příloze č. 7 k této vyhlášce tabulkách 1 až 12 se dále označí názvem výrobku podle této přílohy. Názvy masných výrobků, u kterých jsou v příloze č. 7 k této vyhlášce tabulkách 1 až 12 specifikovány požadavky na složení, smyslové požadavky a chemické a fyzikální znaky, nelze používat pro jiné masné výrobky, které těmto požadavkům neodpovídají.“.

16. V § 12 odst. 1 se slovo „nákroji“ nahrazuje slovy „masném výrobku, masném polotovaru a v mletém mase“.

17. V § 13 odst. 5 se za slovo „celosvalové“ vkládají slova „nebo mohou být svaly z důvodu tvarování výrobku technologicky děleny“.

18. § 14 zní:

„§ 14

(1) U konzervy musí být dosaženo obchodní sterility.

(2) Konzervy uchovávané při teplotě do plus 30 °C musí být tepelně ošetřeny ve všech částech na teplotu, jejíž účinky odpovídají účinkům teploty 121 °C působící po dobu nejméně 3 minut.

(3) Polokonzervy musí být tepelně ošetřeny ve všech částech na teplotu, jejíž účinky odpovídají účinkům teploty 100 °C působící po dobu nejméně 10 minut. Trvanlivost polokonzervy je nejvýše 6 měsíců.“.

19. V § 19 se odstavec 2 zrušuje a zároveň se zrušuje označení odstavce 1.

20. Poznámka pod čarou č. 8 zní:

„⁸⁾ Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2023/2465 ze dne 17. srpna 2023, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o obchodní normy pro vejce, a zrušuje nařízení Komise (ES) č. 589/2008, v platném znění.

Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/2466 ze dne 17. srpna 2023, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o obchodní normy pro vejce, v platném znění.“.

21. V § 20 odstavce 2 a 3 znějí:

„(2) Vejce třídy jakosti A a B se uchovávají při nekolísavé teplotě do plus 24 °C.

(3) Vejce ve skořápce jiných druhů než *Gallus gallus* vhodná k lidské spotřebě nebo ke zpracování se uchovávají v suchu, mimo přímý dosah slunce, při nekolísavé teplotě v rozmezí od plus 5 °C do plus 24 °C.“.

22. V § 21 odst. 5 se slova „od 0 °C do 15 °C“ nahrazují slovy „do plus 24 °C“.

23. V § 21 se doplňuje odstavec 6, který zní:

„(6) Majonézu s obsahem tuku vyšším než 70 % lze označit jako „výběrová majonéza“.“.

24. Přílohy č. 2 a 3 znějí:

„Příloha č. 2

**Členění masa na druhy, skupiny a podskupiny a označování masa
podle živočišných druhů**

Tabulka 1

Členění masa, s výjimkou neděleného jatečně upraveného těla drůbeže a děleného jatečně upraveného těla drůbeže

Druh	Skupina	Podskupina
maso	výsekové maso	
	kosti	
	droby	brzlík dršťky játra jazyk jícen krev ledvina maso z hlav mozek nožky plíce slezina srdce tlama/mulec varle vemen žaludek
	syrové sádlo, syrový lůj	
	mleté maso	
	maso farmové zvěře	
	zvěřina	

Poznámka: u nožek se jedná o spařené nožky telecí. U tlamy/mulce se jedná o spařenou tlamu nebo mulec.

Tabulka 2

Označení masa živočišným druhem nebo podle živočišného druhu, ze kterého pochází

Označení masa podle živočišného druhu, ze kterého pochází	Kategorie zvířat, ze které maso musí pocházet
hovězí maso	maso mladého býka, býka, volka, jalovice, krávy
telecí maso	maso kategorie V podle přílohy VII části 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013

hovězí maso z mladého skotu	maso kategorie Z podle přílohy VII části 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013
vepřové maso	maso zahrnující maso prasat určených k výkrmu, maso prasec a maso selat
skopové maso	maso ovcí
jehněčí maso	maso jehňat ve věku nejvýše 12 měsíců
kůzlečí maso	maso kůzlat ve věku nejvýše 12 měsíců
hříběcí maso	maso hříbat ve věku nejvýše 18 měsíců
krokodýlí maso	maso krokodýlů, které bylo získáno a o jehož zdravotní nezávadnosti bylo rozhodnuto podle vyhlášky č. 34/2013 Sb., o veterinárních požadavcích na porážení krokodýlů a další zpracování masa a živočišných produktů pocházejících z krokodýlů
drůbeží maso	maso kategorie V podle přílohy VII části 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 a dělené drůbeží maso uvedené v nařízení (ES) č. 543/2008 a pocházející od živočišných druhů uvedených v nařízení (ES) č. 543/2008

Tabulka 3

Označení živočišného druhu u zvěřiny, masa farmové zvěře a vybraných volně žijících zvířat

živočišný druh	jelen
	daněk
	srnec
	muflon
	bizon
	zubr
	prase divoké
	zajíc
	bažant
	koroptev
	kachna divoká
	husa divoká
	orebice
	křepelka
	klokan
	pštros
	lama
	antilopa

Základní dělení hovězího, telecího, vepřového a skopového masa na technologické celky

Tabulka 1

Základní technologické celky hovězího masa

Základní dělení	Technologický celek
hovězí čtvrtě	přední čtvrť
	zadní čtvrť
hovězí maso (s kostí / bez kosti)	špička krku
	krk
	podplečí
	vysoký roštěnec
	hrudí, ramínko
	žebro
	bok, nízké žebro, pupek
	kližka
	oháňka
	kýta
	plec
	svíčková
	nízký roštěnec, roštěná, roštěnec
	líčka
	bránice

Poznámka: základní dělení hovězího masa se použije také na maso druhů z čeledi jelenovitých (*Cervidae*). Název technologického celku v označení výsekového masa u špičky, krku, podplečí a vysokého roštěnce lze nahradit souhrnným označením – hovězí maso přední (s kostí/bez kosti).

Tabulka 2

Základní technologické celky telecího masa

Základní dělení	Technologický celek
telecí trup/půlka	trup/půlka
telecí maso (s kostí/bez kosti)	kýta
	plec
	koleno
	pečeně, ledvina
	svíčková
	krk, karbanátek
	hrudí
	bok, pupek
	kližka

Tabulka 3
Základní technologické celky vepřového masa

Základní dělení	Technologický celek
vepřová půlka	půlka
	předek
vepřové maso (s kostí/bez kosti)	kýta
	plec
	pečeně, kotleta
	panenská svíčková, panenka
	krkovice
	bok, bůček
	lalok
	paždík
	hlava
	koleno přední
	koleno zadní
	nožička
	žebírko
	bránice
	líčka
	ocásek
	ucho
	kůže

Poznámka: základní dělení vepřového masa se použije také na maso prasete divokého.

Tabulka 4
Základní technologické celky skopového masa

Základní dělení	Technologický celek
skopové maso (s kostí/bez kosti)	kýta
	hřbet – cemr
	šrůtka
	krk
	plec
	bok (s pupkem)
	kolínko

25. Přílohy č. 5 až 10 znějí:

„Příloha č. 5

Záporné hmotnostní odchylky pro konzervy a polokonzervy

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
konzerva polokonzerva	do 350 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	nad 350 g	- 5,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení

Příloha č. 6

Členění masných výrobků a masných polotovarů na druhy a skupiny

Druh	Skupina
masný výrobek	tepelně opracovaný
	tepelně neopracovaný
	tepelně neopracovaný pro tepelnou úpravu
	trvanlivý tepelně opracovaný
	trvanlivý fermentovaný
	sušený
	konzerva
	polokonzerva
masný polotovar	

Příloha č. 7

Požadavky na jakost a složení vybraných masných výrobků

Tabulka 1

Požadavky na vybrané tepelně opracované masné výrobky

Název výrobku	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
špekáček	hovězí maso vepřové maso telecí maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – pružná, křehká, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu vychlazeného výrobku barva světle až tmavě růžová, špekové kostky nepravidelně rozložené, připouští se drobná měkká zrna kolagenních částic, vzduchové dutinky v menším rozsahu a mírně vytavený tuk c) chuť a vůně – příjemná po čerstvé uzenině a koření, přiměřeně slaná a kořeněná, po ohřátí je výrobek na skusu šťavnatý
kabanos	hovězí maso vepřové maso telecí maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – pružná, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu je výrobek masově růžový, nepravidelně rozptýlená zrna suroviny převážně o velikosti 6 až 10 mm, připouští se drobné dutinky a ojedinělá drobná kolagenní zrna, c) vůně a chuť – po čerstvé uzenině, přiměřeně slaná a kořeněná; vychladlý výrobek je na skusu křehký, po ohřátí šťavnatý
vídeňský párek	hovězí maso vepřové maso telecí maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – pružná, soudržná b) vzhled v nákreji a vypracování – výrobek na řezu masově růžový, obsah jemně vypracován, připouští se drobná pórovitost a drobná zrna kolagenních částic, c) vůně a chuť – čerstvé uzeniny, přiměřeně slaná a kořeněná; po ohřátí je výrobek na skusu křehký, šťavnatý
debrecínský párek	hovězí maso vepřové maso telecí maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – pevná, pružná b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu je vychlazený výrobek tmavěji růžové barvy po mase a použité paprice; drobné vzduchové dutinky a ojedinělé měkké kolagenní částice ve spojení přípustné; částice použitého koření patrné; nepravidelná mozaika tučných zrn převážně o velikosti do 6 mm c) vůně a chuť – přiměřeně slaná výraznější po použité paprice; po ohřátí je výrobek na skusu šťavnatý, křehký

jemný párek	hovězí maso vepřové maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – pevná, pružná po ohřátí křehká b) vzhled v nákroji a vypracování – na řezu šedorůžová, nákroj hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná c) vůně a chuť – jemná, po čerstvé uzenině, přiměřeně slaná, po ohřátí výrobek na skusu křehký, šťavnatý
lahůdkový párek	hovězí maso vepřové maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – pevná, pružná, po ohřátí křehká b) vzhled v nákroji a vypracování – barva na řezu růžová, nákroj hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná c) vůně a chuť – po čerstvé uzenině a paprice, přiměřeně slaná; po ohřátí je výrobek na skusu křehký, šťavnatý
ostravská klobása	vepřové maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – tuhá, pevná, soudržná, na omak zrnitá, nesmí být nesoudržná nebo netypická měkká, b) vzhled v nákroji – na řezu barva světle růžových kostek libové suroviny s podílem asi 60 %, převážně o velikosti asi 2 cm, s výrazně bílými kostkami tučné suroviny, stejnoměrně rozmístěné ve výrobku, bez vzduchových dutin a kolagenních částí; výrobek nesmí vykazovat vytavený tuk, výskyt nezpracovatelných částí, nedodržení podílu libové kostky, změny barvy, c) vůně a chuť – příjemná, po čerstvé uzenině, jemně kořeněná, výrazněji po uzení, lahodná
šunkový salám	hovězí maso vepřové maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – pružná, soudržná b) vzhled v nákroji a vypracování – řez lesklý, hladký, mozaika růžové barvy libových kostek; drobné vzduchové dutinky a ojedinělé měkké, drobné kolagenní částice ve spojce přípustné, c) vůně a chuť – po čerstvé uzenině, chuť přiměřeně slaná a kořeněná; výrobek na skusu šťavnatý
gothajský salám	hovězí maso vepřové maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího odděleného masa	a) konzistence – pružná, soudržná b) vzhled v nákroji a vypracování – na řezu je vychlazený výrobek tmavěji masově růžové barvy, spojka jemně vypracovaná, špeková mozaika nepravidelně rozdělena; ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky přípustné; velikost jednotlivých zrn špeku převážně o průměru do 8 mm, smí být patrný částice použitého koření c) vůně a chuť – po čerstvé uzenině, jemně kořeněná, přiměřeně slaná; výrobek na skusu křehký

junior salám	hovězí maso vepřové maso telecí maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – pružná, soudržná b) vzhled v nákroji – na řezu je vychlazený výrobek masově růžové barvy, jemně vypracovaný; ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky jsou přípustné; patrný částice použitého koření c) vůně a chuť – po čerstvé uzenině, jemně kořeněná, přiměřeně slaná; výrobek na skusu křehký
český salám	hovězí maso vepřové maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežího strojně odděleného masa	a) konzistence – pružná, soudržná b) vzhled v nákroji a vypracování – na řezu je vychlazený výrobek masově růžové barvy; drobné vzduchové dutinky a drobné měkké kolagenní části ve spojce patrné; vložka tukových zrn převážně o velikosti do 8 mm nepravidelně rozložená, c) vůně a chuť – jemná vůně po koření a uzení, přiměřeně slaná a kořeněná; výrobek na skusu křehký

Tabulka 2

Požadavky na některé trvanlivé tepelně opracované masné výrobky

Název výrobku	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
vysočina	hovězí maso, vepřové maso použití masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin a vlákniny se nepřipouští vyjma koření a složek použitých pro barvicí účely v nezbytném technologickém množství	a) konzistence – tužší, soudržná b) vzhled na řezu a vypracování – velmi jemná mozaika, tmavěji růžové barvy, řez lesklý, směrem k okraji tmavší; zrna surovin převážně o velikosti do 2 mm; připouští se ojedinělé drobné, měkké kolagenní částice a drobné dutinky c) vůně a chuť – aromatická po uzení, přiměřeně slaná a kořeněná chuť; výrobek na skusu hutný, bez patrných tuhých částí

selský salám	hovězí maso, vepřové maso použití masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští vyjma koření a složek použitých pro barvicí účely v nezbytném technologickém množství	a) konzistence – tužší, soudržná b) vzhled na řezu a vypracování – na řezu nepravidelná mozaika libovolných a tučných zrn, ojediněle vytavený tuk v okolí tučných zrn; drobné vzduchové dutinky a drobné měkké kolagenní části jsou přípustné; zrna surovin převážně o velikosti do 6 mm, zaschlý kroužek pod obalem do 3 mm c) vůně a chuť – specifická pro trvanlivý výrobek, přiměřená po koření a uzení; výrobek na skusu vláčný
turistický salám	hovězí maso, vepřové maso použití masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští vyjma koření a složek použitých pro barvicí účely v nezbytném technologickém množství	a) konzistence – pevná, pružná až tuhá b) vzhled na řezu a vypracování – řez lesklý, hladký, směrem k okraji tmavší; mozaika masově růžová; zrna surovin převážně o velikosti do 6 mm, ojedinělé výkyvy ve velikosti zrn v mozaice nejsou na závadu; drobné, měkké a kolagenní částice, vzduchové dutinky a vytavený tuk nejsou na závadu c) vůně a chuť – aromatická až intenzivní po uzení; chuť přiměřeně slaná a kořeněná, na skusu výrobek hutný, bez patrných tuhých částí

Tabulka 3

Požadavky na vybrané trvanlivé fermentované masné výrobky

Název výrobku	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
poličan	hovězí maso, vepřové maso použití masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin a vlákniny se nepřipouští vyjma koření a složek použitých pro barvicí účely v nezbytném technologickém množství	a) konzistence – pružná až tuhá b) vzhled v nákroji a vypracování – řez lesklý, hladký, barva řezu růžově – červená, jemné zrnění, zrna převážně o velikosti do 3 mm, připouští se ojedinělý výskyt malých vzduchových dutinek c) vůně a chuť – příjemná aromatická po použitých surovinách, přísadách a kouři; mírně slaná, výrazněji kořeněná; výrobek na skusu vláčný až křehký; příjemně nakyslá chuť

herkules	hovězí maso, vepřové maso použití masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin a vlákniny se nepřipouští vyjma koření a složek použitých pro barvicí účely v nezbytném technologickém množství	a) konzistence – pružná až tuhá b) vzhled v nákreji a vypracování – řez lesklý, hladký, barva řezu růžově – červená, jemné zrnění, zrna převážně o velikosti do 3 mm, připouští se ojedinělý výskyt malých vzduchových dutinek c) vůně a chuť – příjemná aromatická po použitých surovinách, přísadách a kouři; průměrně až výrazně slaná, výrazněji kořeněná; výrobek na skusu vláčný až křehký; příjemně nakyslá chuť
dunajská klobása	hovězí maso, vepřové maso použití masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin a vlákniny se nepřipouští vyjma koření a složek použitých pro barvicí účely v nezbytném technologickém množství	a) konzistence – tužší, soudržná b) vzhled na nákreji – barva růžově – červená, zrna převážně o velikosti do 6 mm, bez kroužku pod obalem c) vůně a chuť – příjemná, aromatická, výrazně kořeněná po paprice, průměrně až výrazně slaná, na skusu křehká a vláčná
lovecký salám	hovězí maso, vepřové maso použití masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin a vlákniny se nepřipouští vyjma koření a složek použitých pro barvicí účely v nezbytném technologickém množství	a) konzistence – tužší, pružná b) vzhled v nákreji a vypracování – mozaika zrn převážně o velikosti do 5 mm, bez shluku tukových a libových částic, přípustné drobné vzduchové dutinky; barva libových zrn uprostřed výrobku sytější růžová, k okrajům tmavší; tuková zrna světlá c) vůně a chuť – příjemná, výrazná po uzení, typická pro tento výrobek, ostřeji kořeněná a slaná; příjemně nakyslá chuť

paprikáš	hovězí maso, vepřové maso použití masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežího strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin a vlákniny se nepřipouští vyjma koření a složek použitých pro barvicí účely v nezbytném technologickém množství	a) konzistence – tuhá, pevná b) zrna surovin jsou převážně o velikosti do 5 mm, mozaika bez shluku tukových nebo libových částic, připouští se drobné vzduchové dutinky; barva libových zrn na řezu výrobku je sytější růžová až červená po použité paprice a k okrajům výrobku může být tmavší, tuková zrna světlá c) vůně a chuť – příjemná, aromatická, výrazně kořeněná, průměrně až výrazně slaná, na skusu křehká a vláčná, výrazná po paprice; příjemně nakyslá chuť
----------	---	--

Tabulka 4

Požadavky na vybrané drůbeží tepelně opracované masné výrobky

Název výrobku	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
drůbeží špekáček	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso, syrové vepřové sádlo připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) povrchový vzhled – výrobek v přírodním střevě b) konzistence – pružná, křehká, soudržná c) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu vychlazeného výrobku barva světle až tmavě růžová, špekové kostky nepravidelně rozložené, přípustná drobná měkká zrna kolagenních částic, vzduchové dutinky v menším rozsahu a mírně vytavený tuk d) chuť a vůně – příjemná po čerstvé uzenině a koření, přiměřeně slaná a kořeněná; po ohřátí je výrobek na skusu šťavnatý
drůbeží debrecínský párek	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso, vepřové maso, syrové vepřové sádlo připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pevná, pružná b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu je vychlazený výrobek tmavě růžové barvy po mase a použité paprice; drobné vzduchové dutinky a ojedinělé měkké kolagenní částice ve spojce, nepravidelná mozaika tučných zrn a masa převážně o velikosti do 6 mm c) vůně a chuť – přiměřeně slaná, výraznější po použité paprice; po ohřátí je výrobek na skusu šťavnatý, křehký

drůbeží párek	drůbeží maso, drůbeží strojně	a) konzistence – pevná, pružná b) vzhled v nákroji a vypracování – na řezu
vídeňský	oddělené maso, připouští se použití vepřového masa a syrového vepřového sádla, vepřové a drůbeží kůže	šedorůžová, nákroj hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná, c) vůně a chuť – přiměřeně slaná; po ohřátí je výrobek na skusu šťavnatý, křehký
drůbeží párek jemný	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pevná, pružná b) vzhled na nákroji – jemně vypracovaný, barva růžová až růžově šedá, dovolují se drobné vzduchové dutinky c) vůně a chuť – příjemná, po čerstvé uzenině a po drůbežím mase, přiměřeně slaná a kořeněná
drůbeží šunkový salám	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pevná, soudržná b) vzhled na nákroji – nepravidelná mozaika světlého, případně i tmavšího masa, zrnění 10 až 50 mm ve spojení růžové až růžově-červené barvy; ojedinělé drobné měkké kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky, případně vyplněné aspikem nebo tukem se připouští c) vůně a chuť – příjemná po drůbežím mase, přiměřeně slaná, maso na skusu křehké, mírně šťavnaté
drůbeží gothajský salám	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso, syrové vepřové maso připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pevná, soudržná b) vzhled na nákroji – na řezu je vychlazený výrobek tmavší masové růžové barvy spojka jemně vypracovaná, špeková mozaika nepravidelně rozdělena, ojedinělé jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky přípustné, velikost jednotlivých zrn špeku průměru převážně do 8 mm, smí být patrné částice použitého koření c) vůně a chuť – jemná, typická pro čerstvou uzeninu; lahodná, jemně kořeněná a slaná
drůbeží salám junior	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso připouští se použití vepřového masa a syrového vepřového sádla, vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pružná, soudržná, b) vzhled na nákroji – jemně vypracovaný, barva růžová až růžově šedá, dovolují se drobné vzduchové dutinky c) vůně a chuť – jemná, typická pro čerstvou uzeninu; lahodná, jemně kořeněná a slaná, typická pro drůbeží maso; salám na skusu křehký

drůbeží debrecínka	drůbeží maso	a) konzistence – v uceleném kusu pevná, v nákroji soudržná b) vzhled v nákroji – nevýrazná mozaika světlého kuřecího masa; jednotlivé svaly jsou patrné a spojené drobně rozpracovanou svalovinou, okraj plátku jasně červený, drobné kolagenní a tukové částice a malé vzduchové dutinky, případně vyplněné aspikem, jsou přípustné c) vůně a chuť – příjemná po kuřecím mase, výrobek na skusu křehký, šťavnatý
drůbeží točený salám	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso připouští se použití vepřové a drůbeží kůže, vepřového sádla	a) konzistence – pevná a pružná, soudržná, po ohřátí křehká, ve všech částech výrobku musí být stejná konzistence b) vzhled v nákroji – jemně vypracovaný, barva na řezu světle růžovohnědá až růžovočervená struktura jednotná mohou se vyskytovat drobná zrnka, v nákroji mohou být patrné drobné vzduchové bublinky, nesmí se vyskytovat cizí předměty (kosti, šlachy, kůže, kolagenní částice, nestandardní větší stopy koření) c) vůně a chuť – příjemná po čerstvé uzenině a koření, bez cizích pachů a příměsí; lahodná chuť, přiměřeně slaná až kořeněná, po ohřátí výrobek mírně šťavnatý, na skusu křehký, jemná zrnitost není na závadu

Poznámka: u drůbežího šunkového salámu se uvede druh drůbeže podle použitého drůbežího masa.

Tabulka 5

Požadavky na složení a smyslové požadavky na vybrané masné konzervy a polokonzervy

Název výrobku	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
hovězí maso ve vlastní šťávě	hovězí maso	a) vzhled – kompaktní celek, z jedné strany krytý běložlutým tukem; kusy zrněného hovězího masa spojeny aspikem; barva masa hnědošedá, typická pro vařené hovězí maso, aspik barvy nahnědlé, b) konzistence – maso křehké, měkké, mírně vláknité, aspik při 15 °C přiměřeně tuhý, c) vůně a chuť – příjemná, po dušeném hovězím mase, mírně kořeněná a slaná; chuť aspiku mírně slaná, chuť tuku typická

vepřové maso ve vlastní šťávě	vepřové maso	a) vzhled – kompaktní celek, na povrchu vývar tuku barvy bílé až nažloutlé; aspik čirý, barvy zlatožluté; vepřové maso v hrubších kouscích barvy světle hnědošedé, tučné světlé, bez tvrdých částí, b) konzistence – maso křehké, měkké, mírně vláknité, aspic při 15 °C přiměřeně tuhý c) vůně a chuť – příjemná po dušeném vepřovém mase, lahodná, jemně kořeněná, přiměřeně slaná; chuť aspiku přiměřeně slaná
luncheon meat	vepřové maso, hovězí maso	a) vzhled – výrobek ve vychlazeném stavu barvy světlé nebo tmavě růžové, mozaika nepravidelná se zrna vepřového libového a tučného masa velikosti do 10 mm; drobné póry, dutinky a měkké kolagenní části v malém množství se připouští b) konzistence – kompaktní, plátky o tloušťce 1 cm při nařezání soudržné c) vůně a chuť – příjemná, přiměřeně slaná a kořeněná; výrobek na skusu křehký

Tabulka 6

Požadavky na složení a smyslové požadavky na vybrané tepelně opracované masné výrobky – paštiky

Název výrobku	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
játrová paštika	vepřové maso	a) vzhled a barva – kompaktní šedá až růžovošedá hmota, případně s ložisky aspiku a vytaveného tuku; jemně zpracované kolagenní částice, drobné vzduchové dutinky a částice použité koření patrný, b) konzistence – soudržná, roztíratelná, při 15 °C pastovitá, c) vůně a chuť – po vepřových játrech, přiměřeně slaná, jemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí
játrový sýr	vepřové maso	a) vzhled a barva – kompaktní šedá až růžovošedá hmota, případně s ložisky aspiku a vytaveného tuku; jemně zpracované kolagenní částice, drobné vzduchové dutinky a částice použitého koření patrný, v nákreji pravidelného lichoběžníkovitého tvaru b) konzistence – soudržná, roztíratelná, při 15 °C pastovitá, c) vůně a chuť – po vepřových játrech, přiměřeně slaná, jemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí

pasta z uzeného masa	vepřové maso uzené	a) vzhled a barva – oranžová až oranžovošedá kompaktní hmota, b) konzistence – roztíratelná, na řezu mírně drsná, c) chuť a vůně – po uzeném mase, přiměřeně slaná, příjemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí
bůčková pomazánka	vepřové maso, uzený vepřový bůček	a) vzhled a barva – kompaktní, okrová nebo okrově hnědá hmota, b) konzistence – tužší kašovitá, na řezu mírně drsná, roztíratelná, c) chuť a vůně – po uzeném bůčku, přiměřeně slaná, příjemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí
paštika srnčí hřbet	vepřové maso, vepřová játra, vepřové sádlo	a) vzhled a barva – kompaktní hnědá až růžovošedá hmota, případně s ložisky aspiku a vytaveného tuku; jemně zpracované kolagenní částice, drobné vzduchové dutinky a částice použitého koření, souvislá vrstva aspiku na povrchu, typický tvar formy srnčího hřbetu b) konzistence – soudržná, roztíratelná, při 15 °C pastovitá, c) vůně a chuť – po vepřových játrech, přiměřeně slaná, jemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí

Tabulka 7

Požadavky na složení a smyslové požadavky na vybrané masné konzervy – hotová jídla

Název výrobku	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
lečo s klobásou	masný výrobek tepelně opracovaný	a) vzhled a barva – masný výrobek (klobása) v hnědočervené směsi zeleniny, znatelné řezy zeleninové papriky a cibule, ojedinělý výskyt semen z paprik se připouští, omáčka červenohnědé barvy b) konzistence – klobása měkká, mírné popraskání se připouští, zeleninová směs poloměkká až měkká, omáčka mírně zahuštěná c) vůně a chuť – po použitém masném výrobku, paprice a rajčatech mírně slaná, příjemně kořeněná, sladkokyselá, mírná pálivost v důsledku použité papriky se připouští, bez cizích pachů a příchutí
hovězí na divoko	hovězí maso	a) vzhled a barva – maso nařezané na plátky, dobře očištěné, povrchově odblaněné, zbavené části loje v hnědé omáčce b) konzistence – maso měkké, omáčka mírně zahuštěná c) vůně a chuť – po pečeném hovězím mase a použité zelenině, mírně slaná, příjemně kořeněná

maďarský guláš	hovězí maso, vepřové maso	a) vzhled – nepravidelné kousky masa o velikosti asi 15 až 30 mm a řezy červené a zelené zeleninové papriky v červenohnědé až hnědé omáčce b) konzistence – maso měkké, omáčka mírně zahuštěná c) vůně a chuť – po použitých surovinách, typická pro guláš, příjemně slaná a kořeněná, mírně pálivá, bez cizích pachů a příchutí
chalupářský guláš	hovězí maso, masný výrobek tepelně opracovaný	a) vzhled – nepravidelné kousky masa a masného tepelně opracovaného výrobku (celá klobása) v červenohnědé až hnědé omáčce b) konzistence – maso a klobása měkké, omáčka mírně zahuštěná, c) vůně a chuť – po mase a klobáse, přiměřeně slaná a příjemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí

Tabulka 8

Chemické a fyzikální požadavky na vybrané masné výrobky

Název výrobku	obsah masa (% hmot. nejméně)	obsah tuku (% hmot. nejvýše)
špekáček	40,0	45,0
kabanos	50,0	40,0
párek vídeňský	55,0	40,0
párek lahůdkový	50,0	35,0
debrecínský párek	60,0	40,0
párek jemný	50,0	35,0
šunkový salám	55,0	20,0
gothajský salám	40,0	40,0
junior salám	40,0	35,0
český salám	40,0	40,0
ostravská klobása	60,0	35,0
vysočina	115	50,0
turistický salám	115	40,0
selský salám	115	50,0
poličan	125	50,0
lovecký salám	125	50,0
dunajská klobása	125	55,0
paprikáš	125	50,0
herkules	120	50,0

Tabulka 9

Chemické a fyzikální požadavky na vybrané masné tepelně opracované výrobky z drůbežího masa

Název výrobku	obsah drůbežího masa nebo obsah drůbežího strojně odděleného masa (% hmot. nejméně)	maximální obsah drůbežího strojně odděleného masa (% hmot. nejvíce)	obsah tuku (% hmot. nejvýše)
drůbeží špekáček	45,0		45,0
kuřecí párek jemný	50,0		30,0
drůbeží debrecínský párek	37,0	30,0	35,0
drůbeží vídeňský párek	50,0	35,0	25,0
drůbeží šunkový salám	40, 0	12,0	20,0
drůbeží Gothajský salám	40,0		40,0
drůbeží Junior salám	50,0		25,0
drůbeží debrecínka	60,0	45,0	20,0
drůbeží točený salám	45,0	60,0	30,0

Tabulka 10

Chemické a fyzikální požadavky na vybrané masné konzervy a polokonzervy

Název výrobku	obsah masa (% hmot. nejméně)	obsah vody (% hmot. nejvýše)	obsah tuku (% hmot. nejvýše)	další požadavky
hovězí maso ve vlastní šťávě	70,0	80,0	20,0	-
vepřové maso ve vlastní šťávě	70,0	70,0	40,0	-
luncheon meat	70,0	70,0	40,0	vytavený tuk a aspik nejvýše 15,0 % hmot.

Tabulka 11

Chemické a fyzikální požadavky na vybrané masné tepelně opracované masné výrobky – paštiky

Název výrobku	obsah masa (% hmot. nejméně)	obsah vody (% hmot. nejvýše)	obsah tuku (% hmot. nejvýše)	další požadavky
játrová paštika	25,0	70,0	40,0	obsah vepřových jater nejméně 26,0 % hmot.
játrový sýr	25,0	70,0	45,0	obsah vepřových jater nejméně 26,0 % hmot.
pasta z uzeného masa	57,0	70,0	40,0	-
bůčková pomazánka	35,0	70,0	40,0	obsah uzeného bůčku nejméně 20,0 % hmot.
paštika srnčí hřbet	16,0	70,0	40,0	obsah vepřových jater nejméně 25,0 % hmot.

Tabulka 12

Fyzikální požadavky na vybrané masné konzervy – hotová jídla

Název výrobku	obsah masa nebo masného tepelně opracovaného výrobku (% hmotnostních nejméně)	další požadavky
lečo s klobásou	24,0 % hmot. klobásy po tepelné úpravě výrobku	
hovězí na divoko	30,0 % hmot. hovězího masa	
maďarský guláš	30,0 z toho: hovězí maso nejméně 16,0 % hmotnostních, vepřové maso nejméně 14,0 % hmotnostních.	obsah zeleninové papriky: nejméně 4,5 % hmotnostních
chalupářský guláš	10,0	obsah klobásy nejméně 12 % hmot.

Příloha č. 8

Požadavky na složení a smyslové požadavky na tepelně opracované šunky

Skupina	Název výrobku	Třída	Charakteristika jakosti	Smyslové požadavky
tepelně opracovaný výrobek	šunka	nejvyšší jakosti	obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 16,0 % hmotnostních celosvalový výrobek nebo mohou být svaly z důvodu tvarování výrobku technologicky děleny použití barviv, vlákniny, škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných a jiných živočišných bílkovin a dalších látek, které zvyšují obsah bílkovin ve výrobku, se nepřipouští, vyjma koření a složek použitých pro povrchovou dekoraci potravin	a) konzistence – v uceleném kusu pevná, soudržná; plátky se nesmějí oddělovat na jednotlivé svaly; u sterilovaného výrobku v konzervě je povoleno proměnlivé množství volného aspiku b) vzhled v nákroji – výrobek na řezu barvy odpovídající druhu použitého masa, jednotlivé svaly patrný a spojeny drobně rozpracovanou svalovinou; ojedinělá menší ložiska tuku na řezu přípustná, rovněž přípustné menší dutinky, vyplněné např. aspikem
		výběrová	obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 13,0 % hmotnostních celosvalový výrobek nebo mohou být svaly z důvodu tvarování výrobku technologicky děleny použití barviv, vlákniny (s výjimkou přírodních zahušťovadel karagenanu a gumy euchemy a xantanu), škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných a jiných živočišných bílkovin a dalších látek, které zvyšují obsah bílkovin ve výrobku, se nepřipouští vyjma koření a složek použitých pro povrchovou dekoraci potravin	c) vůně a chuť – typická pro šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký

		stan- dardní	obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 10,0 % hmotnostních	a) konzistence – v uceleném kusu pevná, soudržná; plátky se nesmějí oddělovat na jednotlivé svaly; u sterilovaného výrobku v konzervě je povoleno proměnlivé množství volného aspiku b) vzhled v nákroji – výrobek na řezu barvy odpovídající druhu použitého masa, patrná zrněná struktura, spojka tvořená drobně rozpracovanou svalovinou; ojedinělá menší ložiska tuku na řezu přípustná, rovněž přípustné menší dutinky, vyplněné například aspickem c) vůně a chuť – typická pro šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký
--	--	-----------------	--	--

Příloha č. 9

Záporné hmotnostní odchylky pro rybí výrobky

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
čerstvé produkty rybolovu a akvakultury, upravené produkty rybolovu a akvakultury, zpracované produkty rybolovu a akvakultury, Surimi, vyjma sardelové pasty a rybích konzerv	do 300 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 1000 g	- 6,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	do 2000 g	- 4 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 2000 g	- 2 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení
sardelová pasta	v tubě	- 10 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 350 g	- 10 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	nad 350 g	- 5 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
rybí konzervy	do 350 g	- 10 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	nad 350 g	- 5 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení

Seznam obchodních označení a vědeckých názvů produktů rybolovu a akvakultury

Obchodní označení obsahuje rodové jméno ze sloupce č. 1 a druhové jméno ze sloupce č. 1 písm. a) nebo b), pokud je ve sloupci č. 1 uvedeno. Dále se uvede odpovídající vědecký název podle sloupce č. 2 obsahující rodové a druhové jméno, pokud je ve sloupci č. 2 uveden. Alternativně je možné jako obchodní označení, některou jeho součást nebo jako vědecký název použít také synonymum podle sloupce č. 3, pokud je ve sloupci č. 3 uvedeno.

1. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď	
Kmen: <i>CHORDATA</i> (<i>STRUNATCI</i>)						
Třída: <i>ACTINOPTERYGII</i> (<i>paprsčoploutví</i>)						
Cejn	velký		<i>Abramis</i>	<i>brama</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Cejn	siný		<i>Abramis</i>	<i>ballerus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Cejn	perleťový		<i>Abramis</i>	<i>sapa</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Makrela	solandrova		<i>Acanthocybium</i>	<i>solandri</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	
Jeseter	sibiřský		<i>Acipenser</i>	<i>baerii</i>	<i>Acipenseridae</i> (jeseterovití)	
Jeseter	ruský	Güldenstädt-tův	<i>Acipenser</i>	<i>gueldenstaedtii</i>	<i>Acipenseridae</i> (jeseterovití)	
Jeseter	malý		<i>Acipenser</i>	<i>ruthenus</i>	<i>Acipenseridae</i> (jeseterovití)	
Jeseter	velký		<i>Acipenser</i>	<i>sturio</i>	<i>Acipenseridae</i> (jeseterovití)	
Ouklejška	pruhovaná		<i>Alburnoides</i>	<i>bipunctatus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Ouklejš	obecná		<i>Alburnus</i>	<i>alburnus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Placka	pomořanská		<i>Alosa</i>	<i>alosa</i>	<i>Clupeidae</i> (sledovití)	
Sumeček	černý		<i>Ameiurus</i>	<i>melas</i>	<i>Ictaluridae</i> (sumečkovití)	
Sumeček	americký		<i>Ameiurus</i>	<i>nebulosus</i>	<i>Ictaluridae</i> (sumečkovití)	

Vlkouš	skvrnitý	malý	<i>Anarhichas</i>	<i>minor</i>	<i>Anarhichadidae</i> (vlkoušoviti)	
Vlkouš	zubatý	modravý	<i>Anarhichas</i>	<i>denticulatus</i>	<i>Anarhichadidae</i> (vlkoušoviti)	
Zubátka	pruhovaná		<i>Anarhichas</i>	<i>lupus</i>	<i>Anarhichadidae</i> (vlkoušoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: vlkouš obecný, vlkouš severní
Úhoř	evropský	říční	<i>Anguilla</i>	<i>anguilla</i>	<i>Anguillidae</i> (úhořoviti)	
Úhoř	japonský		<i>Anguilla</i>	<i>japonica</i>	<i>Anguillidae</i> (úhořoviti)	
Úhoř	americký		<i>Anguilla</i>	<i>rostrata</i>	<i>Anguillidae</i> (úhořoviti)	
Chmurnatka	tmavá		<i>Anoplopoma</i>	<i>fimbria</i>	<i>Anoplopomatidae</i> (chmurnatkoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Black code
Uhlířka	černá		<i>Aphanopus</i>	<i>carbo</i>	<i>Trichiuridae</i> (tkaničnicoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Tkaničnice tmavá
Chňapal	velký		<i>Aprion</i>	<i>virescens</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňapaloviti)	
Stříbrnice	atlantská		<i>Argentina</i>	<i>silus</i>	<i>Argentonidae</i> (stříbrnicoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Holandský pstruh
Smuha	královská	šedá	<i>Argyrosomus</i>	<i>regius</i>	<i>Scienidae</i> (smuhoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Ombrina. Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: <i>Sciaena aquila</i> .
Kahavaj	skvrnitý		<i>Aripis</i>	<i>trutta</i>	<i>Aripidae</i> (kahavajoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Losos australský
Štitník	kukaččí	rudý	<i>Aspitrigla</i>	<i>cuculus</i>	<i>Triglidae</i> (štitníkoviti)	Alternativně je možné jako latinský název použít tento název: <i>Trigla cuculus</i>
Platýs	šípозubý		<i>Atheresthes</i>	<i>stomias</i>	<i>Pleuronectidae</i> (platýšoviti)	
Gavun	štíhlý		<i>Atherina</i>	<i>boyeri</i>	<i>Atherinopsidae</i> (gavunovcoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Grundle
Smuha	chutná		<i>Atractoscion</i>	<i>aequidens</i>	<i>Scienidae</i> (smuhoviti)	
Smuha	bílá		<i>Atractoscion</i>	<i>nobilis</i>	<i>Scienidae</i> (smuhoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: White seabass
Smuha	níbe		<i>Atrubucca</i>	<i>nibe</i>	<i>Scienidae</i> (smuhoviti)	

Tuňák	makrelovitý		<i>Auxis</i>	<i>rochei</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	
Tuňák	nepravý		<i>Auxis</i>	<i>thazard</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	
Mřenka	mramorovaná		<i>Barbatula</i>	<i>barbatula</i>	<i>Nemacheilidae</i>	
Parma	obecná		<i>Barbus</i>	<i>barbus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Jehlice	rohozobá	mořská	<i>Belone</i>	<i>belone</i>	<i>Belonidae</i> (jehlicovití)	
Cejnek	malý		<i>Blicca</i>	<i>bjoerkna</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Zubatice	jadranská		<i>Boops</i>	<i>boops</i>	<i>Sparidae</i> (mořanovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Očnatec štlhý
Treska	polární	severní	<i>Boreogadus</i>	<i>saida</i>	<i>Gadidae</i> (treskovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Saida
Pražma	obecná		<i>Brama</i>	<i>brama</i>	<i>Bramidae</i> (pražmanovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Brama
Chimérovka	kapská		<i>Callorhynchus</i>	<i>capensis</i>	<i>Callorhynchidae</i> (chimérovkovití)	
Chimérovka	tasmánská		<i>Callorhynchus</i>	<i>milli</i>	<i>Callorhynchidae</i> (chimérovkovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Elephant fish
Kranas	obrovský		<i>Caranx</i>	<i>ignobilis</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovití)	
Kranas	velkoký		<i>Caranx</i>	<i>latus</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovití)	
Kranas	šestipruhý		<i>Caranx</i>	<i>sexfasciatus</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovití)	
Karas	obecný		<i>Carassius</i>	<i>carassius</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Karas	stříbřitý		<i>Carassius</i>	<i>gibelio</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Kanic	tmavý		<i>Cephalopholis</i>	<i>argus</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	
Kanic	modroskvrný		<i>Cephalopholis</i>	<i>miniata</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	
Kanic	sonneratův		<i>Cephalopholis</i>	<i>sonnerati</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	
Keříčkovec	jihoafrický	červendolerný	<i>Clarias</i>	<i>gariepinus</i>	<i>Clariidae</i> (keříčkovcovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Sumeček africký, Klarias

Keříčkovec	velkohlavý			<i>Clarias</i>		<i>macrocephalus</i>	<i>Clariidae</i> (keříčkovcovití)	Alternativně je možné jako obchodním označení použít tyto názvy: Sumeček květinový, Sumeček žlutý, Sumeček Klarias
Sled'	obecný	atlantický		<i>Clupea</i>		<i>harengus</i>	<i>Clupeidae</i> (sledovití)	
Sled'	obecný	baltický		<i>Clupea</i>		<i>harengus</i>	<i>Clupeidae</i> (sledovití)	Alternativně je možné ve vědeckém názvu použít místo druhu jméno <i>membras</i>
Sekavec	podunajský			<i>Cobitis</i>		<i>elongatoides</i>	<i>Cobitidae</i> (sekavcovití)	
Sekavec	písečný			<i>Cobitis</i>		<i>taenia</i>	<i>Cobitidae</i> (sekavcovití)	
Úhořovec	mořský			<i>Conger</i>		<i>conger</i>	<i>Congridae</i> (uhořovcovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Úhoř mořský
Sih	malý			<i>Coregonus</i>		<i>albula</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)	
Sih	severní			<i>Coregonus</i>		<i>lavaretus</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Maréna
Sih	maréna			<i>Coregonus</i>		<i>maræna</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)	
Sih	ostronosý			<i>Coregonus</i>		<i>oxyrinchus</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)	
Sih	peleď			<i>Coregonus</i>		<i>peled</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Maréna
Koryfena	velká			<i>Coryphaena</i>		<i>hippurus</i>	<i>Coryphaenidae</i> (zlakovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Mahi-mahi, Zlak nachový, Dorado
Hlavoun	tuponosý			<i>Coryphaenoides</i>		<i>rupestris</i>	<i>Macrouridae</i> (hlavounovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Grenadiér
Vranka	obecná			<i>Cottus</i>		<i>gobio</i>	<i>Cottidae</i> (vrankovití)	
Vranka	pruhoploutvá			<i>Cottus</i>		<i>poecilopus</i>	<i>Cottidae</i> (vrankovití)	
Amur	bílý			<i>Ctenopharyngodon</i>		<i>idella</i>	Xenocypridae	
Hranáč	šedý			<i>Cyclopterus</i>		<i>lumpus</i>	<i>Cyclopteridae</i> (hranáčovití)	Alternativně je možné jako obchodním označení použít název: Lump Fish

Kapr	obecný		<i>Cyprinus</i>	<i>carpio</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Zubatec	angolský		<i>Dentex</i>	<i>angolensis</i>	<i>Sparidae</i> (mořanovití)	
Zubatec	obecný		<i>Dentex</i>	<i>dentex</i>	<i>Sparidae</i> (mořanovití)	
Zubatec	hrbohlavý		<i>Dentex</i>	<i>gibbosus</i>	<i>Sparidae</i> (mořanovití)	
Mořčák	evropský		<i>Dicentrarchus</i>	<i>labrax</i>	<i>Moronidae</i> (mořčákovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Vlk mořský, Mořský vlk, Okoun mořský.
Jazyk	klínovtvarý		<i>Dicologlossa</i>	<i>cuneata</i>	<i>Soleidae</i> (jazykovití)	
Mořan	obecný		<i>Diplodus</i>	<i>vulgaris</i>	<i>Sparidae</i> (mořanovití)	
Ledovka	patagonská		<i>Dissostichus</i>	<i>eleginoides</i>	<i>Nototheniidae</i> (ledovkovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Chliský sea bass
Kranas	duhový		<i>Elagatis</i>	<i>bipinnulata</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovití)	
Sardel	obecná	evropská	<i>Engraulis</i>	<i>encrasicolus</i>	<i>Engraulidae</i> (sardelovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Ančovička
Sardel	peruánská		<i>Engraulis</i>	<i>ringens</i>	<i>Engraulidae</i> (sardelovití)	
Kanic	západoafrický		<i>Epinephelus</i>	<i>aeneus</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	
Kanic	zlatavý		<i>Epinephelus</i>	<i>costae</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	
Kanic	žlutomodrý		<i>Epinephelus</i>	<i>flavocaeruleus</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	
Kanic	hnědotečkovaný		<i>Epinephelus</i>	<i>chlorostigma</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	
Kanic	malabarský		<i>Epinephelus</i>	<i>malabaricus</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	
Kanic	temný	gauza	<i>Epinephelus</i>	<i>marginatus</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	Alternativně je možné jako druhové jméno použít toto jméno: vroubený
Kanic	červenohnědý	červený	<i>Epinephelus</i>	<i>morio</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	
Štika	obecná		<i>Esox</i>	<i>lucius</i>	<i>Esoxidae</i> (štikovití)	
Tuňák	východní		<i>Euthynnus</i>	<i>affinis</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	

Tuňák	malý	atlantický	<i>Euthynnus</i>	<i>alletteratus</i>	Scombridae (makreloviti)	
Tuňák	černý		<i>Euthynnus</i>	<i>lineatus</i>	Scombridae (makreloviti)	
Štítník	šedý		<i>Eutrigla</i>	<i>gurnardus</i>	Triglidae (štítníkoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Trigly
Treska	pacifická	bílá	<i>Gadus</i>	<i>macrocephalus</i>	Gadidae (treskoviti)	
Treska	obecná	skvrnitá	<i>Gadus</i>	<i>morhua</i>	Gadidae (treskoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Cod
Koljuška	tříostná		<i>Gasterosteus</i>	<i>aculeatus</i>	Gasterosteidae (koljuškoviti)	
Hruj	královská		<i>Genypterus</i>	<i>blacodes</i>	Ophidiidae (hrujoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Treska královská nebo Mník královský nebo Mník patagonský
Hruj	kapská		<i>Genypterus</i>	<i>capensis</i>	Ophidiidae (hrujoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Kingclip
Platýs	protažený	šedohnědý	<i>Glyptocephalus</i>	<i>cynoglossus</i>	Pleuronectidae (platýsovití)	
Kranas	zlatavý		<i>Gnathanodon</i>	<i>speciosus</i>	Carangidae (kranasovití)	
Hrouzek	obecný		<i>Gobio</i>	<i>gobio</i>	Cyprinidae (kaproviti)	
Ledovka	hrbočelá		<i>Gobionotothen</i>	<i>gibberifrons</i>	Notototheniidae (ledovkoviti)	
Ježdík	dunajský		<i>Gymnocephalus</i>	<i>baloni</i>	Percidae (okounovití)	
Ježdík	obecný		<i>Gymnocephalus</i>	<i>cernuus</i>	Percidae (okounovití)	
Ježdík	žlutý		<i>Gymnocephalus</i>	<i>schraetser</i>	Percidae (okounovití)	
Classe			<i>Heterobranchius longifilis</i> x <i>Clarias gariepinus</i>		Clariidae (keříčkovcoviti)	
Halibut	bílý	atlantický	<i>Hippoglossus</i>	<i>hippoglossus</i>	Pleuronectidae (platýsovití)	
Hlavatka	podunajská		<i>Hucho</i>	<i>hucho</i>	Salmonidae (lososovití)	
Vyza	velká		<i>Huso</i>	<i>huso</i>	Acipenseridae (jeseteroviti)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Beluga

Tolstolobik	bílý			<i>Hypophthalmichthys</i>	<i>molitrix</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Tolstolobik.
Tolstolobec	pestrý			<i>Hypophthalmichthys</i>	<i>nobilis</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Tolstolobik.
Letoun	plachtivý			<i>Cheilopogon</i>	<i>atrisignis</i>	<i>Exocoetidae</i> (letounovití)	Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: <i>Aristichthys nobilis</i>
Mořan	indooceánský			<i>Cheimerius</i>	<i>nufar</i>	<i>Sparidae</i> (mořanovití)	
Cípal	pyskatý			<i>Chelon</i>	<i>labrosus</i>	<i>Mugilidae</i> (cípalovití)	
Ostroleťka	stěhovavá			<i>Chondrostoma</i>	<i>nasus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Plachetník	širokoploutvý			<i>Iniophorus</i>	<i>platypterus</i>	<i>Istiophoridae</i> (plachetníkovití)	
Tuňák	pruhovaný	bonito		<i>Katsuwonus</i>	<i>pelamis</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Bonito
Pyskoun	skvrnitý	velký		<i>Labrus</i>	<i>bergylta</i>	<i>Labridae</i> (pyskounovití)	
Perleťník	nádherný			<i>Lampris</i>	<i>guttatus</i>	<i>Lampridae</i> (leskyňovití)	Alternativně je možné použít obchodní označení: Leskýně skvrnitá. Opah
Labrax	japonský			<i>Lateolabrax</i>	<i>japonicus</i>	<i>Lateolabracidae</i> (labraxovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména tyto názvy: Seaperch, Seabas, nebo použít alternativní obchodní označení: Suzuki
Lates	stříbřitý			<i>Lates</i>	<i>calcalifer</i>	<i>Latidae</i> (latesovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Lates stříbrný, Robalo stříbrný, Okoun barramundi
Lates	nilský			<i>Lates</i>	<i>niloticus</i>	<i>Latidae</i> (latesovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Okoun nilský
Pamakrela	temná			<i>Lepidocybium</i>	<i>flavobrunneum</i>	<i>Gempylidae</i> (pamakrelovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: máslová ryba, butterfish, Makrela máslová
Makrely				<i>Lepidocybium spp</i>	<i>všechny druhy</i>	<i>Gempylidae</i> (pamakrelovití)	

Vlasochvost	stužkový			Lepidopus	caudatus	Trichiuridae (tkaničnicovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Tkaničnice stříbrná
Kambala				<i>Lepidorhombus spp.</i>	všechny druhy	<i>Scophthalmidae</i> (pakambalovití)	
Slunečnice	pestrá			<i>Lepomis</i>	<i>gibbosus</i>	<i>Centrarchidae</i> (okounkovití)	
Cejnovka	drobnozubá			<i>Lethrinus</i>	<i>microdon</i>	<i>Lethrinidae</i> (cejnovkovití)	
Cejnovka	modrá			<i>Lethrinus</i>	<i>nebulosus</i>	<i>Lethrinidae</i> (cejnovkovití)	
Slunka	obecná			<i>Leucaspis</i>	<i>delineatus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Bolen	dravý			<i>Leuciscus</i>	<i>aspius</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	Alternativně je možné jako latinský název použít tento název: <i>Aspius aspius</i>
Jelec	jesen			<i>Leuciscus</i>	<i>idus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Jelec	proudník			<i>Leuciscus</i>	<i>leuciscus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Limanda	drsná		žlutoploutvá	<i>Limanda</i>	<i>aspera</i>	<i>Pleuronectidae</i> (platýsovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Platýs drsný, Platýs žlutoploutvý.
Limanda	žlutoocasá		zlatá	<i>Limanda</i>	<i>ferruginea</i>	<i>Pleuronectidae</i> (platýsovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Platýs zlatý
Platýs	limanda		drsnotělý	<i>Limanda</i>	<i>limanda</i>	<i>Pleuronectidae</i> (platýsovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Limanda obecná
Cípal	zlatý			<i>Liza</i>	<i>aurata</i>	<i>Mugilidae</i> (cípalovití)	
Cípal	evropský			<i>Liza</i>	<i>ramada</i>	<i>Mugilidae</i> (cípalovití)	
Đas	americký			<i>Lophius</i>	<i>americanus</i>	<i>Lophidae</i> (ďasovití)	
Đas	tečkoploutvý			<i>Lophius</i>	<i>litulon</i>	<i>Lophidae</i> (ďasovití)	
Đas	mořský			<i>Lophius</i>	<i>piscatorius</i>	<i>Lophidae</i> (ďasovití)	
Mník	jednovousý			<i>Lota</i>	<i>lota</i>	<i>Lotidae</i> (mníkovití)	
Chňápal	africký			<i>Lutjanus</i>	<i>agennes</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Chňápal
Chňápal	stříbmoskvrnný			<i>Lutjanus</i>	<i>argenteimaculatus</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovití)	
Chňápal	dvouskvrnný		bohar	<i>Lutjanus</i>	<i>bohar</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovití)	

Chňápal	rudý		<i>Lutjanus</i>	<i>campechanus</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovíti)	
Chňápal	klenutý		<i>Lutjanus</i>	<i>gibbus</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovíti)	
Chňápal	mangrovový		<i>Lutjanus</i>	<i>goreensis</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovíti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Chňápal
Chňápal	malabarský	kapský	<i>Lutjanus</i>	<i>malabaricus</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovíti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: <i>Malabar snapper</i>
Chňápal	hrbohlavý		<i>Lutjanus</i>	<i>sanguineus</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovíti)	
Chňápal	císařský	červený	<i>Lutjanus</i>	<i>sebae</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovíti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Red snapper
Hoki	patagonský		<i>Macrurus</i>	<i>magellanicus</i>	<i>Merlucciidae</i> (štikozubcovíti)	
Treskovník	novozélandský		<i>Macrurus</i>	<i>novaezelandiae</i>	<i>Merlucciidae</i> (štikozubcovíti)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Hoki
Marlin	indopacifický		<i>Makaira</i>	<i>mazara</i>	<i>Istiophoridae</i> (plachetníkoviiti)	
Kapelin	severní		<i>Mallotus</i>	<i>villosus</i>	<i>Osmeridae</i> (koruškovíti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Huňáček severní
Treska	jednoskvrná	skvrnitá	<i>Melanogrammus</i>	<i>aeglefinus</i>	<i>Gadidae</i> (treskovíti)	
Měsícovec	skvrnitý		<i>Mene</i>	<i>maculata</i>	<i>Meridae</i> (měsícovcovíti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Moonfish
Treska	merlan	bezvousá	<i>Merlangius</i>	<i>merlangus</i>	<i>Gadidae</i> (treskovíti)	
Štikozubec	stříbrný	americký	<i>Merluccius</i>	<i>bilinearis</i>	<i>Merlucciidae</i> (štikozubcovíti)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merluza, Hejk
Štikozubec	kapský	hlubokomořský	<i>Merluccius</i>	<i>capensis</i>	<i>Merlucciidae</i> (štikozubcovíti)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merluza, Hejk Alternativně je možné ve vědeckém názvu použít místo druhu: paradoxus.

Štikozubec	peruánský		<i>Merluccius</i>	<i>gayi</i>	<i>Merlucciidae</i> (štikozubcovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merluza, Hejk
Štikozubec	argentinský		<i>Merluccius</i>	<i>hubbsi</i>	<i>Merlucciidae</i> (štikozubcovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merluza, Hejk
Štikozubec	evropský	obecný	<i>Merluccius</i>	<i>merluccius</i>	<i>Merlucciidae</i> (štikozubcovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merluza, Hejk
Štikozubec	Pollův		<i>Merluccius</i>	<i>polli</i>	<i>Merlucciidae</i> (štikozubcovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merluza, Hejk. Případně použít obchodní označení Benguela hake
Štikozubec	kanadský	pacifický	<i>Merluccius</i>	<i>productus</i>	<i>Merlucciidae</i> (štikozubcovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merluza, Hejk
Štikozubec	senegalský		<i>Merluccius</i>	<i>senegalensis</i>	<i>Merlucciidae</i> (štikozubcovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merluza, Hejk. Případně použít obchodní označení Senegalese hake
Treska	jižní		<i>Micromesistius</i>	<i>australis</i>	<i>Gadidae</i> (treskovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Jižní modrý witing
Treska	modravá		<i>Micromesistius</i>	<i>poutassou</i>	<i>Gadidae</i> (treskovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Modrý witing
Okounek	pruhovaný	pstruhový	<i>Micropterus</i>	<i>salmoides</i>	<i>Centrarchidae</i> (okounkovití)	
Platýs	malohlavý	červený	<i>Microstomus</i>	<i>kitt</i>	<i>Pleuronectidae</i> (platýsovití)	
Piskoř	pruhovaný		<i>Misgurnus</i>	<i>fossilis</i>	<i>Cobitidae</i> (sekvacovití)	
Mník	mořský	molva	<i>Molva spp.</i>	<i>všechny druhy</i>	<i>Lotidae</i> (mníkovití)	

Morčák	stříbřitý		Morone	chrysops	Moronidae (morčákovití)	
Cípal			Mugil spp.	všechny druhy	Mugilidae (cipalovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Mugil
Sultánka	pruhovaná		Mullus	surmuletus	Mullidae (pamricovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Pamrice
Sultánka	nachová	karmínová	Mullus	barbatus	Mullidae (pamricovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Pamrice
Kanic	ostrorypý		Mycteroperca	acutirostris	Serranidae (kanicovití)	
Špičatník	zlatopruhý	japonský	Nemipterus	japonicus	Nemipteridae (špičatníkovití)	
Hlaváč	černouštý		Neogobius	melanostomus	Gobiidae (hlaváčovití)	
Oblada	obecná		Oblada	melanura	Sparidae (mořanovití)	
Losos	gorbuša	divoký	Oncorhynchus	gorbuscha	Salmonidae (lososovití)	
Losos	keta	pacifický	Oncorhynchus	keta	Salmonidae (lososovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Chui
Losos	kisuč	stříbrný	Oncorhynchus	kisutch	Salmonidae (lososovití)	
Pstruh	duhový		Oncorhynchus	mykiss	Salmonidae (lososovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pstruh lososovitý, Pstruh růžvomasý a jako vědecký název <i>Salmo gairdnerii</i>
Losos	nerka	červený	Oncorhynchus	nerka	Salmonidae (lososovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Sockeye
Losos	čavýča		Oncorhynchus	tshawytscha	Salmonidae (lososovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Losos královský
Tlamoun	nilský		Oreochromis	niloticus	Carangidae (krasosovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tilápie
Zubatice			Pagellus spp.	všechny druhy	Sparidae (mořanovití)	

Stříbrovka	lesklá		<i>Pampus</i>	<i>argenteus</i>	Stromateidae (pestrounoviti)	
Pangasius	dolnooký		<i>Pangasius</i>	<i>hypophthalmus</i>	Pangasiidae (pangasoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Pangas, Sumeček žraločí. Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: <i>Pangasianodon hypophthalmus</i> .
Pražman	modroskvrnný		<i>Pargus</i>	<i>caeruleostictus</i>	Sparidae (mořanoviti)	
Kranas	jihomoamerický		<i>Parona</i>	<i>signata</i>	Carangidae (kranasoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pompano
Parmice	drobnoskvrnná		<i>Parupeneus</i>	<i>heptacanthus</i>	Mullidae (parmicoviti)	
Parmice	indická		<i>Parupeneus</i>	<i>indicus</i>	Mullidae (parmicoviti)	
Ostrucha	křivočará		<i>Pelecus</i>	<i>cultratus</i>	Cyprinidae (kaproviti)	
Okoun	říční		<i>Perca</i>	<i>fluviatilis</i>	Percidae (okounoviti)	
Střevle	potoční		<i>Phoxinus</i>	<i>phoxinus</i>	Cyprinidae (kaproviti)	
Platýs	malý	říční	<i>Platichthys</i>	<i>flesus</i>	Pleuronectidae (platýsoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Flounder
Makrela	atská		<i>Pleurogrammus</i>	<i>monopterygius</i>	Hexagrammidae (hřebeníkoviti)	
Platýs	obecný	velký	<i>Pleuronectes</i>	<i>platessa</i>	Pleuronectidae (platýsoviti)	
Platýs	aljašský	žlutobřichý	<i>Pleuronectes</i>	<i>quadrituberculatus</i>	Pleuronectidae (platýsoviti)	
Smuha	vousatá		<i>Pogonias</i>	<i>cromis</i>	Scienidae (smuhoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Bubeník americký
Treska	evropská	pollak	<i>Pollachius</i>	<i>pollachius</i>	Gadidae (treskoviti)	
Treska	tmavá	šedá	<i>Pollachius</i>	<i>virens</i>	Gadidae (treskoviti)	
Hlavačka	mramorovaná		<i>Proterorhinus</i>	<i>marmoratus</i>	Gobiidae (hlavačovití)	
Kambala	velká		<i>Psetta</i>	<i>maxima</i>	Scophthalmidae (pakambaloviti)	

Kranas	zubatý		<i>Pseudocaranx</i>	<i>dentex</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: georgijský
Střevlička	východní		<i>Pseudorasbora</i>	<i>parva</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Smuha	senegalská		<i>Pseudotolithus</i>	<i>senegalensis</i>	<i>Scienidae</i> (smuhovití)	
Parnice	západoafrická		<i>Pseudupeneus</i>	<i>payensis</i>	<i>Mullidae</i> (parnicovití)	
Kranasovec	štíhlý		<i>Rachycentron</i>	<i>canadum</i>	<i>Rachycentridae</i> (kranasovcovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Cobia
Halibut	tmavý	grónský	<i>Reinhardtius</i>	<i>hippoglossoides</i>	<i>Pleuronectidae</i> (platýsovití)	
Hořavka	hořká	duhová	<i>Rhodeus</i>	<i>amarus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Hrouzek	Kesslerův		<i>Romanogobio</i>	<i>kesslerii</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Hrouzek	béloploutvý		<i>Romanogobio</i>	<i>vladykovi</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	Alternativně je možné ve vědeckém názvu použít místo druhu: <i>albipinnatus</i>
Plotice	obecná		<i>Rutilus</i>	<i>rutilus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Plotice	lesklá		<i>Rutilus</i>	<i>virgo</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	Alternativně je možné ve vědeckém názvu použít místo druhu: <i>pigus</i>
Sekavčík	horský		<i>Sabanejewia</i>	<i>balcanica</i>	<i>Cobitidae</i> (sekavcovití)	
Losos	atlantický	obecný	<i>Salmo</i>	<i>salar</i>	<i>Salmonidae</i> (lososovití)	
Pstruh	obecný	mořský	<i>Salmo</i>	<i>trutta</i>	<i>Salmonidae</i> (lososovití)	
Pstruh	obecný	potoční	<i>Salmo</i>	<i>trutta</i>	<i>Salmonidae</i> (lososovití)	
Siven	arktický	alpský	<i>Salvelinus</i>	<i>alpinus</i>	<i>Salmonidae</i> (lososovití)	
Siven	americký		<i>Salvelinus</i>	<i>fontinalis</i>	<i>Salmonidae</i> (lososovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: potoční
Siven	alsaský		<i>Salvelinus</i>	<i>fontinalis x alpinus</i>	<i>Salmonidae</i> (lososovití)	Poznámka: jedná se o mezidruhového křížence
Candát	obecný		<i>Sander</i>	<i>lucio-perca</i>	<i>Percidae</i> (okounovití)	Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: <i>Stizostedion lucio-perca</i>

Candát	východní		Sander	volgensis	Percidae (okounoviti)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunc
Pelamida	atlantická	obecná	Sarda	sarda	Scombridae (makreloviti)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunc
Pelamida	chilská	tichomořská	Sarda	chilensis	Scombridae (makreloviti)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunc
Pelamida	východní		Sarda	orientalis	Scombridae (makreloviti)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunc
Sardinka	evropská	obecná	Sardina	pilchardus	Clupeidae (sleďoviti)	
Zubatice	zlatopasá		Sarpa	salpa	Sparidae (mořanoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Okáč obecný nebo Očnatec obecný
Perlin	ostrobřichý		Scardinus	erythrophthalmus	Cyprinidae (kaproviti)	
Ploskozubec	modropruhý		Scarus	ghobban	Scaridae (ploskozubcoviti)	
Ploskozubec	rudomořský		Scarus	gibbus	Scaridae (ploskozubcoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Papouščí ryba
Smuha	tmavá		Sciaena	umbra	Scienidae (smuhoviti)	
Smuha	červená	americká	Sciaenops	ocellatus	Scienidae (smuhoviti)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména tento název: Bubeník, nebo použít alternativní obchodní označení: Red drum
Makrela	Indopacifická	australská	Scomber	australasicus	Scombridae (makreloviti)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: modravá
Makrela	atlantická		Scomber	colias	Scombridae (makreloviti)	
Makrela	japonská	měchýřnatá	Scomber	japonicus	Scombridae (makreloviti)	
Makrela	obecná	atlantická	Scomber	scombrus	Scombridae (makreloviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Skumbrie, Skumbria.

Makrelovec	královský		<i>Scomberomorus</i>	<i>cavalla</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	
Makrela	španělská		<i>Scomberomorus</i>	<i>maculatus</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	
Pakambala	kosočtverečná		<i>Scophthalmus</i>	<i>rhombus</i>	<i>Scophthalmidae</i> (pakambalovití)	
Ropušnice	šarlatová		<i>Scorpaena</i>	<i>Cardinalis</i>	<i>Scorpaenidae</i> (ropušnicovití)	
Ropušnice	obecná		<i>Scorpaena</i>	<i>scrofa</i>	<i>Scorpaenidae</i> (ropušnicovití)	
Bručoun	sladkovodní		<i>Scorpaena</i>	<i>barcoo</i>	<i>Terapontidae</i> (bručounovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít název: Barcoo grunter
Okouník	mořský		<i>Sebastes</i>	<i>marinus</i>	<i>Sebastesidae</i> (okouníkovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít název: Sebastes červený
Okouník	červený	bradatý	<i>Sebastes</i>	<i>mentella</i>	<i>Sebastesidae</i> (okouníkovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít název: Red Fish
Okouník	chutný		<i>Sebastes</i>	<i>alutus</i>	<i>Sebastesidae</i> (okouníkovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít název: Red Fish
Kranas	dumeriův		<i>Seriola</i>	<i>dumerilii</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovití)	
Kranas	americký		<i>Seriola</i>	<i>lalandi</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovití)	
Kranas	východní		<i>Seriola</i>	<i>quinqueradiata</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Hamachi nebo King Fish
Savorin			<i>Seriola</i>	<i>porosa</i>	<i>Centrolophidae</i> (medúzovcovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Medúzovec
Sumec	velký		<i>Silurus</i>	<i>glanis</i>	<i>Siluridae</i> (sumcovití)	
Solea	evropská	obecná	<i>Solea</i>	<i>solea</i>	<i>Soleidae</i> (jazykovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Mořský jazyk obecný, Jazyk mořský. Alternativně je možné ve vědeckém názvu použít místo druhu: <i>vulgaris</i> .

Mořan	zlatý		<i>Sparus</i>		<i>aurata</i>	<i>Sparidae</i> (mořanoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pražma královská nebo Doráda
Pražman	obecný		<i>Sparus</i>		<i>pagrus</i>	<i>Sparidae</i> (mořanoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pražma obecná.
Soltýn	obecný		<i>Sphyaena</i>	středomořský	<i>sphyaena</i>	<i>Sphyaenidae</i> (soltýnoviti)	Alternativně je možné použít vědecký název: <i>Pagrus pagrus</i> .
Modrák	skvrnitý		<i>Spicara</i>		<i>maena</i>	<i>Centracanthidae</i> (smuhovkoviti)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: <i>Barakuda</i>
Modrák	vyšoký		<i>Spicara</i>	ostronosý	<i>smaris</i>	<i>Centracanthidae</i> (smuhovkoviti)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: <i>Spikara</i>
Mořan	tmavý		<i>Spondyliosoma</i>		<i>cantharus</i>	<i>Sparidae</i> (mořanoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pražma tmavá
Šprot	severní		<i>Sprattus</i>	obecný	<i>sprattus balticus</i>	<i>Clupeidae</i> (sledoviti)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: <i>Sardinka</i>
Jelec	tloušť		<i>Squalius</i>		<i>cephalus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaproviti)	
Treska	aljašská		<i>Theragra</i>	pestrá	<i>chalcogramma</i>	<i>Gadidae</i> (treskoviti)	
Tuňák	dlohoploutvý		<i>Thunnus</i>	křídlatý	<i>alalunga</i>	<i>Scombridae</i> (makreloviti)	
Tuňák	žlutoploutvý		<i>Thunnus</i>		<i>albacares</i>	<i>Scombridae</i> (makreloviti)	
Tuňák	atlantický		<i>Thunnus</i>	černoploutvý	<i>atlanticus</i>	<i>Scombridae</i> (makreloviti)	
Tuňák	zavalitý		<i>Thunnus</i>	tučný	<i>obesus</i>	<i>Scombridae</i> (makreloviti)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: velkooký
Tuňák	modroplooutvý		<i>Thunnus</i>	obecný	<i>thynnus</i>	<i>Scombridae</i> (makreloviti)	

Tuňák	dlouhochvostý		<i>Thunnus</i>	<i>tonggol</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	
Lipan	obecný	podhorní	<i>Thymallus</i>	<i>thymallus</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)	
Lín	obecný		<i>Tinca</i>	<i>tinca</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Vidlatka	černoskvřnná		<i>Trachinotus</i>	<i>bailloni</i>	<i>Carangidae</i> (krasosovití)	
Kranas	obecný		<i>Trachurus</i>	<i>trachurus</i>	<i>Carangidae</i> (krasosovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Stavrida
Štítník	červený		<i>Trigla</i>	<i>lucerna</i>	<i>Triglidae</i> (štítníkovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Trigly
Štítník			<i>Trigla</i> spp.	všechny druhy	<i>Triglidae</i> (štítníkovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Trigly
Treska	francouzská	pruhovaná	<i>Trisopterus</i>	<i>luscus</i>	<i>Gadidae</i> (treskovití)	
Treska	malá		<i>Trisopterus</i>	<i>minutus</i>	<i>Gadidae</i> (treskovití)	
Blatňák	tmavý		<i>Umbra</i>	<i>krameri</i>	<i>Umbriidae</i> (blatňákovití)	
Kanic	příměsíčný		<i>Variola</i>	<i>louti</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	
Podoustev	říční		<i>Vimba</i>	<i>vimba</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Mečoun	obecný		<i>Xiphias</i>	<i>gladius</i>	<i>Xiphiidae</i> (mečounovití)	
Pilobřích	ostnitý		<i>Zeus</i>	<i>faber</i>	<i>Zeidae</i> (polobříchovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Ryba svatého Petra, Zeus faber
Drsek	menší		<i>Zingel</i>	<i>spreber</i>	<i>Percidae</i> (okounovití)	
Drsek	větší		<i>Zingel</i>	<i>zingel</i>	<i>Percidae</i> (okounovití)	
Třída: CRUSTACEA						
(KORYŠI)						
Krab	chutný		<i>Callinectes</i>	<i>sapidus</i>	<i>Cancridea, Lithodidae, Majidae, Xanthidae</i> (krabovití)	

Krabi				<i>Callinectes</i> spp., <i>Cancer</i> spp., <i>Carcinus</i> spp., <i>Erimacrus</i> spp., <i>Geryon</i> spp., <i>Charybdis</i> spp., <i>Chionoectes</i> spp., <i>Lithodes</i> spp., <i>Maja</i> spp., <i>Menippe</i> spp., <i>Mithrax</i> spp., <i>Portunus</i> spp., <i>Scylla</i> spp., druhy z čeledi <i>Portunidae</i> a <i>Lithodidae</i>	všechny druhy	<i>Cancridea</i> , <i>Lithodidae</i> , <i>Majidae</i> , <i>Xanthidae</i> (krabovití)	
Krab	německý			<i>Cancer</i>	<i>pagurus</i>	<i>Cancridea</i> , <i>Lithodidae</i> , <i>Majidae</i> , <i>Xanthidae</i> (krabovití)	
Krab	obecný			<i>Carcinus</i>	<i>maenas</i>	<i>Cancridea</i> , <i>Lithodidae</i> , <i>Majidae</i> , <i>Xanthidae</i> (krabovití)	
Gamát				<i>Crangon</i> spp., <i>Sclerocrangon</i> spp.	všechny druhy	<i>Crangonidae</i> (gamátovití)	
Rak				<i>Euastacus</i> spp., druhy z čeledí <i>Astacidae</i> a <i>Cambaridae</i>	všechny druhy	<i>Astacidae</i> , <i>Cambaridae</i> , <i>Parastacidae</i> (rakovití)	
Humr	americký		kanadský	<i>Homarus</i>	<i>americanus</i>	<i>Nephropidae</i> (humrovití)	
Humr	evropský		bretaňský	<i>Homarus</i>	<i>gammarus</i>	<i>Nephropidae</i> (humrovití)	
Humr				<i>Homarus</i> spp., <i>Metanephrops</i> spp., <i>Nephrops</i> spp.,	všechny druhy	<i>Nephropidae</i> (humrovití)	
Krab	pavoučí			<i>Maja</i>	<i>squinado</i>	<i>Cancridea</i> , <i>Lithodidae</i> , <i>Majidae</i> , <i>Xanthidae</i> (krabovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Langustýna
Humr	severský		štíhlý	<i>Nephrops</i>	<i>norvegicus</i>	<i>Nephropidae</i> (humrovití)	
Langusta	obecná			<i>Palinurus</i>	<i>vulgaris</i>	<i>Palinuridae</i> (langustovití)	
Langusta				<i>Palinurus</i> spp., <i>Jasus</i> spp., druhy z čeledi <i>Palinuridae</i>	všechny druhy	<i>Palinuridae</i> (langustovití)	

Krevety				<i>Pandalus</i> spp., <i>Crangon</i> spp., <i>Panaeus</i> spp., <i>Palaemon</i> spp., <i>Caridea</i> spp., <i>druhy z čeledi</i> <i>Penaeidae</i> , <i>Palaemonidae</i> , <i>Pandalidae</i> , <i>Crangonidae</i> , <i>Aristeidae</i> , <i>Sicyonidae</i> , <i>Sergestidae</i>	všechny druhy		<i>Solenoceridae</i> (gameloviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Garnely
Langusta	zelená			<i>Panulirus</i>	<i>gracilis</i>		<i>Palinuridae</i> (langustoviti)	
Krab	kamčatský			<i>Paralithodes</i>	<i>camtschaticus</i>		<i>Canceridae</i> , <i>Lithodidae</i> , <i>Majidae</i> , <i>Xanthidae</i> (<i>kraboviti</i>)	
Kreveta	červená		argentinská	<i>Pleoticus</i>	<i>muelleri</i>		<i>Solenoceridae</i> (gameloviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Garnely, Krevety
Listoržec				<i>Scyllaridae</i>	všechny druhy		<i>Scyllaridae</i> (listoržcoviti)	
Strašek	kudlankovitý			<i>Squilla</i>	<i>mantis</i>		<i>Squillidae</i> (straškoviti)	
Třída: CHONDRICHTHYES (PARYBY)								
Psohlav	obecný		tope	<i>Galeorhinus</i>	<i>galeus</i>		<i>Triakidae</i> (hladkounoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Žralok psohlavý
Žralok	šedý			<i>Hexanchus</i>	<i>griseus</i>		<i>Hexanchidae</i> (šedounoviti)	
Žralok	sleďový		nosatý	<i>Lamna</i>	<i>nasus</i>		<i>Lamnidae</i> (lamnoviti)	
Manta				<i>Mobula</i> spp., <i>Myliobastis</i> spp.	všechny druhy		<i>Mobulidae</i>	
Žralok	modravý		obecný	<i>Prionace</i>	<i>glauca</i>		<i>Carcharhinidae</i> (modrounoviti)	
Máčka	skvrnitá			<i>Scylliorhinus</i>	<i>canicula</i>		<i>Scylliorhinidae</i> (máčkoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Žralok skvrnitý
Máčka	velkoskvrmá			<i>Scylliorhinus</i>	<i>stellaris</i>		<i>Scylliorhinidae</i> (máčkoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Žralok větší

Žralok				<i>Scyllorhinus</i> spp., <i>Ginglymostoma</i> spp., <i>Rhincodon</i> spp., <i>Galeus</i> spp., <i>Mustelus</i> spp., <i>Triakis</i> spp., <i>Carcharhinus</i> spp., <i>Galeocerdo</i> spp., <i>Prionace</i> spp., <i>Rhizoprionodon</i> spp., <i>Carcharias</i> spp., <i>Odontaspis</i> spp., <i>Alopias</i> spp., <i>Cetorhinus</i> spp., <i>Carcharodon</i> spp., <i>Isurus</i> spp., <i>Lamna</i> spp., <i>Chlamydoselachus</i> spp., <i>Heptranchias</i> spp., <i>Hexanchus</i> spp., <i>Notorynchus</i> spp., <i>Echinorhinus</i> spp., <i>Somniosus</i> spp., <i>Squalus</i> spp., <i>Centroscyrmus</i> spp., <i>Etmopterus</i> spp., <i>Isistius</i> spp.	všechny druhy		Triakidae (hladkounoviti)	
Kladivoun				<i>Sphyrna</i> spp.	všechny druhy		Sphymidae (kladivounoviti)	
Žralok		ostnatý		<i>Squalus</i>	<i>acanthias</i>		<i>Squalidae</i> (ostrounoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Ostroun obecný
Řád: Rajiformes (rejnoci)								
Rejnok		skvrnitý		<i>Raja</i>	<i>montagui</i>		<i>Rajidae</i> (rejnokoviti)	
Rejnok				<i>Rajiformes</i>	všechny druhy		<i>Rajidae</i> (rejnokoviti)	
Kmen: MOLLUSCA (MĚKKÝŠI)								
Třída: CEPHALOPODA (HLAVONOŽCI)								
Kalmar		peruánský		<i>Dosidicus</i>	<i>gigas</i>		<i>Ommastrephidae</i> (kalmaroviti)	
Chobotnice		menší		<i>Eledone</i>	<i>cirrrosa</i>		<i>Octopodidae</i> (chobotnicoviti)	
Chobotnice		obecná		<i>Octopus</i>	<i>vulgaris</i>		<i>Octopodidae</i> (chobotnicoviti)	
Chobotnice				<i>Octopus</i> spp., <i>Eledone</i> spp., <i>Pareledone</i> spp.	všechny druhy		<i>Octopodidae</i> (chobotnicoviti)	

Kalamáry				rody <i>Alloteuthis</i> , <i>Beryteuthis</i> , <i>Dosidicus</i> , <i>Illex</i> , <i>Lolliguncula</i> , <i>Loligo</i> , <i>Loliolus</i> , <i>Nototodar</i> , <i>Ommastrephes</i> , <i>Onychoteuthis</i> , <i>Rossia</i> , <i>Sepioida</i> , <i>Sepioteuthis</i> , <i>Symplectoteuthis</i> , <i>Martalia</i> a <i>Todarodes</i>	všechny druhy		<i>Ommastrephidae</i> (kalmaroviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: kalmar, oliheň, krakatice
Sépie	obecná			<i>Sepia</i>	<i>officinalis</i>		<i>Sepiidae</i> (sepioviti)	
Sépie				<i>Sepia officinalis</i> , <i>Rossia macrosoma</i> , <i>Sepiella</i> spp., <i>Sepioida</i> spp.	všechny druhy		<i>Sepiidae</i> (sepioviti)	
Kalmar	tichomořský			<i>Todarodes</i>	<i>pacificus</i>		<i>Ommastrephidae</i> (kalmaroviti)	
Třída: ECHINOIDEA (JEŽOVKY)								
Ježovka	dlouhoostná			<i>Paracentrotus</i>	<i>lividus</i>		<i>Toxopneustidae</i> (ježovkoviti)	
Ježovka	obecná			<i>Spaerechinus</i>	<i>granularis</i>		<i>Toxopneustidae</i> (ježovkoviti)	
Třída: GASTROPODA (PLŽI)								
Hřebenatky				<i>Aequipecten</i> spp., <i>Agropecten</i> spp., <i>Chlamys</i> spp., <i>Patinopecten</i> spp., <i>Pecten</i> spp., <i>Placopecten</i> spp.,	všechny druhy		<i>Pectinidae</i> (hřebenatkoviti)	
Surmovka	čeřitá		vlnitá	<i>Buccinum</i>	<i>undatum</i>		<i>Buccinidae</i> (surmovkoviti)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: obecná
Srdcovka	jedlá			<i>Cerastoderma</i>	<i>edule</i>		<i>Cardidae</i> (srdcovkoviti)	
Ústřice	velká			<i>Crassostrea</i>	<i>gigas</i>		<i>Ostreidae</i> (ústřicoviti)	
Břítka	atlantská			<i>Ensis</i>	<i>directus</i>		<i>Cutellidae</i> (břítkoviti)	
Mandlovka	evropská			<i>Glycymeris</i>	<i>glycymeris</i>		<i>Glycymeridae</i> (mandlovkoviti)	
Ušň	mořská			<i>Haliotis</i>	<i>tuberculata</i>		<i>Haliotidae</i> (ušňoviti)	
Ušň				<i>Haliotis</i> spp.	všechny druhy		<i>Haliotidae</i> (ušňoviti)	

Chionka				<i>Chamelea</i> spp., <i>Chione</i> spp., <i>Mercenaria</i> spp., <i>Protothaca</i> spp.	všechny druhy	Veneridae (zaděnkoviti)	
Plážovka	vejcorodá			<i>Littorina</i>	<i>littorea</i>	Littorinidae (plážovkoviti)	
Slávka	středomořská			<i>Mytilus</i>	<i>galloprovincialis</i>	Mytilidae (slávkoviti)	
Slávka	jedlá			<i>Mytilus</i>	<i>edulis</i>	Mytilidae (slávkoviti)	
Slávka				<i>Mytilus</i> spp., <i>Perna</i> spp., druhy z čeledě Mytilidae		Mytilidae (slávkoviti)	
Ústřice	jedlá			<i>Ostrea</i>	<i>edulis</i>	Ostreidae (ústřicoviti)	
Ústřice				<i>Ostrea</i> spp., <i>Crassostrea</i> spp., druhy z čeledě Ostreidae	všechny druhy	Ostreidae (ústřicoviti)	
Hřebenatka	kuchyňská			<i>Pecten</i>	<i>maximus</i>	Pectinidae (hřebenatkoviti)	
Hřebenatka	svatojakubská			<i>Pecten</i>	<i>jacobaeus</i>	Pectinidae (hřebenatkoviti)	
Slávka	novozélandská			<i>Perna</i>	<i>canaliculus</i>	Mytilidae (slávkoviti)	
Hřebenatka	labradorská			<i>Placopecten</i>	<i>magellanicus</i>	Pectinidae (hřebenatkoviti)	
Tapeska	zdobná	vongole		<i>Ruditapes</i>	<i>decussatus</i>	Veneridae (zaděnkoviti)	Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: <i>Tapes decussata</i> .
Tapeska				<i>Ruditapes</i> spp., <i>tapes</i> spp., <i>Venerupis</i> spp., <i>Mareix</i> spp.		Veneridae (zaděnkoviti)	
Srdcovka	grónská			<i>Serripes</i>	<i>groenlandicus</i>	Cardiidae (srdcovkoviti)	
Břítka	jedlá			<i>Siliqua</i>	<i>patula</i>	Cultellidae (břítkoviti)	
Mušle				Všechny druhy čeledí Veneridae, Macridae, Cooperellidae a Arcidae	všechny druhy	Veneridae (zaděnkoviti)	
Břítka				Všechny druhy rodu Cyrtodaria		Cultellidae (břítkoviti)	
Srdcovka				všechny druhy z čeledě Cardiidae	všechny druhy	Cardiidae (srdcovkoviti)	

14

Čl. II

Přechodná ustanovení

1. Maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich lze vyrábět, označovat a uvádět na trh podle vyhlášky č. 69/2016 Sb., ve znění účinném přede dnem 1. ledna 2026, do 1. ledna 2027.
2. Maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich uvedené na trh nebo označené v souladu s požadavky vyhlášky č. 69/2016 Sb., ve znění účinném přede dnem 1. ledna 2026, mohou být prodávány do vyčerpání zásob.
3. Vejce označená teplotou uchování podle § 20 odst. 2 a 3 a majonézy označené teplotou uchování podle § 21 odst. 5 vyhlášky č. 69/2016 Sb., ve znění účinném přede dnem 1. ledna 2026, mohou být uchovávány při teplotách stanovených vyhláškou č. 69/2016 Sb., ve znění účinném přede dnem 1. ledna 2026, do 30. června 2026.

Čl. III

Technický předpis

Tato vyhláška byla oznámena v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ze dne 9. září 2015 o postupu při poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů pro služby informační společnosti.

Čl. IV

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. ledna 2026.

Ministr zemědělství:

Mgr. Výborný v. r.

ISSN 3029-5092

Vydavatel: Ministerstvo vnitra, Nad Štolou 3, poštovní schránka 21, 170 34 Praha 7 • **Redakce Sbírky zákonů a mezinárodních smluv:** Ministerstvo vnitra, nám. Hrdinů 1634/3, poštovní schránka 155/SB, 140 21, Praha 4, telefon: 974 817 289, e-mail: sbirka@mvcz.cz • Sazba: Tiskárna Ministerstva vnitra, Bartůňkova 1159/4, poštovní schránka 10, 149 00 Praha 11-Chodov • **Právně závazná elektronická verze Sbírky zákonů a mezinárodních smluv je k dispozici na www.e-sbirka.cz** • Tištěnou verzi částky Sbírky zákonů a mezinárodních smluv lze objednat u Tiskárny Ministerstva vnitra, telefon: 974 887 312, e-mail: info@tmv.cz, www.tmv.cz • Předplatné je od 1. 1. 2024 ukončeno.