



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

2018

PŘÍRUČKA PRO PROVOZOVATELE POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ

**Zákon č. 110/1997 Sb.
o potravinách a tabákových výrobcích
a jeho prováděcí právní předpisy
Ministerstva zemědělství**

2018

**PŘÍRUČKA
PRO PROVOZOVATELE
POTRAVINÁŘSKÝCH
PODNIKŮ**

**Zákon č. 110/1997 Sb.
o potravinách a tabákových výrobcích
a jeho prováděcí právní předpisy
Ministerstva zemědělství**

OBSAH

ÚVOD	5
ZÁKON č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích.....	6
VYHLÁŠKA č. 417/2016 Sb. o některých způsobech označování potravin.....	48
VYHLÁŠKA č. 69/2016 Sb. o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.....	53
VYHLÁŠKA č. 397/2016 Sb. o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje.....	90
VYHLÁŠKA č. 333/1997 Sb. pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta.....	111
VYHLÁŠKA č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony	126
VYHLÁŠKA č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování	144
VYHLÁŠKA č. 330/1997 Sb. pro čaj, kávu a kávoviny.....	168
VYHLÁŠKA č. 329/1997 Sb. pro škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena	179
VYHLÁŠKA č. 398/2016 Sb. o požadavcích na koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky, ochucovadla, studené omáčky, dresinky a hořčici.....	188
Infografiky pro spotřebitele – Jak se vyznat v etiketách?.....	207

ÚVOD

V první části této příručky naleznete úplné znění zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích, který v posledních dvou letech prošel poměrně významnou novelizací. Jednalo se o novelu č. 139/2014 Sb. a dále o novelu č. 180/2016. Sb. Předmětem těchto novel zákona byla mj. úprava kompetencí dozorových orgánů v oblasti úředních kontrol veřejného stravování, dále stanovení pravidel pro dobrovolné deklarování údaje „Česká potravina“, pravidel pro uvádění alergenů u pokrmů ve veřejném stravování, pravidel pro poskytování potravin humanitárním a neziskovým organizacím a rovněž rozsáhlá úprava oblast pro tabákové výrobky a výrobky související s tabákovými výrobky.

Na zákon o potravinách dále navazuje výčet prováděcích vyhlášek. Výčet základních vyhlášek je uveden v této příručce a vyhlášky jsou zpracovány do tzv. platného znění. Takovéto zpracování výrazně usnadní a pomůže uživateli rychlou orientaci v předpisu a poskytne přitom větší předpoklad správného pochopení a výkladu příslušného ustanovení. V této souvislosti je nutné uvést, že právně závazný je pouze text publikovaný ve Sbírce zákonů (<http://aplikace.mvcr.cz/sbirka-zakonu/>). Z důvodu probíhajícího a neukončeného legislativního procesu není v příručce zahrnuta zcela nová vyhláška o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí (nahrazující stávající vyhlášku č. 335/1997 Sb.) a zcela nová vyhláška, kterou se stanoví požadavky na doplňky stravy (nahrazující vyhlášku č. 225/2008 Sb.). Publikace těchto prováděcích předpisů ve Sbírce zákonů lze předpokládat v první polovině roku 2018.

Druhá část příručky je zaměřena výhradně na problematiku označování potravin. Obsahuje infografiky pro spotřebitele, které slouží jako podpůrný materiál k této problematice (jak se vyznat v etiketách). Infografiky jsou zpracovány pro: maso, šunku, mléko, jogurt, máslo, vejce, nápoje, džem a ovoce. Šíření těchto infografik mezi spotřebitele je velmi žádané.

Tato příručka je určena nejen provozovatelům potravinářských podniků a dozorovým orgánům, ale i široké odborné veřejnosti v oblasti potravinářské výroby a legislativy.

Příručka spolu s infografikami je volně dostupná rovněž na webových stránkách **www.bezpecnostpotravin.cz**.

Pro úplnost uvádíme, že národní právní předpisy lze nalézt na portálu veřejné správy (**www.portal.gov.cz**), a v případě evropského práva na portálu EU (**www.eur-lex.europa.eu**)

Odbor potravinářský
Sekce potravinářských výrob – Úřad pro potraviny
Ministerstvo zemědělství

ZÁKON č. 110/1997 Sb.

o potravinách a tabákových výrobcích

Platné znění zákona č. 110/1779 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, jak vyplývá ze změn provedených zákony: č. 166/1999 Sb., č. 306/2000 Sb., č. 119/2000 Sb., 146/2002, č. 131/2003 Sb., č. 274/2003 Sb., č. 94/2004 Sb., č. 316/2004 Sb., č. 558/2004 Sb., č. 392/2005 Sb., č. 444/2005 Sb., č. 229/2006 Sb., č. 296/2007 Sb., č. 120/2008 Sb., č. 227/2009 Sb., č. 281/2009 Sb., č. 375/2011 Sb., č. 279/2013 Sb., č. 139/2014 Sb., č. 180/2016 Sb., č. 26/2017 Sb., č. 183/2017 Sb., č. 302/2017 Sb.

Parlament se usnesl na tomto zákoně České republiky:

ČÁST PRVNÍ

POTRAVINY A TABÁKOVÉ VÝROBKY

§ 1

Předmět úpravy

- (1) Tento zákon zpracovává příslušné předpisy Evropské unie¹⁸⁾ a upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropské unie¹⁹⁾ povinnosti provozovatele potravinářského podniku, výrobce, dovozce, maloobchodního prodejce a distributora tabákových výrobků a výrobků souvisejících s tabákovými výrobky a upravuje státní dozor nad dodržováním povinností vyplývajících z tohoto zákona a z přímo použitelných předpisů Evropské unie.
- (2) Tento zákon se nevztahuje na pitnou vodu²⁰⁾.

§ 2

Základní pojmy

- (1) Pro účely tohoto zákona se rozumí
 - a) kontrolním vzorkem vzorek složený ze všech dílčích vzorků, obsahující vzorek či vzorky určené pro úřední kontrolu, popřípadě také vzorek určený pro doplňující odborný posudek pro potřeby kontrolované osoby, pokud o něj kontrolovaná osoba požádá,
 - b) čistým množstvím množství potravin bez obalu nebo průměrné množství potravin stanovené podle prováděcího právního předpisu nebo přímo použitelného předpisu Evropské unie,
 - c) názvem²¹⁾ název výrobku, druhu, skupiny nebo podskupiny potravin stanovený jiným právním předpisem²²⁾ nebo prováděcím právním předpisem,
 - d) místem určení místo prvního příjmu potravin včetně místa jakéhokoli prvního zacházení nebo manipulace s potravinou na území České republiky,
 - e) jakostí soubor charakteristických vlastností jednotlivých druhů, skupin a podskupin potravin a tabákových výrobků, jejichž limity jsou stanoveny tímto zákonem, prováděcím právním předpisem anebo přímo použitelným předpisem Evropské unie,
 - f) výrobou potravin čištění, třídění, upravování, opracování a zpracování, včetně souvisejícího balení a dalších úprav potravin za účelem uvádění na trh, s výjimkou činnosti spočívající pouze v samostatném procesu balení nebo v krájení nebo jiném způsobu dělení potravin včetně jejich navazujícího balení,
 - g) doplňkem stravy potravin, jejímž účelem je doplňovat běžnou stravu a která je koncentrovaným zdrojem vitaminů a minerálních látek nebo dalších látek s nutričním nebo fyziologickým účinkem, obsažených v potravině samostatně nebo v kombinaci, určená k přímé spotřebě v malých odměřených množstvích,
 - h) uváděním na trh tabákových výrobků nebo výrobků souvisejících s tabákovými výrobky nabízení k prodeji nebo poskytnutí výrobků, bez ohledu na jejich místo výroby, spotřebitelům, kteří se nacházejí ve členském státě Evropské unie nebo ve smluvním státě Dohody o Evropském hospodářském prostoru (dále jen „členský stát Evropské unie“), za úplaty nebo zdarma, a to i prostřednictvím prodeje na dálku; v případě přeshraničního prodeje na dálku se výrobek považuje za uvedený na trh ve členském státě Evropské unie, ve kterém se nachází spotřebitel,

- i) původním použitím potraviny použití stanovené výrobcem,
- j) potravinami použitelnými k jinému než původnímu použití potraviny bezpečné, které však nesplňují požadavky na jejich původní použití,
- k) šarží množství druhově totožných jednotek, které byly vyrobeny za stejných podmínek,
- l) tabákovým výrobkem výrobek, který může být užíván a obsahuje neupravený nebo zcela či z části geneticky upravený tabák,
- m) klasifikací jatečně upravených těl jatečných zvířat (dále jen „klasifikace jatečných zvířat“) způsob zařazování jatečně upravených těl jatečných zvířat do tříd jakosti způsobem stanoveným přímo použitelnými předpisy Evropské unie a prováděcím právním předpisem,
- n) potravinou neznámého původu potravina, u které nelze identifikovat provozovatele potravinářského podniku, který potravinu nebo její složku vyrobil nebo dodal jinému provozovateli potravinářského podniku,
- o) potravinami živočišného původu potraviny stanovené definicemi uvedenými v bodech 1.1, 1.10, 1.11, 1.12, 1.13, 1.14, 1.15, 2.1, 3.1, 3.4, 3.5, 3.6, 4.1, 5.1, 5.2, 5.3, 6., 7. a 8.1 odrážce druhé a třetí přílohy I k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, mlezivo, krev, včelí produkty a maso krokodýlů,
- p) prodejním úsekem část prodejní plochy samoobslužné prodejny vymezená prodejním pultem, je-li pult bez přepážek, nebo částí prodejního pultu oddělenou přepážkami, a související prostory samoobslužné prodejny používané k úpravě a skladování potravin uváděných na trh v prodejním pultu, je-li pult bez přepážek, nebo částí prodejního pultu oddělené přepážkami,
- q) tabákem listy a jiné přírodní, zpracované nebo nezpracované části rostlin tabáku, včetně expandovaného a rekonstituovaného tabáku,
- r) dýmkovým tabákem tabák výhradně určený pro užití v dýmce, který se může užívat prostřednictvím postupného spalování, výrobcem nebo dovozcem výhradně určený pro užití v dýmce,
- s) tabákem určeným k ručnímu balení cigaret tabák, který spotřebitel nebo maloobchodní prodejce mohou použít k vlastnímu balení cigaret,
- t) bezdýmným tabákovým výrobkem tabákový výrobek, jehož užití nezahrnuje postupné spalování, včetně žvýkacího tabáku, šňupacího tabáku a tabáku určeného k orálnímu užití,
- u) žvýkacím tabákem bezdýmný tabákový výrobek určený výhradně ke žvýkání,
- v) šňupacím tabákem bezdýmný tabákový výrobek, který může být užíván nosem,
- w) tabákem určeným k orálnímu užití všechny tabákové výrobky vyrobené zcela nebo částečně z tabáku určené k užívání ústy kromě těch, které jsou určeny k inhalaci nebo žvýkání, v prášku nebo ve formě jemnozrnných granulí nebo v jakékoli kombinaci těchto forem, nabízené zejména v sáčkových porcích nebo v porézních sáčcích,
- x) tabákovým výrobkem určeným ke kouření tabákový výrobek jiný než bezdýmný tabákový výrobek,
- y) cigaretou tabákový provazec, který se může užívat prostřednictvím spalovacího procesu, a to
 1. tabákový provazec, který se kouří v nezměněném stavu, s výjimkou doutníku a doutničku,
 2. tabákový provazec, který se jednoduchou neprůmyslovou manipulací vloží do dutinek z cigaretového papíru, nebo
 3. tabákový provazec, který se jednoduchou neprůmyslovou manipulací zabalí do cigaretového papíru,
- z) doutníkem tabákový smotek, který se může užívat prostřednictvím spalovacího procesu, lze jej kouřit v nezměněném stavu, a s ohledem na jeho vlastnosti a očekávání běžného spotřebitele je v nezměněném stavu určen výhradně ke kouření a obsahuje
 1. krycí list ze surového tabáku, nebo
 2. trhanou tabákovou náplň s krycím listem v obvyklé barvě doutníku z rekonstituovaného tabáku, jenž kryje celý výrobek, popřípadě i filtr, avšak nikoli náustek v případě doutníků s náustkem, přičemž jeho jednotková hmotnost bez filtru nebo náustku činí nejméně 2,3 g a nejvýše 10 g a je-li obvod nejméně jedné třetiny délky alespoň 34 mm;
 za doutník se považuje rovněž výrobek skládající se částečně z jiných látek než z tabáku, který jinak splňuje podmínky uvedené v tomto písmeni.

(2) Pro účely tohoto zákona se dále rozumí

- a) doutníčkem doutník o hmotnosti nejvýše 3 g,
- b) tabákem určeným do vodní dýmky tabákový výrobek, který lze užívat za použití vodní dýmky; tabák určený do vodní dýmky se považuje za tabákový výrobek určený ke kouření; pokud lze výrobek použít prostřednictvím vodních dýmek i jako tabák určený k ručnímu balení cigaret, je považován za tabák určený k ručnímu balení cigaret,
- c) novým tabákovým výrobkem tabákový výrobek, který

1. není cigaretou, tabákem určeným k ručnímu balení cigaret, dýmkovým tabákem, tabákem určeným do vodních dýmek, doutníkem, doutníčkem, žvýkacím tabákem, šňupacím tabákem nebo tabákem určeným k orálnímu užití a
 2. byl uveden na trh po 19. květnu 2014,
- d) bylinným výrobkem určeným ke kouření výrobek, jehož základem jsou rostliny, byliny nebo ovoce, a který neobsahuje žádný tabák, může se užívat prostřednictvím inhalace ústy nebo nosem a jeho užívání zahrnuje jeho postupné spalování,
 - e) elektronickou cigaretou výrobek, který lze použít pro užívání výparů obsahujících nikotin nebo jiných výparů prostřednictvím náustku nebo jakákoli součást tohoto výrobku včetně zásobníku, nádržky i zařízení bez nádržky nebo zásobníku; elektronická cigareta může být jednorázová nebo opětovně naplnitelná pomocí náhradní náplně nebo nádržky nebo opakovaně použitelná pomocí jednorázových zásobníků,
 - f) náhradní náplní elektronické cigarety nádobka s tekutinou, která může obsahovat nikotin a kterou se může opětovně naplnit elektronická cigareta,
 - g) složkou tabákového výrobku nebo výrobku souvisejícího s tabákovými výrobky tabák, přísady, papír, filtr, inkoust, kapsle, lepidlo a jakákoli látka či prvek přítomné v konečném tabákovém výrobku nebo výrobku souvisejícím s tabákovými výrobky,
 - h) přísadou tabákového výrobku látka s výjimkou tabáku, která byla přidána do tabákového výrobku, jednotkového balení nebo jakéhokoli vnějšího obalu,
 - i) charakteristickou příchutí tabákového výrobku jasně rozpoznatelná vůně nebo chuť jiná než tabáková chuť, kterou výrobku dodává přísada nebo kombinace přísad, zejména ovoce, koření, byliny, alkohol nebo cukrovinky, mentol nebo vanilka, a jež je rozeznatelná před nebo při užití tabákového výrobku,
 - j) vnějším balením tabákového výrobku nebo výrobku souvisejícího s tabákovými výrobky jakýkoli obal, ve kterém jsou tabákové výrobky nebo výrobky související s tabákovými výrobky uváděny na trh a který obsahuje jednotkové balení nebo soubor jednotkových balení; transparentní obaly se nepovažují za vnější balení,
 - k) přeshraničním prodejem tabákového výrobku, elektronické cigarety nebo náhradní náplně do ní na dálku prodej tabákového výrobku, elektronické cigarety nebo náhradní náplně do ní spotřebiteli, při němž se spotřebitel v okamžiku objednání výrobku z maloobchodního prodeje nachází v určitém členském státě Evropské unie a maloobchodní prodejce je usazen v jiném členském státě Evropské unie nebo ve třetí zemi,
 - l) výrobcem tabákového výrobku nebo výrobku souvisejícího s tabákovými výrobky jakákoli fyzická či právnická osoba, která vyrábí tabákový výrobek nebo výrobek související s tabákovými výrobky nebo si jej nechá navrhovat či vyrábět a poskytuje tento výrobek na trh pod svým jménem či obchodní značkou,
 - m) dovozcem tabákového výrobku nebo výrobku souvisejícího s tabákovými výrobky vlastník takovýchto výrobků nebo osoba, která má právo nakládat s takovými výrobky, které byly dopraveny na území členského státu Evropské unie,
 - n) maloobchodním prodejcem tabákového výrobku jakýkoli prodejce, včetně fyzické osoby, který uvádí tabákové výrobky na trh,
 - o) výrobky souvisejícími s tabákovými výrobky elektronické cigarety, náhradní náplně do ní a bylinné výrobky určené ke kouření,
 - p) distributorem tabákového výrobku nebo výrobku souvisejícího s tabákovými výrobky jakákoli fyzická či právnická osoba, která nakládá s tabákovými výrobky nebo výrobky souvisejícími s tabákovými výrobky a není výrobcem, dovozcem ani maloobchodním prodejcem tabákových výrobků nebo výrobků souvisejících s tabákovými výrobky,
 - q) rekonstituovaným tabákem tabáková fólie vyrobená spojením jemně rozdrobeného tabáku, tabákového odpadu a tabákového prachu,
 - r) jednotkovým balením nejmenší jednotlivé balení tabákového výrobku nebo výrobku souvisejícího s tabákovými výrobky, který je uveden na trh,
 - s) aromatem přísada dodávající vůni nebo chuť.

§ 3

Povinnosti provozovatelů potravinářského podniku

- (I) Provozovatel potravinářského podniku je povinen
 - a) dodržovat smyslové, fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na jakost potravin; v případě, že tyto požadavky nejsou právními předpisy stanoveny, dodržovat požadavky stanovené provozovatelem potravinářského podniku, který potravinu vyrobil,
 - b) dodržovat ve všech fázích výroby, balení, krájení nebo jiného způsobu dělení a uvádění potravin na trh technologické a hygienické požadavky, způsob a podmínky přepravy, uchovávání a manipulace s potravinami; v případě, že tyto

požadavky nejsou právními předpisy stanoveny, dodržovat požadavky stanovené provozovatelem potravinářského podniku, který potravinu vyrobil,

- c) dodržovat požadavky stanovené přímo použitelnými předpisy Evropské unie upravujícími požadavky na potraviny¹⁹⁾ nebo mezinárodními smlouvami, kterými je Česká republika vázána a které jsou vyhlášeny ve Sbírce mezinárodních smluv nebo ve Sbírce zákonů,
- d) dodržovat požadavky pro druhy a přípustná množství toxikologicky významných látek v potravinách,
- e) jde-li o potravinu uváděnou na trh na území České republiky, uvádět povinné informace o potravinách stanovené v právních předpisech v českém jazyce²³⁾,
- f) dodržovat požadavky na složení doplňků stravy, jejich označování a způsob použití,
- g) používat jen takové obaly a obalové materiály, které chrání potravinu před znehodnocením, znemožňují záměnu nebo změnu obsahu bez otevření nebo změny obalu a odpovídají požadavkům na předměty a materiály určené pro styk s potravinami,
- h) poskytnout potřebný počet zaměstnanců a odpovídající technické vybavení pro zajištění výkonu kontroly podle přímo použitelných předpisů Evropské unie upravujících dovoz některých potravin ze třetích zemí²⁴⁾
- i) oznámit v listinné podobě nebo v elektronické podobě dálkovým přenosem dat zahájení, změny nebo ukončení výkonu předmětu činnosti podle tohoto zákona nejpozději v den, kdy tyto skutečnosti nastaly, příslušnému orgánu dozoru s uvedením svého jména, příjmení nebo obchodní firmy, sídla a adresy provozovny, jde-li o osobu fyzickou, nebo obchodní firmy nebo názvu, sídla a adresy provozovny, jde-li o osobu právnickou, dále identifikačního čísla osoby a předmětu činnosti nebo podnikání; tyto údaje se při poskytování stravovacích služeb oznamují orgánům ochrany veřejného zdraví, které je neprodleně předávají ostatním orgánům dozoru uvedeným v § 16,
- j) zajistit dodržování požadavků na nejvyšší přípustné úrovně radioaktivní kontaminace potravin stanovených v souladu s atomovým zákonem,
- k) uchovávat potraviny při teplotách stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 nebo prováděcím právním předpisem, a pokud tyto požadavky nejsou právními předpisy stanoveny, uchovávat potraviny při teplotách stanovených provozovatelem potravinářského podniku, který potravinu vyrobil,
- l) podle deklarace provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil, nebo pokud není uvedena, s ohledem na povahu potraviny přiměřeně zkrátit datum minimální trvanlivosti nebo použitelnosti uvedené na obalu potraviny, pokud byla rozbalena za účelem prodeje jednotlivých částí spotřebiteli, a stanovit i podmínky jejího dalšího uchování tak, aby nedošlo ke zhoršení jakosti a bezpečnosti potraviny a uchovat v místě prodeje jednotlivých částí potraviny po dobu jejich uvádění na trh původní obal potraviny nebo etiketu, které obsahují povinné informace, popřípadě čitelnou a srozumitelnou kopii obalu nebo etikety,
- m) potraviny určené pro zvláštní výživu a doplňky stravy uvádět na trh pouze balené,
- n) u zabalených i nebalených potravin dodržovat lhůty a další požadavky pro uvádění na trh stanovené prováděcím právním předpisem,
- o) zachovat označení šarže podle § 9,
- p) při nabízení potravin spotřebiteli komunikačními prostředky na dálku poskytnout údaje podle § 7, 8 a 9a, s výjimkou údajů podle § 7 odst. 1 písm. g) a § 8 odst. 2 písm. a), před dokončením nákupu a uvést je v materiálu podporujícím prodej na dálku nebo je poskytnout jinými prostředky; v případě využití jiných prostředků musí být povinné informace o potravinách poskytnuty spotřebiteli bezplatně a veškeré povinné údaje musí být spotřebiteli k dispozici v okamžiku doručení,
- q) neprodleně vyřadit z dalšího uvádění na trh potraviny
 - 1. uvedené v § 10 odst. 1 písm. a) až e),
 - 2. balené do obalů, které neodpovídají požadavkům přímo použitelného předpisu Evropské unie o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami³²⁾ nebo vyhlášky o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrm³³⁾,
 - 3. nedostatečně nebo nesprávně označené,
 - 4. neodpovídající požadavkům na jakost stanoveným prováděcím právním předpisem nebo deklarovaným výrobcem,
 - 5. páchnoucí, pokud pach není charakteristickou vlastností výrobku, nebo jinak poškozené, deformované, znečištěné nebo zjevně chemicky nebo mikrobiologicky narušené,
- r) zabezpečit, aby ve všech fázích uvádění potraviny na trh byl k dispozici doklad o původu zboží a bez zbytečného odkladu ho předložit orgánu dozoru na jeho žádost; ve fázi přepravy potraviny musí být doklad o původu zboží k dispozici a musí být okamžitě předložen orgánu dozoru na jeho žádost,
- s) uvádět na trh potraviny nového typu jiné než rovnocenné pouze na základě souhlasu vydaného podle čl. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 258/97 nebo na základě prokázání podstatné rovnocennosti podle čl. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 258/97,

- t) zajistit zásobování obyvatelstva potravinami v rozsahu a zaměření stanoveném v rámci hospodářských opatření uložených v krizovém stavu podle zvláštních právních předpisů.
- (2) Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí, balí, krájí nebo jiným způsobem dělí potraviny, je dále povinen
 - a) získávat k výrobě balené pramenité vody, balené kojenecké vody a balené přírodní minerální vody vodu jen z podzemních zdrojů vody; úpravu balené pramenité vody pomocí vzduchu obohaceného ozonem provozovatel potravinářského podniku ohlásí předem příslušnému orgánu státního dozoru,
 - b) používat k výrobě tepelně neopracovaných potravin s výjimkou pokrmů pouze tepelně ošetřené vaječné obsahy.
 - (3) Tímto zákonem nejsou dotčeny povinnosti dodržovat zásady osobní a provozní hygieny a podmínky výkonu ochranné dezinfekce, dezinsekce a deratizace, stanovené zvláštními právními předpisy.
 - (4) Provozovatel potravinářského podniku, který dováží potraviny z jiných států, než jsou členské státy Evropské unie (dále jen „třetí země“), je povinen
 - a) pokud tak stanoví přímo použitelný předpis Evropské unie upravující dovoz některých potravin ze třetích zemí⁽²⁴⁾, předložit příslušnému orgánu dozoru nebo celnímu úřadu osvědčení, certifikát nebo jiný vstupní doklad vydané k tomu příslušným orgánem třetí země potvrzující, že dovážená potravina odpovídá požadavkům tohoto přímo použitelného předpisu Evropské unie; tímto ustanovením nejsou dotčeny požadavky stanovené veterinárním zákonem,
 - b) pokud tak stanoví přímo použitelný předpis Evropské unie, dovážet potraviny přes určená místa vstupu nebo určená místa dovozu stanovená prováděcím právním předpisem,
 - c) předložit celnímu úřadu v době radiační mimořádné situace vývozní certifikát v souladu s přímo použitelným předpisem Evropské unie upravujícím podmínky dovozu potravin pocházejících ze třetích zemí⁽²⁴⁾.
 - (5) Provozovatel potravinářského podniku u potravin určených na vývoz do třetích zemí je povinen
 - a) upozornit příslušný orgán v zemi určení v případě, že vyvážená potravina nevyhovuje požadavkům čl. 12 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002,
 - b) předložit celnímu úřadu v době radiační mimořádné situace na území České republiky osvědčení, že vyvážená potravina nebo surovina vyhovuje nejvyšší přípustné úrovni radioaktivní kontaminace podle přímo použitelných předpisů Evropské unie upravujících nejvyšší přípustné úrovně radioaktivní kontaminace potravin a krmiv a zvláštní podmínky pro vývoz potravin a krmiv po jaderné havárii nebo jiném případě radiační mimořádné situace,
 - c) pokud tak stanoví přímo použitelný předpis Evropské unie, předložit celnímu úřadu osvědčení potvrzující, že vyvážená potravina nebo surovina odpovídá požadavkům tohoto přímo použitelného předpisu Evropských společenství.
 - (6) S potravinami, které neodpovídají požadavkům na nejvyšší přípustnou radioaktivní kontaminaci, se nakládá podle rozhodnutí orgánu dozoru (§ 16) vydaného na základě stanoviska Státního úřadu pro jadernou bezpečnost.
 - (7) V případě vývozu nebo dovozu potravin podle odstavce 6, nebo potravin neznámého původu, celní úřad neprodleně oznámí tuto skutečnost orgánu dozoru podle odstavce 6, který rozhodne o způsobu dalšího nakládání s těmito potravinami.
 - (8) K uvedení volně rostoucích jedlých hub na trh nebo k dalšímu zpracování pro potravinářské účely musí mít provozovatel potravinářského podniku odbornou způsobilost, kterou prokazuje osvědčením vydaným podle odstavce 9.
 - (9) Osvědčení prokazující znalost hub vydávají krajské hygienické staniční na základě úspěšného složení zkoušky ze znalosti hub. Za vydání osvědčení platí žadatel správní poplatek.
 - (10) Ke zkoušce ze znalosti hub se může přihlásit jen osoba zletilá, mající osvědčení o zdravotní způsobilosti k této činnosti. Zdravotní způsobilost osvědčuje registrující poskytovatel zdravotních služeb v oboru všeobecné praktické lékařství; součástí vyšetření je odborné vyšetření zraku.
 - (11) Platnost osvědčení prokazující znalost hub zaniká
 - a) po uplynutí 10 let ode dne jeho vydání u osob ve věku do 60 let,

- b) po uplynutí 5 let ode dne jeho vydání u osob ve věku od 60 do 65 let,
- c) po uplynutí 2 let ode dne jeho vydání u osob starších 65 let.

§ 3a

nadpis vypuštěn

- (1) Provozovatel potravinářského podniku, který uvádí na trh nebo vyváží čerstvé ovoce, čerstvou zeleninu nebo konzumní brambory, je povinen písemně oznámit tuto skutečnost příslušnému orgánu dozoru, a to nejpozději v den zahájení uvádění na trh nebo v den vývozu. Jakékoliv změny týkající se tohoto oznámení musí být neprodleně písemně sděleny příslušnému orgánu dozoru.
- (2) V oznámení podle odstavce 1 provozovatel potravinářského podniku uvede jméno, příjmení a sídlo, jde-li o osobu fyzickou, obchodní firmu, popřípadě název a sídlo, jde-li o osobu právnickou, dále pak druh, skupinu a podskupinu čerstvého ovoce, čerstvé zeleniny nebo konzumních brambor, které bude uvádět na trh nebo vyvážet.

§ 3b

zrušen

§ 3c

Povinnosti provozovatelů potravinářských podniků, kteří vyrábějí nebo dovážejí potraviny určené pro zvláštní výživu

- (1) Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí nebo dováží z třetí země potravinu určenou pro zvláštní výživu, která není stanovena v prováděcím právním předpisu, je povinen před jejím prvním uvedením na trh zaslat Ministerstvu zdravotnictví český text označení, který má být uveden na obale výrobku. Provozovatel potravinářského podniku, který takovou potravinu uvedl předtím poprvé na trh v jiném členském státě Evropské unie, označí v oznámení i orgán tohoto jiného členského státu Evropské unie, který byl informován jako první.
- (2) Ministerstvo zdravotnictví je oprávněno vyžádat si od provozovatele potravinářského podniku, který podal oznámení podle odstavce 1, odborné ověření označené potraviny včetně údajů o tom, že je vhodná pro označené výživové účely, splňuje označené výživové požadavky, je označena způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného správního úřadu a je uváděna na trh s označením účelu použití. Je-li takové odborné ověření obsaženo v dostupné publikaci, postačí, uvede-li provozovatel potravinářského podniku odkaz na tuto publikaci.
- (3) Ministerstvo zdravotnictví je oprávněno zakázat nebo omezit uvádění na trh potraviny pro zvláštní výživu neupravené v prováděcím právním předpisu, která nesplňuje označené výživové účely, není označena způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem nebo rozhodnutím příslušného správního úřadu, není uváděna na trh s označením účelu použití nebo ohrožuje zdraví, ačkoli je na trhu v jednom nebo ve více členských státech Evropské unie, jakož i rozhodnout o zrušení tohoto opatření. O tomto postupu a jeho důvodech je povinno neprodleně informovat ostatní členské státy Evropské unie a Evropskou komisi.

§ 3d

Informační povinnost provozovatele potravinářského podniku

- (1) Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí nebo uvádí na trh
 - a) potravinu, do níž byly přidány vitaminy, minerální látky nebo další látky s nutričním nebo fyziologickým účinkem uvedené v částech B a C přílohy III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006, nebo
 - b) doplněk stravy,
 je povinen před prvním uvedením takové potraviny na trh oznámit Ministerstvu zemědělství (dále jen „ministerstvo“) v listinné podobě nebo v elektronické podobě dálkovým přenosem dat její uvedení formou zaslání českého textu označení, včetně povinných informací o potravinách, který bude uveden na obale nebo etiketě potraviny.

- (2) Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí nebo uvádí na trh
- a) počáteční a pokračovací kojeneckou výživu,
 - b) obilný příkrm a potravinu pro malé děti,
 - c) potravinu pro zvláštní lékařské účely, nebo
 - d) náhradu celodenní stravy pro regulaci hmotnosti
- je povinen před prvním uvedením takové potraviny na trh oznámit Ministerstvu zdravotnictví v listinné podobě nebo v elektronické podobě dálkovým přenosem dat její uvedení formou zaslání českého textu označení, včetně povinných informací o potravinách, který bude uveden na obale nebo etiketě potraviny.
- (3) Provozovatel potravinářského podniku, který v místě určení přijímá potraviny vymezené prováděcím právním předpisem z jiného členského státu Evropské unie nebo ze třetí země, je povinen informovat orgán dozoru příslušný podle § 16 odst. 4 a 5 o jejich příchodu. Prováděcí právní předpis na základě analýzy rizika podle čl. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 v rozsahu nezbytně nutném pro organizaci úředních kontrol stanoví druh potraviny, termín, rozsah a způsob informování.
- (4) Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí nebo uvádí na trh potravinu, jejíž výživové údaje jsou uvedeny jiným způsobem než způsoby stanovenými v čl. 30 až 34 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, je povinen před prvním uvedením takové potraviny na trh oznámit ministerstvu v listinné podobě nebo v elektronické podobě dálkovým přenosem dat jiný způsob vyjadřování a uvádění výživových údajů a odůvodnění týkající se splnění požadavků stanovených v čl. 35 odst. 1 písm. a) až g) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.

§ 4

Ozařování potravin

- (1) Podmínky použití ultrafialových paprsků a ionizujícího zařízení k ošetření potravin, druhy potravin a surovin, které lze takto ošetřit, nejvyšší celkové průměrné přípustné dávky záření, kterým mohou být jednotlivé druhy potravin vystaveny, a způsob označení ozářených potravin na obale stanoví prováděcí právní předpis. Potraviny neuvedené v prováděcím právním předpise lze způsobem podle věty první ošetřit pouze se souhlasem Ministerstva zdravotnictví a za podmínek v něm stanovených.
- (2) Osoba provádějící ozařování potravin ionizujícím zářením musí
- a) jmenovitě určit fyzickou osobu odpovědnou za dodržování podmínek pro ozařování, stanovených prováděcím právním předpisem,
 - b) vést u každého zdroje ionizujícího záření dokumentaci obsahující způsob ozáření potraviny podle jednotlivých druhů, jejich ozářené množství, označení šarže, jméno objednatele a příjemce ozářených potravin, datum ozáření, druh obalového materiálu použitého během ozáření, údaje nezbytné ke kontrole ozařovacího procesu včetně údajů o průběžné dozimetrické kontrole použité dávky záření, detaily zahrnující limitní, nejnížší a nejvyšší absorbovanou dávku záření a jeho povahu, odkaz na validační měření, údaj o zvláštních podmínkách při ozáření,
 - c) dokumentaci podle písmena b) uchovávat po dobu 5 let.
- (3) Ozařování potravin ionizujícím zářením lze provádět pouze za předpokladu, že o postupu a způsobu ozařování bylo na základě žádosti provozovatele ozařovny rozhodnuto (dále jen „rozhodnutí o schválení ozařovny“) Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí; žádost o vydání rozhodnutí podléhá správnímu poplatku.
- (4) Žádost podle odstavce 3 musí obsahovat jméno, příjmení, datum narození a místo pobytu žadatele, jde-li o fyzickou osobu, případně jméno, příjmení, datum narození a místo pobytu odpovědného zástupce žadatele, je-li ustanoven, nebo obchodní firmu a její sídlo, jméno, příjmení a místo pobytu osoby, která je statutárním orgánem právnické osoby, nebo osob, které jsou jeho členy, jde-li o právnickou osobu, adresu ozařovny a úředně ověřený podpis žadatele. Žádost podle odstavce 3 musí být doložena povolením Státního úřadu pro jadernou bezpečnost k nakládání se zdroji ionizujícího záření, včetně typového schválení zdroje ionizujícího záření, dokumentací, stanovící kritické body nejvyššího přípustného rizika možného porušení bezpečnosti potravin, specifikaci zdrojů záření a sanitační řád. Podrobnosti a vzor žádosti podle odstavce 3 stanoví prováděcí právní předpis.
- (5) Rozhodnutí o schválení ozařovny lze vydat za předpokladu, že byly splněny podmínky pro ozařování stanovené zvláštními právními předpisy. Státní zemědělská a potravinářská inspekce může rozhodnutí o schválení ozařovny pozastavit

nebo zrušit, zjistí-li skutečnosti, které jsou způsobitelné ohrozit nebo které ohrožují jeho řádný výkon, případně zjistí-li neplnění stanovených předpokladů a podmínek pro řádný výkon rozhodnutí o schválení ozařovny.

- 6) Státní zemědělská a potravinářská inspekce po vydání rozhodnutí o schválení ozařovny neprodleně informuje příslušný orgán Evropské komise o této skutečnosti a současně předá dokumentaci potřebnou ke schválení za účelem zveřejnění ozařovny v Úředním věstníku Evropské unie. Státní zemědělská a potravinářská inspekce informuje též příslušný orgán Evropské komise o případném pozastavení nebo odebrání rozhodnutí o schválení.
- (7) Dovoz potravin ozářených ionizujícím zářením ze třetích zemí lze jen za podmínky, že
 - a) ozářené potraviny splňují podmínky a požadavky stanovené zákonem a prováděcím právním předpisem,
 - b) byly ozářeny v ozařovně schválené příslušným orgánem Evropské komise a která je uvedena na seznamu ozařoven zveřejněném v Úředním věstníku Evropské unie,
 - c) ozářená potravina je doprovázena dokumentací s údaji o názvu a adrese ozařovny a dalšími údaji podle odstavce 2.
- (8) Potraviny ozářené ionizujícím zářením v členských státech Evropské unie musí být při uvádění na trh v České republice doprovázeny dokumentací s údaji o jménu a adrese schválené ozařovny, která ozáření provedla, údajem o způsobu ozáření jednotlivých druhů potravin a jejich množství.

§ 4a

Klasifikace těl jatečných zvířat

- (1) Provozovatel potravinářského podniku provozující jatka (dále jen „provozovatel jatek“), který poráží jatečná zvířata, je povinen zajistit klasifikaci jatečných zvířat podle přímo použitelných předpisů Evropské unie upravujících klasifikaci jatečných zvířat²⁷⁾ a prováděcího právního předpisu.
- (2) Odstavec 1 se nevztahuje na provozovatele jatek, který poráží
 - a) prasata podléhající klasifikaci podle přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího klasifikaci jatečných zvířat²⁷⁾ v ročním průměru nejvýše do 200 kusů týdně,
 - b) pouze prasata narozená a vykrmená ve vlastních chovných zařízeních a všechna jatečně upravená těla bourá,
 - c) skot podléhající klasifikaci podle přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího klasifikaci jatečných zvířat²⁷⁾ v ročním průměru nejvýše do 20 kusů týdně.
- (3) Klasifikace podle odstavce 1 se dále nevztahuje na
 - a) jatečná prasata, která jsou na žádost žadatele dodávána pouze k porážce pro vlastní spotřebu,
 - b) jatečný skot, který je na žádost žadatele dodáván pouze k porážce pro vlastní spotřebu.
- (4) Provozovatel jatek je povinen zajistit, aby klasifikaci jatečných zvířat prováděla pouze osoba, která získala osvědčení o odborné způsobilosti vydané ministerstvem (dále jen „klasifikátor“), a to způsobem a v rozsahu stanoveném přímo použitelnými předpisy Evropské unie upravujícími klasifikaci jatečných zvířat²⁷⁾ a prováděcím právním předpisem. O provedené klasifikaci vystaví klasifikátor protokol.
- (5) Předpokladem pro vydání osvědčení podle odstavce 4 je úplné střední vzdělání nebo úplné střední odborné vzdělání a 2 roky praxe, nebo základní vzdělání a 6 let praxe v oboru, absolvování odborné přípravy a složení zkoušky; vyhláška stanoví způsob a rozsah odborné přípravy, složení zkoušek a vydání osvědčení, dobu jeho platnosti a způsob prodloužení platnosti osvědčení. Uznávání kvalifikace občanů Evropské unie se řídí tímto zákonem a zvláštním právním předpisem.^{4c)}
- (6) Provozovatel jatek je povinen v listinné podobě nebo způsobem umožňujícím dálkový přenos dat sdělit výsledky klasifikace dodavateli jatečných zvířat a osobě pověřené podle plemenářského zákona vedením ústřední evidence zvířat⁵⁾. Rozsah uváděných údajů o výsledcích klasifikace stanoví prováděcí právní předpis.
- (7) Dokumentaci podle odstavce 6 uchovává provozovatel jatek po dobu 1 roku a osoba pověřená vedením ústřední evidence zvířat po dobu 2 let.

- (8) Náklady spojené s klasifikací jatečných zvířat hradí stejným dílem dodavatel jatečných zvířat a provozovatel jatek podle odstavce I.

§ 5

zrušen

Označování potravin

§ 6

nadpis vypuštěn

- (1) Provozovatel potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodní firmou je balená potravina uváděna na trh, nebo není-li usazen v Evropské unii, dovozce potraviny na trh Evropské unie, je povinen kromě dodržení požadavků přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího označování potravin zajistit na obalu potraviny určeném pro spotřebitele nebo pro zařízení stravovacích služeb, nebo na etiketě k obalu připojené, uvedení a přesnost
- údajů o třídě jakosti, stanoví-li tak prováděcí právní předpis nebo přímo použitelný předpis Evropské unie,
 - údajů podle čl. 9 odst. 1 písm. b) a čl. 22 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 u nápojů obsahujících více než 1,2% objemových alkoholu podle podmínek pro balené potraviny stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,
 - jména a příjmení nebo názvu anebo obchodní firmy a adresy sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil, u nápoje obsahujícího více než 20% objemových alkoholu,
 - dalších údajů, stanoví-li tak prováděcí právní předpis nebo veterinární zákon.
- (2) Symbol „e“ pro označení množství potraviny lze uvést na obalu jen tehdy, pokud byly splněny požadavky stanovené zákonem o metrologii²⁸⁾.
- (3) Způsob označení balených potravin stanoví prováděcí právní předpis.
- (4) Za malé množství potravin, které je osvobozené od požadavku na povinné deklarování výživových údajů na základě přílohy V bodu 19 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, se považuje množství potraviny, které je výrobcem dodávané přímo konečnému spotřebiteli nebo do místního maloobchodu, kterým se rozumí potravinářský podnik nebo hospodářství provozující maloobchod⁴¹⁾ přímo zásobující konečného spotřebitele na území České republiky, a bylo vyrobeno výrobcem, který v posledním uzavřeném účetním období předcházejícím okamžiku, kdy byla potravina vyrobena
- zaměstnával maximálně průměrný přepočtený počet 10 zaměstnanců⁴²⁾, jejichž pracovní pozice uvedená v pracovní smlouvě přímo souvisí s výrobou potravin, nebo
 - dosáhl maximálního ročního obrátu⁴³⁾ 20 000 000 Kč.

§ 7

- (1) Provozovatel potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodní firmou je potravina zabalená bez přítomnosti spotřebitele pro účely bezprostředního prodeje podle přímo použitelného předpisu Evropské unie o označování potravin²⁹⁾ uváděna na trh, nebo není-li usazen v Evropské unii, dovozce potraviny na trh Evropské unie, je povinen podle podmínek stanovených pro balené potraviny přímo použitelným předpisem Evropské unie o označování potravin³⁰⁾ zajistit na obalu potraviny určeném pro spotřebitele nebo pro zařízení stravovacích služeb uvedení a přesnost těchto údajů:
- jméno a příjmení nebo název anebo obchodní firma a adresa sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil,
 - název potraviny,
 - čisté množství,
 - seznam složek,
 - země nebo místo původu,

- f) způsob uchování, jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném uchování mohla být ohrožena bezpečnost nebo zhoršena jakost stanovená prováděcím právním předpisem nebo deklarovaná výrobcem,
 - g) datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti,
 - h) údaje podle čl. 10 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,
 - i) údaje podle čl. 44 odst. 1 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,
 - j) údaj o množství hlavní složky v hmotnostních procentech, stanoví-li tak prováděcí právní předpis.
- (2) Provozovatel potravinářského podniku uvedený v odstavci 1 je povinen na obale určeném pro spotřebitele nebo pro zařízení stravovacích služeb zajistit uvedení a přesnost
- a) údajů o třídě jakosti, stanoví-li tak prováděcí právní předpis nebo přímo použitelný předpis Evropské unie,
 - b) dalších údajů, stanoví-li tak prováděcí právní předpis nebo přímo použitelný předpis Evropské unie³¹⁾.
- (3) Způsob označení potravin zabalených bez přítomnosti spotřebitele pro účely přímého prodeje stanoví prováděcí právní předpis.
- (4) Povinnost označení údajem podle odstavce 1 písm. a) se nevztahuje na nezpracovaný produkt⁴⁴⁾.

§ 8

- (1) Provozovatel potravinářského podniku, který uvádí na trh nebalenou potravinu, je povinen tam, kde je tato potravina přímo nabízena k prodeji spotřebiteli, v její těsné blízkosti viditelně umístit snadno čitelný údaj obsahující jméno nebo obchodní název a adresu sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil, údaj o množství hlavní složky v hmotnostních procentech, stanoví-li tak prováděcí právní předpis, údaj o třídě jakosti, stanoví-li tak prováděcí právní předpis nebo přímo použitelný předpis Evropské unie, a podle podmínek stanovených pro balené potraviny přímo použitelným předpisem Evropské unie o označování potravin³⁰⁾ tyto údaje:
- a) název potraviny,
 - b) země nebo místo původu včetně označení původu potraviny stanovené přímo použitelným předpisem Evropské unie⁴⁵⁾,
 - c) údaje podle čl. 10 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,
 - d) údaj o čistém množství u pekařských a cukrářských výrobků⁴⁶⁾.
- (2) Provozovatel potravinářského podniku uvedený v odstavci 1 je povinen v blízkosti místa nabízení nebalené potraviny k prodeji viditelně zpřístupnit podle podmínek stanovených pro balené potraviny přímo použitelným předpisem Evropské unie o označování potravin²⁹⁾ další snadno čitelné údaje:
- a) datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti,
 - b) údaje podle čl. 44 odst. 1 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,
 - c) další údaje, stanoví-li tak prováděcí právní předpis nebo přímo použitelný předpis Evropské unie³¹⁾.
- (3) Provozovatel potravinářského podniku uvedený v odstavci 1 může údaje podle odstavce 2 písm. a) uvést pouze na etiketě nebo obalu potraviny zabalené v místě prodeje na žádost spotřebitele.
- (4) Provozovatel potravinářského podniku uvedený v odstavci 1 je povinen na vyžádání spotřebitele sdělit nebo v blízkosti místa nabízení nebalené potraviny k prodeji viditelně a snadno čitelně zpřístupnit údaje podle čl. 9 odst. 1 písm. b) a čl. 22 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.
- (5) Způsob označování nebalených potravin stanoví prováděcí právní předpis.
- (6) Povinnost podle odstavce 1 uvést údaj obsahující jméno nebo obchodní název a adresu sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil, se nevztahuje na nezpracovaný produkt.
- (7) Údaj o zemi nebo místě původu podle odstavce 1 písm. b) může být poskytnut v těsné blízkosti skupiny potravin viditelně a snadno čitelně jako souhrnná informace vztahující se ke skupině potravin, kdy z této informace bude jasně a srozumitelně zřejmá souvislost mezi poskytnutými údaji a konkrétními potravinami.

§ 9

- (1) Provozovatel potravinářského podniku, který potravinu vyrábí, zpracovává nebo balí nebo je prvním prodejcem usazeným v Evropské unii, uvede potravinu na trh s připojeným údajem, který umožňuje určení totožnosti šarže, ke které potraviny patří.
- (2) Pokud se jedná o balenou potravinu podle přímo použitelného předpisu Evropské unie o označování potravin³⁰⁾, uvede provozovatel potravinářského podniku uvedený v odstavci 1 při uvádění na trh označení šarže na balení potraviny nebo na etiketě, která je k němu připojena.
- (3) Pokud se nejedná o balenou potravinu podle odstavce 2, uvede provozovatel potravinářského podniku uvedený v odstavci 1 při uvádění potraviny na trh označení šarže na vnějším obalu, ve kterém je potravina uváděna na trh, zejména obalu přepravním nebo skupinovém, nebo pokud to není možné, zahrne ho do průvodní dokumentace, která je předána současně s touto potravinou nebo ještě před jejím dodáním.
- (4) Povinnost označit potravinu označením šarže se nevztahuje na
 - a) potraviny, které jsou po výstupu ze zemědělské prvovýroby
 1. prodávány nebo dodávány na místa přechodného uskladnění, přípravy nebo balení,
 2. dopravovány do organizací producentů, nebo
 3. shromažďovány pro okamžité použití v provozním systému přípravy nebo zpracování,
 - b) potraviny, které nejsou v místě prodeje konečnému spotřebiteli baleny,
 - c) potraviny, které jsou zabaleny v místě prodeje na žádost spotřebitele nebo zabaleny pro účely přímého prodeje,
 - d) obaly, jejichž největší plocha je menší než 10 cm²,
 - e) jednotlivé porce zmrzliny a mraženého krému, u kterých se označení šarže uvede na skupinovém obalu,
 - f) potraviny označené datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti, pokud je toto datum vyjádřeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.
- (5) Způsob označování šarže stanoví prováděcí právní předpis.

§ 9a

- (1) Provozovatel potravinářského podniku, který provozuje stravovací službu, je povinen při uvádění nebalených pokrmů, pokrmů zabalených v místě prodeje na žádost spotřebitele a pokrmů zabalených bez přítomnosti spotřebitele do hotového balení pro bezprostřední prodej na trh způsobem podle prováděcího právního předpisu viditelně zpřístupnit snadno čitelnou informaci
 - a) o názvu potraviny podle čl. 9 odst. 1 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,
 - b) podle čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,
 - c) o množství pokrmu,
 - d) o datu použitelnosti u pokrmů stanovených prováděcím právním předpisem, pokud vhodným způsobem neinformuje spotřebitele, že tyto pokrmy jsou určeny k přímé spotřebě bez skladování,
 - e) o podmínkách uchování, popřípadě o návodu k použití, u pokrmů stanovených prováděcím právním předpisem.
- (2) Na pokrmy, které jsou uváděny na trh při provozování stravovací služby nebalené nebo jsou-li zabaleny v místě prodeje na žádost spotřebitele nebo zabaleny bez přítomnosti spotřebitele do hotového balení pro bezprostřední prodej, se nevztahují ustanovení § 7 až 9 tohoto zákona.
- (3) Provozovatel potravinářského podniku, který provozuje stravovací službu, je povinen dodržovat technologické požadavky na výrobu pokrmů a jejich přípravu, požadavky na způsob uvádění pokrmů na trh, podmínky uchovávání a manipulace s pokrmy, smyslové, fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů a požadavky na označování pokrmů ve fázi jejich výroby, přípravy nebo uvádění na trh před jejich nabízením spotřebiteli stanovené prováděcím právním předpisem.

§ 9b

- (1) Při uvádění potraviny na trh lze poskytnout informaci slovy „česká potravina“, grafické znázornění stanovené prováděcím právním předpisem nebo jinou informaci zejména slovní, obrazovou nebo grafickou naznačující, že země původu potraviny je Česká republika, pokud
 - a) 100% všech složek celkové hmotnosti nezpracované potraviny, vinařských produktů⁴⁷⁾ nebo mléka pochází z České republiky, a prvovýroba⁴⁸⁾, porážka zvířat a všechny fáze výroby proběhly na území České republiky, nebo
 - b) součet hmotnosti složek pocházejících z České republiky tvoří nejméně 75 % celkové hmotnosti všech složek stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny jiné než uvedené v písmeni a) a výroba proběhla na území České republiky; přidaná voda se nezapočítává do celkové hmotnosti všech složek.
- (2) Při uvádění potraviny na trh lze poskytnout informaci slovy „vyroběno v České republice“ nebo slovy, která mají pro spotřebitele stejný význam, pokud výroba proběhla na území České republiky.
- (3) Označení podle odstavce 1 písm. b) a odstavce 2 nelze použít pro vinařské produkty.

Uvádění potravin na trh

§ 10

- (1) Na trh je zakázáno uvádět potraviny
 - a) klamavě označené nebo nabízené ke spotřebě klamavým způsobem,¹⁰⁾
 - b) s prošlým datem použitelnosti,
 - c) neznámého původu,
 - d) překračující nejvyšší přípustné úrovně kontaminace radionuklidy stanovené v souladu s atomovým zákonem,
 - e) ozářené v rozporu s požadavky stanovenými tímto zákonem a prováděcím právním předpisem.
- (2) Potraviny mohou být po datu minimální trvanlivosti uváděny na trh pouze tehdy, jsou-li takto označeny, odděleně umístěny a jsou-li bezpečné.
- (3) Potraviny mohou být použitelné k jinému než původnímu použití. Takové potraviny mohou být uváděny na trh, pouze jsou-li bezpečné, odděleně umístěné a je-li na nich nebo v jejich bezprostřední blízkosti zřetelně označen doporučený způsob použití.
- (4) Pro výrobu potravin je zakázáno použít potraviny s prošlým datem
 - a) použitelnosti, nebo
 - b) minimální trvanlivosti, s výjimkou potravin, které jsou bezpečné⁴⁹⁾.

§ 11

- (1) Podnikatelské zájmy právnických osob, které jsou v souladu s tímto zákonem, ochraňuje zájmové sdružení právnických osob s názvem „Potravinářská komora České republiky“ založené podle zvláštního zákona.^{11b)}
- (2) Provozovatel potravinářského podniku, který uvádí na trh potraviny v provozovně s prodejní plochou větší než 400 m², je povinen potraviny, které nejsou v souladu s požadavky stanovenými tímto zákonem nebo přímo použitelným předpisem Evropské unie upravujícím požadavky na potraviny, ale jsou bezpečné, poskytnout bezplatně neziskové organizaci, která shromažďuje bezplatně potraviny, skladuje a přiděluje je humanitárním nebo charitativním organizacím, které poskytují potravinovou pomoc klientům sociálních služeb; tyto organizace určí ministerstvo rozhodnutím vydaným z moci úřední. Potraviny určené klientům sociálních služeb musí být následně uváděny na trh pouze bezplatně.
- (3) Potraviny uváděné na trh jiným provozovatelem potravinářského podniku než provozovatelem uvedeným v odstavci 2, které nejsou v souladu s požadavky stanovenými tímto zákonem nebo přímo použitelným předpisem Evropské

unie upravujícím požadavky na potraviny, ale jsou bezpečné, mohou být bezplatně poskytnuty neziskové organizaci, která shromažďuje bezplatně potraviny, skladuje a přiděluje je humanitárním nebo charitativním organizacím, které poskytují potravinovou pomoc klientům sociálních služeb; tyto organizace určí ministerstvo rozhodnutím vydaným z moci úřední. Potraviny určené klientům sociálních služeb musí být následně uváděny na trh pouze bezplatně.

- (4) Při uvádění potravin podle odstavců 2 a 3 na trh musí být
- a) splněna oznamovací povinnost podle § 3 odst. 1 písm. i),
 - b) zajištěna sledovatelnost potraviny podle čl. 18 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 a
 - c) připojena dokumentace obsahující název potraviny, množství potraviny, informace podle čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, účel užití potraviny a informace o tom, v čem potravina nesplňuje požadavky tohoto zákona nebo přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího požadavky na potraviny; informace podle čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 musí být srozumitelným způsobem poskytnuta také klientovi sociálních služeb.

§ 11a

- (1) Potravina vyrobená nebo uvedená na trh ve členském státě Evropské unie nesmí být odmítnuta k uvedení na trh v České republice za předpokladu, že tato potravina odpovídá
- a) předpisům, které jsou pro výrobu této potraviny anebo její uvedení na trh v některém z těchto států závazné, nebo
 - b) výrobním postupům a pravidlům správné výrobní praxe používaným v některém z těchto států, pro které existuje dostatečně podrobná dokumentace, na jejímž základě je v případě potřeby možné provést dodatečná šetření.
- (2) Ustanovení odstavce 1 se neuplatní v případě, že právní předpisy, pravidla správné praxe nebo postupy uvedené v odstavci 1 nezaručují míru ochrany oprávněného zájmu odpovídající míře této ochrany v České republice.

Tabákové výrobky a výrobky související s tabákovými výrobky

§ 12

nadpis vypuštěn

- (1) Výrobce nesmí k výrobě tabákových výrobků užít
- a) jiný než surový nebo technologicky upravený tabák,
 - b) zakázané látky stanovené prováděcím právním předpisem.
- (2) Tabákové výrobky uváděné na trh nesmějí obsahovat zakázané látky stanovené prováděcím právním předpisem, které zejména vytvářejí dojem zdravotní prospěšnosti tabákového výrobku, způsobují zbarvení emisí, usnadňují vdechování nebo příjem nikotinu nebo zvyšují toxický nebo návykový účinek tabákového výrobku.
- (3) Zakazuje se uvádět na trh tabák určený k orálnímu užití.
- (4) Zakazuje se uvádět na trh cigarety s charakteristickou příchutí a tabák určený k ručnímu balení cigaret s charakteristickou příchutí.
- (5) Pro výrobu cigaret a tabáku určeného k ručnímu balení cigaret lze použít přísady, které jsou pro jejich výrobu zásadní, za podmínky, že tyto přísady nezpůsobují určitou charakteristickou příchutí a významně či v měřitelné míře nezvyšují
- a) návykovost, kterou se rozumí farmakologická schopnost látky způsobit závislost, tedy určitý stav, který ovlivňuje schopnost jedince ovládat své chování obvykle tím, že vyvolává nutnost odměny nebo úlevy od abstinčních příznaků, popřípadě obojí,
 - b) toxicitu, kterou se rozumí míra, v jaké může mít látka škodlivý vliv na lidský organismus, včetně dlouhodobých účinků, obvykle po opakovaném nebo stálém užívání nebo expozici, nebo
 - c) karcinogenitu, mutagenitu nebo pro reprodukci toxické vlastnosti.

- (6) Zakazuje se uvádět na trh cigarety nebo tabák určený k ručnímu balení cigaret obsahující aroma v jakémkoliv z jejich složek, zejména ve filtrech, papírech, baleních nebo kapslích, a jiné technické prvky umožňující změnu vůně nebo chuti tabákových výrobků nebo intenzity jejich kouře. Filtry, papíry a kapsle nesmí obsahovat tabák nebo nikotin.

§ 12a

nadpis vypuštěn

- (1) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor tabákových výrobků nebo výrobků souvisejících s tabákovými výrobky je povinen dodržovat požadavky stanovené pro potraviny v
- a) § 3 odst. 1 písm. a), b) a g) a v § 3 odst. 3,
 - b) § 10 odst. 1 písm. a) a c),
 - c) § 3 odst. 1 písm. q) bodech 1, 3 a 5 a písm. r).

§ 12b

- (1) Označení jednotkových balení a vnějších balení tabákových výrobků, jakož i samotný tabákový výrobek, nesmí zahrnovat zakázaný prvek nebo rys, a to zejména písemný, obrazový, grafický nebo tvarový, který stanoví prováděcí právní předpis.
- (2) Zakazuje se uvádět na trh jednotková balení cigaret a jednotková balení tabáku určená k ručnímu balení cigaret, která nespĺňují požadavky na vzhled, vlastnosti a obsah jednotkových balení stanovené prováděcím právním předpisem.
- (3) Úroveň emisí cigaret vyrobených, distribuovaných, dovezených nebo uvedených na trh nesmí přesahovat maximální úroveň stanovené prováděcím právním předpisem. Maximální úroveň se rozumí maximální obsah nebo emise, včetně nulových, látky v cigaretě, měřeno v miligramech. Zakazuje se vyrábět, distribuovat, dovážet a uvádět na trh cigarety, které přesahují maximální úroveň emisí.

§ 12c

- (1) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor tabákových výrobků jsou povinni zajistit, aby jednotkové balení cigaret a tabáku určeného k ručnímu balení cigaret bylo označeno jedinečným identifikátorem způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem.
- (2) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor tabákových výrobků jsou povinni zajistit, aby jednotkové balení cigaret a tabáku určeného k ručnímu balení cigaret bylo označeno bezpečnostním prvkem způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem. Ustanovení věty první se nepoužije, pokud je jednotkové balení označeno tabákovou nálepkou⁵⁰⁾.
- (3) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor tabákových výrobků jsou povinni zajistit, aby jednotkové balení tabákového výrobku jiného než cigarety nebo tabáku určeného k ručnímu balení cigaret bylo označeno jedinečným identifikátorem způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem.
- (4) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor tabákových výrobků jsou povinni zajistit, aby jednotkové balení tabákového výrobku jiného než cigarety nebo tabáku určeného k ručnímu balení cigaret bylo označeno bezpečnostním prvkem způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem. Ustanovení věty první se nepoužije, pokud je jednotkové balení označeno tabákovou nálepkou.

§ 12d

Označování tabákových výrobků určených ke kouření

- (1) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor tabákových výrobků určených ke kouření jsou povinni zajistit, aby jednotkové balení a vnější balení tabákového výrobku určeného ke kouření bylo způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem označeno
- a) jménem a příjmením nebo názvem anebo obchodní firmou a adresou sídla výrobce, distributora nebo dovozce tabákových výrobků,

- b) názvem druhu, skupiny nebo podskupiny tabákových výrobků stanoveným prováděcím právním předpisem, pod nímž je tabákový výrobek uváděn na trh; tabákový výrobek, který nelze označit druhem, skupinou nebo podskupinou vzhledem k použitým složkám nebo použité technologii, se označí názvem odvozeným od základní použité složky nebo technologie,
 - c) údajem o čistém množství, kterým se rozumí množství v gramech nebo v kilogramech tabákového výrobku bez obalu, nebo o počtu obsažených kusů v balení,
 - d) zemí původu nebo vzniku v případech, kdy neuvedení tohoto údaje by uvádělo spotřebitele v omyl o skutečném původu nebo vzniku tabákového výrobku,
 - e) *zrušeno*,
 - f) obecným varováním,
 - g) informačním sdělením a
 - h) kombinovaným zdravotním varováním.
- (2) Kombinovaným zdravotním varováním se rozumí zdravotní varování, které je tvořeno kombinací textového varování a odpovídající fotografie nebo vyobrazení a je k němu připojena informace týkající se odvykání kouření, stanovená prováděcím právním předpisem.
- (3) Kombinovaná zdravotní varování jsou rozdělena do tří skupin, stanovených prováděcím právním předpisem. V průběhu tří kalendářních let se po dobu jednoho kalendářního roku použije vždy jedna skupina. V rámci tří let jedna skupina nesmí být použita více než jedenkrát.
- (4) Jednotlivá kombinovaná zdravotní varování, která jsou dostupná k používání v daném kalendářním roce, musí být u jednotlivých značek tabákových výrobků zobrazena ve stejném počtu v míře, v jaké je to možné.

§ 12e

Označování tabákových výrobků určených ke kouření jiných než cigaret, tabáku určeného k ručnímu balení cigaret a tabáku určeného do vodní dýmky

Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor tabákových výrobků určených ke kouření jiných než cigaret, tabáku určeného k ručnímu balení cigaret nebo tabáku určeného do vodní dýmky jsou povinni zajistit, aby jednotkové balení výrobku a vnější balení bylo způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem označeno

- a) údaji podle § 12d odst. 1 písm. a) až d),
- b) obecným varováním včetně informace týkající se odvykání kouření stanovené prováděcím právním předpisem,
- c) *zrušeno*
- d) zdravotním varováním.

§ 12f

Označování bezdýmných tabákových výrobků

Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor bezdýmných tabákových výrobků jsou povinni zajistit, aby jednotkové balení výrobku a jakékoliv vnější balení bylo způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem označeno

- a) údaji podle § 12d odst. 1 písm. a) až d),
- b) zdravotním varováním.

§ 12g

Uvádění nových tabákových výrobků na trh

- (1) Výrobce a dovozce tabákových výrobků jsou povinni způsobem, v rozsahu a ve lhůtách stanovených prováděcím právním předpisem oznámit v elektronické podobě dálkovým přenosem dat Státní zemědělské a potravinářské inspekci informace o novém tabákovém výrobku, který má být uveden na trh.
- (2) Nové tabákové výrobky musí odpovídat požadavkům stanoveným tímto zákonem a prováděcím právním předpisem. Skutečnost, která ustanovení tohoto zákona a prováděcího právního předpisu se použijí pro nové tabákové výrobky,

závisí na tom, zda se na tyto výrobky vztahuje vymezení pojmu bezdýmný tabákový výrobek nebo vymezení pojmu tabákový výrobek určený ke kouření.

- (3) Výrobce a dovozce nových tabákových výrobků jsou povinni oznámit v elektronické podobě dálkovým přenosem dat Státní zemědělské a potravinářské inspekci jakékoliv nové nebo aktuální informace o studiích, výzkumu a dalších informacích oznámených podle odstavce 1. Státní zemědělská a potravinářská inspekce může od výrobců nebo dovozců nových tabákových výrobků vyžadovat provedení dodatečných zkoušek na jejich náklady nebo poskytnutí dodatečných informací.
- (4) Veškeré informace obdržené podle odstavců 1 a 3 Státní zemědělská a potravinářská inspekce zpřístupní Evropské komisi.

Elektronické cigarety a náhradní náplně do nich

§ 12h

- (1) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich jsou povinni zajistit, aby tyto výrobky splňovaly požadavky na složení, vzhled, jakost a vlastnosti stanovené prováděcím právním předpisem.
- (2) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich jsou povinni způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem zajistit na jednotkovém balení nebo vnějším balení elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich uvedení
 - a) údajů podle § 12d odst. 1 písm. a) až d),
 - b) seznamu všech složek obsažených ve výrobku,
 - c) obsahu nikotinu ve výrobku,
 - d) množství nikotinu v dávce,
 - e) čísla šarže nebo rovnocenného údaje, který umožní určit místo a dobu výroby,
 - f) údaje o uchování výrobku mimo dosah osob mladších 18 let a
 - g) zdravotního varování.
- (3) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich jsou povinni zajistit, aby jejich jednotková balení obsahovala leták obsahující
 - a) návod k použití a skladování výrobku,
 - b) informaci o tom, že výrobek se nedoporučuje používat mladými lidmi a nekuřáky,
 - c) informace o kontraindikacích,
 - d) varování pro specifické rizikové skupiny,
 - e) informaci o možných nepříznivých účincích,
 - f) informace o návykovosti a toxicitě,
 - g) kontaktní údaje výrobce nebo dovozce a
 - h) údaje o právnícké nebo fyzické kontaktní osobě mající sídlo ve členském státě Evropské unie.
- (4) Výrobce a dovozce elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich oznámí v elektronické podobě dálkovým přenosem dat ve lhůtách a v rozsahu stanoveném prováděcím právním předpisem Ministerstvu zdravotnictví
 - a) informace o elektronické cigaretě a náhradní náplni do ní, kterou hodlá uvést na trh nebo dovézt, a
 - b) informace o trhu s elektronickými cigaretami a náhradními náplněmi do nich.
- (5) Při každé podstatné změně výrobku se předkládá nové oznámení podle odstavce 4 písm. a).
- (6) Výrobce, dovozce a distributor elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich jsou povinni
 - a) zavést a udržovat systém pro shromažďování informací o všech podezřeních na nepříznivé účinky těchto výrobků na lidské zdraví,

- b) neprodleně přijmout nápravné opatření nezbytné pro dosažení souladu výrobku s tímto zákonem nebo prováděcím právním předpisem, popřípadě pro jeho stažení z trhu, pokud lze důvodně předpokládat, že elektronické cigarety nebo náhradní náplně do nich, které drží a které byly nebo mají být uvedeny na trh, nejsou bezpečné nebo odpovídající jakosti nebo jsou jinak v rozporu s tímto zákonem nebo prováděcím právním předpisem, a
 - c) v případě podle písmene b) okamžitě informovat v elektronické podobě dálkovým přenosem dat Ministerstvo zdravotnictví s uvedením podrobností zejména ohledně rizika pro lidské zdraví a bezpečnost a ohledně přijatého nápravného opatření a jeho výsledku.
- (7) Ustanovení odstavce 3 písm. c), d) a g) se nepoužije pro elektronické cigarety, které nelze použít pro užívání výparů obsahujících nikotin, a náhradní náplně do nich, které neobsahují nikotin.

§ 12i

- (1) Ministerstvo zdravotnictví zveřejní na svých internetových stránkách informace stanovené prováděcím právním předpisem poskytnuté podle § 12h odst. 4 písm. a) a § 12h odst. 5 a zpřístupní na žádost Evropské komise nebo členského státu Evropské unie informace stanovené prováděcím právním předpisem poskytnuté podle § 12h odst. 4 písm. b) a odstavce 3. Informace představující obchodní tajemství⁵¹⁾ se nezveřejní. Výrobce nebo dovozce elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich uvede při předkládání informací informace, které jsou obchodním tajemstvím.
- (2) Požadavky uvedené v tomto zákoně se nevztahují na elektronické cigarety a náhradní náplně do nich, které podléhají požadavku na registraci podle zákona o léčivech nebo požadavkům stanoveným zákonem o zdravotnických prostředcích.
- (3) Ministerstvo zdravotnictví může od výrobce nebo dovozce elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich na základě výzvy požadovat dodatečné informace, zejména ohledně hledisek bezpečnosti a kvality nebo nepříznivých účinků elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich.
- (4) Označení jednotkových balení a vnějších balení elektronických cigaret a náhradních náplní do nich, jakož i samotná elektronická cigareta, nesmí zahrnovat zakázaný prvek nebo rys, a to zejména písemný, obrazový, grafický nebo tvarový, který stanoví prováděcí právní předpis.
- (5) Ustanovení odstavce 1 se nepoužije pro elektronické cigarety, které nelze použít pro užívání výparů obsahujících nikotin, a náhradní náplně do nich, které neobsahují nikotin.

§ 12j

Bylinné výrobky určené ke kouření

- (1) Označení jednotkových balení a vnějších balení bylinných výrobků určených ke kouření, jakož i samotný bylinný výrobek určený ke kouření, nesmí zahrnovat zakázaný prvek nebo rys, a to zejména písemný, obrazový, grafický nebo tvarový, který stanoví prováděcí právní předpis.
- (2) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor bylinných výrobků určených ke kouření jsou povinni zajistit, aby jednotkové balení a vnější balení výrobku bylo způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem označeno
 - a) údaji podle § 12d odst. 1 písm. a) až d),
 - b) zdravotním varováním a
 - c) číslem šarže.
- (3) Výrobce a dovozce bylinných výrobků určených ke kouření jsou povinni Ministerstvu zdravotnictví předložit v elektronické podobě dálkovým přenosem dat informace o bylinném výrobku určeném ke kouření podle jeho značky a typu způsobem, v rozsahu a ve lhůtách stanovených prováděcím právním předpisem.
- (4) Výrobce a dovozce bylinných výrobků určených ke kouření jsou povinni v elektronické podobě dálkovým přenosem dat informovat Ministerstvo zdravotnictví v případě, že dojde ke změně ve složení výrobku, která ovlivní informace poskytnuté podle odstavce 3. Informace požadované podle tohoto odstavce musí být poskytnuty ve lhůtě stanovené prováděcím právním předpisem.

- (5) Ministerstvo zdravotnictví zajistí zveřejnění informací poskytnutých podle odstavců 3 a 4 na svých internetových stránkách. Informace představující obchodní tajemství se nezveřejní. Výrobci a dovozci bylinných výrobků určených ke kouření uvedou při předkládání informací informace, které jsou obchodním tajemstvím.

Informační povinnost

§ 13

nadpis vypuštěn

- (1) Výrobce a dovozce tabákových výrobků jsou povinni v elektronické podobě dálkovým přenosem dat Státní zemědělské a potravinářské inspekci předložit informace o tabákovém výrobku podle jeho značky a typu způsobem, v rozsahu a ve lhůtách stanovených prováděcím právním předpisem.
- (2) Pokud dojde ke změně ve složení tabákového výrobku způsobem, který ovlivní informace, jež byly poskytnuty podle odstavce 1, oznámí výrobce a dovozce tabákových výrobků tyto skutečnosti v elektronické podobě dálkovým přenosem dat Státní zemědělské a potravinářské inspekci.
- (3) Státní zemědělská a potravinářská inspekce zveřejní informace poskytnuté podle odstavců 1 a 2 na svých internetových stránkách. Informace představující obchodní tajemství se nezveřejní. Výrobce a dovozce tabákových výrobků uvedou při předkládání informací informace, které jsou obchodním tajemstvím.
- (4) Výrobce a dovozce tabákových výrobků jsou povinni v elektronické podobě dálkovým přenosem dat Státní zemědělské a potravinářské inspekci předložit dostupné interní a externí studie týkající se průzkumu trhu a preferencí různých spotřebitelských skupin, včetně mladých lidí a kuřáků, ohledně složek a emisí, jakož i shrnutí veškerých průzkumů trhu, které provádějí při uvádění nových výrobků na trh.
- (5) Státní zemědělská a potravinářská inspekce zpřístupní informace obdržené podle odstavců 1, 2 a 4, s výjimkou informací představujících obchodní tajemství, Evropské komisi a ostatním členským státům Evropské unie.

§ 13a

- (1) Výrobce a dovozce cigaret nebo tabáku určeného k ručnímu balení cigaret obsahujících přísadu uvedenou v prioritním seznamu stanoveném prováděcím právním předpisem jsou povinni zajistit provedení komplexní studie pro každou přísadu.
- (2) Výrobce a dovozce cigaret nebo tabáku určeného k ručnímu balení cigaret obsahujících přísadu uvedenou v prioritním seznamu jsou povinni zajistit vypracování zprávy o výsledku studie podle odstavce 1 a předají ji v elektronické podobě dálkovým přenosem dat Státní zemědělské a potravinářské inspekci a Evropské komisi.
- (3) Na žádost Státní zemědělské a potravinářské inspekce nebo Evropské komise výrobce nebo dovozce uvedený v odstavci 1 neprodleně předloží žadateli v elektronické podobě dálkovým přenosem dat dodatečné informace ohledně přísady uvedené v prioritním seznamu, které jsou součástí zprávy.
- (4) Malé a střední podniky, které jsou vymezeny v doporučení Komise 2003/361/ES, jsou vyňaty z povinností podle odstavců 1 až 3, je-li zpráva o přísadě uvedené v prioritním seznamu vypracována jiným výrobcem nebo dovozcem tabákových výrobků nebo výrobků souvisejících s tabákovými výrobky.

§ 13b

- (1) Je-li výrobce tabákového výrobku nebo výrobku souvisejícího s tabákovými výrobky usazen ve členském státě Evropské unie, má prvotně povinnost poskytnout požadované informace výrobce.
- (2) Je-li výrobce tabákového výrobku nebo výrobku souvisejícího s tabákovými výrobky usazen mimo členský stát Evropské unie a dovozce tabákových výrobků nebo výrobků souvisejících s tabákovými výrobky je usazen ve členském státě Evropské unie, má povinnost poskytnout požadované informace prvotně dovozce tabákových výrobků nebo výrobků souvisejících s tabákovými výrobky.

- (3) Jsou-li výrobce i dovozce tabákových výrobků nebo výrobků souvisejících s tabákovými výrobky usazeni mimo členský stát Evropské unie, jsou požadované informace povinny poskytnout výrobce a dovozce tabákových výrobků nebo výrobků souvisejících s tabákovými výrobky.
- (4) Tabákové výrobky a výrobky související s tabákovými výrobky nesmí být uvedeny na trh, pokud nebyla splněna oznamovací povinnost podle § 12g odst. 1, § 12h odst. 4, § 12h odst. 5, § 12h odst. 6 písm. c), § 12j odst. 3, § 12j odst. 4, § 13 odst. 1, § 13 odst. 2, § 13 odst. 4, § 13a odst. 2 nebo § 13a odst. 3.

Přeshraniční prodej tabákových výrobků, elektronických cigaret a náhradních náplní do nich na dálku

§ 13c

- (1) Usazení maloobchodního prodejce provozujícího přeshraniční prodej tabákových výrobků, elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich na dálku se nachází ve členském státě Evropské unie
 - a) v případě fyzické osoby, nachází-li se místo její obchodní činnosti v tomto členském státě Evropské unie, nebo
 - b) v případě právnické osoby, má-li maloobchodní prodejce své sídlo, ústřední správu nebo místo podnikání, včetně pobočky, zastoupení či jiné provozovny v tomto členském státě Evropské unie.
- (2) Před zahájením uvádění tabákových výrobků na trh formou přeshraničního prodeje na dálku spotřebitelům nacházejícím se v jiném členském státě Evropské unie je maloobchodní prodejce usazený v České republice povinen zaregistrovat se způsobem a v rozsahu stanoveném prováděcím právním předpisem u Státní zemědělské a potravinářské inspekce a u příslušného orgánu členského státu Evropské unie, ve kterém se nacházejí skuteční nebo potencionální spotřebitelé.
- (3) Před zahájením uvádění tabákových výrobků na trh formou přeshraničního prodeje na dálku skutečným nebo potencionálním spotřebitelům v České republice je maloobchodní prodejce usazený v jiném členském státě Evropské unie nebo ve třetí zemi povinen zaregistrovat se způsobem a v rozsahu stanoveném prováděcím právním předpisem u Státní zemědělské a potravinářské inspekce.
- (4) Před zahájením uvádění elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich na trh formou přeshraničního prodeje na dálku spotřebitelům nacházejícím se v jiném členském státě Evropské unie je maloobchodní prodejce usazený v České republice povinen zaregistrovat se způsobem a v rozsahu stanoveném prováděcím právním předpisem u Ministerstva zdravotnictví a u příslušného orgánu členského státu Evropské unie, ve kterém se nacházejí skuteční nebo potencionální spotřebitelé.
- (5) Před zahájením uvádění elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich na trh formou přeshraničního prodeje na dálku skutečným nebo potencionálním spotřebitelům v České republice je maloobchodní prodejce usazený v jiném členském státě Evropské unie nebo ve třetí zemi povinen zaregistrovat se způsobem a v rozsahu stanoveném prováděcím právním předpisem u Ministerstva zdravotnictví.
- (6) Maloobchodní prodejce může zahájit uvádění tabákových výrobků, elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich na trh formou přeshraničního prodeje na dálku od okamžiku obdržení potvrzení o registraci od příslušných orgánů podle odstavců 2 až 5.
- (7) Ustanovení odstavce 4 se nepoužije pro elektronické cigarety, které nelze použít pro užívání výparů obsahujících nikotin, a náhradní náplně do nich, které neobsahují nikotin.

§ 13d

- (1) Státní zemědělská a potravinářská inspekce zveřejní na svých internetových stránkách seznam zaregistrovaných maloobchodních prodejců podle § 13c odst. 2 a 3.
- (2) Ministerstvo zdravotnictví zveřejní na svých internetových stránkách seznam zaregistrovaných maloobchodních prodejců podle § 13c odst. 4 a 5.

§ 13e

Uvádění tabákových výrobků a výrobků souvisejících s tabákovými výrobky na trh

- (1) Je-li tabákový výrobek nebo výrobek související s tabákovými výrobky uváděn na trh na území České republiky, uvádějí se údaje podle § 12d až 12f, § 12h odst. 2 a 3, § 12g odst. 1 a 3 a § 12j odst. 2 v českém jazyce.
- (2) V případě tabákových výrobků a výrobků souvisejících s tabákovými výrobky nabízených k prodeji komunikačními prostředky na dálku musí být před dokončením nákupu poskytnuty konečnému spotřebiteli všechny údaje podle § 12d odst. 1 písm. a) až d) a f) až h), § 12e písm. a) a b), § 12f písm. a) a b), § 12h odst. 2 písm. a) až d), f) a g), § 12h odst. 3 a § 12j odst. 2 písm. a) a b).

§ 13f

Sledovatelnost tabákových výrobků

- (1) Výrobce, dovozce a distributor tabákových výrobků jsou povinni zaznamenávat převzetí všech jednotkových balení do svého držení, jakož i veškeré přesuny v rámci jejich držení a konečný výstup jednotkových balení z jejich držení. Tuto povinnost lze splnit označením a záznamem celého balení, například kartonu, krabice kartonů či palety, zůstane-li umožněno sledování a vyhledávání všech jednotkových balení.
- (2) Výrobce, dovozce a distributor tabákových výrobků jsou povinni vést úplné a přesné záznamy o veškerém nakládání s tabákovými výrobky podle odstavce 1.
- (3) Výrobce a dovozce tabákových výrobků jsou povinni
 - a) uzavřít smlouvu o uchovávání údajů s nezávislou třetí stranou, která bude spravovat zařízení pro uchovávání všech příslušných údajů; smlouvu lze uzavřít po jejím předchozím schválení Evropskou komisí,
 - b) zajistit, aby se zařízení pro uchovávání údajů fyzicky nacházelo na území členského státu Evropské unie, a
 - c) uvést informace, které jsou obchodním tajemstvím nebo obchodně citlivými informacemi.
- (4) Výrobce tabákových výrobků je povinen
 - a) poskytnout dovozcům a distributorům tabákových výrobků nezbytné zařízení, které umožní zaznamenávat zakoupení, prodej, uskladnění a přepravu tabákových výrobků nebo jiné nakládání s nimi a je schopné přecházet a předat zaznamenané údaje v elektronické podobě do zařízení podle odstavce 3 písm. a) a b), a
 - b) zajistit nezávislého externího odborníka, který monitoruje činnost třetí strany a kterého schvaluje Evropská komise.
- (5) Nezávislá třetí strana uvedená v odstavci 3 písm. a) musí Evropské komisi, Státní zemědělské a potravinářské inspekci, Celní správě České republiky a externímu odborníkovi umožnit plný přístup k zařízení pro uchovávání údajů. Státní zemědělská a potravinářská inspekce může na základě řádně odůvodněné žádosti poskytnout výrobcům nebo dovozcům tabákových výrobků a výrobků souvisejících s tabákovými výrobky přístup k těmto uchovávaným údajům; obchodní tajemství a obchodně citlivé informace podle odstavce 3 písm. c) se neposkytnou.
- (6) Externí odborník předkládá ministerstvu a Evropské komisi výroční zprávu, v níž posuzuje především porušení přístupnosti podle odstavce 5.
- (7) Výrobce, dovozce a distributor tabákových výrobků jsou povinni údaje uchovávat v nezměněné podobě.

§ 14

Státní dozor

- (1) Státní dozor nad dodržováním povinností stanovených tímto zákonem vykonávají:
 - a) orgány ochrany veřejného zdraví, a to krajské hygienické stanice, Ministerstvo obrany a Ministerstvo vnitra,
 - b) Státní veterinární správa,
 - c) Státní zemědělská a potravinářská inspekce.

- (2) Orgány dozoru uvedené v odstavci 1 vzájemně spolupracují a koordinují své kontroly v souladu s kontrolním řádem¹³⁾.

§ 15

- (1) Ministerstvo a Ministerstvo zdravotnictví v rozsahu své působnosti řídí a kontrolují výkon státní správy a monitorování výskytu toxikologicky významných látek v potravinovém řetězci, vykonávané orgány státního dozoru. Monitorování radiologicky významných látek v potravinách a surovinách je upraveno zvláštním právním předpisem.
- (2) Orgány uvedené v odstavci 1 vypracovávají ve vzájemné spolupráci koncepci státního dozoru a monitorování toxikologicky a radiologicky významných látek a sjednocují postupy při výkonu těchto činností.
- (3) Ministerstvo po projednání s Ministerstvem zdravotnictví zajišťuje systém rychlého varování při vzniku rizika¹⁵⁾ ohrožení zdraví z potravin a koordinuje činnost zúčastněných správních úřadů, dozorových orgánů a ostatních zúčastněných organizací.
- (4) Ministerstvo zajišťuje systém správní pomoci a spolupráce⁵²⁾ a koordinuje činnost zúčastněných správních úřadů, dozorových orgánů a ostatních zúčastněných organizací.
- (5) V systému rychlého varování podle odstavce 3 a v systému správní pomoci a spolupráce podle odstavce 4 je národním kontaktním místem Státní zemědělská a potravinářská inspekce, která plní rovněž povinnosti stanovené v této oblasti přímo použitelnými předpisy Evropské unie⁵²⁾ a zvláštními právními předpisy.
- (6) Ministerstvo je za krizového stavu a v rámci přijatých hospodářských opatření pro krizové stavy oprávněno
- navrhnout a předložit vládě ke schválení opatření vedoucí k regulaci rozsahu výroby potravin,
 - navrhnout a předložit vládě ke schválení opatření vedoucí k regulaci dovozu a vývozu potravin,
 - po předchozím souhlasu vlády přijímat opatření vedoucí k regulaci vývozu a dovozu potravin v rámci přijatých hospodářských opatření pro krizové stavy,
 - po předchozím souhlasu vlády přijímat opatření vedoucí k regulaci rozsahu výroby,
 - uložit provozovateli potravinářského podniku povinnost přizpůsobit zaměření a rozsah výroby potravin uložených za krizového stavu k zabezpečení základních potřeb obyvatelstva.
- (7) Ministerstvo je kontaktním místem a koordinuje přípravu a zpracovává jednotný integrovaný víceletý vnitrostátní plán kontrol a roční zprávy o prováděných kontrolách podle čl. 41 až 44 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004.
- (8) Ministerstvo přijímá žádosti
- o povolení podle přímo použitelného předpisu Evropské unie o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech³⁴⁾,
 - o aktualizaci seznamu výživových tvrzení,
 - o zápis do rejstříku zaručených tradičních specialit Evropské unie,
 - o souhlas s uvedením na trh nových potravin nebo nových složek potravin,
 - o schválení druhových popisů (názvů), které se tradičně používají k označení určité zvláštnosti skupiny potravin nebo nápojů, z níž by mohl vyplývat nějaký účinek na lidské zdraví,
 - o schválení zdravotního tvrzení.
- (9) Ochranné opatření v rozsahu a za podmínek stanovených přímo použitelným předpisem Evropských společenství upravujícím výživová a zdravotní tvrzení při označování potravin může uložit z moci úřední ministerstvo. O uložení ochranného opatření ministerstvo vyrozumí Evropskou komisí a ostatní členské státy Evropské unie.
- (10) Generální ředitelství cel poskytuje na vyžádání ministerstvu a příslušnému orgánu dozoru podle § 16 odst. 1 až 5 údaje o zásilkách propuštěných do celního režimu volný oběh nebo do celního režimu vývoz, které jsou nezbytné pro výkon kontrolní činnosti správních úřadů a orgánů dozoru, aniž se jedná o porušení mlčenlivosti podle daňového řádu, a to
- identifikační údaje dovozce nebo příjemce, kterými jsou jméno, popřípadě jména a příjmení, místo pobytu, popřípadě místo podnikání, název obchodní firmy, nebo název a sídlo adresáta,

- b) popis, včetně obchodního názvu a druhu výrobku podle svého zařazení v kombinované nomenklatuře,
- c) zemi odeslání a zemi původu výrobku,
- d) množství vyjádřené v objemu, hmotnosti nebo počtu jednotek.

(II) Celní úřad při dovozu potravin ze třetích zemí

- a) nepropustí tyto potraviny do celního režimu volný oběh, pokud dovozce nepředloží osvědčení, certifikát nebo jiný vstupní doklad podle § 3 odst. 4 písm. a) nebo certifikát podle § 3 odst. 4 písm. c),
- b) neprodleně informuje příslušný orgán státního dozoru, pokud zásilka a její označení neodpovídá předloženému osvědčení, certifikátu nebo jinému vstupnímu dokladu,
- c) požádá příslušné orgány státního dozoru o závazné stanovisko podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 765/2008, kterým se stanoví požadavky na akreditaci a dozor nad trhem týkající se uvádění výrobků na trh, v případech, kdy zásilka vykazuje vlastnosti, které představují vážné riziko pro zdraví,
- d) nepropustí tyto potraviny do celního režimu volný oběh, jde-li o potraviny kontrolované podle přímo použitelného předpisu Evropské unie o úředních kontrolách^{15c)} a dovozce nepředloží vyhovující výsledky kontrolního zjištění,
- e) pozastaví řízení o propuštění potravin do celního režimu volný oběh a neprodleně požádá příslušné orgány dozoru o závazné stanovisko, pokud byla potravina nebo surovina nahlášena v systému rychlého varování^{15d)}.

(12) Orgány dozoru uvedené v § 16 shromažďují v informačních systémech dozorových orgánů působících v oblasti potravinového práva informace o

- a) kontrolovaných osobách,
- b) výsledcích státního dozoru nad plněním povinností provozovatelů potravinářských podniků a výrobců, dovozců a distributorů materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami a
- c) správních řízení vedených na základě kontrolních zjištění z tohoto státního dozoru.

(13) Orgány dozoru uvedené v § 16 jsou oprávněny využívat údaje shromážděné v jejich informačních systémech k usměrňování, řízení a koordinaci státního dozoru a informování veřejnosti. Na tyto případy se nevztahuje povinnost mlčenlivosti uložená podle zvláštních právních předpisů.

§ 15a

(I) Ministerstvo

- a) přezkoumává, zveřejňuje, posuzuje přípustnost námitek a předává žádosti podle § 15 odst. 7 písm. c) včetně dokumentace Evropské komisi, a to postupem stanoveným přímo použitelným předpisem Evropské unie o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin³⁵⁾; lhůta pro podání námitek je 3 měsíce ode dne zveřejnění žádosti,
- b) sděluje orgánům ochrany veřejného zdraví a Státnímu zdravotnímu ústavu na jejich žádost údaje shromažďované na základě monitorování výskytu toxikologicky významných látek v potravinovém řetězci,
- c) podává Evropské komisi informace o používání dalších způsobů vyjadřování a uvádění údajů podle čl. 35 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,
- d) podává Evropské komisi žádost o aktualizaci seznamu Unie potravinářských přídatných látek, potravinářských enzymů, potravinářských aromat, výchozích materiálů potravinářských aromat a složek potravin s aromatickými vlastnostmi, používaných nebo určených k použití v potravinách.

(2) Ministerstvo zdravotnictví vede evidenci potravin, které mu byly oznámeny podle tohoto zákona, obsahující údaje z označení potravin a údaje o provozovateli potravinářských podniků, kteří tyto potraviny vyrábějí nebo uvádějí na trh. Údaje z této evidence sděluje orgánům státního dozoru nad potravinami a na svých internetových stránkách z ní zveřejňuje informace o obchodním názvu výrobku, jeho složení, provozovateli potravinářského podniku, který potravinu vyrábí nebo uvádí na trh, použití a doporučení k použití v rozsahu podle označení na obalu určeném pro spotřebitele.

(3) Zjistí-li orgán Celní správy České republiky při výkonu své činnosti, že byla porušena povinnost stanovená v § 13f odst. 1, sdělí tuto skutečnost bezodkladně Státní zemědělské a potravinářské inspekci.

§ 15b

- (1) Státní zemědělská a potravinářská inspekce informace přijaté podle § 12g odst. 1 a 3, § 13 odst. 1, 2 a 4 a § 13a odst. 2 a 3 bezodkladně poskytne ministerstvu a Ministerstvu zdravotnictví.
- (2) Ministerstvo oznamuje Evropské komisi maximální úroveň emisí, které stanoví pro jiné emise cigaret, než jsou emise dehtu, nikotinu a oxidu uhelnatého a maximální úroveň emisí tabákových výrobků jiných než cigarety.
- (3) Ministerstvo oznamuje Evropské komisi seznam laboratoří schválených k měření emisí dehtu, nikotinu a oxidu uhelnatého z cigaret. Laboratoře nesmí být přímo nebo nepřímo vlastněny nebo ovládány tabákovým průmyslem.
- (4) Ministerstvo oznamuje Evropské komisi metody měření, které se používají pro jiné emise cigaret, než jsou emise dehtu, nikotinu a oxidu uhelnatého a emise tabákových výrobků jiných než cigarety.
- (5) Ministerstvo zdravotnictví přijímá opatření, kterým zakáže určitou kategorii tabákového výrobku nebo výrobku souvisejícího s tabákovými výrobky z důvodů spojených s konkrétní situací v České republice; opatření spolu s důvody jeho zavedení oznámí Evropské komisi; opatření nabývá účinku po schválení Evropskou komisí nebo po marném uplynutí lhůty 6 měsíců ode dne jeho doručení Evropské komisi.

§ 16

- (1) Krajské hygienické stanice vykonávají kontrolu dodržování povinností provozovatele potravinářského podniku a výrobce, dovozce, distributora a maloobchodního prodejce výrobků souvisejících s tabákovými výrobky stanovených tímto zákonem a na základě tohoto zákona
 - a) pro provozování stravovacích služeb, pokud tato kontrola není prováděna podle odstavce 2 písm. a) nebo odstavce 3 písm. a),
 - b) při zjišťování příčin poškození nebo ohrožení zdraví a zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin a
 - c) pro výrobu, distribuci a uvádění elektronických cigaret, náhradních náplní do nich a bylinných výrobků určených ke kouření na trh.
- (2) Ministerstvo obrany vykonává kontrolu dodržování povinností provozovatele potravinářského podniku stanovených tímto zákonem a na základě tohoto zákona
 - a) pro provozování stravovacích služeb v ozbrojených silách, v Ministerstvu obrany a v jeho působnosti zřízených organizačních složkách státu a příspěvkových organizacích a v jimi užívaných objektech⁵³⁾, v krajských vojenských velitelstvích⁵⁴⁾, v újezdních úřadech a na území vojenských újezdů⁵⁵⁾,
 - b) při zjišťování příčin poškození nebo ohrožení zdraví a zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin v ozbrojených silách, v Ministerstvu obrany a v jeho působnosti zřízených organizačních složkách státu a příspěvkových organizacích a v jimi užívaných objektech, v krajských vojenských velitelstvích, v újezdních úřadech a na území vojenských újezdů, a
 - c) pro výrobu potravin, pro balení, krájení nebo jiný způsob dělení potravin a pro uvádění potravin na trh v ozbrojených silách, v Ministerstvu obrany a v jeho působnosti zřízených organizačních složkách státu a příspěvkových organizacích a v jimi užívaných objektech, v krajských vojenských velitelstvích, v újezdních úřadech a na území vojenských újezdů.
- (3) Ministerstvo vnitra vykonává kontrolu dodržování povinností provozovatele potravinářského podniku stanovených tímto zákonem a na základě tohoto zákona
 - a) pro provozování stravovacích služeb v bezpečnostních sborech⁵⁶⁾, s výjimkou Vězeňské služby České republiky, v Ministerstvu vnitra a organizačních složkách státu a příspěvkových organizacích zřízených v jeho působnosti, včetně jimi užívaných staveb a zařízení zřízených Ministerstvem vnitra podle jiného právního předpisu⁵⁷⁾,
 - b) při zjišťování příčin poškození nebo ohrožení zdraví a zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin v bezpečnostních sborech s výjimkou Vězeňské služby České republiky, v Ministerstvu vnitra a or-

ganizačních složkách státu a příspěvkových organizacích zřízených v jeho působnosti, včetně jimi užívaných staveb a zařízení zřízených Ministerstvem vnitra podle jiného právního předpisu, a

- c) pro výrobu potravin, pro balení, krájení nebo jiný způsob dělení potravin a pro uvádění potravin na trh v bezpečnostních sborech s výjimkou Vězeňské služby České republiky, v Ministerstvu vnitra a organizačních složkách státu a příspěvkových organizacích zřízených v jeho působnosti, včetně jimi užívaných staveb a zařízení zřízených Ministerstvem vnitra podle jiného právního předpisu.
- (4) Státní veterinární správa vykonává kontrolu dodržování povinností provozovatelů potravinářských podniků stanovených tímto zákonem a na základě tohoto zákona
- a) pro výrobu, skladování, přepravu, dovoz a vývoz potravin živočišného původu a pro balení, krájení nebo jiný způsob dělení potravin živočišného původu, které probíhá v zařízeních schválených pro tyto činnosti podle § 22 veterinárního zákona, pokud tato kontrola není prováděna podle odstavce 2 písm. c) nebo odstavce 3 písm. c),
 - b) pro uvádění potravin živočišného původu na trh v tržnicích a na tržištích, pro uvádění potravin živočišného původu na trh v prodejnách úsecích a prodejnách jiných než samoobslužných, kde dochází k úpravě masa, mléka, ryb, drůbeže nebo vajec, pro uvádění zvěřiny na trh a při příchodu potravin živočišného původu z členských států Evropské unie v prodejnách potravin, pokud jsou místy určené a pokud tato kontrola není prováděna podle odstavce 2 písm. c) nebo odstavce 3 písm. c),
 - c) pro provádění klasifikace těl jatečných zvířat podle § 4a a podle přímo použitelných předpisů Evropské unie upravujících klasifikaci jatečných zvířat a
 - d) pro uvádění nezpracovaných těl nebo částí těl živočichů, mléka, mleziva, vajec nebo včelích produktů na trh při provozování stravovacích služeb, pokud tato kontrola není prováděna podle odstavce 2 písm. a) nebo odstavce 3 písm. a).
- (5) Státní zemědělská a potravinářská inspekce vykonává kontrolu dodržování povinností provozovatele potravinářského podniku a výrobce, dovozce, distributora a maloobchodního prodejce tabákových výrobků stanovených tímto zákonem a na základě tohoto zákona
- a) pro výrobu potravin, pro balení, krájení nebo jiný způsob dělení potravin a pro uvádění potravin na trh, pokud tato kontrola není prováděna podle odstavce 2 písm. c), odstavce 3 písm. c) nebo odstavce 4 písm. a) nebo b),
 - b) pro výrobu, distribuci a uvádění tabákových výrobků na trh,
 - c) pro vstup a dovoz potravin ze třetích zemí, pokud tento dozor není prováděn podle odstavce 4, a pro vstup a dovoz tabákových výrobků ze třetích zemí, a
 - d) pro provozování stravovacích služeb, pokud tato kontrola není prováděna podle odstavce 2 písm. a) nebo odstavce 3 písm. a).
- (6) Odběr, přípravu a zkoušení kontrolních vzorků za účelem zjišťování souladu potravin a tabákových výrobků s právními předpisy a souladu podmínek jejich výroby a uvádění na trh s právními předpisy zajišťují orgány dozoru způsobem a v rozsahu stanoveném přímo použitelným předpisem Evropské unie nebo prováděcím právním předpisem.
- (7) Orgán dozoru připraví kontrolní vzorek, který na žádost kontrolované osoby rozdělí na dva či více vzorků o stejné velikosti, z nichž jeden předá kontrolované osobě pro doplňující odborný posudek a zbývající si ponechá. Vzorek pro doplňující odborný posudek podle věty první se neodebere a kontrolované osobě nepředá v případě, že to není možné z důvodu velmi malého množství dostupného substrátu nebo v případě výrobků velmi rychle podléhajících zkáze. Vzorky se zapečetí, označí a uchovávají způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem. O tomto postupu provede orgán dozoru písemný záznam.
- (8) Do doby potvrzení výsledku zkoušky provedené podle prováděcího právního předpisu nesmí být výsledek zkoušky orgánem dozoru zveřejněn, s výjimkou případů, kdy lze předpokládat ohrožení lidského zdraví.
- (9) Orgány dozoru uvedené v odstavcích 1 až 5 dále vykonávají v rámci svých působností podle odstavců 1 až 5 dozor nad plněním povinností vyplývajících pro provozovatele potravinářských podniků z přímo použitelného předpisu Evropské unie.
- (10) Podkladem pro rozhodnutí orgánu dozoru může být výsledek laboratoře jiného orgánu dozoru nebo orgánu dozoru jiného členského státu Evropské unie, které provádějí laboratorní vyšetření vzorků odebraných při úředních kontrolách^{15g)}.
- (11) Zjistí-li orgán dozoru, že ve stanovené lhůtě nedošlo k odstranění nedostatků zjištěných při běžné kontrole, je provozovatel potravinářského podniku povinen nahradit náklady dodatečné kontroly^{15h)}. Prováděcí právní předpis stanoví

výši paušální částky nákladů dodatečné kontroly hrazených provozovatelem potravinářského podniku. O náhradě nákladů za dodatečnou kontrolu rozhodne orgán dozoru. Tato náhrada je příjmem státního rozpočtu, vybírá ji orgán dozoru, který ji uložil.

- (12) Provozovatel potravinářského podniku je povinen uhradit náklady vynaložené na ověření souladu se specifikacemi podle přímo použitelných předpisů Evropské unie o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin³⁵⁾ před uvedením potravin na trh. Prováděcí právní předpis stanoví výši paušální částky nákladů na ověření souladu se specifikacemi. O náhradě nákladů na ověření souladu se specifikacemi rozhodne orgán dozoru. Tato náhrada je příjmem státního rozpočtu, vybírá ji orgán dozoru, který ji uložil.
- (13) Prováděcí právní předpis stanoví výši paušální částky nákladů, které vznikly v souvislosti se vstupem potravin ze třetích zemí podle přímo použitelného předpisu Evropské unie o úředních kontrolách¹⁵⁾. O náhradě těchto nákladů rozhodne orgán dozoru. Tato náhrada je příjmem státního rozpočtu, vybírá ji orgán, který ji uložil.
- (14) Provozovatel potravinářského podniku je povinen uhradit náklady, které vznikly v souvislosti s dovozem potravin ze třetích zemí, pokud tak stanoví přímo použitelný předpis Evropské unie upravující dovoz některých potravin ze třetích zemí²⁴⁾. Prováděcí právní předpis stanoví výši paušální částky nákladů vzniklých v souvislosti s dovozem potravin ze třetích zemí. Vyhláška o sazebníku náhrad nákladů⁵⁸⁾ stanoví výši nákladů za laboratorní rozbor kontrolních vzorků, je-li proveden laboratoří orgánu dozoru. O náhradě těchto nákladů rozhodne orgán dozoru. Tato náhrada je příjmem státního rozpočtu, vybírá ji orgán, který ji uložil.
- (15) Oprávnění a povinnosti orgánu ochrany veřejného zdraví při výkonu státního dozoru podle odstavce 1 písm. a) upravují zvláštní právní předpisy.^{12b)}
- (16) Orgány dozoru podle § 14 v souladu s nařízením vlády o systému rychlého varování^{15d)} jsou povinny neprodleně
 - a) oznámit výskyt potravin, které představují rizika ohrožení zdraví národním kontaktnímu místu podle § 15 odst. 4, přičemž označí případy, kdy riziko ohrožení zdraví může přesáhnout území České republiky,
 - b) zaslat národním kontaktnímu místu informace o přijatých krocích nebo opatřeních na základě obdržených oznámení a doplňujících poznatků.
- (17) Státní veterinární správa a Státní zemědělská a potravinářská inspekce jsou oprávněny vydávat na žádost provozovatele potravinářského podniku certifikát podle § 3 odst. 4 písm. c) a osvědčení podle § 3 odst. 5 písm. b).

§ 16a

- (1) Ministerstvo nebo Ministerstvo zdravotnictví podle působnosti stanovené tímto nebo jiným zákonem vydává na žádost provozovatele potravinářského podniku potvrzení o splnění požadavků stanovených tímto zákonem, jinými právními předpisy a přímo použitelnými předpisy Evropské unie pro účely vývozu potravin do států mimo Evropskou unii. Pro účely vystavení tohoto potvrzení je provozovatel potravinářského podniku povinen předložit doklady prokazující splnění požadavků na výrobu a uvádění potravin na trh.
- (2) Ministerstvo zajišťuje činnosti vyplývající z požadavku čl. 22 nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002 na spolupráci členského státu s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin.
- (3) Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Státní veterinární správa a Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský vykonávají dozor nad dodržováním podmínek použití chráněného označení původu, chráněného zeměpisného označení a označení zaručené tradiční speciality vyplývajících z přímo použitelného předpisu Evropské unie o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin³⁵⁾.
- (4) Ministerstvo zveřejňuje a poskytuje Evropské komisi informace o dozorových orgánech odpovědných za dozor nad podmínkami pro používání chráněného označení původu, chráněného zeměpisného označení a označení zaručené tradiční speciality vyplývajících z přímo použitelného předpisu Evropské unie o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin³⁵⁾.
- (5) Ministerstvo informuje Evropskou komisi o názvech a adresách skupin provozovatelů potravinářských podniků založených s cílem podporovat potraviny označené chráněným označením původu, chráněným zeměpisným označením a označením zaručené tradiční speciality, na základě přímo použitelného předpisu Evropské unie o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin³⁵⁾.

- (6) Ministerstvo zajišťuje podle čl. 33 nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002 sběr, srovnání a analýzu dat o obsahu kontaminantů a reziduí chemických látek v potravinách a o výskytu a rozšíření biologického rizika pro rostliny a zvířata. Ministerstvo zdravotnictví zajišťuje podle čl. 33 nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002 sběr, srovnání a analýzu dat o spotřebě potravin, o expozici a rizicích pro osoby, které tyto potraviny konzumují, o obsahu kontaminantů a reziduí chemických látek v pokrmích a o výskytu a rozšíření biologického rizika pro člověka.
- (7) Ministerstvo nebo Ministerstvo zdravotnictví může na základě nových informací v případě pochybností o bezpečnosti nebo o dodržení požadavků na uvedení na trh potraviny, oznámené podle § 3d, požadovat předložení dalších informací prokazujících bezpečnost potravin nebo soulad s právními požadavky na uvedení potraviny na trh. V písemné žádosti o dodatečné informace se uvede odůvodnění a informace, které jsou požadovány.
- (8) Státní zdravotní ústav poskytuje na žádost ministerstva nebo orgánů dozoru podle Státní veterinární správy a Státní zemědělské a potravinářské inspekce hodnocení zdravotního rizika z potravin podle čl. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002.

§ 16b

- (1) Orgány dozoru podle § 14 jsou povinny neprodleně
 - a) oznámit národnímu kontaktnímu místu výskyt potravin, které jsou hlášeny do systému správní pomoci a spolupráce a které vyžadují přijetí opatření i v jiném členském státě Evropské unie, a
 - b) zaslat národnímu kontaktnímu místu informace o přijatých krocích nebo opatřeních na základě obdržených oznámení a doplňujících poznatků.
- (2) Výrobce nebo dovozce je povinen uhradit náklady vynaložené na posouzení v rámci kontroly, zda
 - a) má tabákový výrobek charakteristickou příchut',
 - b) jsou používány zakázané přísady nebo příchuti, nebo
 - c) tabákový výrobek obsahuje přísady, jejichž množství významně a v měřitelné míře zvyšuje toxický nebo návykový účinek tabákového výrobku nebo zesiluje vlastnosti karcinogenní, mutagenní nebo toxické pro reprodukci.
- (3) O náhradě nákladů vynaložených na posouzení podle odstavce 2 rozhodne orgán dozoru. Tato náhrada je příjmem státního rozpočtu a vybírá ji orgán dozoru, který ji uložil.
- (4) Státní zemědělská a potravinářská inspekce nebo Evropská komise mohou požadovat, aby zpráva podle § 13a odst. 2 byla předmětem srovnávacího hodnocení nezávislého vědeckého orgánu, zejména pokud jde o vyčerpávající povahu, metodologii a závěry zprávy. Státní zemědělská a potravinářská inspekce rozhodne o nákladech za provedené srovnávací hodnocení.
- (5) Výrobce nebo dovozce je povinen uhradit náklady za provedení srovnávacího hodnocení zprávy podle odstavce 4.

Přestupky

§ 17

nadpis vypuštěn

- (1) Provozovatel potravinářského podniku se dopustí přestupku tím, že
 - a) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. a) nedodrží smyslové, fyzikální, chemické nebo mikrobiologické požadavky na jakost potravin,
 - b) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. b) nedodrží technologické nebo hygienické požadavky, způsob nebo podmínky přepravy, uchování nebo manipulace s potravinami,
 - c) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. d) nedodrží požadavky na přípustný obsah toxikologicky významných látek v potravinách,
 - d) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. e) neuvádí povinné informace o potravinách, stanovené v právních předpisech, v českém jazyce,
 - e) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. f) nedodrží požadavky na složení doplňků stravy, jejich označování nebo způsob použití,

- f) používá obaly nebo obalové materiály v rozporu s § 3 odst. 1 písm. g),
- g) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. h) neposkytne potřebný počet zaměstnanců nebo odpovídající technické vybavení,
- h) nesplní oznamovací povinnost podle § 3 odst. 1 písm. i),
- i) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. j) nezajistí dodržování požadavků na nejvyšší přípustné úrovni radioaktivní kontaminace,
- j) uchovává potraviny v rozporu s § 3 odst. 1 písm. k),
- k) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. l) nezkrátí datum minimální trvanlivosti nebo použitelnosti anebo neuchová původní obal potraviny nebo etiketu nebo čitelnou a srozumitelnou kopii obalu nebo etikety,
- l) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. m) uvádí na trh nebalené potraviny určené pro zvláštní výživu nebo nebalené doplňky stravy,
- m) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. n) nedodrží lhůty nebo jiné požadavky pro uvádění potravin na trh stanovené prováděcím právním předpisem,
- n) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. o) nezachová označení šarže,
- o) neuvede povinné údaje při uvádění potravin na trh komunikačními prostředky na dálku podle § 3 odst. 1 písm. p),
- p) nevyřadí z dalšího uvádění na trh potraviny podle § 3 odst. 1 písm. q) bodu 1,
- q) nevyřadí z dalšího uvádění na trh potraviny podle § 3 odst. 1 písm. q) bodu 2,
- r) nevyřadí z dalšího uvádění na trh potraviny podle § 3 odst. 1 písm. q) bodů 3 až 5,
- s) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. r) nezabezpečí, aby ve všech fázích uvádění potraviny na trh byl k dispozici doklad o původu zboží, nebo bez zbytečného odkladu nepředloží doklad o původu zboží orgánu dozoru na jeho žádost,
- t) uvádí na trh potraviny nového typu jiné než rovnocenné v rozporu s § 3 odst. 1 písm. s),
- u) v krizovém stavu nezajistí zásobování obyvatelstva potravinami podle § 3 odst. 1 písm. t),
- v) naloží s potravinami, které neodpovídají požadavkům na nejvyšší přípustnou radioaktivní kontaminaci, v rozporu s § 3 odst. 6,
- w) při ozáření potraviny postupuje v rozporu s § 4 odst. 1, 2 nebo 3,
- x) uvádí na trh potraviny ozářené ionizujícím zářením bez stanovené dokumentace podle § 4 odst. 8,
- y) v rozporu s § 10 odst. 4 použije pro výrobu potravin potraviny s prošlým datem použitelnosti nebo s prošlým datem minimální trvanlivosti, nebo
- z) nedodrží ochranné opatření vydané podle § 15 odst. 9 nebo podle § 15b odst. 5.

(2) Provozovatel potravinářského podniku se dále dopustí přestupku tím, že

- a) nedodrží požadavky na bezpečnost potravin podle přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího požadavky na potraviny,
- b) v rozporu s přímo použitelnými předpisy Evropské unie upravujícími požadavky na potraviny uvádí na trh potravinu klamavě označenou nebo opatřenou zavádějícími informacemi anebo ji nabízí klamavým způsobem,
- c) jiným jednáním, než je uvedeno v písmeni a), v písmeni b), v odstavci 1 písm. g) nebo z), v odstavci 4 nebo v odstavci 5, nesplní povinnost podle přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího požadavky na potraviny¹⁹⁾ nebo mezinárodní smlouvy, kterou je Česká republika vázána a která je vyhlášena ve Sbírce mezinárodních smluv nebo ve Sbírce zákonů,
- d) uvádí na trh volně rostoucí houby v rozporu s § 3 odst. 8,
- e) uvádí na trh potraviny v rozporu s § 9b,
- f) poruší zákaz uvádět na trh potraviny podle § 10 odst. 1,
- g) uvádí na trh potraviny po datu minimální trvanlivosti v rozporu s § 10 odst. 2,
- h) uvádí na trh potraviny použitelné k jinému než původnímu použití v rozporu s § 10 odst. 3,
- i) uvádí na trh potraviny, které nejsou v souladu s požadavky tohoto zákona nebo přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího požadavky na potraviny, v rozporu s § 11 odst. 3 nebo 4, nebo
- j) v rozporu s § 11 odst. 2 neposkytne bezplatně neziskové organizaci potraviny, které nejsou v souladu s požadavky stanovenými tímto zákonem nebo přímo použitelným předpisem Evropské unie upravujícím požadavky na potraviny, ale jsou bezpečné.

(3) Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí, balí, krájí nebo jiným způsobem dělí potraviny, se dále dopustí přestupku tím, že

- a) získává vodu k výrobě balené pramenité vody, balené kojenecké vody nebo balené přírodní minerální vody v rozporu s § 3 odst. 2 písm. a), nebo
- b) v rozporu s § 3 odst. 2 písm. b) používá jiné než tepelně ošetřené vaječné obsahy.
- (4) Provozovatel potravinářského podniku, který dováží potraviny z třetích zemí, se dále dopustí přestupku tím, že dováží potraviny v rozporu s § 3 odst. 4 nebo § 4 odst. 7 písm. c).
- (5) Provozovatel potravinářského podniku, který vyváží potraviny, se dále dopustí přestupku tím, že vyváží potraviny v rozporu s § 3 odst. 5.

§ 17a

- (1) Provozovatel potravinářského podniku, který uvádí na trh nebo vyváží čerstvé ovoce, čerstvou zeleninu nebo konzumní brambory, se dále dopustí přestupku tím, že v rozporu s § 3a neoznámí, že uvádí na trh nebo vyváží čerstvé ovoce, čerstvou zeleninu nebo konzumní brambory.
- (2) Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí nebo dováží ze třetí země potraviny určené pro zvláštní výživu, se dopustí přestupku tím, že
 - a) neoznámí první uvedení potraviny určené pro zvláštní výživu na trh podle § 3c odst. 1,
 - b) nepředloží odborné ověření označené potraviny podle § 3c odst. 2, nebo
 - c) nedodrží opatření zakazující nebo omezující uvádění na trh potraviny určené pro zvláštní výživu vydané podle § 3c odst. 3.
- (3) Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí nebo uvádí na trh potravinu, do níž byly přidány vitaminy, minerální látky nebo další látky s nutričním nebo fyziologickým účinkem uvedené v částech B a C přílohy III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 nebo doplněk stravy se dále dopustí přestupku tím, že nesplní informační povinnost podle § 3d odst. 1.
- (4) Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí nebo uvádí na trh počáteční a pokračovací kojeneckou výživu, obilný příkrm, potravinu pro malé děti, potravinu pro zvláštní lékařské účely nebo náhradu celodenní stravy pro regulaci hmotnosti se dále dopustí přestupku tím, že nesplní informační povinnost podle § 3d odst. 2.
- (5) Provozovatel potravinářského podniku, který je v místě určení příjemcem potravin z jiného členského státu Evropské unie nebo ze třetí země vymezených prováděcím právním předpisem, se dále dopustí přestupku tím, že v rozporu s § 3d odst. 3 neinformuje příslušný orgán dozoru.
- (6) Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí nebo uvádí na trh potravinu, jejíž výživové údaje jsou uvedeny jiným způsobem než způsoby stanovenými v čl. 30 až 34 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, se dále dopustí přestupku tím, že nesplní informační povinnost podle § 3d odst. 4.

§ 17b

- (1) Provozovatel jatek se dopustí přestupku tím, že
 - a) v rozporu s přímo použitelným předpisem Evropské unie o společné organizaci trhů³⁷⁾ nezajistí správnou obchodní úpravu jatečných zvířat,
 - b) nezajistí klasifikaci jatečných zvířat podle § 4a odst. 1,
 - c) nezajistí, aby klasifikátor provedl klasifikaci podle § 4a odst. 4, nebo
 - d) nesdělí výsledky klasifikace podle § 4a odst. 6.
- (2) Provozovatel potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodní firmou je balená potravina uváděna na trh, nebo není-li usazen v Evropské unii, dovozce potraviny na trh Evropské unie, se dále dopustí přestupku tím, že nezajistí na obalu potraviny určeném pro spotřebitele nebo pro zařízení stravovacích služeb nebo na etiketě k obalu připojené uvedení a přesnost údajů podle § 6.
- (3) Provozovatel potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodní firmou je potravina zabalená bez přítomnosti spotřebitele pro účely bezprostředního prodeje podle přímo použitelného předpisu Evropské unie o označování

potravin uváděna na trh, nebo není-li usazen v Evropské unii, dovozce potraviny na trh Evropské unie, se dále dopustí přestupku tím, že nezajistí na obalu potraviny určeném pro spotřebitele nebo pro zařízení stravovacích služeb uvedení a přesnost údajů podle § 7.

- (4) Provozovatel potravinářského podniku, který uvádí na trh nebalenou potravinu, se dále dopustí přestupku tím, že neposkytne údaje podle § 8.
- (5) Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí, zpracovává nebo balí potravinu nebo je prvním prodejcem usazeným v Evropské unii, se dále dopustí přestupku tím, že neuvede označení šarže podle § 9.
- (6) Provozovatel potravinářského podniku, který provozuje stravovací službu, se dále dopustí přestupku tím, že
 - a) nezpřístupní informaci podle § 9a odst. 1,
 - b) v rozporu s § 9a odst. 3 nedodrží technologické požadavky na výrobu nebo přípravu pokrmů, požadavky na způsob uvádění pokrmů na trh, podmínky uchovávání a manipulace s pokrmů nebo požadavky na označování pokrmů ve fázi před jejich nabízením spotřebiteli stanovené prováděcím právním předpisem, nebo
 - c) v rozporu s § 9a odst. 3 nedodrží smyslové, fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů stanovené prováděcím právním předpisem.

§ 17c

- (1) Výrobce tabákových výrobků se dopustí přestupku tím, že
 - a) v rozporu s § 12 odst. 1 použije k výrobě tabákových výrobků jiný než surový nebo technologicky upravený tabák anebo nepovolenou látku nebo její nepřipustné množství,
 - b) v rozporu s § 12 odst. 5 použije pro výrobu tabákových výrobků přísady způsobující určitou charakteristickou příchut' nebo zvyšující návykovost, toxicitu nebo karcinogenitu, mutagenitu nebo pro reprodukci toxické vlastnosti,
 - c) neposkytne dovozcům nebo distributorům tabákových výrobků nezbytné zařízení podle § 13f odst. 4 písm. a), nebo
 - d) nezajistí externího odborníka podle § 13f odst. 4 písm. b).
- (2) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce nebo distributor tabákových výrobků se dopustí přestupku tím, že
 - a) v rozporu s § 12 odst. 2 uvede na trh tabákové výrobky, které obsahují zakázané látky stanovené prováděcím právním předpisem,
 - b) v rozporu s § 12 odst. 3 uvede na trh tabák určený k orálnímu užití,
 - c) v rozporu s § 12 odst. 4 uvede na trh cigarety s charakteristickou příchutí nebo tabák určený k ručnímu balení cigaret s charakteristickou příchutí,
 - d) v rozporu s § 12 odst. 6 uvede na trh cigarety nebo tabák určený k ručnímu balení cigaret obsahující aroma,
 - e) v rozporu s § 12 odst. 6 vyrábí, distribuuje, doveze nebo uvede na trh tabákový výrobek obsahující tabák nebo nikotin ve filtrech, papírech nebo kapslích,
 - f) v rozporu s § 12b odst. 1 vyrobí, distribuuje, doveze nebo uvede na trh tabákový výrobek, který obsahuje zakázaný prvek nebo rys,
 - g) v rozporu s § 12b odst. 2 uvede na trh cigarety nebo tabák určený k ručnímu balení cigaret, které nesplňují požadavky na vzhled, vlastnosti nebo obsah jednotkových balení,
 - h) v rozporu s § 12b odst. 3 vyrobí, distribuuje, doveze nebo uvede na trh cigarety, které přesahují maximální úrovně emisí,
 - i) nezajistí označení tabákového výrobku jedinečným identifikátorem podle § 12c odst. 1,
 - j) nezajistí označení tabákového výrobku bezpečnostním prvkem podle § 12c odst. 2,
 - k) nezajistí označení tabákového výrobku určeného ke kouření podle § 12d odst. 1,
 - l) nezajistí označení tabákových výrobků jiných než cigarety určených ke kouření, tabáku určeného k ručnímu balení cigaret nebo tabáku určeného do vodní dýmky podle § 12e,
 - m) nezajistí označení bezdýmných tabákových výrobků podle § 12f, nebo
 - n) nesplní oznamovací povinnost podle § 12g odst. 1 nebo 3.
- (3) Výrobce nebo dovozce tabákových výrobků se dopustí přestupku tím, že

- a) nesplní oznamovací povinnost podle § 13 odst. 1 nebo 2,
 - b) nepředloží Státní zemědělské a potravinářské inspekci studie podle § 13 odst. 4,
 - c) neuzavře smlouvu o uchovávání údajů s nezávislou třetí stranou podle § 13f odst. 3 písm. a),
 - d) nezajistí, aby se zařízení pro uchovávání údajů nacházelo na území členského státu Evropské unie podle § 13f odst. 3 písm. b), nebo
 - e) neuvede informace, které jsou obchodním tajemstvím nebo obchodně citlivými informacemi podle § 13f odst. 3 písm. c).
- (4) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce nebo distributor elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich se dopustí přestupku tím, že
- a) nezajistí uvedení požadovaných údajů na jednotkovém balení nebo vnějším balení elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich podle § 12h odst. 2, nebo
 - b) nezajistí, aby jednotková balení elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich obsahovala leták s požadovanými údaji podle § 12h odst. 3.
- (5) Výrobce nebo dovozce distributor elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich se dopustí přestupku tím, že
- a) nesplní oznamovací povinnost podle § 12h odst. 4,
 - b) nezavede nebo neudrží systém pro shromažďování informací podle § 12h odst. 6 písm. a),
 - c) nepřijme nápravné opatření podle § 12h odst. 6 písm. b),
 - d) nesplní oznamovací povinnost podle § 12h odst. 6 písm. c), nebo
 - e) nesplní dodatečnou informační povinnost podle § 12i odst. 3.
- (6) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce nebo distributor bylinných výrobků určených ke kouření se dopustí přestupku tím, že
- a) uvede na trh bylinné výrobky určené ke kouření v rozporu s § 12j odst. 1, nebo
 - b) nezajistí u bylinných výrobků určených ke kouření na jednotkovém balení výrobku a vnějším balení uvedení údajů podle § 12j odst. 2.

§ 17d

- (1) Výrobce nebo dovozce bylinných výrobků určených ke kouření se dopustí přestupku tím, že nesplní oznamovací povinnost podle § 12j odst. 3 nebo 4.
- (2) Výrobce nebo dovozce cigaret nebo tabáku určeného k ručnímu balení cigaret obsahujících přísadu uvedenou v prioritním seznamu se dopustí přestupku tím, že
- a) nezajistí provedení komplexní studie pro každou přísadu podle § 13a odst. 1,
 - b) nepředá zprávu o výsledku studie podle § 13a odst. 2, nebo
 - c) nepředá dodatečné informace podle § 13a odst. 3.
- (3) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce nebo distributor tabákových výrobků nebo výrobků souvisejících s tabákovými výrobky se dopustí přestupku tím, že
- a) nedodrží požadavky stanovené v § 12a odst. 1 písm. a) nebo c),
 - b) nedodrží požadavky stanovené v § 12a odst. 1 písm. b),
 - c) uvede na trh tabákové výrobky nebo výrobky související s tabákovými výrobky v rozporu s § 13b odst. 4,
 - d) neuvede povinné údaje v českém jazyce podle § 13e odst. 1, nebo
 - e) neposkytne konečnému spotřebiteli povinné údaje podle § 13e odst. 2.
- (4) Maloobchodní prodejce tabákových výrobků nebo výrobků souvisejících s tabákovými výrobky se dopustí přestupku tím, že
- a) nesplní registrační povinnost podle § 13c odst. 2, 3, 4 nebo 5, nebo

- b) zahájí uvádění tabákových výrobků, elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich na trh v rozporu s § 13c odst. 6.
- (5) Výrobce, dovozce nebo distributor tabákových výrobků se dopustí přestupku tím, že
 - a) neprovede záznamy podle § 13f odst. 1,
 - b) nevede záznamy o veškerém nakládání s tabákovými výrobky podle § 13f odst. 2, nebo
 - c) neuchovává údaje podle § 13f odst. 7.
- (6) Třetí strana se dopustí přestupku tím, že neumožní plný přístup k zařízení pro uchovávání údajů Evropské komisi, Státní zemědělské a potravinářské inspekci nebo externímu odborníkovi podle § 13f odst. 5.

§ 17e

Externí odborník se dopustí přestupku tím, že nepředloží ministerstvu nebo Evropské komisi výroční zprávu podle § 13f odst. 6.

§ 17f

Za přestupek lze uložit pokutu do

- a) 1 000 000 Kč, jde-li o přestupek podle § 17 odst. 1 písm. g), h), x), § 17 odst. 2 písm. d), § 17 odst. 4 nebo 5, § 17a odst. 1, § 17a odst. 2 písm. a) nebo b), 17a odst. 3, 4 nebo 5, § 17b odst. 1 písm. d), § 17c odst. 2 písm. n), § 17c odst. 3 písm. a), b) nebo e), § 17c odst. 5 písm. a), d) nebo e), § 17d odst. 1 nebo 2 nebo § 17e,
- b) 3 000 000 Kč, jde-li o přestupek podle § 17 odst. 1 písm. f), k), l), q), s), u) nebo z), § 17 odst. 3, § 17a odst. 2 písm. c), § 17b odst. 1 písm. a), b) nebo c), § 17c odst. 1 písm. c) nebo d), § 17c odst. 3 písm. c) nebo d), § 17c odst. 5 písm. b) nebo c), § 17d odst. 3 písm. a), c) nebo d), § 17d odst. 4 písm. b), § 17d odst. 5 nebo 6,
- c) 10 000 000 Kč, jde-li o přestupek podle § 17 odst. 1 písm. a), b), d), e), j), m), n), o), r), v) nebo w), § 17 odst. 2 písm. c), g), h), i) nebo j), § 17a odst. 6, § 17b odst. 2, 3, 4, 5 nebo 6 písm. a) nebo b), § 17c odst. 1 písm. a) nebo b), § 17c odst. 2 písm. a), b), c), d), e), f), g), h), i), j), k), l) nebo m), § 17c odst. 4 nebo 6, § 17d odst. 3 písm. b) nebo e), d) 50 000 000 Kč, jde-li o přestupek podle § 17 odst. 1 písm. c), i), p), t) nebo y), § 17 odst. 2 písm. a), b), e) nebo f), § 17b odst. 6 písm. c).

§ 17g

zrušen

§ 17h

zrušen

§ 17i

- (1) Přestupky podle tohoto zákona projednávají
 - a) inspektoráty Státní zemědělské a potravinářské inspekce, jde-li o přestupky podle § 17, 17a, § 17b odst. 2 až 6, § 17c odst. 1 až 3, § 17d odst. 2 až 6 a § 17e,
 - b) krajské veterinární správy, jde-li o přestupky podle § 17 odst. 1, § 17 odst. 2, § 17 odst. 3 písm. b), § 17 odst. 4 a 5, § 17a odst. 2 až 6 a § 17b odst. 1 až 5,
 - c) krajské hygienické stanice, jde-li o přestupky podle § 17 odst. 1 písm. a) až d), f) až v), x) a y), § 17 odst. 2, § 17b odst. 6, § 17c odst. 4 až 6 a § 17d odst. 1, 3 a 4,
 - d) Ministerstvo obrany, jde-li o přestupky podle § 17, § 17a odst. 1 až 4, § 17a odst. 6 a § 17b odst. 2 až 6,
 - e) Ministerstvo vnitra, jde-li o přestupky podle § 17, § 17a odst. 1 až 4, § 17a odst. 6 a § 17b odst. 2 až 6.
- (2) Orgán dozoru může od uložení správního trestu upustit také v případě, kdy došlo k nápravě protiprávního stavu v souladu s uloženým opatřením¹⁷⁾ nebo bezprostředně poté, kdy bylo zjištěno porušení povinnosti a nejednalo se o potravinu škodlivou pro zdraví⁵⁹⁾ nebo o klamání spočívající v porušování práv duševního vlastnictví.
- (7) Pokuty vybírá správní orgán, který je uložil.

Zmocňovací ustanovení

§ 18

(l) Ministerstvo stanoví vyhláškou

- a) způsob poskytování informací o potravinách a tabákových výrobcích v návaznosti na jejich členění podle druhu, skupiny nebo podskupiny, a složení potraviny a způsob označení šarže;
- b) druhy potravin a tabákových výrobků s členěním na skupiny a podskupiny;
- c) množství a druhy přídatných látek a extrakčních rozpouštědel, podmínky jejich použití při výrobě potravin a potraviny a skupiny potravin, v nichž se mohou tyto látky vyskytovat,
- d) požadavky na potraviny rostlinného původu a zacházení s nimi, pravidla pro prodej a dodávání malého množství vlastních produktů z prvovýroby a zacházení s nimi a malé množství produktů rostlinného původu,
- e) druhy potravin podléhající rychle zkáze a které musí být označeny datem použitelnosti;
- f) druhy potravin z jiného členského státu Evropské unie nebo ze třetí země, rozsah informačních povinností příjemců těchto potravin v místě určení a termín a způsob jejich předávání,
- g) pro jednotlivé druhy potravin, včetně zmrazených, pro tabákové výrobky, pro vybrané složky, ze kterých se potraviny a tabákové výrobky vyrábějí, požadavky na jakost, technologické požadavky, požadavky na jakost vztahující se k názvu a přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení;
- h) pro jednotlivé druhy potravin, včetně zmrazených, pro jednotlivé druhy tabákových výrobků a složek, ze kterých se potraviny vyrábějí, jež jsou uvedeny ve vyhlášce, též
 - 1. teplotní režimy a relativní vlhkost vzduchu při uchovávání či zmrazování potravin,
 - 2. způsoby uchovávání a manipulace s potravinami a tabákovými výrobky během jejich uvádění na trh,
 - 3. zvláštní požadavky na přepravu,
 - 4. minimální technologické požadavky;
- i) podmínky pro velkoobjemovou přepravu tuků a olejů a cukrů po moři;
- j) jeden nebo více dalších způsobů vyjadřování nebo uvádění výživových údajů použitelných při poskytování informací o potravinách spotřebitelům, kromě způsobů stanovených čl. 30 až 34 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,
- k) pro tabákové výrobky
 - 1. požadavky na vzhled, vlastnosti, obsah, složení a způsob uvádění na trh,
 - 2. maximální úrovně emisí cigaret,
 - 3. požadavky na laboratoře schválené pro měření emisí tabákových výrobků,
 - 4. umístění a vlastnosti jedinečného identifikátoru, rozsah údajů v něm obsažených a způsob nakládání s údaji, včetně jejich převádění, zpracovávání a uchovávání a přístupu k nim,
 - 5. umístění a vlastnosti bezpečnostního prvku,
 - 6. zakázané prvky a rysy podle § 12b odst. 1,
 - 7. další povinné údaje pro tabákové výrobky určené ke kouření podle § 12d odst. 1 písm. i),
 - 8. informace týkající se odvykání kouření podle § 12d odst. 2 a skupiny kombinovaných zdravotních varování podle § 12d odst. 3,
 - 9. rozsah, lhůty, způsob informování a způsob nakládání s informacemi podle § 13 odst. 1 a 4,
 - 10. prioritní seznam přísad, rozsah, prvky, lhůty, způsob zpracování, zaměření a způsob předložení studie podle § 13a odst. 1, rozsah, lhůty a způsob zpracování zprávy o výsledku studie podle § 13a odst. 2 a rozsah, lhůty a způsob předložení zprávy podle § 13e odst. 6,
 - 11. rozsah údajů požadovaných pro registraci podle § 13c odst. 2 až 5 a způsob jejího provedení,
 - 12. seznam látek povolených k výrobě tabákových výrobků a jejich přípustné množství,
 - 13. seznam zakázaných látek, které nesmí obsahovat tabákové výrobky uváděné na trh,
 - 14. rozsah, lhůty a způsob informování o novém tabákovém výrobku,
 - 15. další požadavky na informace o studiích, výzkumu a na další informace o novém tabákovém výrobku, které jsou výrobce a dovozce nového tabákového výrobku povinni oznámit podle § 12g odst. 3,
- l) způsob provádění klasifikace, označení jatečně upravených těl jatečných zvířat, vzor protokolu o klasifikaci, způsob a rozsah sdělování výsledků klasifikace, způsob a rozsah odborné přípravy, složení zkoušek a vydávání osvědčení o odborné způsobilosti, dobu jeho platnosti a způsob prodloužení osvědčení;
- m) pro potraviny a tabákové výrobky a pro podmínky jejich výroby a uvádění na trh
 - 1. požadavky na odběr a přípravu kontrolních vzorků, požadavky na jejich balení, označování, přepravu a uchování, včetně požadavků na záznam o odběru vzorků,

2. požadavky na odbornou kvalifikaci osob provádějících odběr, přípravu a zkoušení kontrolních vzorků,
 3. požadavky na zkoušení kontrolních vzorků a náležitosti protokolu o zkoušce,
- n) náležitosti žádosti a seznam předkládané dokumentace za účelem schválení postupu a způsobu ozařování potravin;
 - o) způsob poskytování údajů podle § 12g odst. 1, § 12h odst. 3, § 12j odst. 3 a § 13 odst. 1, 2 a 4,
 - p) výši paušální částky nákladů dodatečné kontroly podle § 16 odst. 11, výši paušální částky nákladů na ověření souladu se specifikacemi podle § 16 odst. 12, výši paušální částky nákladů vzniklých v souvislosti se vstupem potravin ze třetích zemí podle § 16 odst. 13 a výši paušální částky nákladů vzniklých v souvislosti s dovozem potravin ze třetích zemí podle § 16 odst. 13 a 14,
 - q) seznam určených míst vstupu a určených míst dovozu podle § 3 odst. 4 písm. b),
 - r) způsob úpravy balených vod,
 - s) rozsah znalosti pro získání osvědčení prokazujícího znalost hub, způsob zkoušek, jakož i náležitosti žádosti a osvědčení,
 - t) doplňky stravy, požadavky na jejich složení, označování a způsob jejich použití,
 - u) způsob poskytování informací o pokrmích, technologické požadavky na jejich výrobu nebo přípravu, požadavky na způsob uvádění pokrmů na trh, podmínky uchovávání a manipulace s pokrmem, smyslové, fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů a požadavky na označování pokrmů ve fázi jejich výroby, přípravy nebo uvádění na trh před jejich nabízením spotřebiteli.
- (2) Vláda stanoví nařízením systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví z potravin, případně surovin, v souladu s přímo použitelným předpisem Evropské unie a v návaznosti na obdobné systémy v členských zemích Evropské unie; současně stanoví úkoly příslušných ústředních orgánů státní správy zapojených do systému rychlého varování.

§ 19

- (1) Ministerstvo zdravotnictví stanoví u stávajících druhů potravin vyhláškou
- (1) Ministerstvo zdravotnictví stanoví u stávajících druhů potravin vyhláškou
 - a) podmínky pro výskyt toxikologicky významných látek v potravinách a dále potraviny, popřípadě skupiny potravin, v nichž se mohou tyto látky vyskytovat,
 - b) potraviny, které lze ozařovat ultrafialovými paprsky nebo ionizujícím zářením, podmínky ozařování, druhy záření a nejvyšší přípustné dávky záření a způsob označení na obalu, že potravina byla ozářena,
 - c) druhy potravin určené pro zvláštní výživu, požadavky na jejich složení a způsob jejich použití,
 - d) bližší pravidla pro výběr epidemiologicky rizikových potravin.
- (2) Ministerstvo zdravotnictví stanoví prováděcím právním předpisem mikrobiologické požadavky na jednotlivé druhy potravin, pomocné a přídavné látky a způsob výběru a počet odebíraných vzorků, způsob kontroly a hodnocení, jde-li o potraviny nebo jejich druhy, pro které tyto požadavky nestanoví přímo použitelné předpisy Evropské unie a vyžaduje-li si to bezpečnost potravin.
- (3) Ministerstvo zdravotnictví ve spolupráci s ministerstvem stanoví na základě čl. 11 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 prováděcím právním předpisem povinný přídavek vitamínu nebo minerální látky do určitých potravin nebo zákaz nebo omezení používání některých jiných látek při výrobě určitých potravin.
- (4) Ministerstvo zdravotnictví stanoví vyhláškou pro
 - a) elektronické cigarety a náhradní náplně do nich
 1. požadavky na jejich složení, vzhled, jakost a vlastnosti,
 2. požadavky na jejich označování, včetně zakázaných prvků a rysů,
 3. způsob, lhůty a rozsah oznamovací povinnosti,
 4. rozsah údajů požadovaných pro registraci a způsob jejího provedení,
 - b) bylinné výrobky určené ke kouření
 1. požadavky na jejich označování, včetně zakázaných prvků a rysů,
 2. způsob, lhůty a rozsah oznamovací povinnosti.

ČÁST DRUHÁ**zrušena**

§ 20

zrušen**ČÁST TŘETÍ****zrušena**

§ 21

zrušen**ČÁST ČTVRTÁ**

§ 22

Zákon České národní rady č. 64/1986 Sb., o České obchodní inspekci, ve znění zákona České národní rady č. 240/1992 Sb. a zákona č. 22/1997 Sb., se mění a doplňuje takto:

1. V § 1 odst. 1 a 2 se slova „obchodu a cestovního ruchu České republiky“ nahrazují slovy „průmyslu a obchodu“.
2. § 2 se doplňuje novým odstavcem 3, který zní:
„(3) Ustanovení odstavců 1 a 2 se nevztahují na kontrolu potravin a tabákových výrobků, s výjimkou kontroly poctivosti prodeje a kontroly přípravy jídel a nápojů.“
3. V § 3 písm. e) se za slova „jakosti zboží“ vkládají tato slova: „, s výjimkou potravin a tabákových výrobků,“.
4. V § 4 odst. 1 písm. d) se v první větě na konci tečka nahrazuje čárkou a vkládají se tato slova: „nejde-li o vzorky potravin.“.

ČÁST PÁTÁ**zrušena**

§ 23

zrušen**ČÁST ŠESTÁ****zrušena**

§ 24

zrušen

ČÁST SEDMÁ

§ 25

Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění zákona č. 217/1993 Sb., zákona č. 40/1995 Sb. a zákona č. 104/1995 Sb., se mění a doplňuje takto:

1. V § 10 odst. 1 písm. c) se tečka na konci vypouští a za slovo „zkáže“ se doplňují slova, která včetně poznámky č. ^{9a)} znějí: „ve smyslu zvláštního zákona.^{9a)}“
9a) Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.“.
2. V § 11 se za větu první vkládá tato věta:
„České údaje u potravin musí odpovídat zvláštnímu zákonu.^{9a)}“.
3. V § 23 odst. 1 se slova „písm. b) až d)“ nahrazují slovy „ , a jde-li o potraviny a tabákové výrobky podle § 3 písm. b), § 7 až 9, § 10 odst. 1 písm. c) a § 17“.
4. V § 23 odst. 4 písm. a) se za slovo „původu“ doplňují tato slova: „při prodeji na tržistiších, v tržnicích a při prodeji podmíněně požitelných potravin živočišného původu“.
5. V § 24 se za odstavce 1 vkládá nový odstavec 2, který zní:
„(2) Nejde-li o porušení povinností stanovených v § 3 písm. a) a c), § 6, § 10 odst. 1 písm. a) a b) a § 11, nevztahuje se odstavec 1 na potraviny a tabákové výrobky.“.

Dosavadní odstavce 2 až 8 se označují jako odstavce 3 až 9.

ČÁST OSMÁ

SPOLEČNÁ, PŘECHODNÁ A ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

§ 26

- (1) Ustanovení zvláštních zákonů^{16b)} týkající se podmínek výroby a uvádění potravin a tabákových výrobků do oběhu, jakož i povinností podnikatelů s tím spojených nejsou tímto zákonem dotčena.
- (2) V řízeních podle zvláštních zákonů ve věcech uvedených v části první tohoto zákona zahájených přede dnem účinnosti tohoto zákona se postupuje podle dosavadních předpisů.

§ 27

- (1) Podnikatel, který zahájil výrobu potravin a tabákových výrobků přede dnem účinnosti tohoto zákona, ohlásí tuto skutečnost podle 3 odst. 3 nejpozději do šesti měsíců od jeho účinnosti.
- (2) Označení potraviny vyrobené a uvedené do oběhu přede dnem účinnosti tohoto zákona se posuzuje podle dosavadních předpisů.
- (3) Požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost potravin vyrobených přede dnem účinnosti tohoto zákona se posuzují podle dosavadních předpisů.
- (4) Závazné posudky orgánů hygienické služby vydané podle zvláštního zákona k zahájení výroby a k dovozu potravin přede dnem účinnosti tohoto zákona pozbývají platnosti po uplynutí jednoho roku ode dne účinnosti tohoto zákona. V této lhůtě pozbývají platnosti i opatření vydaná Hlavním hygienikem České republiky podle zvláštního předpisu.^{17b)}

§ 28

Tento zákon nabývá účinnosti dnem 1. září 1997, s výjimkou § 6, který nabývá účinnosti dnem 1. ledna 1998, a § 3 odst. 1 písm. f) a g), která nabývají účinnosti dnem 1. července 1998.

Zeman v. r.

Havel v. r.

Klaus v. r.

Vybraná ustanovení novel

Čl.II zákona č. 306/2000 Sb.

Přechodné ustanovení

Do 31. prosince 2001 lze používat na obalu potravin určeném pro spotřebitele označení podle dosavadních právních předpisů.

Čl.XI zákona č. 274/2003 Sb.

Přechodná ustanovení

1. Řízení o schválení výroby nebo dovozu potravin, která byla zahájena přede dnem účinnosti tohoto zákona a tento zákon je již neupravuje, se zastavují.
2. Potravin pro zvláštní výživu, vyrobené nebo uvedené do oběhu podle dosavadních právních předpisů, musí být uvedeny do souladu s vyhláškou vydanou podle tohoto zákona nejpozději do 7 měsíců ode dne nabytí účinnosti tohoto zákona.

Čl. II zákona č. 316/2004 Sb.

Přechodná ustanovení

1. Osvědčení o odborné způsobilosti podle § 3 odst. 10 a § 4a zákona č. 110/1997 Sb., ve znění účinném do dne nabytí účinnosti tohoto zákona, vydaná přede dnem nabytí účinnosti tohoto zákona, zůstávají v platnosti po dobu stanovenou v těchto rozhodnutích.
2. Doplnky stravy, které nesplňují podmínky podle bodu 3 nebo požadavky upravené vyhláškou Ministerstva zdravotnictví, mohou být v oběhu nejdéle do 31. července 2005.

Čl. II zákona č. 120/2008 Sb.

Přechodná ustanovení

1. Potravin neoznačené podle § 7 písm. d) a e) zákona č. 110/1997 Sb., ve znění účinném ode dne nabytí účinnosti tohoto zákona, lze uvádět do oběhu nejpozději do 3 měsíců ode dne nabytí účinnosti tohoto zákona.
2. Do 31. prosince 2009 lze při výrobě doplňků stravy užívat vitaminy a minerální látky jiné než stanovené v prováděcím právním předpisu (dále jen „látky“) za předpokladu, že
 - a) látka, o kterou se jedná, se užívala v jednom nebo více doplňcích stravy prodávaných na území Evropských společenství do 12. července 2002, a

- b) na základě materiálů podporujících užití této látky, které některý z členských států Evropské unie předložil Komisi Evropských společenství nejpozději 12. července 2005, nezamítnul Evropský úřad pro bezpečnost potravin užití této látky nebo její dané formy při výrobě doplňků stravy; seznamy látek, k nimž byly předloženy Komisi Evropských společenství tyto materiály, zveřejní Ministerstvo zdravotnictví způsobem umožňujícím dálkový přístup.

Čl. II zákona č. 139/2014 Sb.

Přechodné ustanovení

Ministerstvo zdravotnictví vede a zpřístupňuje evidenci potravin, které mu byly oznámeny podle zákona č. 110/1997 Sb., ve znění účinném do dne nabytí účinnosti tohoto zákona, po dobu pěti let ode dne nabytí účinnosti tohoto zákona. Po uplynutí této lhůty s evidencí naloží podle zákona o archivnictví a spisové službě.

Čl. II

Přechodná ustanovení

1. Potraviny uvedené na trh nebo označené přede dnem nabytí účinnosti tohoto zákona, které nejsou v souladu s požadavky stanovenými zákonem č. 110/1997 Sb., ve znění účinném ode dne nabytí účinnosti tohoto zákona, mohou být prodávány do vyčerpání zásob.
2. Ustanovení § 9b odst. I zákona č. 110/1997 Sb., ve znění účinném ode dne nabytí účinnosti tohoto zákona, se po dobu 3 let ode dne nabytí účinnosti tohoto zákona nevztahuje na zapsanou ochrannou kombinovanou známku „Český výrobek Garantováno potravinářskou komorou ČR“ č. 480690.
3. Ustanovení § 9b odst. I zákona č. 110/1997 Sb., ve znění účinném ode dne nabytí účinnosti tohoto zákona, se nevztahuje na ochranné známky⁶⁰⁾ obsahující slova „česká potravina“, které byly zapsané přede dnem nabytí účinnosti tohoto zákona, a na ochranné známky obsahující slova „české cechovní normy“, které byly zapsané přede dnem nabytí účinnosti tohoto zákona.
4. Cigarety a tabák určený k ručnímu balení cigaret, které nejsou v souladu s požadavky stanovenými zákonem č. 110/1997 Sb., ve znění účinném ode dne nabytí účinnosti tohoto zákona, a byly vyrobeny nebo uvedeny na trh a označeny přede dnem nabytí účinnosti tohoto zákona, mohou být nabízeny k prodeji a prodávány nejdéle 3 měsíce ode dne nabytí účinnosti tohoto zákona.
5. Tabákové výrobky, s výjimkou cigaret a tabáku určeného k ručnímu balení cigaret, a bylinné výrobky určené ke kouření, které nejsou v souladu s požadavky stanovenými zákonem č. 110/1997 Sb., ve znění účinném ode dne nabytí účinnosti tohoto zákona, a byly vyrobeny nebo uvedeny na trh a označeny přede dnem nabytí účinnosti tohoto zákona, mohou být nabízeny k prodeji a prodávány nejdéle do 20. května 2017.
6. Elektronické cigarety a náhradní náplně do nich, které nejsou v souladu s požadavky stanovenými zákonem č. 110/1997 Sb., ve znění účinném ode dne nabytí účinnosti tohoto zákona, a byly vyrobeny nebo uvedeny na trh a označeny nejpozději do 19. listopadu 2016, mohou být nabízeny k prodeji a prodávány nejdéle do 20. května 2017.
7. Maloobchodní prodejci provozující ke dni nabytí účinnosti tohoto zákona přeshraniční prodej tabákových výrobků, elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich na dálku nemohou v přeshraničním prodeji na dálku pokračovat, pokud neobdrží registraci podle § 13c odst. 6 nejpozději do 3 měsíců ode dne nabytí účinnosti tohoto zákona.
8. Správní řízení zahájená podle zákona č. 110/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti tohoto zákona, a do dne nabytí účinnosti tohoto zákona pravomocně neskončená, se dokončí podle zákona č. 110/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti tohoto zákona.
9. Správní řízení zahájená podle zákona č. 110/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem 1. ledna 2017, s provozovatelem potravinářského podniku, který provozuje stravovací službu, a do dne 1. ledna 2017 pravomocně neskončená, se dokončí podle zákona č. 110/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem 1. ledna 2017.
10. Kontrola zahájená podle zákona č. 110/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti tohoto zákona, se dokončí podle zákona č. 110/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti tohoto zákona.

11. Kontrola provozovatele potravinářského podniku, který provozuje stravovací službu, zahájena podle zákona č. 110/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem 1. ledna 2017, se dokončí podle zákona č. 110/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem 1. ledna 2017.

-
- 2a) Zákon č. 167/1998 Sb., o návykových látkách a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
- 4c) Zákon č. 18/2004 Sb., o uznávání odborné kvalifikace a jiné způsobilosti státních příslušníků členských států Evropské unie a o změně některých zákonů (zákon o uznávání odborné kvalifikace), ve znění zákona č. 96/2004 Sb.
- 5) § 23c zákona č. 154/2000 Sb., o šlechtění, plemenitbě a evidenci hospodářských zvířat a o změně některých souvisejících zákonů (plemenářský zákon), ve znění pozdějších předpisů.
- 10) Zákon ČNR č. 63/1986 Sb., o České zemědělské a potravinářské inspekci, ve znění zákona č. 110/1997 Sb.
- 11b) § 20f a následující zákona č. 40/1964 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů.
- 12) Vyhláška č. 344/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky na tabákové výrobky.
- 12b) Zákon č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů.
Zákon č. 552/1991 Sb., o státní kontrole, ve znění pozdějších předpisů.
- 13) § 25 zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád).
- 13a) Zákon č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
- 15) Čl. 50 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002.
- 15c) Čl. 15 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004.
- 15d) Nařízení vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv.
- 15e) § 28 zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů.
- 15f) Čl. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004.
- 15g) Čl. 12 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004.
- 15h) Čl. 28 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004.
- 15j) Čl. 22 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004.
- 16b) Např. zákon č. 87/1987 Sb., ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 634/1992 Sb., ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 303/1993 Sb., ve znění pozdějších předpisů.
- 17) § 5 odst. 1 zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
- 17b) § 25 odst. 1 vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 45/1966 Sb., o vytváření a ochraně zdravých životních podmínek.
- 18) Směrnice Komise 96/3/ES ze dne 26. ledna 1996, kterou se stanoví odchylka od některých ustanovení směrnice 93/43/EHS o hygieně potravin, pokud jde o námořní přepravu tekutých olejů a tuků bez obalu.
Směrnice Komise 1999/21/ES ze dne 25. března 1999 o dietních potravinách pro zvláštní léčebné účely.
Směrnice Rady 2001/112/ES ze dne 20. prosince 2001 o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě.
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 1999/2/ES ze dne 22. února 1999 o sblížování právních předpisů členských států ohledně potravin a přísad do potravin ošetřených ionizací.
Směrnice Komise 2003/40/ES ze dne 16. května 2003, kterou se stanoví seznam složek přírodních minerálních vod, jejich koncentrační limity a požadavky na označování a požadavky na použití vzduchu obohaceného ozonem při úpravě přírodních minerálních vod a pramenitých vod.
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2002/46/ES ze dne 10. června 2002 o sblížování právních předpisů členských států týkajících se doplňků stravy.
Směrnice Komise 2006/141/ES ze dne 22. prosince 2006 o počáteční a pokračovací kojenecké výživě a o změně směrnice 1999/21/ES.
Směrnice Rady 2006/107/ES ze dne 20. listopadu 2006, kterou se z důvodu přistoupení Bulharska a Rumunska upravují směrnice 89/108/EHS týkající se hluboce zmrazených potravin určených k lidské spotřebě a směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES týkající se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy.
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/39/ES ze dne 6. května 2009 o potravinách určených pro zvláštní výživu.
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/54/ES ze dne 18. června 2009 o využívání a prodeji přírodních minerálních vod.
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2011/91/EU ze dne 13. prosince 2011 o údajích nebo značkách určujících šarži, ke které potravina patří.
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/40/EU ze dne 3. dubna 2014 o sblížování právních a správních předpisů členských států týkajících se výroby, obchodní úpravy a prodeje tabákových a souvisejících výrobků a o zrušení směrnice 2001/37/ES.
- 19) Nařízení Rady (Euratom) č. 3954/87 ze dne 22. prosince 1987, kterým se stanoví nejvyšší přípustné úrovně radioaktivní kontaminace potravin a krmiv po jaderné havárii nebo jiném případě radiační mimořádné situace, ve znění nařízení Rady (Euratom) č. 2218/89.

Nařízení Rady (EHS) č. 2136/89 ze dne 21. června 1989 o stanovení společných obchodních norem pro konzervované sardinky a obchodních názvů pro konzervované sardinky a výrobky typu sardinek.

Nařízení Rady (EHS) č. 2219/89 ze dne 18. července 1989 o zvláštních podmínkách pro vývoz potravin a krmiv po jaderné havárii nebo jiném případě radiační mimořádné situace.

Nařízení Rady (EHS) č. 1601/91 ze dne 10. června 1991, kterým se stanoví obecná pravidla pro definici, označování a obchodní úpravu aromatizovaných vín, aromatizovaných, vinných nápojů a aromatizovaných vinných koktejlů, v platném znění.

Nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 ze dne 11. července 1991 o charakteristikách olivového oleje a olivového oleje z pokrutin a o příslušných metodách analýzy, v platném znění.

Nařízení Rady (EHS) č. 1536/92 ze dne 9. června 1992, kterým se stanoví společné obchodní normy pro konzervované pravé a nepravé tuňáky.

Nařízení Rady (EHS) č. 2913/92 ze dne 12. října 1992, kterým se vydává celní kodex Společenství, v platném znění.

Nařízení Rady (EHS) č. 315/93 ze dne 8. února 1993, kterým se stanoví postupy Společenství pro kontrolu kontaminujících látek v potravinách, v platném znění.

Nařízení Rady (ES) č. 2406/96 ze dne 26. listopadu 1996 o stanovení společných obchodních norem pro některé produkty rybolovu, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 258/97 ze dne 27. ledna 1997 o nových potravinách a nových složkách potravin, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000 ze dne 17. července 2000 o systému identifikace a evidence skotu, o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa a o zrušení nařízení Rady (ES) č. 820/97, v platném znění. Nařízení Komise (ES) č. 1825/2000 ze dne 25. srpna 2000, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000, pokud jde o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 ze dne 22. září 2003 o geneticky modifikovaných potravinách, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1830/2003 ze dne 22. září 2003 týkající se sledovatelnosti a označování geneticky modifikovaných organismů a sledovatelnosti potravin a krmiv vyrobených z geneticky modifikovaných organismů, a kterým se mění směrnice č. 2001/18/ES, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS, v platném znění.

Rozhodnutí Komise 2005/1/ES ze dne 27. prosince 2004, kterým se schvalují metody třídění jatečně upravených těl prasat v České republice, ve znění rozhodnutí 2010/793/EU, v platném znění.

Nařízení Komise (ES) č. 37/2005 ze dne 12. ledna 2005 o sledování teplot v přepravních prostředcích, úložných a skladovacích prostorech pro hluboce zmrazené potraviny určené k lidské spotřebě.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 ze dne 23. února 2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu a o změně směrnice Rady 91/414/EHS, v platném znění.

Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění.

Nařízení Komise (ES) č. 2074/2005 ze dne 5. prosince 2005, kterým se stanoví prováděcí opatření pro některé výrobky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a pro organizaci úředních kontrol podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, kterým se stanoví odchylka od nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a kterým se mění nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004, v platném znění.

Nařízení Komise (ES) č. 2075/2005 ze dne 5. prosince 2005, kterým se stanoví zvláštní předpisy pro úřední kontroly trichinel v mase, v platném znění.

Nařízení Komise (ES) č. 1635/2006 ze dne 6. listopadu 2006, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (EHS) č. 737/90 o podmínkách dovozu zemědělských produktů pocházejících ze třetích zemí po havárii jaderné elektrárny v Černobylu.

Nařízení Komise (ES) č. 1898/2006 ze dne 14. prosince 2006, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin, ve znění nařízení (ES) č. 628/2008.

Nařízení Komise (ES) č. 1881/2006 ze dne 19. prosince 2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách, v platném znění.

Nařízení Komise (ES) č. 1882/2006 ze dne 19. prosince 2006, kterým se stanoví metody odběru vzorků a metody analýzy pro úřední kontrolu množství dusičnanů v některých potravinách.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 ze dne 20. prosince 2006 o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin, v platném znění.

Nařízení Komise (ES) č. 445/2007 ze dne 23. dubna 2007, kterým se stanovují některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 2991/94, kterým se stanovují normy pro roztíratelné tuky, a nařízení Rady (EHS) č. 1898/87 o ochraně označení používaných při uvádění mléka a mléčných výrobků na trh.

Nařízení Komise (ES) č. 1216/2007 ze dne 18. října 2007, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 509/2006 o zemědělských produktech a potravinách, jež představují zaručené tradiční speciality.

Rozhodnutí Komise č. 2008/47/ES ze dne 20. prosince 2007, kterým se schvalují předvývozní kontroly prováděné Spojenými státy americkými u podzemnice olejné a výrobků z ní získaných s ohledem na přítomnost aflatoxinů.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 110/2008 ze dne 15. ledna 2008 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení lihovin a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1576/89, v platném znění.

Nařízení Komise (ES) č. 282/2008 ze dne 27. března 2008 o materiálech a předmětech z recyklovaných plastů určených pro styk s potravinami a o změně nařízení (ES) č. 2023/2006.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 450/2008 ze dne 23. dubna 2008, kterým se stanoví celní kodex Společenství.

Nařízení Komise (ES) č. 543/2008 ze dne 16. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro drůbeží maso, v platném znění.

Nařízení Komise (ES) č. 566/2008 ze dne 18. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o uvádění masa dvanáctiměsíčního nebo mladšího skotu na trh.

Nařízení Komise (ES) č. 589/2008 ze dne 23. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro vejce, v platném znění.

Nařízení Rady (ES) č. 733/2008 ze dne 15. července 2008 o podmínkách dovozu zemědělských produktů pocházejících ze třetích zemí po havárii jaderné elektrárny v Černobylu, v platném znění.

Nařízení Komise (ES) č. 760/2008 ze dne 31. července 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o povolení používat kasein a kaseináty při výrobě sýrů, v platném znění.

Nařízení Komise (ES) č. 1249/2008 ze dne 10. prosince 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla pro zavádění klasifikačních stupnic Společenství pro jatečně upravená těla skotu, prasat a ovcí a pro ohlašování jejich cen.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ze dne 16. prosince 2008, kterým se stanoví jednotné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a látky určené k aromatizaci potravin.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských enzymech a o změně směrnice Rady 83/417/EHS, nařízení Rady (ES) č. 1493/1999, směrnice 2000/13/ES, směrnice Rady 2001/112/ES a nařízení (ES) č. 258/97.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 ze dne 16. prosince 2008 o látkách určených k aromatizaci a některých složkách potravin vyznačujících se aromatem pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu a o změně nařízení Rady (EHS) č. 1601/91, nařízení (ES) č. 2232/96 a č. 110/2008 a směrnice 2000/13/ES, v platném znění.

Nařízení Komise (ES) č. 41/2009 ze dne 20. ledna 2009 o složení a označování potravin vhodných pro osoby s nesnášenlivostí lepku.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 470/2009 ze dne 6. května 2009, kterým se stanoví postupy Společenství pro stanovení limitů reziduí farmakologicky účinných látek v potravinách živočišného původu, kterým se zrušuje nařízení Rady (EHS) č. 2377/90 a kterým se mění směrnice Evropského parlamentu a Rady 2001/82/ES a nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 726/2004.

Nařízení Komise (ES) č. 450/2009 ze dne 29. května 2009 o aktivních a inteligentních materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Nařízení Komise (ES) č. 669/2009 ze dne 24. července 2009, kterým se provádí nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004, pokud jde o zesílené úřední kontroly dovozu některých krmiv a potravin jiného než živočišného původu, a kterým se mění rozhodnutí 2006/504/ES, v platném znění.

Nařízení Komise (ES) č. 1135/2009 ze dne 25. listopadu 2009, kterým se stanoví zvláštní podmínky pro dovoz určitých výrobků pocházejících nebo odesílaných z Číny a kterým se zrušuje rozhodnutí Komise 2008/798/ES.

Nařízení Komise (ES) č. 1152/2009 ze dne 27. listopadu 2009, kterým se stanoví zvláštní podmínky dovozu některých potravin z některých třetích zemí v důsledku rizika kontaminace aflatoxiny a kterým se zrušuje rozhodnutí 2006/504/ES, v platném znění.

Nařízení Komise (ES) č. 1151/2009 ze dne 27. listopadu 2009, kterým se stanoví zvláštní podmínky pro dovoz slunečnicového oleje pocházejícího nebo zasílaného z Ukrajiny vzhledem k riziku jeho kontaminace minerálním olejem a zrušuje rozhodnutí 2008/433/ES.

Nařízení Komise (ES) č. 1162/2009 ze dne 30. listopadu 2009, kterým se stanoví přechodná opatření pro provádění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004.

Nařízení Komise (EU) č. 115/2010 ze dne 9. února 2010, kterým se stanoví podmínky použití aktivovaného oxidu hlinitého pro odstranění fluoridů z přírodních minerálních vod a pramenitých vod.

Nařízení Komise (EU) č. 258/2010 ze dne 25. března 2010, kterým se ukládají zvláštní podmínky pro dovoz guarové gumy pocházející nebo zasílané z Indie vzhledem k rizikům kontaminace pentachlorfenolem a dioxiny a zrušuje rozhodnutí 2008/352/ES, v platném znění.

Rozhodnutí Komise č. 2010/791/EU ze dne 20. prosince 2010, kterým se stanoví seznam produktů uvedených v bodě III odst. 1 druhém pododstavci přílohy XII nařízení Rady (ES) č. 1234/2007.

Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 543/2011 ze dne 7. června 2011, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 pro odvětví ovoce a zeleniny a odvětví výrobků z ovoce a zeleniny.

Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 844/2011 ze dne 23. srpna 2011, kterým se schvalují předvývozní kontroly prováděné Kanadou u pšenice a pšeničné mouky, pokud jde o přítomnost ochratoxinu A.

Nařízení Komise (EU) č. 931/2011 ze dne 19. září 2011 o požadavcích na sledovatelnost stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 pro potraviny živočišného původu.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004.

Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 1333/2011 ze dne 19. prosince 2011, kterým se stanoví obchodní normy pro banány, pravidla pro dodržování těchto obchodních norem a požadavky na oznamování v odvětví banánů.

Prováděcí rozhodnutí Komise 2011/884/EU ze dne 22. prosince 2011 o mimořádných opatřeních týkajících se nepovolené geneticky modifikované rýže v produktech z rýže pocházejících z Číny a o zrušení rozhodnutí 2008/289/ES.

Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 29/2012 ze dne 13. ledna 2012 o obchodních normách pro olivový olej.

Nařízení Komise (EU) č. 252/2012 ze dne 21. března 2012, kterým se stanoví metody odběru vzorků a analýzy pro úřední kontrolu obsahu dioxinů, PCB s dioxinovým efektem a PCB bez dioxinového efektu v některých potravinách a kterým se ruší nařízení (ES) 1883/2006.

Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 996/2012 ze dne 26. října 2012, kterým se stanoví zvláštní podmínky pro dovoz krmiv a potravin pocházejících nebo odesílaných z Japonska po havárii v jaderné elektrárně Fukušima a kterým se zrušuje prováděcí nařízení (EU) č. 284/2012.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin.

Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 208/2013 ze dne 11. března 2013 o požadavcích na sledovatelnost u klíčků a semen určených k produkci klíčků.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1379/2013 ze dne 11. prosince 2013 o společné organizaci trhů s produkty rybolovu a akvakultury a o změně nařízení Rady (ES) č. 1184/2006 a (ES) č. 1224/2009 a o zrušení nařízení Rady (ES) č. 104/2000.

Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 1337/2013 ze dne 13. prosince 2013, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, pokud jde o uvádění země původu nebo místa provenience u čerstvého, chlazeného a zmrazeného vepřového, skopového, koziho a drůbežího masa.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007.

- 20) § 3 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
- 21) Čl. 2 odst. 2 písm. n) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.
- 22) Například zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), ve znění pozdějších předpisů.
- 23) Čl. 15 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.
- 24) Například nařízení Komise (ES) č. 1151/2009, nařízení Komise (ES) č. 1152/2009, nařízení Komise (EU) č. 258/2010, nařízení Komise (ES) č. 1135/2009, nařízení Komise (EU) č. 206/2010.
- 27) Nařízení Rady (ES) č. 1234/2007.
Nařízení Komise (EHS) č. 1249/2008.
- 28) § 9a odst. 3 zákona č. 505/1990 Sb., o metrologii, ve znění pozdějších předpisů.
- 29) Čl. 44 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.
- 30) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.
- 31) Například nařízení Komise (ES) č. 543/2008.
- 32) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004.
- 33) Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů, ve znění pozdějších předpisů.
- 34) Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1829/2003, v platném znění.
- 35) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012.
- 37) Nařízení Rady (ES) č. 1234/2007.
- 41) Čl. 3 odst. 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 178/2002, v platném znění.
- 42) § 1d zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů.
- 43) § 4a zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů.
- 44) Čl. 2 odst. 1 písm. n) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004.
- 45) Například nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000, prováděcí nařízení Komise (EU) č. 543/2011, nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1379/2013, prováděcí nařízení Komise (EU) č. 1337/2013.
- 46) Vyhláška č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), b), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta, ve znění pozdějších předpisů.

- 47) Příloha VII nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.
- 48) Čl. 3 odst. 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002.
- 49) Čl. 14 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002.
- 50) § 114 zákona č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních, ve znění pozdějších předpisů.
- 51) § 504 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník.
- 52) Čl. 50 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002.
Hlava IV nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004.
- 53) Zákon č. 219/1999 Sb., o ozbrojených silách České republiky, ve znění pozdějších předpisů.
- 54) Zákon č. 585/2004 Sb., o branné povinnosti a jejím zajišťování (branný zákon), ve znění pozdějších předpisů.
- 55) § 30 zákona č. 222/1999 Sb., o zajišťování obrany České republiky, ve znění pozdějších předpisů.
- 56) Zákon č. 361/2003 Sb., o služebním poměru příslušníků bezpečnostních sborů, ve znění pozdějších předpisů.
- 57) Například zákon č. 325/1999 Sb., o azylu, ve znění pozdějších předpisů.
- 58) Vyhláška č. 132/2015 Sb., o sazebníku náhrad nákladů za rozborů prováděné laboratořemi Státní zemědělské a potravinářské inspekce pro účely kontroly.
- 59) Čl. 14 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002.
- 60) Zákon č. 441/2003 Sb., o ochranných známkách a o změně zákona č. 6/2002 Sb., o soudech, soudcích, přísedících a státní správě soudů a o změně některých dalších zákonů (zákon o soudech a soudcích), ve znění pozdějších předpisů, (zákon o ochranných známkách), ve znění pozdějších předpisů.

VYHLÁŠKA č. 417/2016 Sb. o některých způsobech označování potravin

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 odst. 1 písm. a) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 180/2016 Sb., (dále jen „zákon“):

§ 1

Předmět úpravy

- (1) Tato vyhláška zpracovává příslušný předpis Evropské unie¹⁾, zároveň navazuje na přímo použitelný předpis Evropské unie²⁾ a upravuje některé způsoby označování potravin a způsob označení šarže.
- (2) Pro účely této vyhlášky se na pokrmu vztahují všechny požadavky stanovené pro potraviny, kromě požadavků stanovených pro způsob označování pro nebalenou potravinu a potravinu zabalenou bez přítomnosti spotřebitele.
- (3) Touto vyhláškou nejsou dotčeny povinnosti týkající se poskytování informací o původu potraviny stanovené přímo použitelnými předpisy Evropské unie³⁾.

§ 2

Způsob označování potravin

- (1) Informace o potravinách neobsahují zavádějící údaje ve smyslu čl. 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, ze kterých při zohlednění způsobu, jakým je potravina prezentována spotřebiteli, zejména vyplývá, že
 - a) potravina nebo její složka je „vhodná pro děti“, „domácí“, „čerstvá“, „živá“, „čistá“, „přírodní“ nebo „pravá“,
 - b) charakter potraviny je „dia“,
 - c) potravina je dietní nebo dietetická, nebo
 - d) potravina byla vyrobena podle náboženských nebo rituálních zvyklostí.
- (2) Informace o potravinách dále neobsahují zavádějící údaje ve smyslu čl. 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o původu nezpracované potraviny⁴⁾, vinařských produktů⁵⁾ nebo mléka vyjádřením slovy „česká potravina“ nebo grafickým znázorněním uvedeným v příloze k této vyhlášce.
- (3) Informace o potravinách dále neobsahují zavádějící údaje ve smyslu čl. 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, které by zejména mohly
 - a) vyvolat pochybnosti o neškodnosti jiných podobných potravin nebo vyvolat u spotřebitele obavy z jejich použití,
 - b) vést k záměně běžných potravin s potravinami pro zvláštní výživu, nebo
 - c) v odvozené nebo ve zdrcené formě vést k záměně potravin s potravinami, které jsou vymezeny právním předpisem upravujícím potraviny⁶⁾ nebo nařízením o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty⁷⁾.
- (4) Za zavádějící se nepovažuje, pokud
 - a) je údaj podle odstavce 1 písm. a) součástí názvu potraviny, názvu druhu, skupiny nebo podskupiny uvedené u jednotlivých druhů potravin v právních předpisech upravujících potraviny⁶⁾ nebo v přímo použitelných předpisech Evropské unie upravujících potraviny⁸⁾,
 - b) je údaj podle odstavce 1 písm. a) součástí popisné informace, a prvků, vztahujících se ke způsobu prezentace potraviny jako celku, která jeho použití prokazatelně odůvodňuje a neuvádí spotřebitele v omyl,
 - c) údaj podle odstavce 1 písm. c) odpovídá požadavkům vyhlášky o potravinách určených pro zvláštní výživu⁹⁾ nebo nařízení o potravinách určených pro kojence a malé děti a potravinách pro zvláštní lékařské účely¹⁰⁾,
 - d) je údaj podle odstavce 1 písm. d) doložen dokladem vydaným příslušnými náboženskými autoritami, popřípadě kopií platného rozhodnutí o povolení k porážce zvířat pro potřeby církve a náboženských společností vydaného Ministerstvem zemědělství,
 - e) jsou poskytnuty údaje podle odstavce 2 a zároveň 100 % všech složek celkové hmotnosti nezpracované potraviny⁴⁾, vinařských produktů⁵⁾ nebo mléka pochází z České republiky a prvovýroba¹¹⁾ a porážka zvířat a všechny fáze výroby proběhly v České republice.
- (5) Informace o potravinách neobsahují údaje, jejichž pravdivost nelze dokázat.

§ 3

- (1) Aniž jsou dotčeny právní předpisy Evropské unie o povinném označování původu, zejména nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 a prováděcí nařízení Komise (EU) č. 1337/2013, lze při uvádění potraviny na trh poskytnout informaci slovy „česká potravina“ nebo grafickým znázorněním uvedeným v příloze k této vyhlášce, pokud součet hmotnosti složek pocházejících z České republiky tvoří nejméně 75 % celkové hmotnosti všech složek stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny jiné než nezpracované⁴⁾, vinařských produktů⁵⁾ nebo mléka a výroba proběhla na území České republiky; přidaná voda se nezapočítává do celkové hmotnosti všech složek.
- (2) Při uvádění potraviny na trh lze poskytnout informaci slovy „vyrobeno v České republice“, pokud výroba proběhla na území České republiky.
- (3) Označení podle odstavce 1 a odstavce 2 nelze použít pro vinařské produkty.

§ 4

Označování čistého množství potraviny

- (1) Údaj o čistém množství podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 se uvede způsobem podle čl. 23 tohoto nařízení.
- (2) Kromě způsobu podle odstavce 1 lze údaj o čistém množství uvést způsobem podle
 - a) pravidel pro označení symbolu „e“⁽¹²⁾,
 - b) nařízení upravujících zemědělské produkty⁷⁾ nebo
 - c) právních předpisů upravujících potraviny⁶⁾.
- (3) Údaj o čistém množství se u polotuhých nebo polotekutých výrobků uvádí v jednotkách hmotnostních nebo objemových, stanoví-li tak právní předpis upravující potraviny⁶⁾.
- (4) U pekařských a cukrářských výrobků podle vyhlášky pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta¹³⁾ se v souladu s § 8 odst. 2 zákona uvede čisté množství způsobem podle odstavců 1 a 2.

§ 5

Označování šarže

- (1) Před označení šarže se uvede písmeno „L“ s výjimkou případů, kdy je tento údaj zřetelně odlišitelný od ostatních údajů a není možná jeho záměna s jiným údajem.
- (2) Označení šarže musí být snadno viditelné, jasně čitelné a nesmazatelné.
- (3) U baleného stolního másla se za označení šarže považuje datum výroby.

§ 6

Způsob označování potravin podle § 7 a 8 zákona

- (1) Údaj o látce vymezené v čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 se uvede způsobem podle čl. 21 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.
- (2) U potravin podle § 7 zákona se požadované údaje uvedou velikostí písma podle čl. 13 odst. 2 a 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.

§ 7

Způsob poskytování informací o pokrmech podle § 9a zákona

- (1) Název pokrmu se uvede způsobem podle čl. 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.
- (2) V souladu s čl. 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 se při uvedení názvu pokrmu zejména způsobem, který spotřebiteli neumožní zjistit skutečnou povahu pokrmu, který se liší svým složením nebo výrobou

od pokrmu známého pod daným názvem, označení názvu pokrmu uvede připojením další popisné informace. Uvedení popisné informace se uvede způsobem, který umožní spotřebiteli zjistit skutečnou povahu pokrmu a odlišit ji od pokrmu, s nímž by mohl být zaměněn.

- (3) Informace o výskytu látky vymezené v čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 v pokrmu se uvádí
- a) písemně podle čl. 21 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,
 - b) písemně slovy „Informaci o výskytu konkrétních alergenů v pokrmu žádejte u obsluhy.“ nebo jinými slovy, která mají pro spotřebitele podobný význam, včetně následného předání informace o výskytu konkrétního alergenu v pokrmu spotřebiteli,
 - c) písemně slovy prostřednictvím zařízení pro vizuální komunikaci nebo
 - d) písemně uvedením číselných nebo písmenných kódů nebo symbolů za předpokladu, že tyto budou v nabídce pro spotřebitele srozumitelným způsobem vysvětleny.

§ 8

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.

§ 9

Zrušovací ustanovení

Zrušují se:

1. Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků.
2. Vyhláška č. 368/2005 Sb., kterou se mění vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků.
3. Vyhláška č. 497/2005 Sb., kterou se mění vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění vyhlášky č. 368/2005 Sb.
4. Vyhláška č. 101/2007 Sb., kterou se mění vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů.
5. Vyhláška č. 127/2008 Sb., kterou se mění vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů.
6. Vyhláška č. 117/2011 Sb., kterou se mění vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů.

§ 10

Přechodné ustanovení

Potraviny uvedené na trh nebo označené přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky mohou být uváděny na trh do vyčerpání zásob.

§ 11

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. ledna 2017, s výjimkou ustanovení § 2 odst. 1 písm. a), § 2 odst. 4 písm. a) a b) a § 4 odst. 4, která nabývají účinnosti dnem 1. července 2017.

Ministr:

Ing. Jurečka v. r.

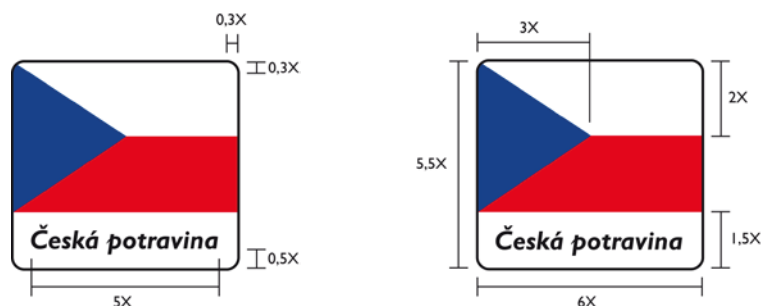
Příloha

Grafické znázornění podle § 9b odst. 1 zákona, § 2 odst. 2 a § 3 odst. 1

a) Grafické znázornění loga v barevné a černobílé variantě.



b) Rozměry grafického znázornění jsou definované pomocí rozměru X. Poloměr zaoblení rohů je 0,3X.



c) Barevnost

Základní barvy grafického znázornění loga jsou červená, modrá a černá s bílou podkladovou plochou, případně černobílá varianta v kombinaci s bílou podkladovou plochou, na které je grafické znázornění vždy umístěno.

Přímá barva	CMYK	RGB	Grayscale
Pantone 2746	100/85/0/0	53/77/153	0/0/0/80
Pantone 485	0/100/100/0	205/22/29	0/0/0/50
Pantone BLACK	0/0/0/100	0/0/0	0/0/0/100




d) Ochranná zóna grafického znázornění je ve vzdálenosti do 1/6 šířky grafického znázornění od loga (X).



e) Minimální velikostí grafického znázornění loga je šíře 10mm.

f) Písmo

Text „Česká potravina“, který je součástí grafického znázornění, se uvádí písmem Gill Sans MT Bold Italic.

- 1) Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2011/91/EU ze dne 13. prosince 2011 o údajích nebo značkách určujících šarži, ke které potravina patří.
- 2) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004, v platném znění.
- 3) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.
 Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 1337/2013 ze dne 13. prosince 2013, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, pokud jde o uvádění země původu nebo místa provenience u čerstvého, chlazeného a zmrazeného vepřového, skopového, kozího a drůbežního masa.
 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000 ze dne 17. července 2000 o systému identifikace a evidence skotu, o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa a o zrušení nařízení Rady (ES) č. 820/97, v platném znění.
 Nařízení Komise (ES) č. 1825/2000 ze dne 25. srpna 2000, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000, pokud jde o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa, v platném znění.
 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007, v platném znění.
 Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 543/2011 ze dne 7. června 2011, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 pro odvětví ovoce a zeleniny a odvětví výrobků z ovoce a zeleniny, v platném znění.
 Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 29/2012 ze dne 13. ledna 2012 o obchodních normách pro olivový olej, v platném znění.
 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1379/2013 ze dne 11. prosince 2013 o společné organizaci trhů s produkty rybolovu a akvakultury a o změně nařízení Rady (ES) č. 1184/2006 a (ES) č. 1224/2009 a o zrušení nařízení Rady (ES) č. 104/2000, v platném znění.
- 4) Čl. 2 odst. 1 písm. n) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění.
- 5) Příloha VII nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, v platném znění.
- 6) Vyhláška č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), b), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta.
 Vyhláška č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.
 Vyhláška č. 397/2016 Sb., o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jablečné tuky a oleje.
 Zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), ve znění pozdějších předpisů.
- 7) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, v platném znění.
- 8) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, v platném znění.
 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, v platném znění.
 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.
- 9) Vyhláška č. 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití, ve znění pozdějších předpisů.
- 10) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 609/2013 ze dne 12. června 2013 o potravinách určených pro kojence a malé děti, potravinách pro zvláštní lékařské účely a náhradě celodenní stravy pro regulaci hmotnosti a o zrušení směrnice Rady 92/52/EHS, směrnice Komise 96/8/ES, 1999/21/ES, 2006/125/ES a 2006/141/ES.
- 11) Čl. 3 odst. 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění.
- 12) Zákon č. 505/1990 Sb., o metrologii, ve znění pozdějších předpisů.
 Vyhláška č. 328/2000 Sb., o způsobu zhotovení některých druhů hotově baleného zboží, jehož množství se vyjadřuje v jednotkách hmotnosti nebo objemu, ve znění pozdějších předpisů.
- 13) Vyhláška č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 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, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta, ve znění pozdějších předpisů.

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, 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. a zákona č. 139/2014 Sb., (dále jen „zákon“):

§ 1

Předmět úpravy

Tato vyhláška upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropské unie¹⁾

- a) způsob označování potravin, v návaznosti na jejich členění podle druhu, skupiny nebo podskupiny, a složení potraviny,
- b) druhy potravin s členěním na skupiny a podskupiny,
- c) pro jednotlivé druhy potravin požadavky na jakost, technologické požadavky, požadavky na jakost vztahující se k názvu a přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení,
- d) pro jednotlivé druhy potravin
 - 1. teplotní režimy při uchovávání či zmrazování potravin,
 - 2. způsoby uchovávání a manipulace s potravinami během jejich uvádění na trh,
 - 3. zvláštní požadavky na přepravu,
 - 4. minimální technologické požadavky.

ČÁST PRVNÍ

MASO

§ 2

Základní pojmy

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) výsekovým masem rozbourané, výsekové části jatečně upravených těl zvířat, určené k uvádění na trh,
- b) kostmi kosti získané bouráním jatečně upravených těl,
- c) krví krev získaná při porážce jatečných zvířat technologickým postupem, který vylučuje kontaminaci takto získané krve, určené pro výrobu potravin,
- d) syrovým sádlem nebo syrovým lojem tuková tkáň určená pro lidskou spotřebu získaná z jatečně upravených těl zvířat nebo při bourání masa,
- e) zvěřinou maso volně žijící zvěře,
- f) masem z farmové zvěře maso z farmově chované zvěře,
- g) průměrným množstvím potraviny hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 1 k této vyhlášce nebo přímo použitelného předpisu Evropské unie²⁾.

§ 3

Členění na druhy a skupiny

Členění na druhy a skupiny je u masa, s výjimkou nedělené drůbeže a děleného drůbežího masa, uvedeno v příloze č. 2 k této vyhlášce.

Označování

§ 4

Kromě údajů uvedených v přímo použitelných předpisech Evropské unie³⁾, v zákoně a vyhlášce o některých způsobech označování potravin se označí

- a) maso, s výjimkou neděleného jatečně upraveného těla drůbeže a děleného jatečně upraveného těla drůbeže, názvem skupiny podle přílohy č. 2 k této vyhlášce tabulky 1 a dále označením 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) zvěřina a maso z farmové zvěře názvem příslušného živočišného druhu podle přílohy č. 2 k této vyhlášce tabulky 3, u dělené zvěřiny i částí jatečního těla; dále se uvede, zda se jedná o zvěřinu nebo maso z farmové zvěře,
- c) výsekové maso názvem technologického celku uvedeným v příloze č. 3 k této vyhlášce, ke kterému může být připojen upřesňující popis jeho úpravy; výsekové maso, které nelze označit názvem technologického celku, se označí jeho vžitým nebo popisným názvem.

§ 5

- (1) Hovězí výsekové maso balené, zabalené i nebalené se při uvádění na trh kromě údajů uvedených v § 4 označí slovy „mladý býk“, „býk“, „volek“, „jalovice“ nebo „kráva“.
- (2) Jako „mladý býk“ je možné označit pouze maso z nekastrovaných zvířat samčího pohlaví starších než 12 měsíců a do 24 měsíců včetně.
- (3) Jako „býk“ je možné označit pouze maso z nekastrovaných zvířat samčího pohlaví ve věku od 24 měsíců.
- (4) Jako „volek“ je možné označit pouze maso z kastrováných zvířat samčího pohlaví starších než 12 měsíců.
- (5) Jako „jalovice“ je možné označit pouze maso z neotelených zvířat samičího pohlaví starších 12 měsíců.
- (6) Jako „kráva“ je možné označit pouze maso ze zvířat samičího pohlaví starších 12 měsíců, která se již otelila.

§ 6

Požadavky na jakost

- (1) U samic v laktaci musí být mléčné žlázy odstraněny, u prasnic včetně bradavek.
- (2) Označení zdravotní nezávadnosti formou otisku razítka umístěné na povrch jatečně upraveného těla se u nebaleného výsekového masa odstraní bezprostředně před prodejem spotřebiteli.
- (3) Nedělené jatečně upravené tělo králíka se uvádí na trh stažené a kuchaň.
- (4) Výsekové maso balené, zabalené nebo nebalené musí být zbaveno krevních sraženin, krevních podlitin, krvavých částí v místě vykrvovacího vpichu, kostní tříště, chlupů, štětín, pokožky, přívěsků a trásní masa, chrupavčitých částí a měkkých či tvrdých šlach.

§ 7

Uvádění na trh

- (1) Zmrazené výsekové maso a zmrazené droby se uvádí na trh pouze balené.
- (2) Ustanovení odstavce 1 se nevztahuje na hovězí čtvrtě, vepřové předky, tele stažené vcelku bez hlavy, telecí půlky bez hlavy, stažené skopce a jehňata vcelku a bez hlavy.
- (3) U nebaleného výsekového masa, které bylo zmrazeno a spotřebiteli je nabízeno v rozmrazeném stavu, se tam, kde je maso přímo nabízeno k prodeji spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu masa údaj „rozmrazeno“.
- (4) Mleté maso musí být připravováno jen před spotřebitelem, pokud se nejedná o mleté maso balené.

ČÁST DRUHÁ

MASNÉ VÝROBKY A MASNÉ POLOTOVARY

§ 8

Základní pojmy

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) tepelně opracovaným masným výrobkem zpracovaný masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut,
- b) tepelně neopracovaným masným výrobkem zpracovaný masný výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož ve všech částech neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku odpovídající působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut,
- c) tepelně neopracovaným masným výrobkem pro tepelnou úpravu zpracovaný masný výrobek⁴⁾ určený k tepelné kuchyňské úpravě, u něhož ve všech částech neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku odpovídající působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut,
- d) trvanlivým tepelně opracovaným masným výrobkem zpracovaný masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut a navazujícím technologickým opracováním, zráním, uzením nebo sušením za definovaných podmínek došlo k poklesu aktivity vody na hodnotu $a_w(\text{max.}) = 0,93$ a k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě skladování plus 20 °C a za případně dalších skladovacích podmínek,
- e) fermentovaným trvanlivým masným výrobkem zpracovaný masný výrobek tepelně neopracovaný určený k přímé spotřebě, u kterého v průběhu fermentace, zrání, sušení, popřípadě uzení za definovaných podmínek došlo ke snížení aktivity vody na hodnotu $a_w(\text{max.}) = 0,93$, s minimální dobou trvanlivosti 21 dní při teplotě plus 20 °C a za případně dalších skladovacích podmínek,
- f) technologickým obalem obal, ve kterém probíhá technologické opracování výrobku a který obvykle zůstává jeho součástí,
- g) vložkou krájená nebo zrněná část díla,
- h) technologickým opracováním jakákoliv úprava masa mimo použití chladu,
- i) konzervou výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, sterilovaný,
- j) polokonzervou výrobek neprodyšně uzavřený v obalu, pasterovaný,
- k) čistou svalovou bílkovinou bílkovina pocházející ze svalové tkáně zvířat bez bílkoviny pojivové tkáně a bílkovin rostlinného původu,
- l) obsahem tuku celkový obsah tuku stanovený metodami založenými na principu hydrolýzy,
- m) průměrným množstvím potraviny hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle příloh č. 4 a 5 k této vyhlášce,
- n) paštikou tepelně opracovaný masný výrobek z mělněného masa, převážně roztíratelný, který nemusí být naražený v technologickém obalu,
- o) terinou tepelně opracovaný masný výrobek z mělněného masa, převážně hrubozrný, který nemusí být naražený v technologickém obalu,
- p) masným polotovarem v technologickém obalu masný polotovar⁵⁾ z homogenizovaného masa, který je uváděn na trh v technologickém obalu.

§ 9

Členění na druhy a skupiny

Členění masných výrobků a masných polotovarů na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 6 k této vyhlášce.

Označování

§ 10

- (I) Na masné výrobky a masné polotovary v technologických obalech se pohlíží jako na potraviny nebalené.

- (2) Označení masa podle živočišného druhu zvířat nebo podle výrazů uvedených v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulkách 2 a 3 lze v názvu masného výrobku nebo masného polotovaru použít, obsahuje-li masný výrobek nebo masný polotovar nejméně 50 % hmotnostních uvedeného masa z celkového obsahu masa použitého při jeho výrobě. Tento požadavek se nevztahuje na výrobky uvedené v příloze č. 7 k této vyhlášce tabulkách 1 až 12. Obsahuje-li masný výrobek méně než 50 % hmotnostních uvedeného masa z celkového obsahu masa, může být tato skutečnost vyjádřena v názvu masného výrobku pouze slovy „s (název živočišného druhu nebo výraz uvedený v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulkách 2 a 3) masem“.
- (3) Masné výrobky se označí názvem druhu a skupiny podle přílohy č. 6 k této vyhlášce. 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.

§ 11

- (1) Šunky vyrobené z jiného než vepřového masa musí být v názvu označeny živočišným druhem nebo výrazem uvedeným v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulkách 2 a 3 nebo nařízením o společné organizaci trhu⁶⁾ a částí jatečného těla, ze kterého pochází.
- (2) V případě, že je tepelně opracovaný masný výrobek označen názvem „šunka“, musí splňovat požadavky uvedené v příloze č. 8 k této vyhlášce a musí být rovněž označen třídou jakosti.

§ 12

Požadavky na jakost

- (1) Při nakrojení masných výrobků nesmí u nich docházet k uvolňování vody nebo tuku. Vložka masného výrobku nesmí vypadávat z nákroje. V nákroji nesmí být cizí části, které netvoří součást složení masného výrobku, a otisky razítek. V nákroji nesmí být nezpracované části, tuhé kůže a kolagenní části, shluky koření nebo jiných složek, pokud nejsou charakteristickým znakem výrobku.
- (2) Povrch masných výrobků nesmí být oslzlý, lepkavý, netypicky svaštělý nebo porostlý plísní, pokud se nejedná o ušlechtilé druhy plísní charakteristické pro daný výrobek, ani jinak narušený. Chut' masného výrobku musí být typická pro daný výrobek, nesmí vykazovat cizí příchutě nebo příchut' po narušené surovině.
- (3) Požadavky na jakost a složení vybraných masných výrobků jsou uvedeny v příloze č. 7 k této vyhlášce tabulkách 1 až 12 a v příloze č. 8 k této vyhlášce.

Technologické požadavky

§ 13

- (1) U tepelně opracovaných masných výrobků musí být tepelně opracován celý výrobek tak, aby bylo zajištěno dostatečné tepelné opracování všech složek výrobku.
- (2) Nebalené masné výrobky bez technologického obalu, které nejsou určeny k dalšímu tepelnému opracování před použitím, zejména vařená nebo uzená masa, musí být před vložením do přepravních obalů chráněny jednotlivě nebo společně obalem, který není určený pro spotřebitele.
- (3) Pro výrobu masných výrobků uvedených v příloze č. 7 k této vyhlášce tabulkách 1 až 7 se použije jedna ze základních surovin nebo libovolná kombinace základních surovin uvedených v příloze č. 7 k této vyhlášce tabulkách 1 až 7.
- (4) Šunka z vepřového masa je vyrobena jen z vepřové kýty či z masa vepřové kýty.
- (5) Šunky třídy nejvyšší jakosti a třídy výběrové jsou celosvalové, u šunek třídy standardní lze při výrobě použít zrněnou surovinu.
- (6) Masný výrobek dodaný do maloobchodu, včetně provozu společného stravování, a určený k prodeji v chlazeném stavu je zakázáno zmrazit a opakovaně tepelně opracovávat, pokud není dále zpracován jako surovina pro výrobu jiného typu výrobku nebo pokud není zmrazení a tepelné opracování součástí výrobního postupu.

§ 14

- (1) Konzervy musí být tepelně ošetřeny ve všech částech na teplotu, jejíž účinky odpovídají účinkům teploty 121 °C působící po dobu nejméně 10 minut.
- (2) Polokonzervy musí být tepelně ošetřeny ve všech částech na teplotu, jejíž účinky odpovídají účinkům teploty 100 °C působící po dobu nejméně 10 minut.

§ 15

Uvádění na trh

- (1) Nebalené nakrájené masné výrobky musí být prodány nejpozději v den následující po dni jejich nakrájení v místě prodeje. Masné výrobky, které byly nakrájeny a baleny před dodáním do místa prodeje za účelem jejich prodeje jako nebalené potraviny, musí být prodány nejpozději v den následující po dni jejich rozbalení v místě prodeje.
- (2) Zabalené nakrájené masné výrobky musí být zabaleny bez zbytečného prodlení po nakrájení v místě prodeje.
- (3) Masné výrobky, které byly nakrájeny a baleny před dodáním do místa prodeje za účelem prodeje jako zabalené potraviny, musí být v místě prodeje zabaleny bez zbytečného prodlení po rozbalení.
- (4) Zabalené nakrájené masné výrobky musí být bezprostředně po zabalení označeny datem zabalení a datem použitelnosti.
- (5) U masných výrobků podle odstavců 1 až 3 provozovatel potravinářského podniku zaznamená a eviduje datum jejich nakrájení v místě prodeje nebo datum rozbalení, pokud byly nakrájeny před dodáním do místa prodeje.
- (6) Masné výrobky s povrchem koření nebo s jinou nestabilní povrchovou úpravou se uvádějí na trh balené nebo zabalené s výjimkou prodeje a nabízení k prodeji spotřebiteli.

ČÁST TŘETÍ**PRODUKTY RYBOLOVU A AKVAKULTURY**

§ 16

Základní pojmy

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) ostatními vodními živočichy živí mlži, živí ostnokožci, živí pláštěnci, živí mořští plži, plazi a žáby,
- b) čerstvými ostatními vodními živočichy ostatní vodní živočichové, kteří nebyli žádným způsobem konzervováni, soleni, zmrazení nebo neprošli jiným způsobem zpracování, kromě chlazení,
- c) průměrným množstvím potraviny hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 9 k této vyhlášce.

§ 17

Označování

Obchodní označení a vědecké názvy se uvádějí podle přímo použitelných předpisů Evropské unie upravujících produkty rybolovu a akvakultury⁷⁾ názvy stanovenými v seznamu obchodních označení a vědeckých názvů, který je uveden v příloze č. 10 k této vyhlášce.

§ 18

Požadavky na jakost

- (1) V případech, kdy požadavky na jakost nestanoví přímo použitelné předpisy Evropské unie upravující produkty rybolovu a akvakultury, platí požadavky uvedené v odstavcích 2 až 6.

- (2) Čerstvé produkty rybolovu a akvakultury a ostatní vodní živočichové musí vykazovat konzistenci s vlastnostmi charakteristickými pro strukturu svaloviny.
- (3) Zpracované produkty rybolovu a akvakultury, s výjimkou zpracovaných produktů rybolovu a akvakultury uzených studeným kouřem, se tepelně opracovávají tak, aby bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut, a organoleptickými vlastnostmi odpovídají v obchodním názvu deklarovanému živočišnému rodu a druhu, bez cizích chutí a pachů.
- (4) Solené produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich se vyrábějí pouze z čerstvých nebo zmrazených produktů rybolovu a akvakultury, jiker a mlíčí. Obsah soli v silně solených produktech rybolovu a akvakultury a výrobcích z nich je více než 14%, ve středně nasolených 10 až 14%, ve slabě nasolených 4 až 10%.
- (5) Sardelová pasta může obsahovat maximálně 25 % soli.
- (6) Sušené produkty rybolovu a akvakultury mohou být solené a nesolené, obsah vody v nich musí být nižší než 18% a skladují se při relativní vlhkosti vzduchu 65 až 70%.

§ 19

Uvádění na trh

- (1) Nebalené produkty rybolovu a akvakultury, ostatní vodní živočichové a výrobky z nich se nesmí uvádět na trh společně s ostatními potravinami způsobem, kterým by mohlo dojít k vzájemnému nepříznivému ovlivnění pachy.
- (2) Polotovary z produktů rybolovu a akvakultury a ostatních vodních živočichů je povoleno prodávat pouze balené nebo zabalené.

ČÁST ČTVRTÁ

VEJCE A MAJONÉZY

§ 20

Vejce

- (1) Kód určující rozlišovací číslo producenta, které se uvádí na vejcích podle přímo použitelného předpisu Evropské unie⁸⁾, se skládá z
 - a) metody chovu, která se uvede příslušným kódem
 - 1. „1“ pro vejce nosnic ve volném výběhu,
 - 2. „2“ pro vejce nosnic v halách,
 - 3. „3“ pro vejce nosnic v klecích, nebo
 - 4. „0“ pro vejce nosnic chovaných v souladu s požadavky ekologického zemědělství⁹⁾,
 - b) registračního kódu státu,
 - c) čtyřmístného alfanumerického kódu, který vyjadřuje číselnou složku registračního čísla hospodářství.
- (2) Vejce třídy jakosti A se uchovávají a přepravují při nekolísavé teplotě, a to nejvýše plus 18 °C.
- (3) Vejce ve skořápce jiných druhů než Gallus gallus vhodná k lidské spotřebě nebo ke zpracování se uchovávají, skladují a přepravují v suchu, mimo přímý dosah slunce, při nekolísavé teplotě v rozmezí od plus 5 °C do plus 18 °C.

§ 21

Majonézy

- (1) Pro účely této vyhlášky se majonézou rozumí studené ochucené omáčky obsahující slepičí vaječné žloutky a získané emulgací jedlých rostlinných olejů ve vodné fázi obsahující ocet a případně jiné okyselující přísady.

- (2) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost majonézy jsou uvedeny v příloze č. II k této vyhlášce.
- (3) Údaj o čistém množství se u polotuhých nebo polotekutých studených ochucených omáček uvádí v jednotkách hmotnostních nebo objemových.
- (4) Průměrným množstvím potravin se rozumí hmotnost potravin bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní nebo objemové odchylky podle přílohy č. 12 k této vyhlášce.
- (5) Majonéza se smí uvádět na trh pouze uzavřená v neprodyšných obalech a uchovává se při nekolísavé teplotě prostředí od 0 °C do 15 °C.

§ 22

Přechodná ustanovení

- (1) Potravin vyrobené a uvedené na trh přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky se posuzují podle vyhlášky č. 326/2001 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky.
- (2) Potravin uvedené na trh nebo označené v souladu s vyhláškou č. 326/2001 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, mohou být prodávány do vyprodání zásob.

Závěrečná ustanovení

§ 23

Tato vyhláška byla oznámena v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady 98/34/ES ze dne 22. června 1998 o postupu poskytování informací v oblasti technických norem a předpisů a pravidel pro služby informační společnosti, v platném znění.

§ 24

Zrušuje se:

1. Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.
2. Vyhláška č. 264/2003 Sb., kterou se mění vyhláška č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.
3. Vyhláška č. 169/2009 Sb., kterou se mění vyhláška č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, ve znění vyhlášky č. 264/2003 Sb.
4. Vyhláška č. 159/2014 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 326/2001 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), g), h), i) a j) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, ve znění pozdějších předpisů.

§ 25

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. srpna 2016.

Ministr:

Ing. Jurečka v. r.

PŘÍLOHA I**Přípustná záporná hmotnostní odchylka pro balené čerstvé maso a balené čerstvé drůbeží maso**

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
Balené čerstvé maso, Balené čerstvé drůbeží maso	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	- 4,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 2000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení

PŘÍLOHA Č. 2**Členění masa na druhy a skupiny**

Tabulka 1

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

Druh	Skupina
maso	výsekové maso
	kosti
	krev
	droby
	syrové sádlo, syrový lůj
	mleté maso
	maso zvěře ve farmovém chovu
	zvěřina

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 I nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013
hovězí maso z mladého skotu	maso kategorie Z podle přílohy VII části I nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013
vepřové maso	maso zahrnující maso prasat určených k výkrmu, maso prasnic a maso selat
skopové maso	maso ovčí
jehněčí maso	maso jehňat ve věku nejvýše 12 měsíců
kozí maso	maso koz
kůzlečí maso	maso kůzlat ve stáří nejvýše 12 měsíců
koňské maso	maso koní
hříběcí maso	maso hříbat ve stáří nejvýše 18 měsíců
králíčí maso	maso králíků
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

Tabulka 3
Označení živočišného druhu u zvěřiny a zvěře z farmového chovu

Živočišný druh	jelen
	daněk
	srnec
	muflon
	bizon
	zubr
	prase divoké
	zajíc
	bažant
	koroptev
	kachna divoká
	husa divoká
	orebice
	křepelka

PŘÍLOHA Č. 3

Základní dělení hovězího, telecího a vepřového masa na technologické celky

Tabulka I
Základní technologické celky hovězího masa

Základní dělení	Technologický celek
Hovězí čtvrtě	přední čtvrt'
	zadní čtvrt'
Hovězí maso přední (s kostí / bez kosti)	špička krku*)
	krk*)
	podplečí*)
	vysoký roštěnec*)
	hrudí
	žebro
	bok, nízké žebro, pupek
	kližka
	koleno
	oháňka
Hovězí maso zadní (s kostí / bez kosti)	kýta
	plec
	svíčková
	nízký roštěnec, roštěná

*) Název technologického celku v označení výsekového masa lze nahradit souhrnným označením – hovězí maso přední (s kostí / bez kosti).

Tabulka 2
Základní technologické celky telecího masa

Základní dělení	Technologický celek
Telecí půlka	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
	laloč
	paždík
	hlava
	koleno přední
	koleno zadní
	nožička
	žebírko

PŘÍLOHA Č. 4 Záporné hmotnostní odchylky pro masné výrobky a masné polotovary

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
Masný výrobek, masný polotovar	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	- 4,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 2000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení

PŘÍLOHA Č. 5
Záporné hmotnostní odchylky pro konzervy

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
Konzerva	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
	konzerva
	polokonzerva
masný polotovar	

PŘÍLOHA Č. 7
Požadavky na jakost a složení vybraných masných výrobků

Tabulka I

Požadavky na vybrané tepelně opracované masné výrobky

Výrobek	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 na skusu výrobek 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; na skusu vychladlý výrobek 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 výrobek na skusu křehký, šťavnatý

Výrobek	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
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 spojce přípustné; částice použitého koření patrný; nepravidelná mozaika tučných zrn převážně o velikosti do 6 mm c) vůně a chuť – přiměřeně slaná výraznější po použité paprice; po ohřátí na skusu je výrobek 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 nákreji a vypracování – na řezu šedorůžová, nákrej 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 nákreji a vypracování – barva na řezu růžová, nákrej hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná c) vůně a chuť – po čerstvé uzenině a paprice, přiměřeně slaná, po ohřátí 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 nákreji – 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, neodpovídající typu výrobku, 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 nákreji 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 nákreji 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 nákreji – 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

Výrobek	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
český salám	hovězí maso vepřové maso nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežního strojně odděleného masa	a) konzistence – pružná, soudržná b) vzhled v nákreji 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

Výrobek	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
vysočina	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	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 vlákniny, masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	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 3 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 vlákniny, masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	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

Výrobek	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
poličan	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	a) konzistence – pružná až tuhá b) vzhled v nákreji a vypracování – řez lesklý, hladký, barva řezu růžově – červená, jemné změnění, 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; na skusu výrobek vláčný, až křehký; příjemně nakyslá chuť
herkules	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	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; na skusu výrobek vláčný až křehký; příjemně nakyslá chuť
klobása	hovězí maso, vepřové maso použití vlákniny, masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	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 vlákniny, masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	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 vlákniny, masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští	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 výrobky

Výrobek	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 na skusu výrobek 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 na skusu je výrobek šťavnatý, křehký
drůbeží párek vídeňský	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso, připouští se použití vepřového masa a syrového vepřového sádla, vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pevná, pružná, b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu šedorůžová, nákrej hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná, c) vůně a chuť – přiměřeně slaná, po ohřátí na skusu je výrobek 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 nákreji – 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 nákreji – nepravidelná mozaika světlého, případně i tmavšího masa, změni 10 až 50 mm ve spojce 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 nákreji – 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 patrný 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 nákreji – 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

*) Uvede se druh drůbeže podle použitého drůbežího masa.

Tabulka 5

Požadavky na složení a smyslové požadavky na vybrané masné konzervy

Výrobek	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, aspick barvy nahnědlé, b) konzistence – maso křehké, měkké, mírně vláknité, aspick při 15 °C přiměřeně tuhý, c) vůně a chuť – příjemná, po dušeném hovězím mase, mírně kořeněná a slaná; chuť aspicku mírně slaná, chuť tuku typická
Vepřové maso ve vlastní šťávě	vepřové maso	a) vzhled – kompaktní celek, na povrchu vývar tuku barvy bílé až nažloutlé; aspick čirý, barvy zlatožluté; vepřové maso v hrubších kouscích barvy světle hnědošedé, tučné světlé, bez tvrdých částí, b) konzistence – maso křehké, měkké, mírně vláknité, aspick při 15 °C přiměřeně tuhý c) vůně a chuť – příjemná po dušeném vepřovém mase, lahodná, jemně kořeněná, přiměřeně slaná; chuť aspicku přiměřeně slaná
Luncheon meat	vepřové maso, hovězí maso	a) vzhled – výrobek ve vychlazeném stavu barvy světlé nebo tmavě růžové, mozaika nepravidelná se zrny 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, na skusu výrobek křehký

Tabulka 6

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

Výrobek	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
Játrová paštika	vepřové maso	a) vzhled a barva – kompaktní šedá až růžovošedá hmota, případně s ložisky aspicku 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 aspicku a vytaveného tuku; jemně zpracované kolagenní částice, drobné vzduchové dutinky a částice použité 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

Tabulka 7

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

Výrobek	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 použití masného 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

Výrobek	obsah masa (% hmot. nejméně)	čistá svalová bílkovina (% 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	-	13,0	50,0
Turistický salám	-	14,0	40,0
Selský salám	-	13,0	50,0
Poličan	-	16,0	50,0
Lovecký salám	-	15,0	50,0
Dunajská klobása	-	14,0	55,0
Paprikáš	-	14,0	50,0
Herkules	-	14,0	50,0

Tabulka 9

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

Výrobek	obsah drůbežího masa nebo obsah drůbežího strojně odděleného masa (% hmot. nejméně)	maximální obsah růbežího 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

Tabulka 10

Chemické a fyzikální požadavky na vybrané masné konzervy

Výrobek	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

Výrobek	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.

Tabulka 12

Fyzikální požadavky na vybrané masné konzervy – hotová jídla

Výrobek	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	Výrobek	Třída	Charakteristika jakosti	Smyslové požadavky
tepelně opracovaný výrobek	Šunka	nejvyšší jakosti	obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 16,0 % hmotnostních celosvalový výrobek 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	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 nákreji– výrobek na řezu barvy odpovídající druhu použitého masa, jednotlivé svaly patrné a spojeny drobně rozpracovanou svalovinou; ojedinělá menší ložiska tuku na řezu přípustná, rovněž přípustné menší dutinky, vyplněné např. aspikem c) vůně a chuť – typická pro šunka, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký
		výběrová	obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 13,0 % hmotnostních celosvalový výrobek použití barviv, vlákniny (s výjimkou přírodních zahušťovadel karagenanu a gumy eucheimy), škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných a jiných živočišných bílkovin a dalších látek, které zvyšují obsah bílkovin ve výrobku, se nepřipouští	
		standardní	obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 10,0 % hmotnostních	

PŘÍLOHA Č. 9

Záporné hmotnostní odchylky pro rybí výrobky

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
Čerstvé produkty rybolovu a akvakultury, hluboce zmrazené produkty rybolovu a akvakultury a polotovary z nich, upravené produkty rybolovu, zpracované produkty rybolovu, Surimi, vyjma sardelové pasty a 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
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

PŘÍLOHA Č. 10
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	a) druhové jméno	b) druhové jméno	
RYBY						
Cejn	velký		Abramis	brama		
Makrela	solandrova		Acanthocybium	solandri		
Jeseter	malý		Acipenser	ruthenus		
Jeseter	ruský	Güldenstädtův	Acipenser	gueldenstaedtii		
Jeseter	velký		Acipenser	sturio		
Zubatka	pruhovaná		Anarhichas	lupus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: vlkouš obecný, vlkouš severní
Úhoř	evropský	říční	Anguilla	anguilla		
Chmurnatka	tmavá		Anoplopoma	fimbria		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Black code
Uhlířka	černá		Aphanopus	carbo		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Tkaničnice tmavá
Chňápal	velký		Apion	virescens		
Sřítbrnice	atlantská		Argentina	silus		
Smuha	královská	šedá	Argyrosomus	regius		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Ombrina. Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: Sciaena aquila.
Kahavaj	skvrnitý		Arripis	trutta		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Losos australský
Štítník	kukaččí	rudý	Aspitrigla	cuculus		Alternativně je možné jako latinský název použít tento název: Trigla cuculus
Platýs	šípозubý		Atheresthes	stomias		
Gavún	štíhlý		Atherina	boyeri		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Grundle

1. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů	
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno		
Smuha	bílá		Atractoscion	nobilis		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: white seabass	
Smuha	chutná		Atractoscion	aequidens			
Smuha	nibe		Atrobucca	nibe			
Tuňák	nepravý		Auxis	thazard			
Tuňák	makrelovitý		Auxis	rochei			
Parma	obecná		Barbus	barbus			
Jehlice	rohozobá	mořská	Belone	belone			
Očnatec	štíhlý		Boops	boops			
Zubatice	jadranská		Boops	boops		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Očnatec štihlý	
Treska	polární	severní	Boreogadus	saida		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Saida	
Brama			Brama	brama		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Prážma obecná	
Chimérovka	kapská		Callorhynchus	capensis			
Chimérovka	tasmánská		Callorhynchus	milii		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Elephant fish	
Karas	stříbřitý		Carassius	gibelio			
Kranas	obrovský		Caranx	ignobilis			
Kranas	velkooký		Caranx	latus			
Kranas	šestipruhý		Caranx	sexfasciatus			
Kanic	modroskvrný		Cephalopholis	miniata			
Kanic	sonneratův		Cephalopholis	sonnerati			
Kanic	tmavý		Cephalopholis	argus			
Keříčkovec	jihoafrický	červenolemý	Clarias	gariepinus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Sumeček africký, Klarias	
Sled'	obecný	atlantický	Clupea	harengus			
Sled'	obecný	baltický	Clupea	harengus	membras		
Uhoř	mořský		Conger	conger		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Uhořovec mořský	

I. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů	
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno		
Sih	peleď		<i>Coregonus</i>	<i>peled</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Maréna	
Maréna	severní		<i>Coregonus</i>	<i>lavaretus</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Sih	
Koryféna	velká		<i>Coryphaena</i>	<i>hippurus</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Mahi-mahi, Zlak nachový, Dorado	
Hlavoun	tuponosý		<i>Coryphaenoides</i>	<i>rupestris</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Grenadiér	
Amur	bílý		<i>Ctenopharyngodon</i>	<i>idella</i>			
Kapr	obecný		<i>Cyprinus</i>	<i>carpio</i>			
Zubatec	angolský		<i>Dentex</i>	<i>angolensis</i>			
Zubatec	hrbohlavý		<i>Dentex</i>	<i>gibbosus</i>			
Zubatec	obecný		<i>Dentex</i>	<i>dentex</i>			
Mořčák	evropský		<i>Dicentrarchus</i>	<i>labrax</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Vlk mořský, Mořský vlk, Okoun mořský.	
Jazyk	klínovotvarý		<i>Dicologlossa</i>	<i>cuneata</i>			
Mořan	obecný		<i>Diplodus</i>	<i>vulgaris</i>			
Ledovka	patagonská		<i>Dissostichus</i>	<i>eleginoides</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Chilský sea bass	
Kranas	duhový		<i>Elagatis</i>	<i>bipinnulata</i>			
Břítka	atlantská		<i>Ensis</i>	<i>directus</i>			
Sardel	obecná	evropská	<i>Engraulis</i>	<i>encrasicolus</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Ančovička	
Sardel	peruánská		<i>Engraulis</i>	<i>ringens</i>			
Kanic	západoafrický		<i>Epinephelus</i>	<i>aeneus</i>			
Kanic	zlatavý		<i>Epinephelus</i>	<i>costae</i>			
Kanic	malabarský		<i>Epinephelus</i>	<i>malabaricus</i>			
Kanic	temný	gauza	<i>Epinephelus</i>	<i>marginatus</i>		Alternativně je možné jako druhové jméno použít toto jméno: vrubený	
Kanic	červenohnědý	červený	<i>Epinephelus</i>	<i>morio</i>			
Kanic	hnědotečkovaný		<i>Epinephelus</i>	<i>chlorostigma</i>			

I. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů	
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno		
Kanic	žlutomodrý		<i>Epinephelus</i>	<i>flavoceruleus</i>			
Štika	obecná		<i>Esox</i>	<i>lucius</i>			
Tuňák	černý		<i>Euthynnus</i>	<i>lineatus</i>			
Tuňák	malý	atlantický	<i>Euthynnus</i>	<i>alletteratus</i>			
Tuňák	východní		<i>Euthynnus</i>	<i>affinis</i>			
Štítník	šedý		<i>Eutrigla</i>	<i>gurnardus</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Trigly	
Treska	obecná	skvrnitá	<i>Gadus</i>	<i>morhua</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Cod	
Treska	pacifická	bílá	<i>Gadus</i>	<i>macrocephalus</i>			
Žralok	psohlavý	tope	<i>Galeorhinus</i>	<i>galeus</i>			
Hruj	kapská		<i>Genypterus</i>	<i>capensis</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Kingclip	
Treska	královská		<i>Genypterus</i>	<i>blacodes</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Hruj	
Platýs	protažený	šedohnědý	<i>Glyptocephalus</i>	<i>cynoglossus</i>			
Kranas	zlatavý		<i>Gnathanodon</i>	<i>speciosus</i>			
Ledovka			<i>Gobionotothen</i>	<i>gibberifrons</i>			
Claresse			<i>Heterobranchus longifilis x Ciarías garienpinus</i>				
Žralok	šedý		<i>Hexanchus</i>	<i>griseus</i>			
Halibut	bílý	atlantický	<i>Hippoglossus</i>	<i>hippoglossus</i>			
Hlavatka	podunajská		<i>Hucho</i>	<i>hucho</i>			
Vyza	velká		<i>Huso</i>	<i>huso</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Beluga	
Tolstolobik	bílý		<i>Hypophthalmichthys</i>	<i>molitrix</i>			

I. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů	
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno		
Tolstolobec	pestrý		<i>Hypophthalmichthys</i>	<i>nobilis</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Tolstolobik. Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: <i>Aristichthys nobilis</i>	
Mořan	indooceánský		<i>Cheimerius</i>	<i>nufar</i>			
Cípal	pyskatý		<i>Chelon</i>	<i>labrosus</i>			
Plachetník	širokoploutvý		<i>Instiophorus</i>	<i>platypterus</i>			
Tuňák	pruhovaný	bonito	<i>Katsuwonus</i>	<i>pelamis</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Bonito	
Pyskoun	skvrnitý	velký	<i>Labrus</i>	<i>bergylta</i>			
Žralok	sleďový		<i>Lamna</i>	<i>nasus</i>			
Perletník	nádherný		<i>Lampris</i>	<i>guttatus</i>		Alternativně je možné použít obchodní označení: Leskyně skvrnitá nebo Opah	
Lates	stříbřitý		<i>Lates</i>	<i>calcalifer</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Lates stříbrný, Robalo stříbřitý, Okoun barramundi	
Okoun	nilský		<i>Lates</i>	<i>niloticus</i>			
Pamakrela	temná		<i>Lepidocybium</i>	<i>flavobrunneum</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: máslová ryba, butterfish, Makrela máslová	
Makrely			<i>Lepidocybium spp.</i>	<i>všechny druhy</i>			
Vlasochvost	stužkový		<i>Lepidopus</i>	<i>caudatus</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Tkaničnice stříbrná	
Kambala			<i>Lepidorhombus spp.</i>	<i>všechny druhy</i>			
Cejnovka	drobnozubá		<i>Lethrinus</i>	<i>microdon</i>			
Cejnovka	modrá		<i>Lethrinus</i>	<i>nebulosus</i>			
Bolen	dravý		<i>Leuciscus</i>	<i>aspius</i>		Alternativně je možné jako latinský název použít tento název: <i>Aspius aspius</i>	
Limanda	drsná		<i>Limanda</i>	<i>aspera</i>			
Limanda	žlutoocasá	zlatá	<i>Limanda</i>	<i>ferruginea</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: platýs zlatý	

I. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	
Platýs	limanda	drsnotělý	<i>Limanda</i>	<i>limanda</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Limanda obecná
Cípal	evropský		<i>Liza</i>	<i>ramada</i>		
Cípal	zlatý		<i>Liza</i>	<i>aurata</i>		
Řas	americký		<i>Lophius</i>	<i>americanus</i>		
Řas	mořský		<i>Lophius</i>	<i>piscatorius</i>		
Chňápal			<i>Lutjanus</i>	<i>agennes</i>		
Chňápal	stříbmoskvnný		<i>Lutjanus</i>	<i>argenteimaculatus</i>		
Chňápal	dvouskvnný	bohar	<i>Lutjanus</i>	<i>bohar</i>		
Chňápal	rudý		<i>Lutjanus</i>	<i>campechanus</i>		
Chňápal	klenutý		<i>Lutjanus</i>	<i>gibbus</i>		
Chňápal			<i>Lutjanus</i>	<i>goreensis</i>		
Chňápal	hrbohlavý		<i>Lutjanus</i>	<i>sanguineus</i>		
Chňápal	císařský	červený	<i>Lutjanus</i>	<i>sebae</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: red snapper
Hoki	novozélandský		<i>Macruronus</i>	<i>novaezelandiae</i>		
Hoki	patagonský		<i>Macruronus</i>	<i>magellanicus</i>		
Mariin	indopacifický		<i>Makaira</i>	<i>mazara</i>		
Kapelin	severní		<i>Mallotus</i>	<i>villosus</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: huňáček severní
Treska	jednoskvnná	skvrnitá	<i>Melanogrammus</i>	<i>aeglefinus</i>		
Měsícovec	skvrnitý		<i>Mene</i>	<i>maculata</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Moonfish
Treska	merlan	bezvousá	<i>Merlangius</i>	<i>merlangus</i>		
Štikozubec	argentinský		<i>Merluccius</i>	<i>hubbsi</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merluza nebo Hejk
Štikozubec	evropský		<i>Merluccius</i>	<i>merluccius</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merluza nebo Hejk
Štikozubec	kanadský		<i>Merluccius</i>	<i>productus</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merluza nebo Hejk

I. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů	
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno		
Štikozubec	kapský	hlubokomořský	<i>Merluccius</i>	<i>capensis</i>	<i>paradoxus</i>	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merluza nebo Hejk	
Štikozubec	peruánský		<i>Merluccius</i>	<i>gayi</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merluza nebo Hejk	
Štikozubec	stříbrný	americká	<i>Merluccius</i>	<i>biinearis</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merluza nebo Hejk	
Jižní modrý witing			<i>Micromesistius</i>	<i>australis</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Treska jižní	
Modrý witing			<i>Micromesistius</i>	<i>poutassou</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Treska modravá	
Platýs	malohlavý	červený	<i>Microstomus</i>	<i>kitt</i>			
Manta			<i>Mobula spp.</i> , <i>Myliobatis spp.</i>	<i>všechny druhy</i>			
lník	mořský	molva	<i>Molva spp.</i>	<i>všechny druhy</i>			
Mořčák	sříbřitý		<i>Morone</i>	<i>chrysops</i>			
Cípal			<i>Mugil spp.</i>	<i>všechny druhy</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Mugil	
Sultánka	pruhovaná		<i>Mullus</i>	<i>surmuletus</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Parmice	
Sultánka	nachová	karminová	<i>Mullus</i>	<i>barbatus</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Parmice	
Kanic	ostrorypý		<i>Mycteroperca</i>	<i>acutirostris</i>			
Špičatník	zlatopruhý	japonský	<i>Nemipterus</i>	<i>japonicus</i>			
Oblada	obecná		<i>Oblada</i>	<i>melanura</i>			
Losos	keta	pacifický	<i>Oncorhynchus</i>	<i>keta</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Chui	
Losos	kisuč	stříbrný	<i>Oncorhynchus</i>	<i>kisutch</i>			
Losos	gorbuša	divoký	<i>Oncorhynchus</i>	<i>gorbuscha</i>			
Losos	nerka	červený	<i>Oncorhynchus</i>	<i>nerka</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Sockeye	
Losos	čavyča		<i>Oncorhynchus</i>	<i>tshawytcha</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Losos královský	

1. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů	
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno		
Pstruh	duhový		<i>Oncorhynchus</i>	<i>mykiss</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pstruh lososovitý nebo Pstruh růžovomasy	
Hamoun	nilský		<i>Oreochromis</i>	<i>niloticus</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tilápie	
Zubatice			<i>Pagellus spp.</i>	všechny druhy			
Pražman	modroskvrný		<i>Pargus</i>	<i>caeruleostictus</i>			
Štříbrovka	lesklá		<i>Pampus</i>	<i>argenteus</i>			
Pangasius	dolnooký		<i>Pangasius</i>	<i>hypophthalmus</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pangas. Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: Pangasianodon hypophthalmus.	
Pompano			<i>Parona</i>	<i>signata</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Krasas jihoaamerický	
Parnice	drobnoskvrná		<i>Parupeneus</i>	<i>heptacanthus</i>			
Parnice	indická		<i>Parupeneus</i>	<i>indicus</i>			
Okoun	říční		<i>Perca</i>	<i>fluviatilis</i>			
Platýs	malý	říční	<i>Platichthys</i>	<i>flesus</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Flounder	
Makrela	atská		<i>Pleurogrammus</i>	<i>monopterygius</i>			
Platýs	obecný	velký	<i>Pleuronectes</i>	<i>platessa</i>			
Smuha	vousatá		<i>Pogonias</i>	<i>cromis</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Bubeník americký	
Treska	evropská	pollak	<i>Pollachius</i>	<i>pollachius</i>			
Treska	tmavá	šedá	<i>Pollachius</i>	<i>virens</i>			
Žralok	modravý	obecný	<i>Prionace</i>	<i>glauca</i>			
Kranas	zubatý		<i>Pseudocaranx</i>	<i>dentex</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci la) tento název: georgijský	
Smuha	senegalská		<i>Pseudotolithus</i>	<i>senegalensis</i>			
Parnice	západoafrická		<i>Pseudupeneus</i>	<i>pragensis</i>			
Kambala	velká		<i>Psseta</i>	<i>maxima</i>			
Kranasovec	štíhlý		<i>Rachycentron</i>	<i>canadum</i>			

I. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů	
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno		
Rejnok	skvrnitý		<i>Raja</i>	<i>montagui</i>			
Rejnok			<i>Rajiformes</i>	<i>všechny druhy</i>			
Halibut	tmavý	grónský	<i>Reinhardtius</i>	<i>hippoglossoides</i>			
Losos	atlantický	obecný	<i>Salmo</i>	<i>salar</i>			
Pstruh	obecný	mořský	<i>Salmo</i>	<i>trutta</i>	<i>trutta</i>		
Pstruh	obecný	potoční	<i>Salmo</i>	<i>trutta</i>	<i>fario</i>		
Sivěn	arktický	alpský	<i>Salvelinus</i>	<i>alpinus</i>			
Sivěn	americký		<i>Salvelinus</i>	<i>fontinalis</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci la) tento název: potoční	
Candát	obecný		<i>Sander</i>	<i>luciperca</i>		Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: Stizostedion lucioperca	
Pelamida	atlantická	obecná	<i>Sarda</i>	<i>sarda</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunec	
Pelamida	chilská	tichomořská	<i>Sarda</i>	<i>chiliensis</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunec	
Pelamida	východní		<i>Sarda</i>	<i>orientalis</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunec	
Sardinka	evropská	obecná	<i>Sardina</i>	<i>pilchardus</i>			
Očnatec	obecný		<i>Sarpa</i>	<i>salpa</i>			
Zubatice	zlatopasá		<i>Sarpa</i>	<i>salpa</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Okáč obecný	
Ploskozubec	modropruhý		<i>Scams</i>	<i>ghobban</i>			
Ploskozubec	rudomořský		<i>Scams</i>	<i>gibbus</i>		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Papoušci ryba	
Smuha	tmavá		<i>Sciaena</i>	<i>umbra</i>			
Makrela	indopacifická	australská	<i>Scomber</i>	<i>australasicus</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci la) tento název: modravá	
Makrela	japonská	měchýřnatá	<i>Scomber</i>	<i>japonicus</i>			
Makrela	obecná	atlantická	<i>Scomber</i>	<i>scombrus</i>			
Makrela	španělská		<i>Scomberomorus</i>	<i>maculatus</i>			

I. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů	
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno		
Makrelovec	královský		<i>Scomberomorus</i>	<i>cavalla</i>			
Pakambala	kosočtverečná		<i>Scophthalmus</i>	<i>rhombus</i>			
Ropušnice	šarlatová		<i>Scorpaena</i>	<i>Cardinalis</i>			
Ropušnice	obecná		<i>Scorpaena</i>	<i>scrofa</i>			
Žralok	skvrnitý		<i>Scyliorhinus</i>	<i>canicula</i>			
Žralok	větší		<i>Scyliorhinus</i>	<i>stellaris</i>			
Žralok			<i>Scyliorhinus spp.</i> , <i>Ginglymostoma spp.</i> , <i>Rhincodon spp.</i> , <i>Galeus spp.</i> , <i>Mustelus spp.</i> , <i>Triakis spp.</i> , <i>Carcharhinus spp.</i> , <i>Galeocerdo spp.</i> , <i>Prionace spp.</i> , <i>Rhizoprionodon spp.</i> , <i>Carcharias spp.</i> , <i>Odontaspis spp.</i> , <i>Alopias spp.</i> , <i>Cetorhinus spp.</i> , <i>Carcharodon spp.</i> , <i>Isurus spp.</i> , <i>Lamna spp.</i> , <i>Chlamydoselachus spp.</i> , <i>Heptanchias spp.</i> , <i>Hexanchus spp.</i> , <i>Notorynchus spp.</i> , <i>Echinorhinus spp.</i> , <i>Somniosus spp.</i> , <i>Squalus spp.</i> , <i>Centroscyrmnus spp.</i> , <i>Etmopterus spp.</i> , <i>Isistius spp.</i>	všechny druhy			

I. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů	
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno		
Sebastes	červený		Sebastes	marinus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Okouník mořský	
Kranas	americký		Serióla	lalandi			
Kranas	dumerilův		Serióla	dumerili			
Kranas	východní		Serióla	quinqueradiata		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Hamachi nebo King Fish	
Savorin			Serirolella	porosa		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Medúzovec	
Sumec	velký		Silurus	glanis			
Solea	evropská	obecná	Solea	solea	vulgaris	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Mořský jazyk obecný, Jazyk mořský.	
Mořan	zlatý		Sparus	aurata		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pražma královská	
Pražman	obecný		Sparus	pargus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pražma obecná, Alternativně je možné použít vědecký název: Pagrus pargus	
Soltýn	obecný	středomořský	Sphyaena	sphyaena		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Barakuda	
Kladivoun			Sphyma spp.	všechny druhy			
Modrák	skvrnitý		Spicara	maena		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Spikara	
Modrák	vysoký	ostronosý	Spicara	smaris		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Spikara	
Mořan	tmavý		Spondyliosoma	cantharus			
Pražma	tmavá		Spondyliosoma	cantharus			
Šprot	severní	obecný	Sprattus	sprattus			
Žralok	ostnatý		Squalus	acanthias		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Ostroun obecný	
Treska	aljašská	pestrá	Theragra	chalcogramma			
Tuňák	atlantický	čemoploutvý	Thunnus	atlanti cus			
Tuňák	dlouhochvostý		Thunnus	tonggol			

I. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	
Tuňák	dlouhoploutvý	křídlatý	Thunnus	alalunga		
Tuňák	modroploutvý	obecný	Thunnus	thynnus		
Tuňák	zavalitý	tučný	Thunnus	obesus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci la) tento název: velkooký
Tuňák	žlutoploutvý		Thunnus	albacares		
Lipan	obecný	podhomí	Thymallus	thymallus		
Lín	obecný		Tinca	tinca		
Vidlatka	čemoskvmná		Trachinotus	baillonii		
Kranas	obecný		Trachurus	trachurus		
Stavrida			Trachurus	trachurus		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Kranas obecný
Štítník	červený		Trigla	lucerna		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Trigly
Trigly			Trigla spp.	všechny druhy		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Štítník
Treska	francouzská		Trisopterus	luscus		
Treska	malá		Trisopterus	minutus		
Kanic	půlměsíčný		Variola	louti		
Mečoun	obecný		Xiphias	gladius		
Pilobřich	ostnitý		Zeus	faber		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Ryba svátého Petra, Zeus faber
KORYŠI						
Krab	chutný		Callinectes	sapidus		
Krab	německý		Cancer	pagurus		

I. Obchodní označení			2. Vědecký název		3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů	
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	
Krabi			<i>Cancer spp.</i> , <i>Lithodes spp.</i> , <i>Chionoectes spp.</i> , <i>Menippe spp.</i> , <i>Callinectes spp.</i> , <i>Carcinus spp.</i> , <i>Charybdis spp.</i> , <i>Portunus spp.</i> , <i>Scylla spp.</i> , <i>Maja spp.</i> , <i>Mithrax spp.</i> , <i>Erimacrus spp.</i> , <i>Geryon spp.</i> druhy z čeledí <i>Portunidae</i> , <i>Lithodidae</i>	všechny druhy		
Krab	obecný		<i>Carcinus</i>	maenas		
Garnát			<i>Crangon spp.</i> , <i>Sclerocrangon spp.</i>	všechny druhy		
Rak			<i>Euastacus spp.</i> , druhy z čeledí <i>Astacidae</i> , <i>Cambaridae</i>	všechny druhy		
Humr	americký	kanadský	<i>Homarus</i>	americanus		
Humr	evropský	bretaňský	<i>Homarus</i>	gammarus		
Humr			<i>Homarus spp.</i> , <i>Metanephrops spp.</i> , <i>Nephrops spp.</i> , <i>Maja</i>	všechny druhy		
Krab	pavouci		<i>Nephrops</i>	squinado		
Humr	severský	štíhlý	<i>Nephrops</i>	norvegicus		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Langustýna
Langusta	obecná		<i>Palinurus</i>	vulgaris		

I. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů	
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno		
Langusta			<i>Palinurus</i> spp., <i>Jasus</i> spp., druhy z čeledi <i>Palinuridae</i>	všechny druhy			
Krevety			<i>Pandalus</i> spp., <i>Crangon</i> spp., <i>Panaeus</i> spp., <i>Palaemon</i> spp., <i>Caridea</i> spp., druhy z čeledi <i>Penaeidae</i> , <i>Palaemonidae</i> , <i>Pandalidae</i> , <i>Crangonidae</i> , <i>Aristeidae</i> , <i>Sicyonidae</i> , <i>Sergestidae</i>	všechny druhy		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Gamely	
Langusta	zelená		<i>Panulirus</i>	<i>gracilis</i>			
Krab	kamčatský		<i>Paralithodes</i>	<i>camtschaticus</i>			
Listorožec			<i>Scyllaridae</i>	všechny druhy			
Strašek	kudlankovitý		<i>Squilla</i>	<i>mantis</i>			
MĚKÝŠ							
Surmovka	čeřítá	vlnitá	<i>Buccinum</i>	<i>undatum</i>		Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci la) tento název: obecná	
Srdcovka	jedlá		<i>Cerastoderma</i>	<i>edule</i>			
Ústřice	velká		<i>Crassostrea</i>	<i>gigas</i>			
Kalmar	peruánský		<i>Dosidicus</i>	<i>gigas</i>			
Chobotnice	menší		<i>Eledone</i>	<i>cirrrosa</i>			
Mandlovka	evropská		<i>Glycymeris</i>	<i>glycymeris</i>			
Ušň	mořská		<i>Haliotis</i>	<i>tuberculata</i>			
Ušň			<i>Haliotis</i> spp.	všechny druhy			

I. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů	
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno		
Chionka			<i>Chamelea</i> spp., <i>Chione</i> spp., <i>Mercenaria</i> spp., <i>Protothaca</i> spp.	všechny druhy			
Píážovka	vejcorodá		<i>Littorina</i>	<i>littorea</i>			
Slávka	středomořská		<i>Mytilus</i>	<i>galloprovincialis</i>			
Slávka	jedlá		<i>Mytilus</i>	<i>edulis</i>			
Slávka			<i>Mytilus</i> spp., Perná spp., druhy z čeledě <i>Mytilidae</i>				
Chobotnice	obecná		<i>Octopus</i>	<i>vulgaris</i>			
Chobotnice			<i>Octopus</i> spp., <i>Eledone</i> spp., <i>Pareledone</i> spp.	všechny druhy			
Ústřice	jedlá		<i>Ostrea</i>	<i>edulis</i>			
Ústřice			<i>Ostrea</i> spp., <i>Crassostrea</i> spp., druhy z čeledě <i>Ostreidae</i>	všechny druhy			
Ježovka	dlouhoostná		<i>Paracentrotus</i>	<i>lividus</i>			
Hřebenatka	kuchyňská		<i>Pecten</i>	<i>maximus</i>			
Hřebenatka	svatojakubská		<i>Pecten</i>	<i>jacobaeus</i>			
Hřebenatky			<i>Pecten</i> spp., <i>Chlamys</i> spp., <i>Placopecten</i> spp., <i>Agropecten</i> spp., <i>Aequipecten</i> spp., <i>Patinopecten</i> spp.	všechny druhy			
Slávka	novozélandská		Perná	<i>candiculus</i>			
Hřebenatka	labradora		<i>Placopecten</i>	<i>magellanicus</i>			

I. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení / vědeckých názvů	
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno		
Kalamáry			rody <i>Allotheuthis</i> , <i>Berrytheuthis</i> , <i>Dosidicus</i> , <i>Illex</i> , <i>Loliguncula</i> , <i>Loligo</i> , <i>Loliolus</i> , <i>Nototodarus</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		Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: kalmar, oliheň, krakatice	
Tapeska	zdobná	vongole	<i>Ruditapes</i>	<i>decussatus</i>		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>Maretrix</i> spp.				
Sépie	obecná		<i>Sepia</i>	<i>officinalis</i>			
Sépie			<i>Sepia officinalis</i> , <i>Rossia macrosoma</i> , <i>Sepiella</i> spp., <i>Sepioida</i> spp.	všechny druhy			
Břítka	jedlá		<i>Squilla</i>	<i>patula</i>			
Ježovka	obecná		<i>Spaerorchinus</i>	<i>granularis</i>			
Kalmar	tichomořský		<i>Todarodes</i>	<i>pacificus</i>			
Mušle			<i>Veneridae</i> , <i>Mactridae</i> , <i>Cooperellidae</i> a <i>Arcidae</i>	všechny druhy			
Srdcovka			všechny druhy z čeledě <i>Cardiidae</i>	všechny druhy			

PŘÍLOHA Č. II

Požadavky na jakost majonéz

Tabulka 1
Smyslové požadavky na jakost majonéz

Znak	
konzistence a barva	v závislosti na obsahu oleje – pastovitá, krémovitá až polotekutá stejnorodá hmota, olej neoddělen, částice kusovitých přísad rovnoměrně rozptýlené, menší vzduchové dutinky přípustné, výrobky nesmějí obsahovat zbytky vaječných skořápek, nečistot, cizích předmětů a hrudek vaječné hmoty
vůně	typická pro majonézy, mírně nakyslá, případně po použitých přísadách a koření
chuť	nakyslá, po použitých přísadách, bez cizích pachutí

Tabulka 2
Fyzikální a chemické požadavky na jakost majonéz

Ukazatel	Hmotnostní %
obsah tuku	podle tržních druhů 50,0 až 85,0
obsah žloutku	nejméně 2,0
hodnota pH	nejvýše 4,5

PŘÍLOHA Č. 12

Záporné hmotnostní odchylky pro majonézy

Výrobek	Hmotnost balení (v g nebo ml)	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
majonéza	do 100	- 6,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	nad 100 do 250	- 5,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 250 do 500	- 4 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 500	- 2 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení

- 1) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007, v platném znění.
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, v platném znění.
- 2) Nařízení Komise (ES) č. 543/2008 ze dne 16. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro drůbeží maso, v platném znění.
- 3) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004, v platném znění.
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000 ze dne 17. července 2000 o systému identifikace a evidence skotu, o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa a o zrušení nařízení Rady (ES) č. 820/97, v platném znění.
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, v platném znění.
Nařízení Komise (ES) č. 1825/2000 ze dne 25. srpna 2000, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000, pokud jde o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa, v platném znění.
Nařízení Komise (ES) č. 566/2008 ze dne 18. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007,

pokud jde o uvádění masa dvanáctiměsíčního nebo mladšího skotu na trh, v platném znění.

- 4) Čl. 2 odst. 1 písm. m) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění.
Příloha I bod 7.1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, v platném znění.
- 5) Příloha I bod 1.15 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, v platném znění.
- 6) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, v platném znění.
- 7) Nařízení Rady (EHS) č. 2136/89 ze dne 21. června 1989 o stanovení společných obchodních norem pro konzervované sardinky, v platném znění.
Nařízení Rady (EHS) č. 1536/92 ze dne 9. července 1992, kterým se stanoví společné obchodní normy pro konzervované pravé a nepravé tuňáky, v platném znění.
Nařízení Rady (ES) č. 2406/96 o stanovení společných obchodních norem pro některé produkty rybolovu, v platném znění.
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1379/2013 ze dne 11. prosince 2013 o společné organizaci trhů s produkty rybolovu a akvakultury a o změně nařízení Rady (ES) č. 1184/2006 a (ES) č. 1224/2009 a o zrušení nařízení Rady (ES) č. 104/2000, v platném znění.
- 8) Nařízení Komise (ES) č. 589/2008 ze dne 23. června 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o obchodní normy pro vejce, v platném znění.
- 9) Zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů.

VYHLÁŠKA č. 397/2016 Sb. o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje

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. a zákona č. 139/2014 Sb., (dále jen „zákon“):

§ 1

Předmět úpravy

Tato vyhláška zpracovává příslušné předpisy Evropské unie¹⁾, zároveň navazuje na přímo použitelné předpisy Evropské unie²⁾ a upravuje

- a) způsob označování potravin, v návaznosti na jejich členění podle druhu, skupiny nebo podskupiny, a složení potraviny,
- b) druhy potravin s členěním na skupiny a podskupiny,
- c) pro jednotlivé druhy potravin požadavky na jakost, technologické požadavky, požadavky na jakost vztahující se k názvu a přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení,
- d) pro jednotlivé druhy potravin, jež jsou uvedeny v této vyhlášce,
 - 1. teplotní režimy při uchovávání či zmrazování potravin,
 - 2. způsoby uchovávání a manipulace s potravinami během jejich uvádění na trh,
 - 3. zvláštní požadavky na přepravu,
 - 4. minimální technologické požadavky.

ČÁST PRVNÍ

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

§ 2

Základní pojmy

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) mlékem mléko podle nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty²⁾ splňující požadavky právních předpisů upravujících veterinární a hygienické požadavky na živočišné produkty³⁾ a předpisů Evropské unie upravujících hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu⁴⁾ a ošetřené podle právních předpisů upravujících veterinární a hygienické požadavky na veterinární produkty³⁾ a podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu⁵⁾,
- b) smetanou tekutý mléčný výrobek ošetřený podle právních předpisů upravujících veterinární a hygienické požadavky na živočišné produkty³⁾ a podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu⁵⁾ s obsahem tuku nejméně 10 % hmotnostních ve formě emulze (mléčného tuku v plazmě) získaný fyzikální separací z mléka,
- c) kysaným nebo zakysaným mléčným výrobkem mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmásli, syrovátky nebo jejich směsi za použití mikroorganismů uvedených v příloze č. I k této vyhlášce, tepelně neošetřený po kysacím procesu,
- d) jogurtem kysaný mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmásli nebo jejich směsi pomocí mikroorganismů uvedených v příloze č. I k této vyhlášce, u kterého lze zvýšit obsah sušiny pouze přidáním mléčné bílkoviny, sušeného nebo zahuštěného mléka, nebo odebráním syrovátky, tepelně neošetřený po kysacím procesu,
- e) zahuštěným mlékem nebo zahuštěnou smetanou mléčný výrobek, slazený nebo neslazený, získaný částečným odpařením vody ze smetany nebo z mléka plnotučného, odtučněného nebo částečně odtučněného nebo z jejich směsi,

ke kterým mohou být přidány smetana nebo sušené mléko nebo obojí, přičemž přídavek sušeného mléka nesmí v konečném výrobku přesahovat 25 % obsahu celkové sušiny,

- f) sušeným mlékem nebo sušenou smetanou mléčný výrobek v prášku získaný sušením mléka plnotučného, odtučněného nebo částečně odtučněného nebo smetany nebo jejich směsi, s obsahem vody nejvýše 5 % hmotnostních,
- g) sýrem mléčný výrobek vyrobený vysrážením mléčné bílkoviny z mléka působením syřidla nebo jiných vhodných koagulačních činidel, oddělením podílu syrovátky a následným prokysáním nebo zráním,
- h) syrovátkou mléčný výrobek vznikající jako vedlejší produkt při výrobě sýrů, včetně tvarohů a potravinářských kaseinů; syrovátkou může být i mléčná složka uvolňovaná po fermentaci při výrobě jiných mléčných výrobků, zejména u jogurtů či mléčných dezertů,
- i) tvarohem nezrající sýr, získaný kyselým srážením, nebo u kterého převládá kyselé srážení nad srážením pomocí syřidla,
- j) máslem mléčný výrobek podle nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty²⁾,
- k) podmásím mléčný výrobek vznikající jako vedlejší produkt při výrobě másla,
- l) máselným koncentrátem mléčný výrobek s celkovým obsahem mléčného tuku vyšším než 90 % hmotnostních získaný z mléka, smetany nebo másla,
- m) máselným tukem bezvodý mléčný tuk získaný z mléka, smetany nebo másla obsahující více než 99,3 % hmotnostních mléčného tuku,
- n) tradičním pomazánkovým mléčný výrobek ze zakysané smetany, s přídavkem sušeného mléka s možností obohacení sušenou syrovátkou nebo sušeným podmásím, obsahující nejméně 31 % hmotnostních a nejvíce 36 % hmotnostních mléčného tuku, a nejméně 42 % hmotnostních sušiny, který se vyrábí tradiční technologií pomocí vysokotlaké homogenizace smetanové směsi, následným prokysáním směsi a termizací s finální homogenizací před plněním do obalu,
- o) mléčným bílkovinným výrobkem sušený mléčný výrobek získaný oddělením bílkovin z mléka nebo syrovátky,
- p) potravinářským kaseinem kyselým mléčný výrobek získaný oddělením, promytím a vysušením sraženiny vzniklé kyselým srážením odtučněného mléka nebo jiných výrobků získaných z mléka, splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 k této vyhlášce,
- q) potravinářským kaseinem sladkým mléčný výrobek získaný oddělením, promytím a vysušením sraženiny získané reakcí syřidla nebo jiných koagulujících enzymů z odtučněného mléka nebo jiných výrobků získaných z mléka, splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 k této vyhlášce,
- r) potravinářským kaseinátem mléčný výrobek získaný reakcí potravinářského kaseinu nebo jeho sraženiny s neutralizačními činidly a splňující požadavky uvedené v příloze č. 3 k této vyhlášce,
- s) mléčným retentátem výrobek získaný koncentrací mléčných bílkovin na základě ultrafiltrace mléka, částečně odstředěného mléka nebo odstředěného mléka,
- t) mléčným permeátem výrobek získaný odstraněním mléčných bílkovin a mléčného tuku z mléka, částečně odstředěného mléka nebo odstředěného mléka na základě ultrafiltrace,
- u) laktózou přírodní složka mléka, která se běžně získává ze syrovátky s obsahem bezvodé laktózy ve výši nejméně 99,0 % hmotnostních v sušině; může být bezvodá nebo obsahovat jednu molekulu krystalové vody nebo může být směsí obou forem,
- v) tepelným ošetřením technologický proces podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu⁵⁾,
- w) termizací tepelné ošetření mléčných výrobků po ukončení kysacího procesu a před balením k potlačení nebo zastavení aktivity přítomné mléčné mikroflóry až do teploty 80 °C,
- x) vysokotepelným ošetřením (UHT) tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu⁵⁾,
- y) sterilací mléka a mléčných výrobků tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků jejich nepřímým ohřevem v hermeticky uzavřených obalech na teplotu nad 100 °C po dobu zajišťující splnění požadavku na mikrobiologickou nezávadnost podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu⁵⁾ bez porušení uzávěru, a
- z) průměrným množstvím potraviny hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní nebo objemové odchylky.

§ 3

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Členění mléka a mléčných výrobků na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 4 k této vyhlášce.

§ 4

Označování

- (1) U mléčného výrobku, který prošel na konci výrobního procesu ošetřením podle § 2 písm. u) až x), se připojí k názvu povaha tepelného ošetření podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu⁵⁾.
- (2) Údaj o čistém množství se u polotuhých nebo poloteekutých výrobků spadajících podle členění uvedeného v příloze č. 4 k této vyhlášce pod druhy a skupiny výrobků „smetana tekutá“, „smetana zahuštěná“, „mléko zahuštěné“ a „kysané nebo zakysané mléčné výrobky“ vyjma skupiny „jogurt“ uvádí v jednotkách hmotnostních nebo objemových.
- (3) Záporné hmotnostní odchylky pro mléko a mléčné výrobky jsou stanoveny v příloze č. 5 k této vyhlášce.
- (4) Uvedení údaje o obsahu tuku u mléka a mléčných výrobků podle této vyhlášky je jakostním údajem. U mléka a mléčných výrobků, které byly vyrobeny z plnotučného mléka bez standardizace, nemusí být obsah tuku uveden.

Mléko a smetana

§ 5

- (1) Mléko a smetana se označí
 - a) názvem druhu a skupiny,
 - b) názvem podskupiny podle obsahu tuku, který je pro jednotlivé výrobky stanoven nařízením o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty²⁾ nebo v příloze č. 6 k této vyhlášce tabulce I, a
 - c) obsahem tuku.
- (2) Tekuté mléko kravské nebo tekutá smetana z kravského mléka se označí pouze jako mléko nebo smetana.
- (3) U tekutého mléka a tekuté smetany se označí způsob tepelného ošetření podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu⁵⁾.
- (4) Jako „čerstvé“ lze označit tekuté mléko nebo tekutou smetanu, které nebyly ošetřeny teplotou vyšší než 125 °C.
- (5) Názvem „trvanlivé mléko“ nebo „trvanlivá smetana“ se označí pouze tekuté mléko nebo tekutá smetana, u kterých bylo dosaženo prodloužení doby trvanlivosti vysokotepeelným ošetřením nebo sterilací.

§ 6

- (1) Označení „mléčný nápoj“ lze použít u tekutého mléčného výrobku obsahujícího více než 50 % hmotnostních mléka nebo syrovátky. U ochuceného tekutého mléčného výrobku se u názvu výrobku uvede druh ochucující složky nebo údaje o ochucení potraviny podle vyhlášky o některých způsobech označování potravin.
- (2) Označením „mléčný“ lze označit mléčný výrobek, v němž mléko nebo mléčný výrobek tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.
- (3) Jako „smetanový krém z vysokotučné smetany“ se označí výrobek z vysokotučné smetany bez přídavku cukru. Dále se tento výrobek označí obsahem tuku a obsahem sušiny v procentech hmotnostních.
- (4) Jako „smetanový krém“ se označí výrobek z tvarohu, mléka nebo smetany s přídavkem cukru a s obsahem nejméně 30 % hmotnostních tuku v sušině. Dále se tento výrobek označí obsahem tuku v sušině nebo obsahem tuku a obsahem sušiny v procentech hmotnostních.

Zahuštěné a sušené mléčné výrobky

§ 7

- (1) Jako zdroj sacharózy pro zahuštěné slazené mléčné výrobky se smí použít pouze cukr extra bílý, cukr bílý nebo cukr polobílý podle vyhlášky o požadavcích pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony⁶⁾.
- (2) Při výrobě zahuštěných slazených mléčných výrobků se povoluje přídavek laktózy v množství nejvýše 0,03 % hmotnostních z celkové hmotnosti výrobku.
- (3) Přídavek sacharózy u zahuštěných slazených mléčných výrobků musí odpovídat hodnotě cukerného poměru 60,5 až 64,5 daného následujícím vzorcem:

$$\text{cukerný poměr} = \frac{\% \text{ sacharózy} \times 100}{\% \text{ sacharózy} + \% \text{ vody}}$$

- (4) Trvanlivosti u zahuštěných neslazených mléčných výrobků lze dosáhnout pouze tepelným ošetřením podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu⁵⁾.
- (5) Trvanlivosti u zahuštěných slazených mléčných výrobků lze dosáhnout pouze přídavkem sacharózy v souladu s odstavcem I.

§ 8

- (1) Trvanlivosti u sušených mléčných výrobků lze dosáhnout pouze procesem sušení.
- (2) U zahuštěných mléčných výrobků a sušených mléčných výrobků se povoluje přídavek vitaminů a minerálních látek podle nařízení o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin⁷⁾.
- (3) Aniž jsou dotčeny požadavky na složení, lze u zahuštěného mléka a sušeného mléka obsah bílkovin v mléku upravit na minimální hranici 34 % hmotnostních v tukuprosté sušině, a to přidáním nebo odstraněním mléčných složek takovým způsobem, aby v upravovaném mléku nebyl změněn poměr mezi syrovátkovými bílkovinami a kaseinem. K této úpravě lze použít mléčný permeát, mléčný retenát a laktózu.

§ 9

- (1) Zahuštěný mléčný výrobek se u názvu výrobku označí obsahem tukuprosté sušiny v procentech hmotnostních podle přílohy č. 6 k této vyhlášce tabulky 2.
- (2) Zahuštěný mléčný výrobek, s výjimkou zahuštěného slazeného i neslazeného odtučněného mléka, se u názvu výrobku označí obsahem tuku v procentech hmotnostních podle přílohy č. 6 k této vyhlášce tabulky 2.
- (3) Sušený mléčný výrobek, s výjimkou sušeného odtučněného mléka, se u názvu výrobku označí obsahem tuku v procentech hmotnostních podle přílohy č. 6 k této vyhlášce tabulky 3.
- (4) U sušeného mléka a sušené smetany v balení určeném pro konečného spotřebitele se uvede doporučený způsob ředění nebo způsob uvedení do původního stavu včetně údaje o obsahu tuku v procentech hmotnostních v takto upraveném výrobku.
- (5) Je-li zahuštěný mléčný výrobek a sušený mléčný výrobek o hmotnosti menší než 20 g zabalen ve skupinovém obalu⁸⁾, mohou být údaje o označení uvedeny pouze na skupinovém obalu, s výjimkou uvedení názvu druhu výrobku.
- (6) U sušeného mléčného výrobku, s výjimkou výrobku určeného pro zvláštní výživu⁹⁾, se na obalu určeném pro konečného spotřebitele uvede označení „není určeno pro výživu kojenců do 12 měsíců“.

§ 10

- (1) Mléčný bílkovinný výrobek musí být vyroben ze suroviny tepelně ošetřené podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu⁵⁾.
- (2) Při výrobě potravinářského kaseinu kyselého lze použít pouze kyselinu mléčnou, kyselinu chlorovodíkovou, kyselinu sírovou, kyselinu citrónovou, kyselinu octovou, kyselinu orthofosforečnou, syrovátku nebo bakteriální kultury mléčného kysání, pokud splňují požadavky nařízení o potravinářských přídatných látkách a enzimech¹⁰⁾.
- (3) Při výrobě potravinářského kaseinu sladkého lze použít pouze syřidlo nebo ostatní enzymy koagulující mléko jako technologické pomocné látky a bakteriální kultury, pokud splňují požadavky nařízení o potravinářských přídatných látkách a enzimech¹⁰⁾.
- (4) Při výrobě potravinářského kaseinátu lze použít pouze hydroxidy, uhličitany, fosforečnany nebo citronany sodné, draselné, vápenaté, amonné nebo hořečnaté jako neutralizační a tlumivé činidlo, pokud splňují požadavky nařízení o potravinářských přídatných látkách a enzimech¹⁰⁾.

§ 11

- (1) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům¹¹⁾ se bílkovinné mléčné výrobky na obale označí
 - a) názvem druhu nebo skupiny a dále pak názvem podskupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 2 k této vyhlášce; u potravinářského kaseinátu se uvede specifikace podle kationtu uvedeného v § 10 odst. 4,
 - b) čistou hmotností v kilogramech nebo gramech,
 - c) jménem nebo obchodním názvem a adresou provozovatele potravinářského podniku, který uvádí potravinu na trh,
 - d) u výrobků dovážených ze třetích zemí názvem země původu a
 - e) datem výroby nebo jiným označením, podle kterého může být identifikována šarže.
- (2) Bílkovinné mléčné výrobky uváděné na trh jako směsi se na obale dále označí
 - a) slovem „směs...“ následovaným vymezením složek podle nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům¹¹⁾,
 - b) u potravinářského kaseinátu specifikací podle kationtu uvedeného v § 10 odst. 4 a
 - c) u mléčné bílkoviny ze syrovátky a u směsi kaseinátů obsahem bílkovin v procentech hmotnostních.
- (3) Údaje podle odstavce 1 písm. b) až d) a údaje podle odstavce 2 písm. c) lze uvést pouze v průvodní dokumentaci výrobku.

Kysané nebo zakysané mléčné výrobky

§ 12

- (1) Jednotlivé skupiny mléčných výrobků a druhy mikroorganismů mléčného kysání pro výrobu kysaných mléčných výrobků musí splňovat požadavky uvedené v nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty²⁾, v příloze č. 1 k této vyhlášce a v příloze č. 6 k této vyhlášce tabulce 4. Fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky se týkají základních druhů výrobků bez ochucujících přísad.
- (2) Ochucené kysané mléčné výrobky mohou obsahovat nejvýše 30 % hmotnostních ochucujících složky.
- (3) Kysaný nebo zakysaný mléčný výrobek se označí
 - a) názvem druhu, skupiny a podskupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 1 a tabulce 4 přílohy č. 6 k této vyhlášce,
 - b) obsahem tuku a
 - c) použitou ochucující složkou.
- (4) Jako bílý jogurt lze označit všechny druhy jogurtu bez přidané ochucující složky.

- (5) Jako „řecký jogurt“ se označí jogurt, u kterého byl zvýšen obsah sušiny odebráním syrovátky, a který obsahuje nejméně 5,6 % mléčných bílkovin, které nebyly do výrobku záměrně přidány v koncentrované formě. Na obale výrobku se uvede země původu výrobku podle nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům¹¹⁾.
- (6) Jako „jogurt řeckého typu“ nebo „jogurt řeckého stylu“ se označí jogurt, který obsahuje nejméně 5,6 % bílkovin, čehož bylo dosaženo přidáním koncentrovaných bílkovinných mléčných složek před zahájením kysacího procesu.

§ 13

- (1) Jako „jogurtový“ lze označit mléčný výrobek, v němž jogurt tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.
- (2) Mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu a mléčný výrobek obohacený přídavkem mikroorganismů podle přílohy č. I k této vyhlášce se označí
 - a) názvem druhu,
 - b) obsahem tuku a
 - c) použitou ochucující složkou.

Sýry a tvarohy

§ 14

- (1) Sýr se označí
 - a) názvem druhu; tavený sýr, tavený sýrový výrobek a syrovátkový sýr rovněž názvem skupiny,
 - b) obsahem tuku nebo tuku v sušině,
 - c) obsahem sušiny,
 - d) použitou ochucující složkou a
 - e) jako „tavený sýrový výrobek“, pokud tavený sýr obsahuje více než 5 % laktózy.
- (2) Jako „čerstvý sýr“ lze označit nezrající sýr, včetně nezrajících sýrů termizovaných.
- (3) Jako „zrající sýr“ se označí sýr, u kterého po prokysání došlo k dalším biochemickým a fyzikálním procesům.
- (4) Jako „tavený sýr“ se označí sýr, který byl tepelně upraven za přídavku tavicích solí.
- (5) Jako „pařený sýr“ se označí sýr, který byl po prokysání ošetřen napařením horkou vodou, horkou párou, horkým mlékem nebo smetanou.
- (6) Jako „syrovátkový sýr“ se označí mléčný výrobek získaný vysrážením syrovátky nebo směsí syrovátky s mlékem.
- (7) Přírodní sýr lze označit názvem podskupiny, pokud splňuje požadavky stanovené v příloze č. 6 k této vyhlášce tabulkách 5, 6 a 7.

§ 15

- (1) Označením „sýrový“ lze označit mléčný výrobek, v němž sýr tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.
- (2) Pro vícesložkový výrobek ze sýrů lze použít označení „sýrový dort“, „sýrový dezert“, „sýrová roláda“, „salámový tavený sýr“.
- (3) Tvaroh se označí
 - a) názvem druhu, skupiny nebo podskupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 6 k této vyhlášce tabulce 8,
 - b) obsahem tuku nebo tuku v sušině,
 - c) obsahem sušiny a
 - d) použitou ochucující složkou.

- (4) Přípustná odchylka u údaje o množství sušiny u zrajících sýrů činí minus 1 % hmotnostní od hodnot uvedených na obalu. Vyšší obsah tuku a sušiny u sýrů a tvarohu není na závadu. Přípustné technologické tolerance tuku v sušině u přírodních sýrů musí být nižší než plus 5 % hmotnostních, u tavených sýrů a tvarohů mohou dosahovat nejvýše plus 4 % hmotnostní od údaje uvedeného na obalu. Záporné technologické tolerance se nepřipouští.

§ 16

Máslo a mléčné tuky

- (1) Jako „čerstvé máslo“ lze označit máslo do 20 dnů od data výroby.
- (2) Jako „stolní máslo“ se označí máslo skladované nejdéle 24 měsíců od data výroby při teplotách minus 18 °C a nižších,
- (3) U spotřebitelsky baleného stolního másla je datum použitelnosti 20 dnů od data vyskladnění z mrazírenského skladu. Datum výroby označí na obal určený pro spotřebitele výrobce, datum vyskladnění z mrazírenského skladu označí na vnější obal distributor a datum použitelnosti označí prodejce.
- (4) Tradiční pomazánkové se označí
- obsahem sušiny a
 - použitou ochucující složkou.
- (5) U výrobků druhů koncentráty mléčného tuku a tradiční pomazánkové, do kterých byla přidána jedlá sůl, se její obsah uvede v procentech hmotnostních.
- (6) U koncentrátů mléčného tuku se obsah tuku uvádí na celá procenta hmotnostní.

§ 17

Uvádění mléka a mléčných výrobků na trh

Mléko a mléčné výrobky se skladují, přepravují a uvádějí na trh při teplotě od 2 °C do 8 °C s výjimkou mléka, smetany a mléčných výrobků ošetřených vysokoteplným ošetřením (UHT) nebo sterilací, zahuštěného mléka, sušeného mléka a bílkovinných mléčných výrobků, tavených sýrů, tavených sýrových výrobků a jiných tavených výrobků, které se skladují, přepravují a uvádějí na trh při teplotě stanovené výrobcem.

ČÁST DRUHÁ

MRAŽENÉ KRÉMY

§ 18

Základní pojmy

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- mraženým krémem výrobek získaný zmrazením směsi připravené v závislosti na skupině mraženého krému zejména z vody, mléka, smetany, tuku, cukru a dalších složek, pevné nebo pastovité konzistence, který je uváděn na trh a určen ke konečné spotřebě ve zmrazeném stavu,
- zmrazením technologický proces konzervace výrobků rychlým snížením teploty na teplotu minus 18 °C a nižší v souladu s vyhláškou o požadavcích vztahujících se na některé zmrazené potraviny¹²⁾,
- mraženými krémy smetanovými a mléčnými mražené krémy vyrobené zmrazením našlehané směsi připravené z mléčných surovin, zejména smetany, mléčného tuku, másla, mléka a sušeného mléka, cukrů nebo sladidel, s přidáním dalších složek a ochucujících přísad, vyjma rostlinného tuku,
- mraženými krémy s rostlinným tukem mražené krémy vyrobené zmrazením našlehané směsi připravené z mléka nebo jiných mléčných surovin, vody, rostlinných tuků, cukrů nebo sladidel, s přidáním dalších složek a ochucujících přísad,

- e) mraženými krémy vodovými mražené krémy vyrobené zmrazením směsi připravené z vody a cukrů nebo sladidel s přídavkem dalších složek a ochucujících přísad,
- f) sorbetem mražený výrobek získaný zmrazením směsi vyrobené z vody a cukrů s přídavkem ovoce, popřípadě i vína včetně aromatizovaného vína anebo alkoholu a s přídavkem dalších složek a ochucujících přísad,
- g) zmrzlinovými směsmi polovýrobky nebo polotovary v kapalném stavu, v zahuštěném stavu anebo v práškovém stavu, určené pro výrobu zmrzliny,
- h) sušenou zmrzlinovou směsí práškový polovýrobek nebo práškový polotovar, který obsahuje maximálně 4 % vody, a
- i) průměrným množstvím potravin hmotnost potravin bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 7 k této vyhlášce.

§ 19

Členění na skupiny a podskupiny

Členění mražených krémů na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 8 k této vyhlášce.

§ 20

Označování

- (1) Mražený krém se označí názvem druhu, skupiny a podskupiny.
- (2) Mražený krém ovocný se označí názvem druhu a podskupiny, pokud byla ovocná složka nahrazena suchými skořápkovými plody podle § 21 odst. 1 písm. c).
- (3) Mražený krém balený lze označit rovněž jako zmrzlina.

Požadavky na jakost

§ 21

- (1) V názvu mraženého krému lze uvést výraz
 - a) čokoládový, obsahuje-li nejméně 3,0 % hmotnostní kaka, a
 - b) kakaový, obsahuje-li nejméně 1,5 % hmotnostní kaka, a
 - c) podle použitých druhů suchých skořápkových plodů, obsahuje-li nejméně 1,0 % hmotnostní těchto plodů nebo jejich past, s výjimkou mraženého krému ovocného a mraženého krému sorbet, nebo
 - d) označující název použitého druhu ovoce.
- (2) V názvu mraženého krému mléčného lze výraz „mléčný“ nahradit názvem mléčného výrobku, který byl jako složka použit při jeho výrobě, například jogurtový nebo tvarohový.
- (3) U výrobku s alkoholickou složkou musí být tato složka v názvu výrobku uvedena, přičemž obsah alkoholu nesmí být vyšší než 3,0 % hmotnostní.

§ 22

- (1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost mražených krémů jsou uvedeny v příloze č. 9 k této vyhlášce.
- (2) Konzistence mraženého krému musí být jemná, hladká, krémovitá, bez hrudek, větších krystalů a velkých vzduchových bublin; výrobek může obsahovat viditelné částice přidaných ochucujících složek v nerozmělněné formě.
- (3) Mražený krém mléčný a mražený krém smetanový nesmí obsahovat záměrně přidaný tuk a bílkoviny jiné než mléčný tuk a mléčné bílkoviny.
- (4) Jako ovocnou složku lze použít ovoce, ovocnou dřev, ovocnou šťávu nebo jiný ovocný výrobek čerstvý nebo konzervovaný vhodným technologickým postupem.

- (5) Ovocnou složku u mraženého krému ovocného a mraženého krému sorbet lze nahradit suchými skořápkovými plody nebo pastami ze suchých skořápkových plodů.
- (6) Mražený krém vodový a mražený krém sorbet nesmí obsahovat žádný záměrně přidaný tuk.

§ 23

- (1) Podíl ovocné složky lze snížit maximálně na 10 % hmotnostních u mraženého krému ovocného a maximálně na 15 % hmotnostních u mraženého krému sorbet u citrusového ovoce a dalšího ovoce nebo jejich směsí, u kterých celková kyselost šťáv, vyjádřená jako kyselina citrónová, je vyšší než 2,5 % hmotnostních.
- (2) Podíl ovocné složky lze snížit maximálně na 10 % hmotnostních u mraženého krému ovocného a maximálně na 15 % hmotnostních u mraženého krému sorbet u exotického ovoce s výrazným aromatem a chutí a hustou konzistencí, jako ananas, banán, kiwi, mango, avokádo, lochie nebo maracuja.
- (3) Podíl suchých skořápkových plodů nebo past ze suchých skořápkových plodů u mraženého krému sorbet lze z technologických důvodů snížit maximálně na 5 % hmotnostních.

Uvádění na trh

§ 24

- (1) Mražený krém určený pro konečného spotřebitele se dodává pouze balený.
- (2) Mražený krém se přepravuje dopravním prostředkem, který umožňuje zachování teploty mraženého krému minus 18 °C nebo nižší. Při přepravě se může teplota výrobku krátkodobě zvýšit nejvýše na minus 15 °C. Dopravní prostředek musí být vybaven přístrojem pro záznam teploty vzduchu schváleným podle zákona o metrologii¹³⁾. Záznam s registrovanými teplotami musí být označen datem pořízení záznamu a uchován po dobu nejméně 1 roku; v případě, že minimální trvanlivost výrobku je delší než 1 rok, záznam se uchovává do data minimální trvanlivosti.
- (3) Dopravní prostředek nemusí být vybaven přístrojem pro záznam teploty vzduchu podle odstavce 2 v případě, že jde o rozvoz mražených krémů do maloobchodu, zařízení společného stravování a domácností, maximálně však do vzdálenosti 200 km; v tomto případě musí být dopravní prostředek vybaven jedním teploměrem umístěným na viditelném místě.
- (4) Mražený krém se skladuje v mrazírenském skladě při teplotě vzduchu minus 18 °C a nižší. Teplota vzduchu v mrazírenském skladě, s výjimkou skladů menších než 10 m³, musí být měřena vhodným přístrojem pro záznam teplot. V mrazírenském skladě o objemu mrazícího prostoru menším než 10 m³ stačí, aby teplota byla měřena alespoň jedním dobře viditelným teploměrem, který měří teplotu v nejteplejším místě skladovacího prostoru. Záznam s registrovanými teplotami musí být označen datem pořízení záznamu a uchován po dobu nejméně 1 roku. V případě, že minimální trvanlivost skladovaného mraženého krému je delší než 1 rok, záznam se uchovává až do data minimální trvanlivosti.

§ 25

- (1) Mražený krém se uchovává při prodeji o teplotě minus 18 °C a nižší, v mrazicích boxech a mrazicím zařízení, schopných udržet jeho teplotu a vybavených ukazatelem teploty vzduchu umístěným na viditelném místě. V otevřeném mrazicím nábytku se teplota měří v místě sání vzduchu na úrovni vyznačeného maximálního plnění.
- (2) Teplota ve všech bodech mraženého krému během doby skladování nesmí být vyšší než minus 18 °C.
- (3) Zmrazování roztátých výrobků a jejich uvádění na trh není dovoleno.

ČÁST TŘETÍ

JEDLÉ TUKY A OLEJE

§ 26

Základní pojmy

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) jedlým tukem a olejem směs smíšených triacylglycerolů, které se v závislosti na poměrném zastoupení mastných kyselin v triacylglycerolu vyskytují za normálních podmínek v tekutém nebo tuhém stavu,
- b) rostlinným tukem a olejem jedlý tuk a olej získaný ze semen, plodů nebo jader plodů olejnatých rostlin,
- c) živočišným tukem a olejem jedlý tuk a olej získaný z požitelných tukových tkání živočichů za podmínek stanovených veterinárním zákonem¹⁴⁾ a nařízením, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu⁵⁾,
- d) ztuženým tukem jedlý tuk, který byl získán ztužováním rostlinných a živočišných tuků a olejů nebo jejich směsí,
- e) přeesterifikovaným tukem jedlý tuk, který byl získán přeesterifikací rostlinných nebo živočišných tuků a olejů, nebo jejich směsí, včetně ztužených tuků,
- f) pokrmovým tukem jedlý tuk, který prošel procesem ztužování nebo přeesterifikace, nebo kombinací těchto procesů, nebo směsí ztužených tuků a jedlých tuků a olejů, nebo směsí jedlých rostlinných a živočišných olejů a tuků,
- g) roztíratelným tukem jedlý tuk, nebo směs ztužených nebo přeesterifikovaných tuků, nebo kombinací těchto procesů, splňující požadavky stanovené nařízením o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty²⁾,
- h) směsným roztíratelným tukem jedlý tuk podle nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty²⁾,
- i) tekutým emulgovaným tukem jedlý tuk nebo směs ztužených nebo přeesterifikovaných tuků nebo směs ztužených a přeesterifikovaných tuků s jedlými oleji a tuky ve formě emulze vody a tuku s obsahem 10 % až 90 % hmotnostních tuku, který je při teplotě 20 °C tekutý,
- j) koncentrovaným tukem tuk, jehož celkový obsah tuku je vyšší než 90 % hmotnostních a nižší než 99,5 % hmotnostních,
- k) olejem lisovaným za studena olej získaný pouze mechanickými postupy vyluhování nebo lisování bez tepelného ohřevu, které nevedou ke změnám charakteru oleje a pro jeho vyčištění se používá pouze promývání vodou, usazování, filtrování a odštěďování,
- l) průměrným množstvím potraviny hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 10 k této vyhlášce.

§ 27

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Členění jedlých tuků a olejů na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. II k této vyhlášce.

§ 28

Požadavky na jakost a označování

- (1) Požadavky na jakost a označování roztíratelných tuků a olivových olejů jsou upraveny v přímo použitelných předpisech Evropské unie¹⁵⁾.
- (2) Jedlý tuk a jedlý olej se označí názvem druhu, skupiny a podskupiny podle tabulky I přílohy č. II k této vyhlášce. To neplatí pro roztíratelné tuky a směsné roztíratelné tuky, které se označí podle nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty²⁾.

§ 29

Uvádění na trh

- (1) Jedlé tuky a oleje se skladují a přepravují tak, aby byly chráněny před přímým slunečním světlem.
- (2) Teplota při skladování nesmí přesáhnout

- a) u rostlinných tuků a olejů 20 °C,
 - b) u živočišných tuků a olejů, roztíratelných tuků, směsných roztíratelných tuků a tekutých emulgovaných tuků 15 °C, nebo
 - c) u ztužených a pokrmových tuků 20 °C.
- (3) Jedlé rostlinné a živočišné tuky a oleje a výrobky z nich určené pro konečného spotřebitele jsou uváděny na trh pouze balené.
- (4) Olivový olej se uvádí na trh podle přímo použitelných předpisů Evropské unie¹⁶⁾.

§ 30

Přechodná ustanovení

- (1) Potraviny vyrobené a uvedené na trh přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky se posuzují podle vyhlášky č. 77/2003 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky.
- (2) Potraviny uvedené na trh nebo označené v souladu s vyhláškou č. 77/2003 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, mohou být prodávány do vyprodání zásob.

Závěrečná ustanovení

§ 31

Zrušují se:

- 1. Vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje.
- 2. Vyhláška č. 124/2004 Sb., kterou se mění vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje.
- 3. Vyhláška č. 78/2005 Sb., kterou se mění vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, ve znění vyhlášky č. 124/2004 Sb.
- 4. Vyhláška č. 370/2008 Sb., kterou se mění vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, ve znění pozdějších předpisů.
- 5. Vyhláška č. 336/2013 Sb., kterou se mění vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, ve znění pozdějších předpisů.

§ 32

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

§ 33

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. ledna 2017, s výjimkou ustanovení § 12 odst. 5 a 6, § 14 odst. 5 a 6 a § 18 písm. c) až h), která nabývají účinnosti dnem 1. července 2017.

Ministr:

Ing. Jurečka v. r.

PŘÍLOHA Č. 1

Mikrobiologické požadavky na jednotlivé mléčné výrobky a na druhy živých mikroorganismů mléčného kysání v kysaných mléčných výrobcích

Druh výrobku	Použité mikroorganismy	Mléčná mikroflora výrobku v 1 g
Kysané či zakysané mléčné výrobky dále neuvedené, např. kysané mléko, smetanový zákys, zakysané podmásli, zakysaná smetana, kysané mléčné nápoje	monokultury nebo směsné kultury bakterií mléčného kvašení	10 ⁶
Acidofilní mléko	<i>Lactobacillus acidophilus</i> a další mezofilní, příp. termofilní kultury bakterií mléčného kvašení	10 ⁶ <i>Lactobacillus acidophilus</i>
Jogurty včetně jogurtového mléka	protosymbiotická směs <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> a <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>	10 ⁷
Kefír	zákys připravený z kefirových zrn nebo kefirové kultury, jehož mikroflora se skládá z kvasinek zkvašujících laktózu <i>Kluyveromyces marxianus</i> i nezakvašujících laktózu <i>Sacharomyces unisporus</i> , <i>Sacharomyces cerevisiae</i> , <i>Sacharomyces exiguus</i> a dále <i>Leuconostoc</i> , <i>Lactococcus</i> a <i>Aerobacter</i> , rostoucí ve vzájemném společenství	bakterie mléčného kvašení 10 ⁶ a kvasinky 10 ⁴
Kefírové mléko	zákys skládající se z kvasinkových kultur rodu <i>Kluyveromyces</i> , <i>Torulopsis</i> nebo <i>Candida valida</i> a mezofilních a termofilních kultur bakterií mléčného kvašení v symbióze	bakterie mléčného kvašení 10 ⁶ a kvasinky 10 ²
Kysaný mléčný výrobek s bifidokulturou	<i>Bifidobacterium</i> sp. v kombinaci s mezofilními a termofilními bakteriemi mléčného kvašení	10 ⁶ bifidobakterie

Poznámka: U jogurtových výrobků mohou být kromě základní jogurtové kultury přidávány kmeny produkující kyselinu mléčnou a pomáhající dotvářet specifickou chuťovou nebo texturovou charakteristiku výrobku. Musí však být zachován optimální poměr obou základních kmenů jogurtové kultury.

PŘÍLOHA Č. 2

Fyzikální a chemické požadavky na potravinářský kasein

	Sladký (v % hmot.)	Kyselý (v % hmot.)
Obsah vlhkosti	méně než 12,0 včetně	méně než 12,0 včetně
Obsah bílkoviny v sušině	více než 84,0 včetně	více než 90,0 včetně
z toho obsah kaseinu	více než 95,0 včetně	více než 95,0 včetně
Obsah mléčného tuku	méně než 2,0 včetně	méně než 2,0 včetně
Obsah bezvodé laktózy	méně než 1,0 včetně	méně než 1,0 včetně
Titrační kyselost		méně než 0,27 ml 1 N roztoku NaOH na 1 g včetně
Obsah popela (včetně P205)	více než 7,5 včetně	méně než 2,5 včetně
Obsah sedimentu (připálené částice)	méně než 15 mg v 25 g	méně než 22,5 mg v 25 g
Přítomnost látek cizího původu	nepřítomny ve 25 g	
Maximální obsah olova	0,75 mg/kg	
Vůně	bez cizích pachů	
Barva	bílá až krémově bílá	
Vzhled	připouští se hrudky, které lze rozmělnit mírným tlakem	

PŘÍLOHA Č. 3
Fyzikální a chemické požadavky na potravinářský kaseinát

	Kaseináty (v % hmot.)
Obsah vlhkosti	méně než 8,0 včetně
Obsah kaseinu přepočteného na suchý extrakt z toho obsah kaseinu	více než 88,0 včetně více než 95,0 včetně
Obsah mléčného tuku	méně než 2,0 včetně
Obsah bezvodé laktózy	méně než 1,0 včetně
Hodnota pH	6,0 až 8,0
Obsah sedimentu (připálené částice)	méně než 22,5 mg v 25 g
Přítomnost látek cizího původu	nepřítomny ve 25 g
Maximální obsah olova	0,75 mg/kg
Vůně	velmi slabá cizí vůně nebo zápach
Barva	bílá až krémově bílá
Vzhled	připouští se přítomnost hrudek, které lze rozmělnit mírným tlakem
Rozpustnost	téměř zcela rozpustný v destilované vodě, s výjimkou kaseinátu vápenatého

PŘÍLOHA Č. 4
Členění mléka a mléčných výrobků na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Mléko	tekuté	Kategorie konzumního mléka podle bodu I odstavce II část IC přílohy VII nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1308/2013
	zahuštěné	Odtučněné, slazené nebo neslazené Částečně odtučněné nebo polotučné, slazené nebo neslazené plnotučné, slazené nebo neslazené
	sušené	odtučněné plnotučné
Smetana	tekutá	ke šlehání vysokotučná
	zahuštěná	
	sušená	
Kysaný nebo zakysaný mléčný výrobek	jogurt	bílý smetanový řecký řeckého typu/stylu
	jogurtové mléko	
	acidofilní mléko	
	kefir	
	kefírové mléko	
	kysané mléko nebo smetanový zákys	
	kysaná nebo zakysaná smetana	
	kysané podmásli	
Mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu	kysaný mléčný výrobek s bifido	

Druh	Skupina	Podskupina
Mléčný výrobek obohacený přídavkem mléčné kultury		
Máslo mlékárenské a koncentráty mléčného tuku	máselný tuk nebo mléčný tuk bezvodý	
	máselný koncentrát	
	čerstvé máslo	
	máslo	
	máslo stolní	
Složený mléčný výrobek	mléčný roztíratelný tuk (máselný přípravek)	
	máslo s přídavkem alkoholu	
Tvaroh	měkký nebo odtučněný nízko tučný nebo jemný polotučný tučný	termizovaný
	tvrdý nebo na strouhání nebo ke strouhání	
Sýr	přírodní	čerstvý
		zrající zrající pod mazem zrající v celé hmotě s plísní na povrchu s plísní uvnitř hmoty dvouplísňový v solném nálevu, bílý pařený
		extra tvrdý (ke strouhání) tvrdý polotvrdý poloměkký měkký
	tavený	roztíratelný s lomem
	tavený sýrový výrobek	
	syrovátkový	
Bílkovinný mléčný výrobek	potravinářský kasein	kyselý sladký
	potravinářský kaseinát	
	mléčná bílkovina	
Mléčný výrobek ostatní		

PŘÍLOHA Č. 5

Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení mléka a mléčných výrobků

Výrobek	Hmotnost nebo objem balení	Přípustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka
Mléko tekuté, smetana tekutá, kysaný nebo zakysaný mléčný výrobek, mléčné výrobky ostatní	do 250 ml nebo 250 g	- 5,0 % u jednotlivého balení
	do 500 ml nebo 500 g	- 3,0 % u jednotlivého balení
	do 1 000 ml nebo 1 000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení
	nad 1 000 ml nebo 1 000 g	- 1,5 % u jednotlivého balení
Zahuštěný mléčný výrobek	do 1 000 g	- 3,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 1 000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení
Sušený mléčný výrobek	do 250 g	- 3,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
Bílkovinný mléčný výrobek	do 1 000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení
	nad 1 000 g	- 1,0 % u jednotlivého balení
Sýr a tvaroh	do 125 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 250 g	- 5,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	do 500 g	- 3,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 500 g	- 1,0 % u jednotlivého balení
Sýr v nálevu po odkapání nálevu	do 125 g	- 15,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 250 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 500 g	- 5,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 500 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
Porcovaný a plátkový sýr, porcovaný tvaroh	do 250 g	- 7,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
Máslo mlékárenské a koncentráty mléčného tuku a složené mléčné výrobky	do 20 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 250 g	- 1,5 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 250 g	- 1,0 % u jednotlivého balení

PŘÍLOHA Č. 6

Fyzikální a chemické požadavky na jednotlivé mléčné výrobky

Tabulka I – Smetana tekutá

Druh výrobku	Obsah tuku (v % hmot. nejméně)
Smetana	10,0
Smetana ke šlehání	30,0
Smetana vysokotučná	35,0

Tabulka 2 – Zahuštěné mléčné výrobky
Zahuštěné neslazené mléčné výrobky

Druh výrobku	Obsah tuku (v % hmot.)	Mléčná sušina (v % hmot. nejméně)	Mléčná sušina tukuprostá (v % hmot. nejméně)
Zahuštěná neslazená smetana	nejméně 15,0	26,5	11,5
Zahuštěné neslazené plnotučné mléko	nejméně 7,5	25,0	
Zahuštěné částečně odstředěné mléko v tom polotučné	nejméně 1,0 méně než 7,5 4,0-4,5	20,0	17,5
Zahuštěné odstředěné mléko	nejvíce 1,0		

Zahuštěné slazené mléčné výrobky

Druh výrobku	Obsah tuku (v % hmot.)	Mléčná sušina (v % hmot. nejméně)	Mléčná sušina tukuprostá (v % hmot. nejméně)
Zahuštěná slazená smetana	nejméně 16,0		14,0
Zahuštěné slazené plnotučné mléko	nejméně 8,0	28,0	
Zahuštěné slazené mléko částečně odstředěné v tom polotučné	nejméně 1,0 méně než 8,0 4,0-4,5	24,0	20,0
Zahuštěné slazené mléko odstředěné	nejvíce 1,0	24,0	20,0

Tabulka 3 – Sušené mléčné výrobky

Druh výrobku	Obsah tuku (v % hmot.)
Sušená smetana	nejméně 42,0
Sušené plnotučné mléko	nejméně 26,0 a méně než 42,0
Sušené částečně odstředěné mléko v tom polotučné	více než 1,5 a méně než 26,0 14,0 až 16,0
Sušené odstředěné mléko	nejvíce 1,5

Tabulka 4 – Kysané mléčné výrobky

Druh výrobku	Obsah tuku (v % hmot.)	Obsah sušiny tukuprosté (v % hmot. nejméně)
Kysaná smetana	nejméně 10,0	
Kysané mléko včetně jogurtového	nejméně 0,5	8,0
Podmáslí	nejvíce 1,5	7,0
Jogurt bílý smetanový	nejméně 10,0	
Jogurt bílý	nejméně 3,0	8,2

Tabulka 5 – Klasifikace přírodních sýrů podle obsahu tuku v sušině

Sýr	Tuk v sušině (v % hmot.)
Vysokotučný	nejméně 60,0
Plnotučný	nejméně 45,0
Polotučný	nejméně 25,0
Nízkotučný	nejméně 10,0
Odtučněný	méně než 10,0

Obsah tuku v sušině v procentech hmotnostních se stanoví podle následujícího vzorce:

$$\% \text{ hmot. tuku v sušině} = \frac{\text{hmotnost tuku v g}}{100 - \text{hmotnost vody v g}} \times 100$$

Tabulka 6 – Klasifikace přírodních sýrů podle konzistence ve vztahu k obsahu vody v tukuprosté hmotě sýra

Sýr	% VVTPH
Extra tvrdý Tvrdý Polotvrdý Poloměkký Měkký	nejvíce 47,0 47,0 až 54,9 55,0 až 61,9 62,0 až nejvíce 68,0 více než 68,0

VVTPH = voda v tukuprosté hmotě sýra, která se stanoví podle následujícího vzorce:

$$\% \text{ VVTPH} = \frac{\text{hmotnost vody v g}}{100 - \text{hmotnost tuku v g}} \times 100$$

Tabulka 7 – Klasifikace přírodního sýra podle zrání

Sýr	Charakteristika
Sýr čerstvý	nezrající
	termizovaný
Sýr zrající	na povrchu
	s mazem na povrchu
	v celé hmotě
z toho Plísňový sýr	s plísní na povrchu
	s plísní uvnitř hmoty sýra
	dvouplísňový

Tabulka 8 – Klasifikace tvarohu podle konzistence a obsahu tuku v sušině

Tvaroh	Tuk v sušině (v % hmot.)
Tučný	nejméně 38,0
Polotučný	15,0 až 25,0
Nízkotučný nebo jemný	nejvíce 15,0
Odtučněný nebo měkký nebo tvrdý	nejvíce 5,0

Tabulka 9 – Obecný přehled složek jiných než sýry pro výrobu tavených sýrů a tavených sýrových výrobků

Složka jiná než sýr	Tavený sýr a tavený roztíratelný sýr		Tavený sýrový výrobek
	druhově pojmenovaný	druhově nepojmenovaný	
Máslo, máselný tuk, smetana, máselný koncentrát	pouze pro standardizaci obsahu tuku	ano	ano
Ostatní mléčné složky	ne	ano obsah nejvýše 5 % hmot. laktózy ve finálním taveném sýru	ano
Jedlá sůl	ano	ano	ano
Bakteriální kultury	ano	ano	ano
Enzymy*)	ano	ano	ano
Cukry (sacharidy se sladícím účinkem)	ne	ne	ano
Koření a sezónní zelenina	podle druhu výrobku a v množství, které postačuje, aby dodalo konečnému výrobku charakteristickou chuť		
Ostatní zdravotně nezávadné potraviny	ano		ano

*) zdravotně nezávadné se specifickými účinky

PŘÍLOHA Č. 7**Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení mražených krémů**

Výrobek	Hmotnost nebo objem balení	Přípustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka
Mražený krém	do 100 g	- 5,0 % u jednotlivého balení
	do 500 g	- 3,0 % u jednotlivého balení
	nad 500 g	- 1,0 % u jednotlivého balení

PŘÍLOHA Č. 8**Členění mražených krémů na druhy, skupiny a podskupiny**

Druh	Skupina	podskupina
Mražený krém	smetanový	podle použité ochucující složky např.:
	mléčný	jahodový
	s rostlinným tukem	malinový
	vodový	meruňkový
	ovocný	citrónový
	sorbet	pomerančový
		oříškový
		pistáciový
		čokoládový
		karamelový
		kávový
		kakaový

PŘÍLOHA Č. 9
Fyzikální a chemické požadavky na jakost mražených krémů

Druh	Celková sušina (v % hmot.)	Tukuprostá mléčná sušina (v % hmot. nejméně)	Mléčný tuk (v % hmot. nejméně)	Ovocná složka (v % hmot. nejméně)	Suché skořápkové plody (v % hmot. nejméně)
Mražený krém smetanový			8,0		
Mražený krém mléčný		6,0	2,5		
Mražený krém s rostlinným tukem			5,0 (obsah rostlinného tuku)		
Mražený krém vodový	12,0				
Mražený krém ovocný	12,0			15,0	5,0
Mražený krém sorbet	12,0			25,0	7,0

Poznámka: U mraženého krému ovocného a mraženého krému sorbet platí v závislosti na použité ochucující složce požadavek pro obsah ovocné složky nebo pro obsah suchých skořápkových plodů.

PŘÍLOHA Č. 10
Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení jedlých tuků a olejů

Výrobek	Hmotnost nebo objem balení	objemová odchylka
Rostlinný olej	do 1 litru	- 4,0% u jednotlivého balení - 2,0% u 20 ks balení
Tekutý emulgovaný tuk	1 až 15 litrů	- 1,0% u jednotlivého balení
	nad 15 litrů	- 0,1% u jednotlivého balení
Roztíratelný tuk, směsný roztíratelný tuk, ztužené a pokrmové tuky, živočišné tuky	do 500 g	- 1,5% u jednotlivého balení - 1,0% u 20 ks balení
	0,5 až 5,0 kg	- 1,0% u jednotlivého balení
	nad 5 kg	- 0,1% u jednotlivého balení

PŘÍLOHA Č. 11
Členění jedlých tuků a olejů na druhy, skupiny a podskupiny

Tabulka 1 – Základní členění jedlých tuků a olejů na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Jedlý tuk nebo jedlý olej	rostlinný	jednodruhový vícedruhový
	živočišný	vepřové sádlo, vepřový tuk výběrový hovězí lůj, hovězí lůj tuk nebo olej podle druhu živočicha
	ztužený	plně částečně
	pokrmový	
	roztíratelný ¹⁷⁾	
	směsný roztíratelný ¹⁾	
	tekutý emulgovaný	

Tabulka 2 – Členění a požadavky na jednodruhové rostlinné tuky a oleje

Výrobek	Požadavky
Olej z podzemnice olejné	olej vyrobený z jader podzemnice olejné (jádra druhu <i>Arachis hypogaea</i> L.)
Babassový olej	vyrobený z jader plodů několika druhů palem <i>Orbignya</i> spp.
Kokosový tuk	vyrobený z dužiny (kopry) kokosových ořechů, plodů palmy kokosové (<i>Cocos nucifera</i> L.)
Bavlníkový olej	vyrobený ze semen různých kultivovaných druhů bavlníku <i>Gossypum</i> spp.
Hroznový olej	vyrobený ze semen hroznů révy vinné (<i>Vitis vinifera</i> L.)
Kukuřičný olej	vyrobený z klíčků kukuřice (zárodek <i>Zea mays</i> L.)
Hořčičný olej	Vyrobený ze semen hořčice bílé (<i>Sinapis alba</i> L. nebo <i>Brassica hirta</i> Moench), hořčice hnědé nebo žluté (<i>Brassica juncea</i> (L.) Czemaiev a Cossen) a hořčice černé (<i>Brassica negra</i> (L.) Koch).
Palmojádrový tuk	vyrobený z jader plodů palmy olejové (<i>Elaeis guineensis</i>)
palmojádrový tuk frakcionovaný – olein	tekutá frakce získaná z palmojádrového tuku frakcionací
palmojádrový tuk frakcionovaný – stearin	pevná frakce s vysokým bodem tání získaná z palmojádrového tuku frakcionací
Palmový tuk	vyrobený z dužiny plodů palmy olejové (<i>Elaeis guineensis</i>)
palmový tuk frakcionovaný – olein	tekutá frakce získaná z palmového tuku frakcionací
palmojádrový tuk frakcionovaný – stearin	pevná frakce s vysokým bodem tání získaná z palmového tuku frakcionací
palmojádrový tuk frakcionovaný – superolein	tekutá frakce získaná z palmového tuku speciálním procesem řízené krystalizace tak, aby bylo dosaženo hodnoty jodového čísla 60 nebo více
Řepkový olej	vyrobený ze semen druhů řepky olejné <i>Brassica napus</i> L., <i>Brassica campestris</i> L., <i>Brassica juncea</i> L. a <i>Brassica tournefortii</i> Gouan

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.

Řepkový olej nízkoerukový	vyrobený ze semen s nízkým obsahem kyseliny erukové vyšlechtěných druhů řepky olejné <i>Brassica napus</i> L., <i>Brassica campestris</i> L. a <i>Brassica juncea</i> L. musí obsahovat nejvíce 2 % hmot. erukové kyseliny z celkového obsahu mastných kyselin
Rýžový olej	vyrobený z otrub rýže (<i>Oriza sativa</i> L.)
Světlicový olej	vyrobený ze semen světlice barviřské (<i>Carthamus tinctorius</i> L.)
Světlicový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové	vyrobený ze semen s vysokým obsahem kyseliny olejové kultivovaných druhů světlice barviřské (<i>Carthamus tinctorius</i> L.) musí obsahovat nejméně 70 % hmot. kyseliny olejové z celkového množství mastných kyselin
Sezamový olej	vyrobený ze semen sezamu (<i>Sesamum indicum</i> L.)
Sójový olej	vyrobený ze semen sóji (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.)
Slunečnicový olej	vyrobený ze semen slunečnice (<i>Helianthus annuus</i> L.)
Slunečnicový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové	vyrobený ze semen s vysokým obsahem kyseliny olejové kultivovaných druhů semen slunečnice (<i>Helianthus annuus</i> L.) musí obsahovat nejméně 75 % hmot. kyseliny olejové z celkového množství mastných kyselin
Olivový olej	olej získaný z plodů olivovníku (<i>Olea europaea sativa</i> Hoff. et Link)

- 1) Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2203 ze dne 25. listopadu 2015 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se kaseinů a kaseinátů určených k lidské spotřebě a o zrušení směrnice Rady 83/417/EHS. Směrnice 2001/114/ES ze dne 20. prosince 2001 o některých druzích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě.
Směrnice Rady 2007/61/ES ze dne 26. září 2007, kterou se mění směrnice 2001/114/ES o některých druzích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě.
- 2) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.

- 3) Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů.
Vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství, ve znění vyhlášky č. 61/2009 Sb.
Vyhláška č. 128/2009 Sb., o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty.
- 4) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004.
- 5) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004.
- 6) Vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony, ve znění vyhlášky č. 43/2005 Sb.
- 7) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 ze dne 20. prosince 2006 o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin.
- 8) Zákon č. 477/2001 Sb., o obalech a o změně některých zákonů (zákon o obalech), ve znění pozdějších předpisů.
- 9) Vyhláška č. 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití, ve znění pozdějších předpisů.
- 10) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách.
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských enzymech a o změně směrnice Rady 83/417/EHS, nařízení Rady (ES) č. 1493/1999, směrnice 2000/13/ES, směrnice Rady 2001/112/ES a nařízení (ES) č. 258/97.
- 11) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.
- 12) Vyhláška č. 366/2005 Sb., o požadavcích vztahujících se na některé zmrazené potraviny.
- 13) Zákon č. 505/1990 Sb., o metrologii, ve znění pozdějších předpisů.
- 14) Zákon č. 166/1999 Sb., ve znění pozdějších předpisů.
- 15) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.
- 16) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.
Nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 ze dne 11. července 1991 o charakteristikách olivového oleje a olivového oleje z pokrutin a o příslušných metodách analýzy.
Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 29/2012 ze dne 13. ledna 2012 o obchodních normách pro olivový olej.
- 17) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.

VYHLÁŠKA č. 333/1997 Sb. **pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny,** **pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta**

Změna: 93/2000 Sb.

Změna: 268/2006 Sb.

Změna: 182/2012 Sb.

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. a), b), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta:

ODDÍL I

MLÝNSKÉ OBILNÉ VÝROBKY

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) mlýnskými obilnými výrobky výrobky získané zpracováním jednoho nebo více botanických druhů obilovin, pohanky nebo rýže vícestupňovým mlýnským postupem,
- b) moukou mlýnský obilný výrobek získaný mletím obilí a tříděný podle velikosti částic, obsahu minerálních látek a druhu použitého obilných zrn, pohanky a rýže,
- c) krupicí mlýnský obilný výrobek získaný v první fázi mletí obilných zrn v podobě hrubších částic zbavených slupky,
- d) vločkami výrobky z vyčištěného a oloupaného obilného zrna nebo bezpluchého nebo zbaveného pluch, získané jeho mačkáním nebo příčným řezáním,
- e) trhankou výrobek z vyčištěného obilného zrna, získaný šetrným drcením,
- f) kroupami výrobky z vyčištěného obilného zrna, převážně z ječmene, zbaveného obalových vrstev broušením,
- g) lámankou zlomkové drobné netříděné obilné a pohankové kroupy,
- h) jáhlami vyčištěná zrna prosa upravená loupáním a leštěním,
- i) klíčky částice nebo šupinky nasládlé chuti získané při mlýnském zpracování obilného zrna,
- j) obilovinami pro přímou spotřebu vyčištěná, popřípadě dále jinak upravená obilná zrna, zejména pšenice, žito, ječmene nebo oves,
- k) směsmi z obilovin výrobky, jejichž převážný podíl tvoří mlýnské obilné výrobky, k nimž jsou přidány další složky, určené pro přímou spotřebu nebo ke spotřebě po tepelné úpravě,
- l) instantními mlýnskými obilnými výrobky výrobky získané tepelnou úpravou,
- m) rýží zrna získaná z kulturní rostliny rýže seté (*Oryza sativa* L.) a jejích odrůd,
- n) rýží neloupanou neloupané obilky rýže s celistvou vrchní slupkou,
- o) rýží pololoupanou (natural) zrna rýže zbavená vrchní slupky (pluchy),
- p) rýží loupnou zrna rýže zbavená všech částí oplodí a osemení a částečně i klíčků,
- r) rýží dlouhozrnnou rýže, jejíž zrno je průměrně 6 mm dlouhé a poměr jeho délky a šířky je zpravidla více než 3,
- s) rýží střednězrnnou rýže, jejíž průměrná délka zrna je mezi 5,2 mm a 6,0 mm a poměr délky a šířky zrna je zpravidla nižší než 3,
- t) rýží kulatozrnnou rýže, jejíž průměrná délka zrna je menší než 5,2 mm a poměr délky a šířky zrna méně než 2,
- u) směs mlýnských obilných výrobků, upravených vločkováním, extrudováním nebo jinou vhodnou technologií, k nimž jsou přidány další složky, zejména jádra suchých plodů, sušené nebo jinak zpracované ovoce a látky upravující chuť, vůni nebo konzistenci.

§ 2

Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 1.

§ 3

Označování

- (1) Mlýnské obilné výrobky se označují názvem skupiny nebo podskupiny.
- (2) U sypkých směsí z obilovin se uvede způsob užití a návod k přípravě.
- (3) U mlýnských obilných výrobků se označí botanický rod obiloviny, ze které je výrobek vyroben.

§ 4

Požadavky na jakost

- (1) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost mlýnských obilných výrobků jsou uvedeny v příloze č. 2.
- (2) Fyzikální a chemické požadavky na jakost rýže jsou uvedeny v příloze č. 3.
- (3) Skupiny rýže se nesmí vzájemně mísit, ale povoluje se přítomnost až 10 % jiné skupiny rýže.
- (4) Přípustné záporné hmotnostní odchylky výrobků jsou uvedeny v příloze č. 4.

§ 5

Uvádění do oběhu

Mlýnské obilné výrobky a rýže musí být uloženy odděleně od látek aromatických, skladují se na podlážkách nejméně ve vzdálenosti 5 cm od stěny ve větratelných prostorách s relativní vlhkostí vzduchu nejvýše 75 %.

ODDÍL 2**TĚSTOVINY**

§ 6

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) těstovinami potraviny vyrobené tvarováním nekynutého a chemicky nekypřeného těsta připraveného zejména z mlýnských obilných výrobků nebo jejich směsí,
- b) těstovinami sušenými těstoviny, které jsou po ztvarování usušeny na obsah vlhkosti nejvýše 13 hmotnostních procent,
- c) těstovinami nesusšenými těstoviny, které jsou po ztvarování mírně osušeny na celkový obsah vlhkosti nejméně 20 hmotnostních procent,
- d) vaječnými těstovinami těstoviny, k jejichž výrobě se kromě mlýnských obilných výrobků použijí vejce anebo vaječné výrobky,
- e) těstovinami bezvaječnými těstoviny vyrobené bez přídavku vajec,
- f) těstovinami semolinovými těstoviny vyrobené pouze z krupice (semoliny) z pšenice *Triticum durum*, bez přídavku vajec,
- g) těstovinami celozrnnými těstoviny vyrobené z celozrnné mouky z jednoho nebo více druhů obilovin, pohanky nebo rýže,
- h) těstovinami plněnými těstoviny s náplní,
- i) těstovinami instantními těstoviny vyrobené speciálním technologickým postupem, které se pro konzumaci připravují rehydratací ve vodě nebo jiné tekutině.

§ 7

Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 5.

§ 8

Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise²⁾ se na obalu těstovin uvede

- a) v názvu výrobku vždy druh a skupina výrobků,
- b) u nesusušených těstovin údaj o tom, že se jedná o těstoviny nesusušené a označí se dobou použitelnosti,
- c) u těstovin balených vakuově nebo v inertní atmosféře údaj o době, do které je nutno spotřebovat potravinu po otevření tohoto obalu,
- d) u plněných těstovin označení náplně.

§ 9

Požadavky na jakost

- (1) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 6.
- (2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 7.

§ 10

Uvádění do oběhu

- (1) Sušené těstoviny musí být uloženy odděleně od látek aromatických, skladují se na podlažkách nejméně ve vzdálenosti 5 cm od stěny ve větratelných prostorách s relativní vlhkostí vzduchu nejvýše 75 %.
- (2) Nesusušené těstoviny musí být skladovány při teplotě nejvýše 8 stupňů C, těstoviny balené vakuově nebo v inertní atmosféře musí být skladovány při teplotě nejvýše 10 stupňů C, pokud výrobce nestanoví jiné podmínky uchovávání.
- (3) Těstoviny nesusušené se přepravují v izotermických obalech nebo izotermických dopravních prostředcích.
- (4) Těstoviny se nesmí balit do barevného průhledného ani průsvitného obalu, pod kterým je zakreslena vizuálně barva nezabaleného výrobku.

ODDÍL 3**PEKAŘSKÉ VÝROBKY**

§ 11

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) pekařskými výrobky výrobky získané tepelnou úpravou těst nebo hmot, jejichž sušina je v převažujícím podílu tvořena mlýnskými obilnými výrobky s výjimkou šlehaných hmot a sněhového pečiva,
- b) chlebem pekařský výrobek kypřený kvasem, popřípadě droždím, ve tvaru večky, bochníku nebo formový s výjimkou netradičních druhů chleba, o hmotnosti nejméně 400 g s výjimkou krájeného chleba a netradičních druhů chleba,
- c) běžným pečivem tvarovaný pekařský výrobek vyrobený z pšeničné nebo žitné mouky anebo jiných mlýnských obilných výrobků, přísad a přídatných látek, který obsahuje méně než 8,2 % bezvodého tuku a méně než 5 % cukru, vztaženo na celkovou hmotnost mlýnských obilných výrobků,
- d) jemným pečivem pekařské výrobky získané tepelnou úpravou těst nebo hmot s recepturním přídatkem nejméně 8,2 % bezvodého tuku nebo 5 % cukru na celkovou hmotnost použitých mlýnských výrobků, popřípadě plněné různými náplněmi

- před pečením nebo po upečení marmeládou, ovocnou pomazánkou, náplněmi mikrobiálně stabilními při běžných podmínkách skladování, džemem nebo povidly nebo povrchově upravené sypáním, polevou nebo glazurou,
- e) trvanlivým pečivem výrobky vyrobené zejména z mouky, popřípadě dalších surovin, přídatných látek a látek určených k aromatizaci, s obsahem vody nejvýše 10%, s výjimkou perníků, preclíků a trvanlivých tyčinek s obsahem vody nejvýše 16%; popřípadě plněné různými náplněmi, máčené, potahované nebo povrchově upravené,
 - f) pšeničným chlebem nebo pšeničným pečivem pekařský výrobek obsahující nejméně 90% podíl mlýnských výrobků z pšenice z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,
 - g) žitným chlebem nebo žitným pečivem pekařský výrobek obsahující nejméně 90% podíl mlýnských výrobků ze žita z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,
 - h) žitno pšeničným chlebem nebo žitno pšeničným pečivem pekařský výrobek, v jehož těstě musí být podíl žitných mlýnských výrobků vyšší než 50% a pšeničných mlýnských výrobků vyšší než 10% z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,
 - i) pšenično žitným chlebem nebo pšenično žitným pečivem pekařský výrobek, v jehož těstě musí být podíl pšeničných mlýnských výrobků nejméně 50% a žitných mlýnských výrobků vyšší než 10% z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,
 - j) celozrnným chlebem nebo celozrnným pečivem pekařský výrobek, jehož těsto musí obsahovat z celkové hmotnosti mlýnských obilných výrobků nejméně 80% celozrnných mouk nebo jim odpovídající množství upravených obalových částic z obilky,
 - k) vícezrnným chlebem nebo vícezrnným pečivem pekařský výrobek, do jehož těsta jsou přidány mlýnské výrobky z jiných obilovin než pšenice a žita, luštěniny nebo olejiny v celkovém množství nejméně 5% z celkové hmotnosti použitých mlýnských obilných výrobků,
 - l) speciálním druhem chleba nebo pečiva pekařský výrobek, který obsahuje kromě mlýnských výrobků ze pšenice a žita další složku, zejména obiloviny, olejiny, luštěniny, vlákninu, suché skořápkové plody, zeleninu, mléčné výrobky nebo brambory, v množství nejméně 10% z celkové hmotnosti použitých mlýnských výrobků, nebo netradiční druhy chleba typu pita chléb, arabský chléb anebo obdobné druhy chleba plochého tvaru o hmotnosti nižší než 400 g, které obsahují nejméně 50% podíl mlýnských výrobků a jsou zpravidla kypřené kvasem nebo droždím,
 - m) sušenkami výrobky získané upečením těsta, zejména chemicky kypřeného,
 - n) trvanlivým pečivem ze šlehaných hmot výrobky kypřené výhradně mechanicky, jejichž základními surovinami jsou vaječný obsah a cukr,
 - o) oplatkami výrobky získané upečením tenké vrstvy těsta nebo hmoty kontaktním způsobem ve formách,
 - p) perníkem pečené výrobky z chemicky kypřeného těsta s přidavkem koření a neutralizovaného invertovaného cukerného roztoku nebo invertního cukru nebo medu,
 - r) suchary výrobky z těsta kypřeného chemicky nebo biologicky, po upečení krájené na plátky a restované,
 - s) preclíky a trvanlivými tyčinkami výrobky z těsta, kypřeného chemicky nebo biologicky, které musí být při pečení prosušeny v celém objemu,
 - t) crackerovým pečivem výrobky z laminovaných těst kypřených chemicky nebo biologicky.

§ 11a

Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

- a) extrudovaným výrobkem výrobek vyrobený z mlýnských obilných výrobků extruzní technologií působením tlaku a teploty,
- b) pufovaným výrobkem výrobek vyrobený z obroušených zvlhčených obilných zrn jednoho nebo více botanických druhů obilovin, rýže nebo pohanky v expanzní formě pečicího zařízení působením tlaku a teploty,
- c) macesem křehký nekvašený výrobek kulatého či hranatého tvaru vyrobený z nekynutého těsta z vody a pšeničné mouky tepelnou úpravou,
- d) knäckebrotem výrobek křehké konzistence z mlýnských obilných výrobků a dalších surovin obvykle ve tvaru obdélníku vyrobený tepelnou úpravou,
- e) čerstvým chlebem nebalený chléb, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení či obdobnou tepelnou úpravu, včetně uvedení do oběhu, nebyl přerušen zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a který je zároveň nabízen k prodeji spotřebiteli nejdéle do 24 hodin po upečení či obdobné tepelné úpravě,
- f) čerstvým běžným pečivem nebalené běžné pečivo, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení či obdobnou tepelnou úpravu, včetně uvedení do oběhu, nebyl přerušen zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a které je zároveň nabízeno k prodeji spotřebiteli nejdéle do 24 hodin po upečení či obdobné tepelné úpravě,

- g) čerstvým jemným pečivem nebalené jemné pečivo, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení či obdobnou tepelnou úpravu, včetně uvedení do oběhu, nebyl přerušen zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a které je zároveň nabízeno k prodeji spotřebiteli nejdéle do 24 hodin po upečení či obdobné tepelné úpravě.

§ 12

Členění na druhy a skupiny

Členění na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 8.

§ 13

Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a zvláštním předpise¹⁾ jsou tyto další požadavky na označování

- a) pekařské výrobky se označí názvem druhu a skupiny, s výjimkou jemného pečiva a trvanlivého pečiva. Druh běžné pečivo lze označit názvem „pečivo“,
- b) u trvanlivého pečiva se označí skupina,
- c) jemné pečivo a trvanlivé pečivo se musí označit druhem náplně a polevy v případě plněných nebo potahovaných výrobků,
- d) název „staročeský chléb“ nebo „tradiční chléb“ lze využít pouze pro chléb, který je kypřen vitálním žitným kvasem, s minimálním obsahem 70 % výše vymleté žitné mouky vztaženo na celkové množství mlýnských výrobků,
- e) název „selský chléb“ lze použít pro chléb s charakteristickými velkými i nepravidelnými póry, tvarovaný do kulatého bochníku o hmotnosti nejméně 2 kg, s obsahem nejméně 60 % žitné mouky vztaženo na celkové množství mlýnských výrobků,
- f) přívlastkem „trvanlivý“ lze označit chléb, jehož trvanlivost musí být nejméně 21 dní,
- g) běžným pečivem mléčným lze označit běžné pečivo, které obsahuje mléko v množství odpovídajícím nejméně 1,7 % mléčné sušiny vztaženo na celkovou hmotnost mlýnských výrobků,
- h) výrobky lze označit názvem
 1. máslové, je-li tukem použitým do těsta výhradně máslo,
 2. vaječné, obsahují-li nejméně 180 g celých vajec nebo 64 g žloutků na 1 kg mlýnských výrobků,
 3. kakaové, obsahují-li nejméně 2,5 % hmotnostních kaka, a
 4. použité skupiny suchých skořápkových plodů, obsahují-li nejméně 25 g jader těchto suchých skořápkových plodů na 1 kg hmoty,
- i) jemné pečivo lze označit dále slovy vyjadřujícími recepturní nebo technologické zpracování, jako je „z listového těsta“, „z kynutého listového těsta“, „smažené“, „z taženého těsta“, „z litých hmot“, „ze šlehaných hmot“, „ze třených hmot“, „z křehkých tukových těst“, „z jádrových hmot“, „čajové pečivo“, „ovocný chlebiček“, „slané nebo sýrové pečivo“,
- j) u nebaleného pekařského výrobku, který byl v hotovém stavu zmrazen a spotřebiteli je nabízen v rozmrazeném stavu, se tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj „rozmrazeno“,
- k) u nebaleného pekařského výrobku, který byl dokončen ze zmrazeného polotovaru, se tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj „ze zmrazeného polotovaru“.

§ 14

Požadavky na jakost

- (1) Požadavky na jakost pekařských výrobků jsou uvedeny v příloze č. 9.
- (2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky výrobků jsou uvedeny v příloze č. 10.

§ 15

Uvádění do oběhu

Přepravní obaly a prostředky určené k přepravě pekařských výrobků je zakázáno používat k jiným účelům.

ODDÍL 4

CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY A TĚSTA

§ 16

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) cukrářskými výrobky výrobky, jejichž základem jsou pekařské výrobky, které jsou dohotoveny pomocí náplní, polev, ozdob a kusového ovoce, nebo též výrobky, jejichž základem je pevná hmota vytvořená pomocí želírovacích látek bez pečení a dohotovená zejména pomocí náplní, polev nebo kusového ovoce,
- b) těstem tepelně neopracované polotovary k výrobě pekařských výrobků,
- c) náplní polotovar používaný k plnění nebo zdobení cukrářských výrobků,
- d) lehkým tukovým nebo máslovým krémem náplň vzniklá vyšleháním základního krému s čerstvým máslem nebo s jiným tukem, přičemž obsah tuku nebo čerstvého másla činí nejméně 30 % v sušině náplně,
- e) tukovým nebo máslovým krémem ochucená náplň obsahující tuk nebo čerstvé máslo a cukr, přičemž obsah tuku nebo čerstvého másla činí nejméně 45 % v sušině náplně,
- f) šlehačkovou náplní vyšlehaná smetana ke šlehání ochucená cukrem nebo jinými ochucovadly, popřípadě vmíchaná do hmot na bázi hydrokoloidů, které tvoří nejvýše jednu třetinu hmotnosti šlehačkové náplně,
- g) bílkovým krémem náplň vzniklá vyšleháním čerstvých, tekutých pasterizovaných nebo sušených pasterizovaných bílků s cukrem svařeným s vodou,
- h) ostatním krémem náplň s obsahem tuku méně než 30 % v sušině náplně,
- i) těstem lineckým těsto s vysokým obsahem tuku,
- j) těstem listovým těsto s vysokým obsahem tuku připravené bez použití kypřicích prostředků, tvořené jednotlivými vrstvami vodového těsta a tuku, které po tepelné úpravě vykazuje charakteristické listování,
- k) těstem kynutým listovým nebo též plundrovým těsto s vysokým obsahem tuku připravené s použitím kypřicích prostředků, tvořené jednotlivými vrstvami kynutého těsta a tuku, které po tepelné úpravě vykazuje charakteristické listování.

§ 17

Členění na druhy a skupiny

Členění na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. II.

§ 18

Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a zvláštním předpise²⁾ jsou tyto další požadavky na označování

- a) cukrářské výrobky se označují datem použitelnosti,
- b) plněné cukrářské výrobky se označí názvem druhu a skupiny,
- c) náplň lze označit názvem
 - 1. kakaová, obsahuje-li nejméně 2,5 hmotnostních procent kakaa,
 - 2. čokoládová, obsahuje-li nejméně 5,0 hmotnostních procent čokolády,
 - 3. suchých skořápkových plodů, obsahuje-li nejméně 25 g jader těchto suchých skořápkových plodů v 1 kg krému nebo cukrářské hmoty,
- d) pokud jsou náplně ochuceny pouze látkou určenou k aromatizaci, označují se „s příchutí“,
- e) náplň označená jako máslová musí obsahovat v receptuře výhradně máslo,
- f) u cukrářských výrobků obsahujících alkohol se přítomnost alkoholu označí,
- g) těsta ostatní lze označit přívlastkem vyjadřujícím recepturní či technologické zpracování, např. kynuté listové, tažené, třené, křehké tukové, jádrové, slané a sýrové,
- h) u nebaleného cukrářského výrobku, který byl v hotovém stavu zmrazen a spotřebiteli je nabízen k prodeji v rozmrazeném stavu, se tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu výrobku údaj „rozmrazeno“.

§ 19

Požadavky na jakost

- (1) Požadavky na jakost cukrářských výrobků a náplní jsou uvedeny v příloze č. 12.
- (2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky výrobků jsou uvedeny v příloze č. 13.

§ 20

Technologické požadavky

Náplně je nutné zpracovat do cukrářského výrobku nejdéle do 24 hodin po jejich výrobě a lze je po tuto dobu skladovat při teplotě nejvýše 5 stupňů C. Do náplně nově zhotovené je nepřípustné přimíchávat skladovanou náplň.

§ 21

Uvádění do oběhu

- (1) Cukrářské výrobky se uvádějí do oběhu při teplotách do 8 °C, s výjimkou výrobků uvedených v odstavci 2.
- (2) Cukrářské výrobky balené, které jsou v důsledku použití surovin trvanlivějšího charakteru nebo technologické úpravy vedoucí k prodloužení trvanlivosti mikrobiologicky a fyzikálně-chemicky stabilní při teplotách nad 8 °C, se uvádějí do oběhu při teplotách deklarovaných výrobcem.
- (3) Těsta se uvádějí do oběhu při teplotách do 10 °C.

§ 22

Přechodné ustanovení

Označování mlýnských obilných výrobků, těstovin, pekařských výrobků a cukrářských výrobků balených v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998 se posuzuje pouze podle § 6 zákona.

§ 23

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení, s výjimkou § 3, 8, 13 a 18, které nabývají účinnosti dnem 1. dubna 1998.

Ministr:

Ing. Lux v. r.

PŘÍLOHA Č. I
Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
mlýnské obilné výrobky	mouka	hladká mouka
		polohrubá mouka
		hrubá mouka
		celozrnná mouka
	krupice	hrubá pšeničná krupice
		kukuřičná krupice
		jemná pšeničná krupice
	vločky	
	trhanka	
	kroupy	perličky
		lámanka
		malé kroupy
		ostatní kroupy
	jáhly	
	pohanka	
	klíčky	
	obiloviny pro přímou spotřebu	
	směsi z obilovin	müsli
		sypká směs
	dlouhozrnná rýže	pololoupaná rýže
	střednězrnná rýže	loupaná rýže
	kulatozrnná rýže	neloupaná rýže
		parboiled rýže

PŘÍLOHA Č. 2
Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost

Mouky

Fyzikální a chemické požadavky

Vlhkost mouk ze všech druhů obilovin, pohanky a rýže smí být nejvýše 15,0%.

Kukuřičné mouky a krupice smí obsahovat nejvýše 3,0% tuku v sušině.

Mouky nesmějí být chemicky běleny.

Tabulka I

Podskupina	Granulace* ¹ (velikost ok/propad) (μm/%)	Minerální látky (popel)* ² (% hmot. v sušině) nejvýše
Mouky hladké z toho:		
pšeničná světlá	257/nejméně 96 – 162/nejméně 75	0,60
pšeničná polosvětlá	257/nejméně 96 – 162/nejméně 75	0,75
pšeničná chlebová	257/nejméně 96 – 162/nejméně 75	1,15
žitná světlá (vyrážková)	–	0,65
žitná tmavá (chlebová)	–	1,10
Mouky polohrubé	366/nejméně 96 – 162/nejvýše 75	0,50
Mouky hrubé	485/nejméně 96 – 162/nejvýše 15	0,50
Mouky celozrnné pšeničné	2800/nejméně 96	1,90

*¹ granulace velikost podílu částic, které propadají sítem o stanovené velikosti ok

*² minerální látky (popel) nespálitelné látky, které zůstanou po spálení vzorku za stanovených podmínek

Tabulka 2 – Smyslové požadavky na jakost mouky

Název mouky	Barva	Vůně a chuť
pšeničná	bílá s nažloutlým odstínem	Příjemná, charakteristická pro mouku z dané obiloviny, bez cizích pachů a příchutí
pšeničná chlebová	bílá se žlutošedým nebo našedlým odstínem	
pšeničná celozrnná	hnědavý, načervenalý nebo tmavočervený odstín	
žitná světlá (vyrážková)	bílá	
žitná tmavá (chlebová)	šedobílá se zelenomodrým odstínem	

Tabulka 3 – Krupice

Druh	Minerální látky (popel) (% hmotnosti v sušině) nejvýše	Vlhkost (% hmotnosti) nejvýše	Granulace (µm %) (velikost ok/propad)
Krupice pšeničná hrubá	0,50	15,0	853/nejméně 96 – 446/nejvýše 15
Krupice pšeničná jemná	0,50	15,0	485/nejméně 96 – 257/nejvýše 15
Krupice jemná pšeničná dehydrovaná	0,50	12,0	485/nejméně 96 – 257/nejvýše 15
Krupice kukuřičná	0,90	15,0	-

Tabulka 4 – Vločky

Druh	Vlhkost v % nejvýše	Podíl nerozmačkaných zrn v % nejvýše	Obsah částí stébel, pluch a oplodí v % nejvýše	Černé vločky ^{*3} v % nejvýše
ovesné	12,0	0,1	0,2	0,5
ovesné drcené	12,0	-	0,2	-
pšeničné	14,0	0,2	0,1	-
žitné	14,0	0,2	0,2	-
ječné	14,0	0,2	0,2	-
ostatní	14,0	0,2	-	-

^{*3} černé vločky vločky se změnou barvou na více než 50 % povrchu

Tabulka 5 – Trhanka

Ukazatel	Hodnota nejvýše
Vlhkost	15,0 %
Minerální látky (popel)	1,9 % v sušině
Podíl nerozdrcených zrn	3,0 %

Tabulka 6 – Kroupy lámanka

Druh	Podíl částečně obroušených nebo neobroušených zrn v % nejvýše	Podíl pluch a slupek v % nejvýše	Minerální nečistoty ^{*4} v % nejvýše	Vlhkost v % nejvýše
Perličky	1,0	-	0,15	15,0
Lámanka	1,0	-	0,15	15,0
Kroupy malé	1,0	0,1	0,15	15,0
Kroupy ostatní	2,0	0,1	0,15	15,0

^{*4} minerální nečistoty kaménky, písek, hrudky zeminy, prach, v případě rýže i mastek

Tabulka 7

Třídění dle velikosti	% propadu / průměr kruhových ok (mm)	
	nejméně	nejvýše
kroupy velké	-	30/3500
kroupy střední	70/3500	15/3000
kroupy zabíjačkové	40/3000	2/2000
kroupy malé	95/3000	5/2000
perličky	85/2000	1/1000
lámanka	98/3000	1/1000

Tabulka 8 – Jáhly, pohanka

Druh	Vlhkost v % nejvýše	Minerální nečistoty v % nejvýše ^{*4}	Obsah cizích semen a slupek v % nejvýše	Obsah neloupaných zrn a zlomků v % nejvýše
pohanka loupaná	15,0	0,15	0,2	1,0
jáhly	15,0	0,15	0,2	2,0

Tabulka 9

Barva	pohanka loupaná	světle hnědá až hnědá, na lomu jasně bílá
	jáhly	žlutá, žlutooranžová až žlutohnědá
Chuť	pohanka loupaná	slabě nahořklá, charakteristická pro pohanku
	jáhly	slabě nasládlá, charakteristická pro proso

Tabulka 10 – Klíčky

Ukazatel	klíčky tepelně stabilizované	klíčky tepelně neupravené
Vlhkost	nejvýše 10,0 %	nejvýše 15,0 %

Tabulka 11 – Obiloviny pro přímou spotřebu

Ukazatel	Hodnota
Vlhkost	nejvýše 14,0 %
Zlomky ^{*5}	nejvýše 1,0 %
Příměsi ^{*6}	nejvýše 1,0 %
Minerální nečistoty ^{*4}	nejvýše 0,15 %

^{*5} zlomky části zrna příslušné obiloviny, zůstalo-li méně než polovina obilky

^{*6} příměsi zrna příslušného druhu obilovin s odlišnou jakostí snižující celkovou hodnotu výrobku nebo technologicky neodstranitelná zrna a semena jiných než příslušných druhů obilovin

Tabulka 12 – Směsi z obilovin

Smyslové požadavky

Ukazatel	Vyjádření
Konzistence	sypká směs, menší snadno roztíratelné hrudky nejsou na závadu
Barva	vyrovnaná, po použitých surovinách
Vůně a chuť	příjemná, přirozená, odpovídající charakteru použitých složek a ochucovadel

Tabulka 13 – Fyzikální a chemické požadavky

Směsi pro užití	Vlhkost v % nejvýše	Popel v % nejvýše
na chlebové výrobky	14,0	4,0
na pšeničné pečivo běžné	14,0	3,0
na pšeničné pečivo jemné	14,0	2,5
na šlehané nebo třené hmoty	11,0	2,5
na přípravu trvanlivého pečiva vč. perníků	11,0	2,5
na přípravu knedlíků	15,0	3,0
na přípravu smažených výrobků	14,0	3,0
na přípravu obilné kaše	15,0	–
na přípravu moučníků bez cukru	15,0	–

PŘÍLOHA Č. 3 Rýže

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

Ukazatel	Hodnota
Vlhkost	nejvýše 15,0 %
Nečistoty organické ^{*8}	nejvýše 1,0 %
Nečistoty minerální ^{*4}	nejvýše 0,2 %
Příměsi celkem ^{*9} zrna neloupaná	bez limitní hodnoty nejvýše 0,15 %
Drt' ^{*10}	nejvýše 0,1 %

*8 nečistoty organické cizí semena, části slámy, stébla, plevy

*9 příměsi zlomky, vadná zrna, neloupaná zrna

*10 drt' propad sítím s kruhovými otvory o velikosti 1,4 mm

PŘÍLOHA Č. 4 Přípustné záporné hmotnostní odchylky

hmotnost balení	přípustná odchylka
do 50 g	-10 %
5–120 g	-5 %
121–250 g	-4 %
251–1 000 g	-3 %
1001–2 500 g	-2 %
nad 2 500 g	-1 %

PŘÍLOHA Č. 5 Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
těstoviny	vaječné	sušené
	bezvaječné	nesušené
	semolinové	plněné
	celozrnné	zmrazené nebo hluboce zmrazené
	ostatní	balené vakuově nebo
		v modifikované atmosféře
		instantní

PŘÍLOHA Č. 6

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost těstovin

Tabulka 1 – Smyslové požadavky

Vzhled a tvar	Odpovídají tržnímu druhu, spotřebitelské balení neobsahuje příměs jiných tvarů těstovin nad 1 %. Povrch hladký, kompaktní, bez trhlin. U válcovaných těstovin a u těstovin, kde většina povrchu je tvořena řezem (např. u tzv. hvězdiček), může být povrch mírně drsný a moučný. Podíl zlomků může být maximálně 10 %. Těstoviny se při dodržení podmínek uvedených v návodu nerozvaňují, nejsou lepkavé a zachovávají si svůj tvar i po uvaření.
Barva	Světlá, rovnoměrná v různých odstínech žluté, u vaječných těstovin odpovídající počtu použitých vajec, u semolinových těstovin jantarová nebo v různých tmavších odstínech žluté, u ostatních druhů odpovídá použitým surovinám nebo přídatným látkám nebo látkám určeným k aromatizaci.
Vůně a chuť po uvaření	Příjemná, těstovinová, odpovídající použitým surovinám.

Tabulka 2 – Fyzikální a chemické požadavky

	těstoviny	nejméně	nejvýše
Vlhkost	– sušené	-	13%
	– nesusušené	20%	-
	– zmrazené	20%	38%
	– balené vakuově či v inertní atmosféře	20%	38%

PŘÍLOHA Č. 7

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

hmotnostní balení	přípustná odchylka
do 250 g	-6%
251–500 g	-4%
501–2 000 g	-2%
nad 2 000 g	-1%

PŘÍLOHA Č. 8

Členění pekařských výrobků na druhy a skupiny

Druh	Skupina
chléb/ čerstvý chléb	pšeničný
	žitný
	žitno pšeničný
	pšenično žitný
	celozrnný
	vícezrnný
	speciální
běžné pečivo/ čerstvé běžné pečivo	pšeničné
	žitné
	žitno pšeničné
	pšenično žitné
	celozrnné
	vícezrnné
	speciální

Druh	Skupina
jemné pečivo/ čerstvé jemné pečivo	
trvanlivé pečivo	sušenky ze šlehaných hmot
	oplatky
	perníky
	suchary
	preclíky
	trvanlivé tyčinky
	knäckebröt
	crackerové pečivo
	extrudované výrobky
	pufované výrobky
	macesy
	piškoty

PŘÍLOHA Č. 9
Požadavky na jakost pekařských výrobků

	Vzhled a tvar	Kůrka, povrch	Střídka	Vůně a chuť
chléb/ čerstvý chléb	pravidelně formovaný klenutý	čistá zlatohnědé barvy, bez zřetelně obnažené střídky	dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá	chlebová příjemná
běžné pečivo/ čerstvé běžné pečivo	pravidelně formované klenuté	zlatohnědé barvy, čistá, křupavá, bez zřetelně obnažené střídky	dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá	pečivová příjemná
jemné pečivo/ čerstvé jemné pečivo z kynutého těsta	pravidelně formované, klenuté nebo plněné	charakteristické barvy, bez zřetelně obnažené střídky	dobře propečená, pórovitá, vláčná, pružná	jemná, pečivová příjemná, s příchutí přidaných složek
jemné pečivo/ šerstvé jemné pečivo z listového a kynutého listového těsta	pravidelně formovaný, klenutý	charakteristické barvy, bez viditelně obnažené střídky (s výjimkou řezů), typický strupovitý povrch	propečená, s viditelným listováním, u kynutého těsta dutiny nejsou na závadu, u plněných výrobků na řezu viditelná náplň	pečivová, příjemná s příchutí přidaných složek bez cizích pachů a příchutí
jemné pečivo/ jemné pečivo z jiných než výše uvedených těst	pravidelně formované	charakteristické barvy, bez zřetelně obnažené střídky (s výjimkou řezů), případně s polevou či glazurou	dobře propečená	příjemná, pečivová, odpovídající použitým surovinám
trvanlivé pečivo kromě sušenek, oplatek, perníků	typická barva		křehká, u laminovaných výrobků vrstevnatý lom	příjemná dle přísady
sušenky	pravidelné dle formy	světle hnědý	křehká	jemná
oplatky	dle formy	křehký otisk formy	křehká	příjemná dle použitých přísad
perník	dle formy	celistvý, čistý	vláčná	dle přísad

	Vzhled a tvar	Kůrka, povrch	Střídka	Vůně a chuť
extrudované výrobky	pravidelný dle použité formy	charakteristický odpovídající použitým surovinám	křehká, pórovitá	pečivová, příjemná s příchutí přidaných složek bez cizích pachů a příchutí
pufované výrobky	pravidelný dle použité formy	charakteristický odpovídající použitým surovinám	křehká, tvořená jednotlivými pufovanými zrny	pečivová, příjemná s příchutí přidaných složek bez cizích pachů a příchutí

PŘÍLOHA Č. 10
Přípustné záporné hmotnostní odchylky

Chléb nebalený		nejvýše – 6 %
Chléb balený		nejvýše – 5 %
Běžné pečivo o hmotnosti	do 300 g	nejvýše – 7 %
	nad 300 g	nejvýše – 6 %
Jemné pečivo o hmotnosti	do 150 g	nejvýše – 7 %
	nad 150 g	nejvýše – 6 %
Trvanlivé pečivo o hmotnosti	do 50 g	nejvýše – 11 %
	51–100 g	nejvýše – 9 %
	101–250 g	nejvýše – 7 %
	251–500 g	nejvýše – 5 %
	nad 500 g	nejvýše – 3 %

PŘÍLOHA Č. 11
Členění na druhy a skupiny

Druh	Skupina
Cukrářský výrobek	s náplní lehkou tukovou
	lehkou máslovou
	tukovou
	máslovou
	šlehačkovou
	bílkovou
	ostatní
Těsto	linecké
	listové
	ostatní

PŘÍLOHA Č. 12**Požadavky na jakost cukrářských výrobků a náplní**

- (1) Náplně musí mít stejnoměrné zabarvení, hrubé součásti musí být rovnoměrně rozptýleny v celém objemu krému.
- (2) Vůně a chuť náplní a povrchových zdobení musí být příjemné, po použitých surovinách, bez cizích pachů a příchutí, chuť nesmí být nakyslá nebo nahořklá, pokud nakyslost nebo hořkost není charakteristickou vlastností dané náplně.
- (3) Pekařský výrobek, jež je základem či součástí cukrářského výrobku, musí být dobře propečený, nesmí být připálený, jeho vůně a chuť musí být příjemné, odpovídající druhu a použitým surovinám.

PŘÍLOHA Č. 13**Přípustné záporné hmotnostní odchylky**

Výrobky o hmotnosti	do 150 g	nejvýše – 8 %
	nad 150 g	nejvýše – 7 %

Vybraná ustanovení novel

Čl.II vyhlášky č. 268/2006 Sb.

Přechodné ustanovení

Obaly vyrobené před nabytím účinnosti této vyhlášky lze používat nejdéle do 31. prosince 2006.

Čl. III vyhlášky č. 182/2012 Sb.

Přechodné ustanovení

Potraviny vyrobené a označené přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, které nevyhovují požadavkům stanoveným touto vyhláškou, se posuzují podle dosavadních právních předpisů a mohou se uvádět do oběhu po dobu 9 měsíců ode dne nabytí účinnosti této vyhlášky.

-
- 2) Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů.

VYHLÁŠKA č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony

Změna: 43/2005 Sb.

Změna: 148/2015 Sb.

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. a), d), j) a k) 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. a zákona č. 146/2002 Sb., (dále jen „zákon“) a v souladu s právem Evropských společenství,¹⁾ pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony:

ODDÍL I

PŘÍRODNÍ SLADIDLA

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) přírodními sladidly – ve vodě rozpustné sladce chutnající látky na bázi přírodních sacharidů, stanovené touto vyhláškou,
- b) cukrem – vyčištěná krystalizovaná sacharóza upravená zejména do krystalů, moučky, kostek, homolí, popřípadě doplněná přídatnými látkami, látkami určenými k aromatizaci nebo kořením,
- c) tekutým cukrem – vodný roztok sacharózy,
- d) tekutými výrobky z cukru – výrobky na bázi vodných roztoků sacharózy splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 bodě 2,
- e) tekutým invertním cukrem – vodný roztok sacharózy částečně invertované hydrolýzou, v němž nepřevažuje podíl invertního cukru a splňující požadavky stanovené v příloze č. 2 bodě 2,
- f) sirupem z invertního cukru – vodný roztok sacharózy (s možnou krystalizací), která byla částečně invertována hydrolýzou, přičemž obsah invertovaného cukru musí být vyšší než 50 % hmotnostních sušiny a splňující požadavky stanovené v příloze č. 2 bodě 2,
- g) glukózovým sirupem – vyčištěný koncentrovaný vodný roztok cukrů vhodných k výživě člověka, získaných ze škrobu nebo inulinu, nebo jejich kombinací a splňující požadavky stanovené v příloze č. 2 bodě 5,
- h) sušeným glukózovým sirupem – částečně vysušený glukózový sirup s nejméně 93 % hmotnostních sušiny a splňující požadavky stanovené v příloze č. 2 bodě 6,
- i) dextrózou (dextróza monohydrát nebo dextróza bezvodá) – vyčištěná krystalizovaná D-glukóza s jednou molekulou krystalové vody (monohydrát) nebo bezvodá a splňující požadavky stanovené v příloze č. 2 bodě 3,
- j) fruktózou – vyčištěná krystalizovaná D-fruktóza, splňující požadavky stanovené v příloze č. 2 bodě 4.

§ 2

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

V příloze č. I je uvedeno členění přírodních sladidel na druhy, skupiny a podskupiny.

§ 3

Označování

- (I) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu²⁾ se označí
 - a) přírodní sladidla skupinou a podskupinou, s výjimkou tekutých výrobků z cukru,
 - b) tekuté výrobky z cukru podskupinou, obsahem sušiny a invertního cukru v sušině.

- (2) Název tekutý cukr a tekutý invertní cukr lze doplnit označením „bílý“, pokud jsou splněny fyzikální a chemické požadavky uvedené v příloze č. 2.
- (3) U balených výrobků s hmotností nižší než 20 g nemusí být na obalu uvedena čistá hmotnost výrobku.
- (4) V případě, že sirup z invertního cukru obsahuje krystalky cukru, musí být jeho název doplněn slovem „krystalizovaný“.
- (5) Označení „glukózový sirup“ se změní na označení „glukózo-fruktózový sirup“ a označení „sušený glukózový sirup“ se změní na označení „sušený glukózo-fruktózový sirup“ v případě, že výrobek obsahuje fruktózu v množství více než 5 % hmotnostních v přepočtu na sušinu a obsah glukózy převládá nad obsahem fruktózy, anebo se změní na označení „fruktózo-glukózový sirup“ nebo „sušený fruktózo-glukózový sirup“ v případě, že obsah fruktózy převládá nad obsahem glukózy.
- (6) Cukr bílý lze označit jen názvem „cukr“.
- (7) Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 2.

§ 4

Požadavky na jakost

Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 2.

§ 5

Technologické požadavky

Cukr nesmí být podroben modření.

§ 6

Uvádění do oběhu

- (1) Cukr, s výjimkou cukru moučky, se skladuje při teplotě nejvýše 30 st.C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70%.
- (2) Cukr moučka se skladuje při teplotě nejvýše 30 st.C při relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 65%.
- (3) Tekuté výrobky z cukru se skladují při teplotě nejvýše 25 st.C.
- (4) Cukr extra bílý, cukr bílý a cukr polobílý se uvádí do oběhu ve spotřebitelských obalech o hmotnosti 125g, 250g, 500g, 750g, 1 kg, 1,5 kg, 2kg, 2,5 kg, 3 kg, 4kg, 5 kg, s výjimkou jednorázového balení o hmotnosti 20g.

§ 6a

Velkoobjemová přeprava surového cukru po moři

- (1) Velkoobjemová přeprava surového cukru po moři je povolena v nádobách, kontejnerech nebo cisternách, které nejsou používány výhradně k přepravě potravin, jestliže
 - a) nádoby, kontejnery nebo cisterny byly před naložením surového cukru vyčištěny tak, aby byly odstraněny zbytky předchozího nákladu a zbytky jiných nečistot, a
 - b) nákladu surového cukru nepředcházela velkoobjemová přeprava tekutin.
- (2) O velkoobjemové přepravě surového cukru po moři musí být vedena podrobná dokumentace. Tato dokumentace musí obsahovat přesný a podrobný popis nákladu, který byl bezprostředně předtím přepravován v nádobě, kontejneru nebo cisterně, a způsobu a účinnosti procesu čištění použitého před přepravou surového cukru, v této dokumentaci musí být také zřetelně a nesmazatelně uvedeno v jednom nebo více jazycích Evropských společenství: „Tento výrobek musí být před použitím k lidské spotřebě rafinován.“
- (3) Dokumentace uvedená v odstavci 2 musí doprovázet zásilku během celé přepravy do podniku provádějícího rafinaci cukru a její kopie musí být v tomto podniku ponechána.

- (4) Dokumentace uvedená v odstavci 3 i její kopie musí být na požádání orgánu dozoru (§ 14 zákona) předložena ke kontrole.
- (5) Surový cukr přepravovaný po moři v nádobách, kontejnerech nebo cisternách, které nejsou určeny výhradně k přepravě potravin, lze považovat za vhodný k použití jako potravinu nebo jako složku potravy pouze tehdy, byl-li podroben úplné a účinné rafinaci.
- (6) Postup čištění nádob, kontejnerů nebo cisteren před naložením surového cukru podle odstavce 1 písm. a) musí být proveden tak, aby vzhledem k povaze přepravovaného nákladu nevzniklo riziko porušení zdravotní nezávadnosti^{2a)} pro rafinovaný cukr.

ODDÍL 2

MED

§ 7

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) medem – potravina přírodního sacharidového charakteru, složená převážně z glukózy, fruktózy, organických kyselin, enzymů a pevných částic zachycených při sběru sladkých šťáv květů rostlin (nektar), výměšků hmyzu na povrchu rostlin (medovice), nebo na živých částech rostlin včelami (*Apis mellifera*), které sbírají, přetvářejí, kombinují se svými specifickými látkami, uskladňují a nechávají dehydratovat a zrát v plástech,
- b) medem květovým (nektarovým) – med pocházející zejména z nektaru květů,
- c) medem medovicovým – med pocházející zejména z výměšků hmyzu (Hemiptera) sajícího z rostlin na živých částech rostlin nebo ze sekretů živých částí rostlin,
- d) pastovým medem – med, který byl po získání upraven do pastovité konzistence a je tvořen směsí jemných krystalů,
- e) vytočeným medem – med získaný odstředováním odvíčkováných bezplodových plástů,
- f) plástečkovým medem – med uložený a zavíčkovaný včelami do bezplodových plástů čerstvě postavených na mezištěnách vyrobených výhradně ze včelího vosku nebo bez nich a prodáváný v uzavřených celých plástech nebo dílech takových plástů,
- g) vykapaným medem – med získaný vykapáním odvíčkováných bezplodových plástů,
- h) medem s plástečky – med, který obsahuje jeden nebo více kusů plástečkového medu,
- i) lisovaným medem – med získaný lisováním bezplodových plástů za použití mírného ohřevu do 45 st.C nebo bez použití tepla,
- j) filtrovaným medem – med, který byl po získání upraven odstraněním cizích anorganických nebo organických látek takovým způsobem, že dochází k významnému odstranění pylu,
- k) pekařským medem (průmyslovým medem) – med určený výhradně pro průmyslové použití nebo jako složka do jiných potravin; může mít cizí příchut' nebo pach, může vykazovat počínající kvašení nebo mohl být zahřát,
- l) pylem – přirozená součást medu, která není podle čl. 2 odst. 2 písm. f) nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům⁴⁾ považována za složku medu.

§ 8

Členění medu

Med se člení:

- a) podle původu
 - 1. květový,
 - 2. medovicový,
- b) podle způsobu získávání nebo obchodní úpravy
 - 1. vytočený med,
 - 2. plástečkový med,
 - 3. lisovaný med,

4. vykapaný med,
5. med s plástečky,
6. filtrovaný med,
7. pastový med,
8. pekařský med.

§ 9

Označování

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu²⁾ se med dále označí na etiketě
 - a) podle jeho původu podle § 8 písm. a) a podle způsobu jeho získávání nebo obchodní úpravy podle § 8 písm. b); v případě, že se jedná o vytočený med, lisovaný med nebo vykapávaný med, nemusí být původ, způsob získávání a obchodní úpravy uvedeny a výrobek lze označit jenom jako med,
 - b) zemí původu, kde byl med získán; pokud se jedná o směs medů pocházejících z více zemí Evropské unie nebo ze třetích zemí, lze názvy zemí původu nahradit jedním z následujících označení:
 1. „směs medů ze zemí EU“,
 2. „směs medů ze zemí mimo EU“,
 3. „směs medů ze zemí EU a ze zemí mimo EU“.
- (2) Označení medu, s výjimkou filtrovaného medu a pekařského medu (průmyslového medu), může být doplněno následujícími údaji:
 - a) regionálním, územním nebo místním označením původu, pokud výrobek pochází zcela z uvedeného zdroje původu,
 - b) ve vztahu k původu medu [§ 8 písm. a)] názvem „jednodruhový“ nebo „smíšený“,
 - c) druhem rostlin, z nichž pochází, pokud výrobek pochází zcela nebo převážně z uvedeného druhu a má odpovídající organoleptické, fyzikálněchemické a mikroskopické charakteristiky,
 - d) specifickými kritérii jeho jakosti.
- (3) Pekařský med a filtrovaný med kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu³⁾ se na přepravních nádobách, obalech a v obchodních dokladech označí slovy „pekařský med“ nebo „průmyslový med“ a „filtrovaný med“. Pokud je med pekařský nebo med filtrovaný přidán do jiného druhu medu, označí se směs těchto medů jako „med pekařský“ nebo „med filtrovaný“.
- (4) Pekařský med (průmyslový med) musí být na všech obalech označen v blízkosti názvu údajem, že med je určen pouze na vaření, pečení nebo jiné zpracování.
- (5) Pokud je pekařský med (průmyslový med) použit jako složka potraviny, může být v názvu této potraviny použit termín „med“ namísto termínu „pekařský med“ nebo „průmyslový med“; v seznamu složek se však vždy uvede název „pekařský med“ nebo „průmyslový med“.
- (6) Přípustné záporné hmotnostní odchylky u spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 3 tabulce 3.

§ 10

Požadavky na jakost

- (1) Do medu nesmí být přidány, s výjimkou jiného druhu medu, žádné jiné látky včetně přídatných látek.
- (2) Z medu nesmí být odstraněn pyl ani jiná specifická součást medu, s výjimkou případů, kdy tomu při odstraňování cizorodých anorganických a organických látek, zejména filtrací, nelze zabránit.
- (3) Med, s výjimkou pekařského (průmyslového) medu, nesmí
 - a) mít jakékoliv cizí příchutě a pachy,
 - b) začít kvasit nebo pění,

- c) být zahřát do takové míry, že jeho přirozené enzymy jsou zničeny nebo významně inaktivovány,
 - d) být u něj uměle změněna kyselost.
- (4) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 3 tabulkách I a 2.

ODDÍL 3

CUKROVINKY

§ 11

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) cukrovinkami – potraviny jiné než čokolády a čokoládové bonbony, jejichž základní složku tvoří přírodní sladidla nebo sladidla³⁾ a další složky, jimiž mohou být i kakaové součásti nebo čokoláda, a které nesplňují požadavky na čokoládu nebo čokoládové bonbony podle § 19,
- b) karamelami – cukrovinky tvárné konzistence, do určité míry žvýkavé, s různou příchutí,
- c) dražé – cukrovinky tužší až tvrdé konzistence s různými vložkami, s náblem zejména cukru,
- d) želé – cukrovinky s konzistencí gelu vzniklou přidáním želírujících látek, zejména pektinu, agaru, škrobu nebo želatiny,
- e) marcipánem – cukrovinky polotuhé konzistence, různých tvarů vyrobené z nejméně 1 dílu surové marcipánové hmoty (sestavující nejméně z 50 % loupáných mandlí a nejvýše 50 % cukru) a nejvýše 1 dílu cukrové moučky, popřípadě přibarvené, upravené na povrchu sypáním, zdobením či polevou,
- f) rahatem – škrobové želé různých tvarů obalených směsí práškového cukru a škrobu,
- g) tureckým medem – šlehaný cukrosirupový roztok s bílkem, popřípadě s přidáním suchých skořápkových plodů,
- h) chalvou – šlehaná kandytová hmota s pěnотvornou látkou pastovité konzistence, popřípadě s přidáním suchých skořápkových plodů a tuku,
- i) lékořicovými cukrovinkami – cukrovinky ze směsi cukru, glukózového sirupu a mouky, popřípadě dalších surovin, jejichž charakteristickou složku tvoří výtažek z lékořice,
- j) fondánovými cukrovinkami – cukrovinky polotuhé až tuhé konzistence z cukerné hmoty, popřípadě s přidáním dalších látek s jemnou krystalickou strukturou,
- k) komprimáty – cukrovinky vyráběné lisováním ochucených a obarvených práškovitých směsí, zejména ve tvaru čoček nebo tablet,
- l) žvýkačkou – cukrovinka výrazně gumovité až tažné konzistence s různými příchutěmi,
- m) dropsy – cukrovinky neplněné, z kandytové hmoty, složené převážně z cukrů a glukózového sirupu, různě tvarované, různé barvy a chuti, tvrdé konzistence,
- n) roksy – cukrovinky tvrdé konzistence podobné dropsům, ve tvaru špalíček, tyčinek nebo lízátek, které mohou mít na průřezu barevné obrazce z ochucených kandytových hmot,
- o) furé – cukrovinky z kandytové hmoty, na povrchu matné, sklovité, tvrdé konzistence obsahující uvnitř minimálně 13 % polotuhé nebo tekuté náplně,
- p) pěnovými cukrovinkami (marshmallow) – cukrovinky lehčené, pěnovité, žvýkavé konzistence, popřípadě s jemnými částicemi směsi práškového cukru nebo škrobu anebo jejich kombinací.

§ 12

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

V příloze č. 4 je uvedeno členění cukrovinek na druhy, skupiny a podskupiny.

§ 13

Označování

- (I) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu²⁾ se cukrovinky označí názvem skupiny a podskupiny. Pokud výrobek nelze označit názvem skupiny nebo podskupiny, název se odvodí podle základních surovin nebo technologií použitých při výrobě v souladu s § 6 odst. 1 písm. b) zákona.

- (2) V názvu výrobku se smí použít slova „s čokoládou“ nebo jiné obdobné slovní spojení pouze v případech, kdy čokoláda jako složka byla použita při výrobě a její obsah ve výrobku je vyšší než 5%.
- (3) Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 5 tabulce 2.

§ 14

Požadavky na jakost

Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 5 tabulce 1.

ODDÍL 4

KAKAOVÝ PRÁŠEK A SMĚSI KAKAA S CUKREM

§ 15

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) kakaovými boby – fermentovaná a sušená semena kakaovníku (*Theobroma cacao* L.),
- b) kakaovým tukem – tuk získaný z kakaových bobů nebo jejich částí nevyhovující požadavkům stanoveným pro kakaové máslo,
- c) kakaovým máslem – tuk získaný z kakaových bobů nebo jejich částí odpovídající požadavkům uvedeným v příloze č. 7 tabulce 3,
- d) kakaovým práškem (kakaem) – potravina získaná z pražených kakaových bobů zbavených slupek, upravených do formy prášku, obsahující nejméně 20 % kakaového másla v sušině a nejvýše 9 % vody,
- e) směsí kakaa s cukrem – potravina získaná mechanickým smísením nebo instantizací kakaa s cukrem v určitém poměru,
- f) čokoládou v prášku – potravina vyrobená ze směsi kakaa a cukrů obsahující nejméně 32 % kakaa,
- g) čokoládou k přípravě nápoje, slazeným kakaem, slazeným kakaovým práškem – potraviny vyrobené ze směsi kakaa a cukrů obsahující nejméně 25 % kakaa.

§ 16

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

V příloze č. 6 je uvedeno členění kakaového prášku a směsi kakaa s cukrem na druhy, skupiny a podskupiny.

§ 17

Označování

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu²⁾ se kakao označí názvem skupiny, popřípadě i názvem podskupiny.
- (2) Čokoláda v prášku, čokoláda k přípravě nápoje, slazený kakaový prášek (slazené kakao) se označí celkovým obsahem kakaové sušiny v procentech hmotnostních slovy: „kakao nejméně . . . %“.
- (3) Kakao a směs kakaa s cukrem se označí slovy „se sníženým obsahem tuku“ v případě, že obsah kakaového másla je nižší než 20 % hmotnostních z celkové sušiny. Na obale se označí údaje o skutečném obsahu kakaového másla.
- (4) Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 7 tabulce 4.

§ 18

Požadavky na jakost

- (1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 7 tabulkách 1 až 3.
- (2) Do kakaových prášků, čokolád v prášku, čokolád k přípravě nápojů nelze přidávat látky určené k aromatizaci, které napodobují chuť čokolády nebo mléčného tuku.

ODDÍL 5

ČOKOLÁDA A ČOKOLÁDOVÉ BONBONY

§ 19

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) čokoládou (hořkou čokoládou) – potravina vyrobená z kakaových součástí, přírodních sladidel, sladide¹³⁾ nebo jejich kombinací (dále jen „sladidel“), přídatných látek nebo látek určených k aromatizaci, popřípadě z dalších složek, a která vyhovuje požadavkům uvedeným v příloze č. 9,
- b) mléčnou čokoládou – potravina vyrobená z kakaových součástí, sladidel, mléka nebo mléčných výrobků, popřípadě z dalších složek, a která vyhovuje požadavkům uvedeným v příloze č. 9,
- c) bílou čokoládou – potravina vyrobená z kakaového másla, mléka nebo mléčných výrobků, sladidel, popřípadě z dalších složek, a která vyhovuje požadavkům uvedeným v příloze č. 9,
- d) plněnou čokoládou – potravina, jejíž vnější vrstva je složena z čokolády, mléčné čokolády, family mléčné čokolády nebo bílé čokolády; vnitřní náplň nesmí být složena z pekařských výrobků nebo mražených krémů (zmrzliny); vnější čokoládový podíl musí činit nejméně 25 % celkové hmotnosti výrobku,
- e) Chocolate a la taza – čokoláda vyrobená z kakaových součástí, sladidel, mouky nebo pšeničného, rýžového nebo kukuřičného škrobu, přičemž obsah mouky nebo škrobu je nejvýše 8 % celkové hmotnosti, a která vyhovuje požadavkům uvedeným v příloze č. 9,
- f) Chocolate familiar a la taza – čokoláda vyrobená z kakaových součástí, sladidel, mouky nebo pšeničného, rýžového nebo kukuřičného škrobu, přičemž obsah mouky nebo škrobu je nejvýše 18 % celkové hmotnosti, a která vyhovuje požadavkům uvedeným v příloze č. 9,
- g) family mléčnou čokoládou – potravina vyrobená z nižšího podílu kakaových součástí, sladidel a vyššího podílu mléka nebo mléčných výrobků, a která vyhovuje požadavkům stanoveným v příloze č. 9,
- h) čokoládovým bonbonem – potravina o velikosti jednoho sousta, vyrobená z jednoho druhu čokolády nebo kombinace čokolád ve směsi (čokolády, mléčné čokolády, family mléčné čokolády, bílé čokolády nebo plněné čokolády) a jiných jedlých složek; celkový obsah čokolády musí být nejméně 25 % celkové hmotnosti výrobku,
- i) kakaovou součástí – kakaová drť, kakaová hmota, kakaový prášek, kakaové máslo, kakaové výlisky, kakaový tuk.

§ 20

Členění na druhy a skupiny

V příloze č. 8 je uvedeno členění čokolády a čokoládových bonbonů na druhy a skupiny.

§ 21

Označování

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu²⁾ se v názvu čokolád a čokoládových bonbonů uvede
 - a) druh, popřípadě skupina,
 - b) název složky, která výrobek charakterizuje, například mandle, lískové ořechy, sušené ovoce aj., pokud byla složka použita.
- (2) Pokud výrobek nelze označit názvem druhu, popřípadě skupiny, název se odvodí podle základních surovin nebo technologií použitých při výrobě v souladu s § 6 odst. 1 písm. b) zákona.
- (3) Pokud se název „čokoláda“ („hořká čokoláda“) doplní označením
 - a) „rýže“ nebo „vločky“, musí být výrobek uváděn do oběhu ve formě zrn nebo vloček a musí obsahovat nejméně 32 % celkové kakaové sušiny, nejméně 12 % kakaového másla a nejméně 14 % tukuprosté kakaové sušiny,
 - b) „poleva“, musí výrobek obsahovat nejméně 35 % celkové kakaové sušiny, nejméně 31 % kakaového másla a nejméně 2,5 % tukuprosté kakaové sušiny,
 - c) oříšková čokoláda „gianduja“ nebo odvozeninou tohoto slova, musí být vyrobena z čokolády obsahující nejméně 32 % celkové kakaové sušiny, nejméně 8 % tukuprosté kakaové sušiny a z jemně mletých lískových oříšků v množství nejméně 20 g a nejvýše 40 g lískových oříšků ve 100 g výrobku. Lze přidat tyto další složky:

1. mléko nebo mléčnou sušinu, získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné nebo sušené smetany, v takovém množství, aby celkový obsah mléčné sušiny v konečném výrobku činil nejvýše 5 % hmotnostních,
2. mandle a jiné druhy ořechů, celé nebo ve zlomcích, v takovém množství, aby celkový obsah těchto složek včetně lískových oříšků činil nejvýše 60 % celkové hmotnosti výrobku.

(4) Pokud se název „mléčná čokoláda“ doplní označením

- a) „rýže“ nebo „vločky“, musí být výrobek uváděn do oběhu ve formě zrn nebo vloček a musí obsahovat nejméně 20 % celkové kakaové sušiny, nejméně 12 % mléčné sušiny, získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné nebo sušené smetany, másla nebo mléčného tuku, a musí obsahovat nejméně 12 % celkového tuku (kakaové máslo a mléčný tuk),
- b) „poleva“, musí výrobek obsahovat nejméně 31 % hmotnostních celkového tuku (kakaové máslo a mléčný tuk),
- c) oříšková mléčná čokoláda „gianduja“ nebo odvozeninou tohoto slova, musí být vyrobena z mléčné čokolády obsahující nejméně 10 % mléčné sušiny, získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné nebo sušené smetany, másla nebo mléčného tuku a z jenně mletých lískových oříšků v množství nejméně 15 g a nejvýše 40 g lískových oříšků ve 100 g výrobku; lze přidat též mandle a jiné druhy ořechů, celé nebo ve zlomcích v takovém množství, aby celkový obsah včetně lískových oříšků nepřesahoval 60 % celkové hmotnosti výrobku.

(5) Pokud se slovo „mléčná“ v názvu „mléčná čokoláda“ nahradí slovem

- a) „smetanová“, musí výrobek obsahovat nejméně 5,5 % hmotnostních mléčného tuku,
- b) „mléčná s odstředěným mlékem“, musí výrobek obsahovat nejvýše 1 % hmotnostní mléčného tuku.

(6) Pokud jsou výrobky čokoláda (hořká čokoláda), mléčná čokoláda, family mléčná čokoláda, bílá čokoláda, plněná čokoláda nebo čokoládové bonbony prodávány současně v jednom balení, lze označit výrobek jen názvem „směs čokolády“ nebo „kolečka plněná čokoládou“, nebo obdobnými názvy. V tomto případě může být uveden pouze seznam složek pro všechny čokolády ve směsi.

(7) Čokoláda (hořká čokoláda), mléčná čokoláda, family mléčná čokoláda, Chocolate a la taza, Chocolate familiar a la taza se označí na obalu slovy: „obsah kakaové sušiny nejméně . . . %“. Obsahem kakaové sušiny se rozumí celkový obsah sušiny kakaových součástí vyjádřený v procentech k celkové hmotnosti výrobku.

(8) Čokolády, do kterých lze přidávat jiný rostlinný tuk podle 22 odst. 2, se označí slovy: „vedle kakaového másla obsahuje rostlinné tuky“. Toto označení se na obalu uvede v blízkosti seznamu složek, avšak zřetelně odděleně a minimálně stejně velkými písmeny jako složení.

(9) Vyšší jakost výrobků čokoláda (hořká čokoláda), mléčná čokoláda a čokoládové polevy z těchto čokolád může být na obalu vhodně vyjádřena například slovy „extra“, „vysoká jakost“ apod. a doplněna popisem nebo informacemi o příslušných jakostních parametrech, a to za podmínky, že

- a) čokoláda (hořká čokoláda) obsahuje nejméně 43 % celkové kakaové sušiny a nejméně 26 % kakaového másla,
- b) mléčná čokoláda obsahuje nejméně 30 % celkové kakaové sušiny a nejméně 18 % mléčné sušiny a nejméně 4,5 % mléčného tuku v mléčné sušině, získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné, případně sušené smetany, másla nebo mléčného tuku,
- c) čokoládová poleva obsahuje nejméně 16 % tukuprosté kakaové sušiny.

(10) Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 9 tabulce 2.

§ 22

Požadavky na jakost

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 9 tabulce 1.

(2) Vedle kakaového másla lze do čokolády (hořké čokolády), mléčné čokolády, family mléčné čokolády, bílé čokolády, Chocolate a la taza, Chocolate familiar a la taza přidávat jiné rostlinné tuky uvedené v příloze č. 10; jejich podíl však

nesmí být vyšší než 5 % ve výrobku po odečtení celkové hmotnosti všech použitých jiných jedlých složek a nesmí být snížen minimální obsah kakaového másla nebo celkové kakaové sušiny.

- (3) Do čokolády (hořké čokolády), mléčné čokolády, family mléčné čokolády, bílé čokolády, Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza mohou být přidány jen takové látky určené k aromatizaci, které nenapodobují chuť čokolády nebo mléčného tuku.
- (4) Do všech druhů čokolád podle přílohy č. 8 a čokoládových bonbonů je zakázáno přidávat
 - a) živočišné tuky, které nepocházejí výhradně z mléka,
 - b) mouky, granulované nebo práškové škroby, s výjimkou Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza.
- (5) K čokoládám uvedeným v odstavci 3 mohou být přidány i jiné složky, nejvýše však do 40 % celkové hmotnosti výrobku.
- (6) Výpočet procentických podílů stanovených složek a jejich hodnot v čokoládových výrobcích se provádí tímto způsobem:
 - a) procentický obsah stanovených složek ve výrobcích čokoláda (hořká čokoláda), mléčná čokoláda, family mléčná čokoláda, bílá čokoláda, Chocolate a la taza, Chocolate familiar a la taza se vypočte po odečtení hmotnosti přidaných jedlých složek,
 - b) u výrobků čokoláda plněná a čokoládové bonbony se procentický obsah stanovených složek vypočte po odečtení hmotnosti přidaných jedlých složek a hmotnosti náplně,
 - c) procentický obsah použitého druhu čokolády u výrobků uvedených v písmenu b) se vypočte ve vztahu k celkové hmotnosti konečného výrobku včetně náplně.

ODDÍL 6

§ 23

Zrušovací ustanovení

Zrušuje se:

1. Vyhláška č. 334/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro přírodní sladidla, med, nečokoládové cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové cukrovinky.
2. Vyhláška č. 94/2000 Sb., kterou se mění vyhláška č. 334/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro přírodní sladidla, med, nečokoládové cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové cukrovinky.

§ 24

Přechodné ustanovení

Potraviny vyrobené a uvedené do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

§ 25

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

Ministr:

Ing. Palas v. r.

PŘÍLOHA I
Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Přírodní sladidla	cukr extra bílý	krystal, krupice, moučka
	cukr bílý	
	cukr polobílý	
	cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek	
	tvarovaný cukr (kostky, bridž, homole)	
	cukr s přísadami	
	přírodní cukr	
	kandys	
	tekuté výrobky z cukru	tekutý cukr tekutý invertní cukr sirup z invertního cukru karamel
	dextróza fruktóza glukózový sirup	dextróza monohydrát dextróza bezvodá sušený glukózový sirup

PŘÍLOHA 2
Fyzikální a chemické požadavky na jakost

I. Cukr

Skupina	Sacharóza polarimetricky (% hmot. nejméně)	Invertní cukr (% hmot. nejvýše)	Ztráta sušením (% hmot. nejvýše)	Barva v roztoku při 420 nm (IU nejvýše)
cukr extra bílý	99,7	0,04	0,06	22,5
cukr bílý	99,7	0,04	0,06	45
cukr polobílý	99,5	0,1	0,1	150
cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek nejvýše 3 %	96,7	0,1	0,2	
tvarovaný cukr	99,5	0,1	0,25	150
cukr s přísadami	85,0		1,2	
přírodní cukr	97,5	0,09	1,4	
kandys	98,5		1,0	
U skupin cukr extra bílý, cukr bílý, cukr polobílý obsah nerozpustných látek nejvýše 50 mg/kg				

Bodové hodnocení bílých cukrů

	Cukr extra bílý	Cukr bílý
celkový počet bodů nejvýše	8	22
z toho:		
popel – body nejvýše	6	15
barva v roztoku – body nejvýše	3	6
typová řada – body nejvýše	4	9

Jeden bod odpovídá:

- 0,0018% obsahu popela určeného konduktometricky podle metod ICUMSA,
- 7,5 jednotek ICUMSA (IU) pro barvu v roztoku,
- 0,5 jednotek barevné typy podle metody Brunswick.

Dělení podle tvaru a velikosti částic sacharózy:

- a) cukr krystal je volně sypká směs krystalů stejnoměrného zrnění,
- b) cukr krupice je volně sypká směs menších nebo rozdrčených krystalů stejnoměrného zrnění,
- c) cukr moučka je volně sypká směs jemně drcených krystalů,
- d) přírodní cukr je sypká, zmitá světležlutá až světlehnědá hmota na omak mírně lepkavá,
- e) kandys je směs velkých krystalů a srostlic, bílé, žluté až hnědé barvy.

Třídění podle velikosti částic sacharózy

Délka strany oka kontrolního síta (mm)	Podíl (% hmot.)		
	cukr krystal	cukr krupice	cukr moučka
2,00–0,40	nejméně 70		
0,80–0,16 nad 1,00		nejméně 70 nejvýše 5	
0,80–0,40			nejvýše 5
pod 0,40			nejméně 95

Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

– pro přírodní sladidla, s výjimkou tekutých výrobků z cukru

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
do 50 včetně	- 10,0
větší než 50 do 250 včetně	- 4,0
větší než 250 do 500 včetně	- 3,0
větší než 500 do 1000 včetně	- 2,0
nad 1000	- 1,0

2. Tekuté výrobky z cukru

	Sušina refraktometricky	Invertní cukr v sušině	pH	Popel konduktometricky v sušině	Barva roztoku při 420 nm
	(% hmot. nejméně)	(% hmot.)		(% hmot. nejvýše)	(IU nejvýše)
tekutý cukr	62	nejvýše 3 ^{*)}	-	0,1	45
tekutý cukr bílý	62	nejvýše 3 ^{*)}	-	0,1	25
tekutý invertní cukr	62	více než 3 ^{**)} nejvýše 50	-	0,4	-
tekutý invertní cukr bílý	62	více než 3 nejvýše 50	-	0,1	25
sirup z invertního cukru	62	více než 50	-	0,4	-
karamel	73	nejméně 50	4-6	-	-

*) poměr fruktózy k dextróze 1,0 ± 0,2

**) poměr fruktózy k dextróze 1,0 ± 0,1

Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení
– pro tekuté výrobky z cukru

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
do 300 včetně	- 5,0
větší než 300 do 1000 včetně	- 4,0
nad 1000	- 3,0

3. Dextróza

	Dextróza (D-glukóza)	Sušina	Sulfátový popel
	(% hmot. sušiny nejméně)	(% hmot. nejméně)	(% hmot. sušiny nejméně)
dextróza monohydrát	99,5	90,0	0,25
dextróza bezvodá	99,5	98,0	0,25

4. Fruktóza

	Obsah fruktózy (% hmot.) nejméně	Obsah glukózy (% hmot. nejvýše)	Ztráta sušením (% hmot. nejvýše)	Popel konduktometricky (% hmot. nejvýše)	Barva roztoku při 420 nm (IU nejvýše)
fruktóza	98	0,5	0,5	0,1	30

5. Glukózový sirup

	Sušina	Dextrózový ekvivalent vyjádřený jako D-glukóza	Sulfátový popel
	(% hmot. nejméně)	(% hmot. sušiny nejméně)	(% hmot. sušiny nejvýše)
Sušený glukózový sirup	70	20,0	1,0

6. Sušený glukózový sirup

	Sušina	Dextrózový ekvivalent vyjádřený jako D-glukóza	Sulfátový popel
	(% hmot. nejméně)	(% hmot. sušiny nejméně)	(% hmot. sušiny nejvýše)
sušený glukózový sirup	93	20,0	1,0

PŘÍLOHA 3

Tabulka I - Smyslové požadavky

Med	Konzistence a vzhled	Chuť	Barva
květový	mírně až silně viskózní, tekutý, částečně až plně krystalický	výrazně sladká až škrablavá	vodově čistá až s nazelenalým nádechem, slabě žlutá až zlatavě žlutá
medovicový	mírně až silně viskózní, tekutý, částečně až plně krystalický	sladká, popřípadě kořeněná až mírně škrablavá	tmavohnědá s nádechem do červenohněda

Tabulka 2 – Fyzikální a chemické požadavky

Požadavek	Druh medu		
	květový	medovicový	pekařský (průmyslový)
součet obsahů fruktózy a glukózy (% hmot. nejméně)	60,0	45,0	-
obsah sacharózy (% hmot. nejvýše)	5,01)	5,0	-
obsah vody (% hmot. nejvýše) ³⁾	20,0	20,0	23,0
kyselost (mekv/kg nejvýše)	50,0	50,0	80
hydroxymethylfurfural (mg/kg nejvýše) ⁴⁾	40,0	40,0	-
obsah ve vodě nerozpustných látek (% hmot. nejvýše) ²⁾	0,10	0,10	-
elektrická vodivost (mS. m-l) ⁵⁾	nejvýše 80,0	nejméně 80,0	-
aktivita diastázy (stupňů podle Schadeho nejméně) ⁶⁾	8,0	8,0	-

¹⁾ U medu květového jednodruhového akátového z trnovníku akátu (*Robinia pseudoacacia*), z tolíce vojtešky (*Medicago sativa*), z banksie (*Banksia menziesii*), z kopyšníku (*Hedysarum*), z blahovičnicku (*Eucalyptus camadulensis*), z *Eucryphia lucida*, z *Eucryphia milliganii*, z citrusů (*Citrus spp.*), může být obsah sacharózy nejvýše 10,0%; u levandulového medu (*Lavandula spp.*) a u medu z brutnáku lékařského (*Borago officinalis*) může být obsah sacharózy nejvýše 15,0%.

²⁾ U medu lisovaného se připouští nejvýše 0,50 % hmotnostních ve vodě nerozpustných látek.

³⁾ U vřesového (*Calluna*) medu může být obsah vody nejvýše 23%; u pekařského medu z vřesu (*Calluna vulgaris*) může být obsah vody nejvýše 25%.

⁴⁾ U medů deklarovaného původu z regionů s tropickým klimatem a směsi obsahující výlučně tyto medy může být obsah hydroxymethylfurfuralu nejvýše 80 mg/kg.

⁵⁾ Výjimky: planika (*Arbutus unedo*), vřesovec (*Erica*), blahovičnick (*Eucalyptus camadulensis*), lípa (*Tilia spp.*), vřes obecný (*Calluna vulgaris*), balmín neboli manuka (*Leptospermum*), kajeput (*Melaleuca spp.*).

⁶⁾ U medu s přirozeně nízkým obsahem enzymů (citrusové medy) a obsahem HMF nižším než 15mg/kg může být aktivita diastázy nejméně 3.

Tabulka 3 - Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
do 100 včetně	- 8,0
větší než 100 do 250 včetně	- 5,0
větší než 250 do 500 včetně	- 3,0
nad 500	- 1,0

PŘÍLOHA Č. 4
Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
cukrovinky	karamely	tukové s jádrovinami, s ovocnou příchutí mléčné, kakaové nebo kávové, podle druhu vložky (cukrová, želé, jádroviny, sušené ovoce nebo proslazené, marcipán a další)
	dražé	
	želé	
	rahat chalva turecký med	
	lékořicové cukrovinky	
	pěnové cukrovinky (marshmallow)	
	komprimáty	
	žvýkačky	balónkové (bubble gum) plátkové dražované
	dropsy	
	roksy	
	furé	s tukovou náplní s cukernou (sirupovou) náplní
	marcipán	
	fondánové cukrovinky	

PŘÍLOHA Č. 5

Tabulka I - Fyzikální a chemické požadavky na jakost

Skupina	Vlhkost (v % hmot. nejvýše)
karamely	-
dražé	-
želé	22,0
rahat, chalva	20,0
turecký med	8,0
lékořicové cukrovinky	19,0
pěnové	25,0
fondánové cukrovinky	12,0
komprimáty s glukózou	10,0
komprimáty ostatní	7,0
žvýkačky:	při 105 ° C 7,5
dropsy:	
lité a lisované kandyty	5,0
protahované	6,0
roksy	6,0
furé	-

Poznámka: U výrobku balených do sáčků může být podíl drobné tříště nejvýše:

- dropsy a furé 2 % hmot.
- komprimáty 5 % hmot.

Tabulka 2 – Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
Do 105 včetně	10,0
Větší než 105 do 150 včetně	8,0
Větší než 150 do 250 včetně	5,0
Větší než 250 do 500 včetně	3,0
Větší než 500 do 1000 včetně	2,0
Nad 1000 (k rozvažování)	1,0

PŘÍLOHA Č. 6
Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
kakaový prášek / kakao	– kakaový prášek – kakaový prášek se sníženým obsahem tuku	
	– směs kakaa s cukrem	čokoláda v prášku čokoláda k přípravě nápoje
směs kakaa s cukrem	– směs kakaa se sníženým obsahem tuku s cukrem	slazené kakao

PŘÍLOHA Č. 7
Fyzikální a chemické požadavky na jakost

Tabulka 1 - Kakaový prášek

	Obsah kakaového másla v sušině (%)	Obsah vlhkosti (% hmot. nejvýše)
kakaový prášek (kakao)	nejméně 20,0	9,0
kakaový prášek se sníženým obsahem tuku	méně než 20,0	9,0

Tabulka 2 – Směsi kakaa s cukrem

	Obsah kakaového prášku*) (% hmot. nejméně)
čokoláda v prášku	32,0
slazený kakaový prášek, (slazené kakao)	25,0
čokoláda k přípravě nápoje	25,0
slazený kakaový prášek se sníženým obsahem tuku	25,0
čokoláda k přípravě nápoje se sníženým obsahem tuku	25,0

*) v případě směsí kakaového prášku se sníženým obsahem tuku s cukrem - obsah kakaového prášku se sníženým obsahem tuku v sušině

Tabulka 3 – Kakaové máslo

	Podíl látek nezmýdelnitelných petroletherem (% hmot. nejvýše)	Obsah volných mastných kyselin vyjádřených jako kyselina olejová (% hmot. nejvýše)
lisované kakaové máslo	0,35	1,75
kakaové máslo	0,50	1,75

Tabulka 4 – Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
do 100 včetně	- 5,0
větší než 100 do 250 včetně	- 3,0
větší než 250 do 500 včetně	- 2,0
větší než 500 do 1000 včetně	- 1,0

PŘÍLOHA Č. 8

Členění na druhy a skupiny

Druh	Skupina
čokoláda (hořká čokoláda)	bez přísad
mléčná čokoláda	s přísadami
family mléčná čokoláda	na vaření
bílá čokoláda	plněná
Chocolate a la taza Chocolate familiar a la taza	
čokoládové bonbóny formované	formované v různých tvarech, s různými náplněmi (tukovými, krémovými, likérovými atd.), nebo bez náplně
čokoládové bonbóny máčené nebo polomáčené	různé druhy vložek (želé, fondán, vylehčené hmoty pěnou a další), máčené čokoládou, mléčnou čokoládou, family mléčnou čokoládou, nebo bílou čokoládou, s výjimkou Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza
čokoládové dražé	podle druhu vložek

PŘÍLOHA Č. 9

Tabulka I – Fyzikální a chemické požadavky na jakost

(% hmot. vztažených na sušinu)

Druh	Obsah kakaového másla	Obsah tukuprosté kakaové sušiny	Obsah celkové kakaové sušiny	Obsah mléčného tuku	Obsah celkového tuku ^{*)}	Obsah mléčné sušiny	Obsah mouky nebo škrobu
čokoláda (hořká čokoláda)	18	14	35	-	-	-	-
mléčná čokoláda	-	2,5	25	3,5	25	14	-
family mléčná čokoláda	-	2,5	20	5	25	20	-
bílá čokoláda	20	-	-	3,5	-	14	-
Chocolate a la taza	18	14	35	-	-	-	nejvýše 8
Chocolate familiar a la taza	18	12	30	-	-	-	nejvýše 18

*) obsah celkového tuku = součet obsahu kakaového másla a mléčného tuku

Poznámka: uvedené hodnoty znamenají nejnižší limitující požadavek, s výjimkou hodnot označených jako nejvyšší limitující požadavek

Tabulka 2 – Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

Druh	Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
čokolády	do 50 včetně	- 10
	větší než 50 do 100 včetně	- 5
	větší než 100 do 250 včetně	- 3
	větší než 250 do 500 včetně	- 2
	větší než 500 do 1000 včetně	- 1
čokoládové bonbóny	do 105 včetně	- 10
	větší než 105 do 150 včetně	- 8
	větší než 150 do 250 včetně	- 5
	větší než 250 do 500 včetně	- 3
	větší než 500 do 1000 včetně	- 2
	nad 1000	- 1

PŘÍLOHA Č. 10**Rostlinné tuky povolené do čokoládových výrobků**

Obvyklý název rostlinného tuku	Botanický název rostlin, ze kterých mohou být uvedené tuky získány
1. Illipe, bornejský tuk, Tengawang	<i>Shorea spp.</i>
2. Palmový olej	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
3. Sal	<i>Shorea robusta</i>
4. Shea (bambucký tuk, olej z máslovníku)	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
6. Olej z jader manga	<i>Mangifera indica</i>

Poznámka: uvedené tuky musí splňovat tyto požadavky:

- neobsahují kyselinu laurovou, jsou bohaté na symetrické monoenoové triglyceridy typu POP, POSt a StOStl;
 - jsou mísitelné v jakémkoli poměru s kakaovým máslem a jsou slučitelné s jeho fyzikálními vlastnostmi (bod tání a teplota krystalizace, rychlost tání, nezbytnost temperování);
 - jsou získány pouze rafinací nebo frakcionací, to vylučuje enzymatickou změnu triglyceridové struktury.
- P = kyselina palmitová
O = kyselina olejová
St = kyselina stearová

Jako výjimku z použití stanovených rostlinných tuků je možno použít též kokosového oleje v čokoládách, použitých při výrobě mražených krémů (zmrzlin).

Vybraná ustanovení novel

Čl. II vyhlášky č. 147/2015 Sb.

Přechodná ustanovení

- Potraviny vyrobené a uvedené na trh přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky se posuzují podle vyhlášky č. 76/2003 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky.
- Potraviny uvedené na trh nebo označené v souladu s vyhláškou č. 76/2003 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, mohou být prodávány do vyprodání zásob.

-
- l) Směrnice Rady 2001/111/ES ze dne 20. prosince 2001 o určitých druzích cukru určených k lidské spotřebě.
Směrnice Rady 2001/110/ES ze dne 20. prosince 2001 o medu.

Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/36/ES ze dne 23. června 2000 o kakaových a čokoládových výrobcích určených k lidské spotřebě.

Směrnice Komise 98/28/ES ze dne 29. dubna 1998, kterou se stanoví odchylka od některých ustanovení směrnice 93/43/EHS o hygieně potravin, pokud jde o přepravu volně loženého surového cukru po moři.

Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/63/EU ze dne 15. května 2014, kterou se mění směrnice Rady 2001/110/ES o medu.

- 2a) § 3 odst. 1 písm. j) zákona. Vyhláška č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby, ve znění vyhlášky č. 196/2002 Sb. a vyhlášky č. 161/2004 Sb.
- 3) Vyhláška č. 53/2002 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků, ve znění vyhlášky č. 233/2002 Sb.
- 3) Vyhláška č. 304/2004 Sb., kterou se stanoví druhy a podmínky použití přídatných a pomocných látek při výrobě potravin.
- 4) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/HS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004.
- 5) Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů.

**VYHLÁŠKA č. 157/2003 Sb.,
kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou
zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu,
suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky
z nich, jakož i další způsoby jejich označování**

Změna: 650/2004 Sb.

Změna: 291/2010 Sb.

Změna: 153/2013 Sb.

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) 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. a zákona č. 146/2002 Sb., (dále jen „zákon“) pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich:

Oddíl I

zrušen

§ 1

zrušen

§ 2

zrušen

§ 3

zrušen

§ 4

zrušen

§ 5

zrušen

Oddíl 2

Zpracované ovoce

§ 5a

Tento oddíl^{3a)} zpracovává příslušný předpis Evropských společenství^{3b)} a upravuje další požadavky týkající se zpracovaného ovoce.

§ 6

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) ovocem – ovoce celé, čerstvé, zdravé, bez známek hniloby a plísní, obsahující všechny základní části, ve stadiu technologické zralosti, očištěné, zbavené nežádoucích cizích příměsí,
- b) zpracovaným ovocem – potravina, jejíž charakteristickou složku tvoří ovoce a která byla upravena konzervováním, s výjimkou ovocného alkoholického a nealkoholického nápoje a zmrazeného ovoce,
- c) konzervací – technologický proces, který vede k zachování požadované jakosti a zdravotní nezávadnosti výrobku,
- d) sterilací – tepelná úprava potlačující působení mikroorganismů ve výrobku po dobu uvedenou výrobcem,
- e) kompotem – ovoce s nálevem nebo bez nálevu, v neprodyšně uzavřeném obalu, konzervované sterilací,
- f) džemem výběrovým (Extra) – potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel,⁴⁾ vody a nezahuštěné pulpy jednoho nebo více druhů ovoce, přivedené do vhodné rosolovité konzistence,
- g) džemem výběrovým (Extra) speciálním – potravina splňující požadavky pro džem výběrový (Extra) s tím, že tyto výrobky jsou se sníženým obsahem energie/cukru a splňují podmínky pro relevantní výživové tvrzení; výživové tvrzení musí být uvedeno v názvu výrobku,
- h) džemem výběrovým (Extra) méně sladkým – potravina splňující požadavky pro džem výběrový (Extra) s tím, že tyto výrobky obsahují méně cukru než džemy výběrové (Extra),
- i) džemem – potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel, vody, pulpy a dřeně, nebo přírodních sladidel, vody a dřeně, jednoho nebo více druhů ovoce, přivedené do vhodné rosolovité konzistence,
- j) marmeládou – potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel, vody a jedné nebo více surovin získaných z citrusových plodů, přivedené do vhodné rosolovité konzistence, přičemž za suroviny získané z citrusových plodů se považují pulpy, dřeně, šťávy, vodné extrakty a kůry,
- k) rosolem a rosolem výběrovým (Extra) – potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel a šťávy, nebo ze směsi přírodních sladidel a vodných extraktů z jednoho nebo více druhů ovoce, přivedená do vhodné rosolovité konzistence,
- l) povidly – potravina vyrobená z jednoho nebo více druhů ovoce (jablek, hrušek, švestek), s přídavkem přírodních sladidel nebo bez přídavku, přivedená do polotuhé až tuhé konzistence s jemnými až hrubšími částicemi dužniny ovoce,
- m) klevelou – potravina vyrobená z jednoho nebo více druhů ovoce, s přídavkem přírodních sladidel nebo bez přídavku, přivedená do kašovitě, roztékavé konzistence se zřetelnými hrubými částmi dužniny ovoce,
- n) ovocným protlakem – potravina řídké až kašovitě konzistence vyrobená z jedlé části ovoce (bez kůry, slupky, jader, pecek, jádřinců) propasírováním nebo obdobným procesem, s případným přidáním přírodních sladidel, konzervovaná snížením obsahu vody, sterilací nebo přidáním konzervačního prostředku anebo kombinací uvedených způsobů,
- o) sušeným ovocem – ovoce konzervované sušením bez použití přírodních sladidel,
- p) směsí sušeného ovoce – různé druhy sušeného ovoce, kde podíl sušeného ovoce je nejméně 60 % hmotnostních,
- q) ovocem proslazeným (kandovaným ovocem) – potravina konzervovaná zvýšením sušiny přídavkem přírodních sladidel,
- r) ovocem v lihu (ovocnou bowlí) – potravina z čerstvého ovoce nebo sterilovaného ovoce, zalitého pitnou vodou, kvasným rafinovaným lihem⁵⁾ nebo lihovinou, popřípadě s přidanými přírodními sladidly, popřípadě látkami určenými k aromatizaci,
- s) upraveným chlazeným čerstvým ovocem – potravina z čerstvého celého nebo děleného ovoce s případným přidáním ovoce sterilovaného, uzavřená ve spotřebitelském obalu, určená k přímému použití,
- t) kaštanovým krémem – potravina vyrobená ze směsi vody, přírodních sladidel a kaštanového protlaku získaného z plodů kaštanu jedlého (*Castanea sativa*),
- u) zázvorem – jedlý kořen rostliny zázvoru v čerstvém nebo konzervovaném stavu, který je dovoleno sušit nebo uchovávat v sirupu,
- v) ovocnou dužninou (pulpou) – jedlá část ovoce, podle potřeby bez kůry, slupky, jader, pecek a jádřinců, která je tvořena ovocem celým, nebo hrubě nakrájeným nebo rozdrceným, ale která nebyla rozmělněna na dřeň,
- w) ovocnou dřeň – surovina získaná pasírováním jedlých částí ovoce podle potřeby zbaveného kůry, slupek, jader a pecek, která byla rozmělněna na dřeň propasírováním nebo obdobným procesem a je určená k dalšímu zpracování,
- x) vodním extraktem ovoce – vodní výluh z ovoce, který s ohledem na ztráty nutně vzniklé při řádném zpracování obsahuje všechny ve vodě rozpustné složky použitého ovoce,
- y) cizími příměsmi – všechny předměty nebo látky, které nenáleží k potravině,
- z) škůdcem – živý nebo mrtvý živočich nebo jeho část v kterémkoliv stadiu vývoje živočicha.

§ 7

Členění na skupiny

V příloze č. 2 je uvedeno členění zpracovaného ovoce na skupiny.

§ 8

Označování

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin⁹⁾ se zpracované ovoce dále označí
- a) použitým druhem nebo druhy ovoce v sestupném pořadí podle hmotnosti použité suroviny,
 - b) u ovoce v lihu (ovocných bowlí) obsahem etanolu v procentech objemových,
 - c) názvem skupiny,
 - d) u džemů, džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) méně sladkých, marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyrě, povidel, klevel a ovocných protlaků množstvím ovoce v gramech, které bylo použito pro výrobu 100g hotového výrobku; údaj o obsahu ovoce se musí nacházet ve stejném zorném poli jako název výrobku a musí být uveden jasně viditelnými písmeny,
 - e) u džemů, džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) méně sladkých, marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyrě, povidel, klevel a ovocných protlaků celkovým obsahem přírodních sladidel v gramech obsažených ve 100g výrobku, přičemž uvedené číslo představuje množství stanovené refraktometricky při 20 °C u hotového výrobku s tolerancí +/- 3 refraktometrické stupně; údaj o obsahu přírodních sladidel se musí nacházet ve stejném zorném poli jako název výrobku a musí být uveden jasně viditelnými písmeny,
 - f) u džemů, džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) méně sladkých, marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyrě, povidel, klevel, přítomnost zbytkového oxidu siřičitého, jestliže jeho obsah ve výrobku je vyšší než 10 mg/kg,
 - g) u džemů, džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) méně sladkých, marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), rosolové marmelády a kaštanového pyrě v názvu výrobku jménem použitého druhu nebo použitých druhů ovoce v sestupném pořadí podle hmotnosti použité suroviny; u výrobků vyrobených ze tří nebo více druhů ovoce však může být údaj o druzích použitého ovoce nahrazen slovy „směs ovoce“ nebo podobnou formulací nebo počtem použitých druhů ovoce.
- (2) Sušené bobule hroznů révy vinné lze označovat pouze názvem „Rozinky“ nebo „Hrozinky“.
- (3) Upravené čerstvé chlazené ovoce se vždy na obalu určeném pro spotřebitele označí
- a) datem použitelnosti,
 - b) teplotou skladování.
- (4) Označení „rosolová marmeláda“ lze použít pro marmelády, pokud výrobek neobsahuje žádnou nerozpustnou hmotu citrusových plodů, s výjimkou malého množství jemně krájené kůry citrusů.
- (5) U zpracovaného ovoce určeného pro výrobu pekařských výrobků nebo cukrářských výrobků smí být v jeho názvu použito spojení „s džemem“, „s marmeládou“, „s rosolem“, „s kaštanovým krémem“ nebo obdoba těchto spojení pouze za předpokladu, že zpracované ovoce odpovídá podmínkám vyplývajícím z § 6 písm. f), g), h), i) a r) a fyzikálním a chemickým požadavkům na jakost podle tabulky I v příloze č. 4.
- (6) Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 3.

§ 9

Požadavky na jakost

- (1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 4 tabulkách I a 2.
- (2) Smyslové požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 4 tabulkách 3 až 5.

- (3) Ovoce v lihu (ovocná bowle) musí obsahovat nejméně 13 % objemových kvasného etanolu a musí vykazovat nejméně 18 % refraktometrické sušiny.

§ 10

Technologické požadavky

- (1) Minimální hmotnostní podíl ovoce v 1 kg potraviny je uveden v příloze č. 2.
- (2) Při výrobě džemu, džemu výběrového (Extra), džemu výběrového (Extra) speciálního, džemu výběrového (Extra) méně sladkého, rosolu a rosolu výběrového (Extra) vyrobených z jiných druhů ovoce než citrusových může být přidána šťáva a kůra z citrusových plodů.
- (3) Džem výběrový (Extra), džem výběrový (Extra) speciální a džem výběrový (Extra) méně sladký z šípků, malin, ostružin, černého rybízu, borůvek, červeného rybízu lze vyrábět pouze z nezahuštěného protlaku příslušného ovoce nebo nezahuštěný protlak může tvořit část vsádkové hmotnosti ovoce.
- (4) Džem výběrový (Extra), džem výběrový (Extra) speciální a džem výběrový (Extra) méně sladký a džem z citrusových plodů lze vyrábět jen z celých plodů citrusu nakrájených na proužky nebo na plátky.
- (5) Při výrobě džemu výběrového (Extra), džemu výběrového (Extra) speciálního a džemu výběrového (Extra) méně sladkého a rosolu výběrového (Extra) nelze mísit jablka, hrušky, slívy s neoddělujícími se peckami, melouny, melouny vodní, hrozny, dýně, okurky a rajčata s jiným ovocem.
- (6) Při výrobě džemu, džemu výběrového (Extra), džemu výběrového (Extra) speciálního a džemu výběrového (Extra) méně sladkého z šípků, jahod, malin, angreštu, červeného rybízu, slív, rebarbory lze přidávat červené ovocné šťávy.
- (7) Při výrobě džemu a rosolu z jahod, malin, angreštu, červeného rybízu, slív lze přidávat šťávu z červené řepy.
- (8) Podíl ovoce pro výrobu rosolu a rosolu výběrového (Extra) při použití vodných extraktů z ovoce se vypočítá odečtením hmotnosti vody použité pro výrobu vodných extraktů od celkové hmotnosti vodného extraktu.
- (9) K džemu, džemu výběrovému (Extra), džemu výběrovému (Extra) speciálnímu, džemu výběrovému (Extra) méně sladkému, rosolu a rosolu výběrovému (Extra) z kdoulí se smí přidat list pelargónie vonné (*Pelargonium odoratissimum*).
- (10) K potravinám definovaným v § 6 písm. f) až k) a t) lze přidávat lihoviny, víno, desertní (likérové) víno, ořechy, aromatické byliny, koření, vanilku, vanilin, vanilkové extrakty a med⁴⁾ jako částečnou nebo úplnou náhradu přírodního sladidla, jedlé tuky a oleje jako látky zabraňující pění a tekutý pektin.
- (11) Při výrobě marmelády lze přidávat éterické oleje z citrusových plodů.
- (12) Ovocné suroviny definované v § 6 písm. a), t), u) a v) mohou být zpracovány
 - a) zahříváním, chlazením nebo zmrazením,
 - b) sublimačním sušením (sušením za mrazeného stavu), nebo
 - c) zahušťováním do míry technicky možné.
- (13) Meruňky a slívy určené pro výrobu džemu výběrového (Extra), džemu výběrového (Extra) speciálního a džemu výběrového (Extra) méně sladkého mohou být zpracovány také jinými dehydratačními procesy, než je sublimační sušení.
- (14) Citrusová kůra může být přechovávána v nálevu.
- (15) U kompotu může pH dosahovat hodnoty nejvýše 4,0.
- (16) Sušina sušeného ovoce musí činit nejméně 70 %, u sušených švestek nejméně 67 %.
- (17) Je-li refraktometrická sušina ovoce proslazeného (kandovaného ovoce) nižší než 70 %, je nutno potravinu ještě konzervovat dalším konzervačním procesem.

§ 11

Uvádění do oběhu

- (1) Sušené ovoce a ovoce proslazené (kandované ovoce) nebalené se skladuje při relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.
- (2) Sušené ovoce a ovoce proslazené (kandované ovoce) nebalené se skladuje a přepravuje odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi.
- (3) Upravené chlazené čerstvé ovoce se uvádí do oběhu při teplotách od 0 st.C do 5 st.C.

Oddíl 3**Zpracovaná zelenina**

§ 12

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) zeleninou – zelenina celá, čerstvá, zdravá, bez známek hniloby a plísní, očištěná, zbavená nežádoucích cizích příměsí,
- b) zpracovanou zeleninou – výrobky, jejichž charakteristickou složku tvoří zelenina a které byly upraveny konzervováním, s výjimkou zeleninových nealkoholických nápojů, dresinků, studených omáček a zeleniny hluboce zmrazené,
- c) sterilovanou zeleninou – výrobek s nálevem v neprodyšně uzavřeném obalu, konzervovaný sterilací,
- d) zeleninou mléčně kvašenou – výrobek konzervovaný působením bakterií mléčného kvašení,
- e) zeleninovým protlakem – potravina řídké až kašovitě konzistence s případnými jemnými nebo hrubšími kousky použitých surovin vyrobená z jedlých částí zeleniny (bez slupek, jader) propasírováním nebo obdobným procesem, konzervovaná snížením obsahu vody, přidáním soli, sterilací nebo přidáním konzervačního prostředku, popřípadě kombinací uvedených způsobů,
- f) sušenou zeleninou – potravina konzervovaná sušením bez použití přírodních sladidel nebo sladidel,
- g) zeleninou proslazenou nebo kandovanou – potravina konzervovaná zvýšením sušiny přidavkem přírodních sladidel,
- h) zeleninou v soli – zelenina konzervovaná přidavkem jedlé soli,
- i) chemicky konzervovanou zeleninou – potravina konzervovaná přidavkem chemického konzervačního prostředku,
- j) upravenou chlazenou čerstvou zeleninou – potravina z čerstvé celé nebo dělené zeleniny s případným přidáním zeleniny sterilované a ochucujících přísad, uzavřená ve spotřebitelském obalu, určená k přímému použití,
- k) zeleninou v octu – zelenina zalitá kvasným octem tak, aby výsledná koncentrace kyseliny octové činila nejméně 4 % hmotnostní.

§ 13

Členění na skupiny

V příloze č. 5 je uvedeno členění zpracované zeleniny na skupiny.

§ 14

Označování

- (I) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin⁹⁾ se zpracovaná zelenina dále označí
 - a) botanickým názvem použitého druhu zeleniny podle § 3 písm. c), pokud není zahrnut v názvu výrobku,
 - b) použitým druhem nálevu,
 - c) názvem skupiny,
 - d) údajem, zda se jedná o zeleninový výrobek pálivý,
 - e) u upravené chlazené čerstvé zeleniny a zeleniny mléčně kvašené
 1. datem použitelnosti,
 2. teplotou skladování.

- (2) Příпустné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 8 tabulce I.
- (3) Příпустné odchylky od stanovených hmotnostních podílů jednotlivých složek zeleniny u zeleninových salátů a směsí jsou uvedeny v příloze č. 8 tabulce 2.

§ 15

Požadavky na jakost

- (1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 6.
- (2) Smyslové požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 7.

§ 16

Technologické požadavky

- (1) U sterilovaných zeleninových výrobků, jejichž pH je nižší nebo rovno 4,0, se musí dosáhnout prohřátí obsahu spotřebitelského balení na 80 až 90 st.C.
- (2) U sterilovaných zeleninových výrobků, jejichž pH je vyšší než 4,0, se musí dosáhnout prohřátí obsahu spotřebitelského balení nejméně na 121,1 st.C nebo volit takový sterilizační postup, aby došlo k usmrcení vegetativních forem mikroorganismů a jejich spor.

§ 17

Uvádění do oběhu

- (1) Sušená a proslazená nebo kandovaná zelenina nebalená se skladuje při teplotě nejvýše 20 st.C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70%, u sušené zeleniny nejvýše 65%.
- (2) Sušená a proslazená nebo kandovaná zelenina se skladuje a přepravuje odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi; s výjimkou sušené a proslazené nebo kandované balené zeleniny v obalu určeném pro spotřebitele.
- (3) Upravená chlazená čerstvá zelenina se uvádí do oběhu při teplotách od 0 st.C do 5 st.C.

Oddíl 4

Skořápkové plody

§ 18

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) skořápkovými plody – plody nebo jejich semena uvedené pod písmeny b) až i), v surovém stavu nebo upražené či solené,
- b) vlašskými ořechy – jádra plodů ořešáku vlašského a jeho odrůd,
- c) lískovými ořechy – jádra suchých plodů lísky,
- d) mandlemi – jádra suchých plodů mandloně obecné,
- e) kešu ořechy – semena plodů ledvinovníku západního,
- f) arašídů nebo burskými oříšky – plody odrůd podzemnice olejně,
- g) para ořechy – semena juvie ztepilé,
- h) kokosovými ořechy - plody palmy kokosové,
- i) piniovými oříšky - semena borovice pinie.

§ 19

Členění na skupiny a podskupiny

Členění skořápkových plodů na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 9.

§ 20

Označování

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin⁹⁾ se skořápkové plody dále označí názvem skupiny a podskupiny, u kokosových ořechů a směsí skořápkových plodů pouze názvem podskupiny.
- (2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 10.

§ 21

Požadavky na jakost

- (1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 11.
- (2) Smyslové požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 12.
- (3) Skořápkové plody nesmí obsahovat škůdce.

Oddíl 5**Houby**

§ 22

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) houbami – jedlé čerstvé plodnice vyšších hub uvedené v příloze č. 13,
- b) čerstvými houbami volně rostoucími – houby získané sběrem v prostředí přirozeném jejich výskytu, které nejsou starší než tři dny ode dne sběru,
- c) čerstvými houbami pěstovanými – houby získané pěstováním v podmínkách uměle vytvořených, které nejsou starší než pět dní ode dne sběru,
- d) sušenými houbami – houby upravené sušením, u nichž obsah vody činí nejvýše 12% a jednotlivé druhy hub jsou makroskopicky určitelné,
- e) konzervovanými houbami – houby upravené, zejména sterilací a zmrazováním,
- f) ostatními výrobky z hub – houby upravené, zejména drcením, mletím, granulací a extrakcí.

§ 23

Členění na skupiny a podskupiny

V příloze č. 14 je uvedeno členění hub na skupiny a podskupiny.

§ 24

Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin⁹⁾ se označí

- a) čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované českým názvem hub podle přílohy č. 13 a datem sběru,
- b) čerstvé houby volně rostoucí dobou použitelnosti do tří dnů ode dne sběru,

- c) čerstvé houby pěstované dobou použitelnosti do pěti dnů ode dne sběru,
- d) pěstované žampiony i třídou jakosti,
- e) výrobky z hub a ostatní výrobky z hub názvem podskupiny a českým názvem použitých druhů hub podle přílohy č. 13.

§ 25

Požadavky na jakost

- (1) Čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované, s výjimkou pěstovaných žampionů, musí být pevné konzistence, dobře na sucho očištěné, bez cizích příměsí a nečistot. Houby nesmějí být přestálé, plesnivé, zapařené a nadměrně vlhké. Mohou být rozděleny nejvýše jedním řezem, klobouk však musí být spojen s třeněm. Loupání klobouků hub není dovoleno s výjimkou klouzků.
- (2) U hub uvedených v odstavci 1 se dovoluje perforace do 10 % povrchu plochy řezu, nejvýše však tři otvory, a menší poškození plodnic úlomky nebo požerky na dvou místech. Poškozených hub může být nejvýše 5 %, přičemž poškozenými houbami se rozumí houby, kterým chybí více než čtvrtina klobouku nebo v nichž se vyskytují škůdci.
- (3) U sušených hub se dovoluje 10 % hmotnosti perforovaných. Sušené houby mají chuť typickou pro sušené houby, jsou bez cizích pachů a chutí, mají barvu odpovídající použitému druhu houby a jsou dostatečně vysušené, aby nedocházelo k plesnivění či zapaření.

§ 26

Uvádění do oběhu

- (1) Čerstvé houby volně rostoucí se skladují a přepravují při teplotách od 0 st.C do 10 st.C, pouze v jedné vrstvě.
- (2) Čerstvé houby pěstované se uvádějí do oběhu při teplotách od 0 st.C do 6 st.C balené a zabalené k přímému prodeji nejvýše ve dvou vrstvách; nebalené, volně ložené nejvýše ve třech vrstvách.
- (3) Sušené houby se skladují při teplotě nejvýše 20 st.C a relativní vlhkosti nejvýše 65 %.
- (4) Čerstvé houby pěstované mohou být baleny nebo zabaleny jen v prodyšné fólii.
- (5) Sušené houby musí být uváděny do oběhu balené nebo zabalené.

Oddíl 6

Brambory a výrobky z nich

§ 27

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) bramborami konzumními – hlízy brambor odrůd a kříženců *Solanum tuberosum* L.,
- b) bramborami konzumními ranými – brambory konzumní sklizené před dosažením úplné zralosti hlíz se snadno odstranitelnou slupkou bez loupání,
- c) bramborami konzumními pozdními – brambory konzumní sklizené po dosažení úplné zralosti hlíz s dobře vyvinutou a pevnou slupkou,
- d) odrůdou s podlouhlými hlízami – brambory konzumní s průměrnou délkou hlízy alespoň dvojnásobně větší, než je průměrná šířka hlízy,
- e) bramborami konzumními žlutomasými – brambory s hlízami žluté až světle žluté dužniny,
- f) bramborami konzumními bělomasými – brambory s hlízami bílé dužniny,
- g) varným typem – označení konzistenčních vlastností odrůd hlíz brambor konzumních pozdních, který určuje vhodnost kuchyňského užití,

- h) zdravými hlízami – hlízy brambor konzumních nevykazující na povrchu nebo v dužnině vady způsobující nevhodnost jejich použití, zejména suchou a mokrou hnilobu, změny barvy nebo konzistence dužniny,
- i) příměsmi – hrubá ulpělá zemina na slupce hlízy, odpadlá zemina, odpadlé klíčky, nat', kameny,
- j) zelenými hlízami – hlízy konzumních brambor se zeleným vybarvením, které pokrývá více než 1/8 povrchu hlíz,
- k) strupovitými hlízami – hlízy konzumních brambor s obecnou strupovitostí pokrývající více než 1/4 povrchu hlíz,
- l) popraskanými, prasklými nebo pohmožděnými hlízami – poškození hlíz, které u konzumních brambor raných zasahuje hlouběji než 3,5 mm a u konzumních brambor pozdních zasahuje hlouběji než 5 mm do dužniny,
- m) výrobky z brambor – výrobky z brambor konzumních upravené technologickým procesem, zejména loupáním, konzervací, smažením, vařením, drcením a sušením, pro přímou spotřebu nebo další kuchyňskou úpravu.

§ 28

Členění na skupiny

- (1) Brambory konzumní se člení na skupiny
 - a) brambory konzumní rané,
 - b) brambory konzumní pozdní.
- (2) V příloze č. 15 je uvedeno členění výrobků z brambor na skupiny.

§ 29

Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin⁹⁾ se

- a) brambory konzumní označí názvem skupiny a odrůdou; při dovozu se označí i zemí původu,
- b) u brambor konzumních pozdních označí užití podle varného typu uvedeného v příloze č. 16 tabulce 4,
- c) u brambor konzumních raných označí barva dužniny, tvar hlíz a popřípadě označení „drobné“,
- d) výrobky z brambor označí názvem skupiny.

§ 30

Požadavky na jakost

- (1) Brambory konzumní musí být odrůdově jednotné a nesmějí obsahovat příměsi nad rámec přípustných odchylek uvedených v příloze č. 16 v tabulce I.
- (2) Hlízy brambor konzumních musí vzhledem odpovídat deklarované odrůdě, musí být zdravé, celé, čisté, pevné, růstem nepopraskané a nedeformované, bez nadměrné povrchové vlhkosti, bez vnějších i vnitřních vad zhoršujících celkový vzhled, musí mít jakostní a uchovatelné hlízy, být bez hniloby, hnědých skvrn vzniklých teplem, mechanických prasklin nebo pohmožděnin, bez zeleného vybarvení, obecné a prašné strupovitosti, dutosti a rzivosti hlíz, nenamrzlé a prosté cizích pachů a příchutí, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujících dužninu.
- (3) Hlízy brambor konzumních pozdních musí mít dále vyvinutou pevnou slupku, nesmí mít klíčky delší než 3 mm a nesmí vykazovat šedé, modré nebo černé skvrny pod slupkou zasahující do hloubky dužniny nad 5 mm. Přípustné odchylky hlíz jakostně neodpovídajících jsou uvedeny v příloze č. 16 v tabulce I.
- (4) Velikost hlíz brambor konzumních raných „drobných“ je 17 až 28 mm. Velikost hlíz ostatních brambor konzumních raných a hlíz brambor konzumních pozdních kulovitého nebo oválného tvaru je nejméně 28 mm.
- (5) Pro hlízy podlouhlých odrůd brambor konzumních pozdních se požadavky na velikost nestanoví.
- (6) Povolené odchylky na velikost hlíz brambor konzumních jsou uvedeny v příloze č. 16.

§ 31

Uvádění do oběhu

- (1) Před balením do spotřebitelských obalů mohou být hlízy brambor konzumních upravovány praním nebo kartáčováním.
- (2) Před smažením výrobky a vařené výrobky z brambor se uvádějí do oběhu pouze zchlazené nebo zmrazené.

§ 32

Přechodné ustanovení

Potraviny vyrobené a uvedené do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

§ 33

Zrušovací ustanovení

Zrušuje se:

1. Vyhláška č. 332/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich.
2. Vyhláška č. 92/2000 Sb., kterou se mění vyhláška č. 332/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich.

§ 34

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

Ministr:

Ing. Palas v. r.

PŘÍLOHA I
Zrušena

PŘÍLOHA 2
Členění na skupiny a minimální hmotnostní podíl ovoce v 1 kg potravin

Druh	Skupina	Potravina	Minimální hmotnostní podíl ovoce (v g v 1 kg potravin)	Poznámka
Zpracované ovoce	Džemy	všeobecně	450	
	výběrové (Extra)	z červeného rybízu, jeřabin, rakytníku, černého rybízu, kdoulí a šípku	350	
	Džemy výběrové (Extra) speciální	ze zázvoru	250	
		z kešu-jablka	230	
		z plodů mučenky (maracuja)	80	
	Džemy výběrové (Extra) méně sladké			
	Džemy	všeobecně	350	
		z červeného rybízu, jeřabin, rakytníku, černého rybízu, kdoulí a šípku	250	
		ze zázvoru	150	
		z kešu-jablka	160	
		z plodů mučenky (maracuja)	60	
	Rosoly výběrové (Extra)	všeobecně	450	
		i černého rybízu, šípků, kdoulí, malin	350	
		ze zázvoru	250	
		z kešu-jablka	230	
		z plodů mučenky (maracuja)	80	
	Rosoly	všeobecně	350	
		z černého rybízu, šípku, kdoulí, malin	250	
		ze zázvoru	150	
		z kešu-jablka	160	
		z plodů mučenky (maracuja)	60	
	Marmelády	všeobecně	200	z toho min. 75 g pocházející z endokarpu

Druh	Skupina	Potravina	Minimální hmotnostní podíl ovoce (v g v 1 kg potravin)	Poznámka
	Povidla	slazená ze švestek	1700	k výrobě je možno použít švestkovou Dřeň, švestkový lektvar a dřeň ze sušených švestek
		slazená ze švestek a jablek	2200	podíl ovocné sušiny ze švestek nejméně 75 %
		slazená z jablek	3000	
		slazená z hrušek a jablek	3200	podíl ovocné sušiny z jablek nejméně 30 %
	Klevely	všeobecně	1500	
		z meruněk	730	
		z jahod	640	
	Kaštanový krém		380	podíl ovoce musí být vnesen kaštanovým krémem
	Ovocný protlak			
	Sušené ovoce			
	Proslazené ovoce nebo kandované ovoce			
	Ovoce v lihu (ovocná bowle)	v plechovém obalu	220	
		ve skleněném obalu	450	
	Upravené chlazené čerstvé ovoce			
	Kompot			

PŘÍLOHA 3

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
do 50	9,0
51 až 500	6,0
501 až 1000	5,0
nad 1000	3,0

PŘÍLOHA 4

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

Tabulka 1 – Kompoty, džemy, rosoly, marmelády, klevely, povidla, protlaky a proslazené ovoce

Potravina	Refraktometrická sušina (%)	Kyselost (jako kyselina citrónová) (%)
kompoty	nejvýše 48	0,3–2,5
džemy výběrové (Extra)	nejméně 60	
džemy výběrové (Extra) méně sladké	52–59	
džemy výběrové (Extra) speciální	nejvýše 40	
džemy	nejméně 60	-

Potravina	Refraktometrická sušina (%)	Kyselost (jako kyselina citrónová) (%)
rosoly a rosoly výběrové (Extra)	nejméně 60	
marmelády	nejméně 60	-
kaštanový krém	nejméně 60	-
klevely	nejméně 38	0,6–2,6
povidla	nejméně 60	0,6–2,6
ovocné protlaky	nejvýše 29	0,6–2,5
proslazené ovoce	nejméně 70	neurčuje se

Pozn.: Nejnižší obsah refraktometrické sušiny nemusí být dodržen u džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) méně sladkých, džemů, rosolů a rosolů výběrových (Extra), marmelád a kaštanových krémů za předpokladu, že cukr byl u těchto výrobků zcela nebo zčásti nahrazen sladidlem.

Džem výběrový (Extra) méně sladký a džem výběrový (Extra) speciální představují tzv. vyhrazené názvy výrobků v souladu s ustanovením druhého pododstavce bodu II přílohy I směrnice Rady 2001/113/VHS o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě.

Tabulka 2 – Přípustný výskyt cizích příměsí u klevel a povidel

Druh cizí příměsi	Počet kusů cizí příměsi v obsahu o hmotnosti (g)		
	do 500	501–1000	nad 1000
přítomnost rostlinných příměsí (pouze části rostlin zpracovávaného ovoce včetně částíček listů o ploše nad 5 mm ² , stopky dlouhé nad 10 mm)	2	3	4
přítomnost pecek nebo jejich částí velikosti jedné poloviny pecky (pouze při použití odpeckovaných surovin)	1	2	3
zlomky pecek (menší než polovina pecky)	2	3	4

Smyslové požadavky na jakost

Tabulka 3 – Kompoty

Potravina	Konzistence a vzhled
kompot	ovoce bez stop červivosti, bez vegetačních deformací plodů, bez zbytků stopek a kališních lístků, u kompotů z loupaného ovoce bez zbytků slupek, zbavené jádřinců, pecek, semen, u kompotů z dělených plodů díly vyrovnané velikosti, u dýňového kompotu lehce roztřepané řezy, konzistence plodů polotuhá až měkká, v obalu vyrovnaná, u borůvkového kompotu shluky ovoce, které se po dotyku rozpadnou, kompoty z klikvy a borůvek musí zachovat zrnitost, nálev čirý až opalizující, bez zákalu a sedimentu, u kompotů z loupaného a děleného ovoce mírně zakalený, u kompotů z brusinek a klikvy přirozeně zrosolovatělý, kompotů smíšených nálev čirý až mírně zakalený, nezabarvený

A) Přípustný výskyt odchylek od smyslových požadavků na jakost kompotu:

- přirozené zrosolovatění nálevu,
- nejvýše 5 % hmotnostních plodů zaschlých, se zbytky střípin a stopek u kompotu z bobulovitého ovoce,
- nejvýše 5 % hmotnostních plodů korkovitých u angreštového kompotu,
- vykrystalizované soli kyseliny vinné v nálevu u kompotu z hroznů révy vinné,
- sítovité popraskání slupky a mírné povrchové popraskání dužniny u kompotu z peckového ovoce (švestky, slívy, ryngle, mirabelky, višně),
- oddělení slupky z maximálně poloviny povrchu všech plodů v obalu u broskvového kompotu,
- mírně svažetělá slupka u meruňkového kompotu,
- nejvýše 10 % hmotnostních plodů nevyzrálých u kompotu z jeřabin a dřínků.
- nejvýše 20 % hmotnostních tvarů nepravidelné a nejvýše 5 % hmotnostních tvarů rozpadlé u kompotu z plodů dělených,
- nejvýše 300 mg/kg celkového obsahu minerálních nečistot u jahodového kompotu,
- u kompotů smíšených mírné zabarvení nálevu přítomným barevným ovocem a převládající vůně po některém z použitých druhů ovoce,
- vegetační vady, otlaky a stopy po mechanickém loupání nejvýše na 20 % povrchu všech plodů v obalu,
- přípustný výskyt cizích a nežádoucích příměsí u kompotu z lesních plodů a malin:

Druh cizí příměsi	Počet kusů cizí příměsi v obsahu o hmotnosti (g)		
	do 500	501–1000	nad 1000
lístky a stopky u kompotů z lesních plodů	5	7	10
uvolněné kuželovité středy plodů u kompotů z malin	5	7	10

Tabulka 4 – Upravené chlazené čerstvé ovoce

Potravina	Konzistence a vzhled	Barva	Chut' a vůně
upravené chlazené čerstvé ovoce	ovoce bez stop červivosti, bez vegetačních deformací plodů, bez zbytků stopek, listů a dalších organických a anorganických mechanických příměsí, zbavené jádřinců, s peckami nebo bez pecek, loupané nebo neloupané, celé nebo dělené na přibližně stejné díly, velikost jednotlivých složek v obalu vyrovnaná, řezy neroztřepané	přirozená, svěží, odpovídající použitým druhům ovoce	přirozená, odpovídající použitým druhům ovoce, bez cizích příchutí a pachů

Tabulka 5 – Sušené ovoce

Potravina	Konzistence a vzhled	Barva	Chut' a vůně
sušené ovoce	dostatečně vysušené, bez známek poškození živočišnými škůdci včetně nepřítomnosti živých či mrtvých živočišných škůdců v jakémkoliv stádiu jejich vývoje, s ojedinělým výskytem nežádoucích organických nebo anorganických příměsí a nevyzrálých plodů, bez znečištění zeminou či prachem	odpovídající danému druhu ovoce bez známek poškození sluncem	typická pro daný druh sušeného ovoce, bez cizích pachů a chutí

PŘÍLOHA 5

Členění na skupiny

Druh	Skupina
zpracovaná zelenina	sterilovaná zelenina
	mléčně kvašená (kysaná) zelenina
	protlaky
	sušená zelenina
	proslazená zelenina
	zelenina v soli
	zelenina v octu
	zelenina chemicky konzervovaná
	upravená chlazená čerstvá zelenina
	zelenina v oleji

PŘÍLOHA Č. 6

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

A) Konzervované zeleninové výrobky obecně

1. Pokud není ve skupině uvedeno jinak, obsah znečišťujících minerálních příměsí pocházejících z půdy u konzervovaných zeleninových výrobků všeobecně činí nejvýše 0,08 %.
2. Obsah popela po zpopelnění vzorku konzervovaných zeleninových výrobků činí nejvýše 1,5 %.

B) Sterilované zeleninové výrobky

1. Kyselost výrobku, určená jako obsah kyseliny octové ve sterilovaných zeleninových výrobcích, je nejvýše 2 %.
2. Sterilovaný hrášek obsahuje nejvýše 1,5 % soli.

C) Mléčně kvašená (kysaná) zelenina

1. pH mléčně kysané zeleniny dosahuje hodnoty nejvýše 4,1.
2. Mléčně kvašená (kysaná) zelenina obsahuje nejméně 0,8 % kyseliny mléčné, nejvýše 0,6 % těkavých kyselin a nejvýše 1,5 % etanolu. Toto neplatí pro výrobky mléčně kvašené (kysané) sterilované ve spotřebitelském obalu, kde byl použit jiný než původní nálev.
3. Mléčně kvašená (kysaná) zelenina nesmí obsahovat ani povrchový povlak (křís) ani jiný než homogenní nálev (nezvláčkovatělý).
4. Sterilované kysané zelí obsahuje nejvýše 2,2 % soli.

D) Chemicky konzervovaná zelenina

1. pH chemicky konzervované zeleniny dosahuje hodnoty nejvýše 4,1.

E) Sušená zelenina

1. Sušená nat' obsahuje nejvýše 12 % vody.
2. Sušená cibule obsahuje nejvýše 14 % vody.
3. Ostatní sušená zelenina včetně sušených zeleninových směsí obsahuje nejvýše 13 % vody.
4. Sušené jednodruhové zeleniny mleté nebo směsi mletých sušených zelenin obsahují nejvýše 0,3 % hmotnostních písků (tj. podíl popele, nerozpustného v teplé 10 % kyselině chlorovodíkové).

F) Zeleninové protlaky

1. Zeleninové protlaky sterilované a chemicky konzervované obsahují nejméně 7 % sušiny, stanovené refraktometricky.
2. Zeleninové protlaky konzervované přidavkem soli obsahují nejméně 32 % sušiny, stanovené refraktometricky, přičemž obsah soli nesmí překročit 28 %, u česnekového protlaku 55 %.
3. Rajčatový protlak rozředěný vodou na roztok o koncentraci 8 % hmotnostních nesmí obsahovat více jak 60 mg/kg nerozpustných minerálních nečistot.
4. U kečupů obsahujících nejméně 12 % sušiny stanovené refraktometricky musí nejméně 7 % činit refraktometrická sušina vnesená rajčatovou surovinou.
5. U kečupů označených Prima, Extra, Speciál s refraktometrickou sušinou nejméně 30 %, musí činit nejméně 10 % refraktometrické sušiny refraktometrická sušina vnesená rajčatovou surovinou.
6. Zahuštěné rajčatové pyré a rajčatový protlak obsahují nejvýše 10,0 % soli.
7. Fyzikálně chemické požadavky na rajčatové výrobky zahuštěné jsou uvedeny v tabulce I.
8. Rajčatové protlaky zahuštěné obsahují nejméně 24 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou.
9. Rajčatové protlaky nezahuštěné obsahují nejméně 4,2 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou.
10. Rajčatové pyré zahuštěné obsahují nejméně 8 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou.

Tabulka I

	Kečupy	Kečupy „Prima“, „Extra“, „Speciál“	Rajčatová pyré	Rajčatové protlaky zahuštěné
refraktometrická sušina	nejméně 12,0	nejméně 30,0	8,0–24,0	nejméně 24,0
veškeré kyseliny stanovené jako kyselina octová (%)	nejvýše 2,2	nejvýše 2,2	nestanovuje se	nestanovuje se
obsah soli (%)	nejvýše 3,5	nejvýše 3,5	nejvýše 10,0 ^{*)}	nejvýše 10,0 ^{*)}
těkavé kyseliny stanovené jako kyselina octová (%)	nestanovuje se	nestanovuje se	nejvýše 0,2	nejvýše 0,2

Pozn.: *) Obsah soli musí být zjištěn pouze u soleného výrobku.

PŘÍLOHA Č. 7

Smyslové požadavky na jakost

Tabulka I – Sterilovaná zelenina, rajčatové výrobky zahuštěné a upravená chlazená čerstvá zelenina

Potravina	Konzistence a vzhled
sterilovaná zelenina celá všeobecně	Zelenina zdravá, s vegetačními změnami a mechanickým poškozením nejvýše u 20 % kusů, velikostně vyrovnaná, s tvarovými a velikostními odchylkami nejvýše 20 % kusů, očištěná, bez černých a tmavých skvrn, konzistence měkká až polotuhá, odpovídající zpracované zelenině, nerozpadavá, bez semen a jejich částí, bez zdřevnatělých a tuhých částí, bez cizích příměsí rostlinného původu vyjma koření, zbytků slupek jde-li o zeleninu loupanou, nálev čirý, opalizující až mírně zakalený s uvolněnými částicemi dužniny
sterilovaná zelenina dělená a směsi všeobecně	zelenina zdravá, mechanicky nepoškozená, s vegetačními změnami a mechanickým poškozením nejvýše u 20 % obsahu obalu, tvar řezů pravidelný, velikostně vyrovnaný, řezy neroztřepené, drť nejvýše 5 % hmotnostních, u řezů okurek uvolněná semena nejsou na závadu, u feferonů ve směsi výskyt zbytků stopek do 1,5 cm nejvýše 5 %, u sterilovaného zelí řezy o síle do 5 mm, bílé nebo mírně narůžovělé, bez řezů košťálů a vrcholových listů, u sterilované papriky možný výskyt semen a nerovnoměrných řezů nejvýše 2 %, u směsí různobarevné papriky nejmeně 50 % řezů papriky červené, hrášek s neodloučenou slupkou barevně jednotný, řezy kopru nejvýše 1 cm dlouhé, bez semen a cizích příměsí, u směsí jednotlivé složky buď promíchané nebo vrstvené nebo skládané, ve směších kombinace řezů zeleniny a zeleniny nedělené, konzistence vyrovnaná, odpovídající způsobu zpracování, nálev čirý až mírně opalizující nebo mírně zakalený nebo mírně zakalený použitým protlakem
Okurky sterilované	viz. všeobecné požadavky výše, okurky bez dutin, bez zvadlých a svrstěných částí, nejmeně 80 % okurek v obalu musí mít deklarovanou délku nebo kratší délku, průměr nejdelší okurky nesmí překročit průměr okurky nejmenší o více jak 50 %, u okurkových řezů příčných nejmeně 80 % hmotnostních musí být stejné velikosti, průměr řezu dané velikosti nesmí překročit průměr řezu nejmenšího o více jak 50 %, konzistence pevná, křehká, křupavá, u řezů nálev s vypadlými semeny nejvýše z 5 % kusů obsahu obalu
sterilovaný hrášek	zrna v mléčné zralosti, velikostně vyrovnaná, u hrášku tříděného musí být nejmeně 80 % hmotnostních deklarované velikosti nebo menší, bez stop červivosti a napadení chorobami, s neodloučenou slupkou, bez cizích příměsí rostlinného původu, bez mechanických příměsí anorganického původu, konzistence měkká až křehká, v obalu konzistence vyrovnaná, nálev mírně zakalený s případným sedimentem vyloučených škrobů a bílkovin
sterilované fazolové lusky	fazolové lusky vyvinuté ^{*)} , nezakřivené, dužnaté, semena v mléčné zralosti, bez stop červivosti, bez mechanického poškození a poškození škůdci, vegetačních změn, s odstraněnými špičkami a stopkami, bez vláknitých částí a pergamenovitého endokarpu, barevně vyrovnané a bez černých a tmavých skvrn, bez cizích příměsí rostlinného původu, celé nebo příčně dělené, v obalu velikostně vyrovnané, řez neroztřepaný, konzistence pevná až měkká, nejvýše 10 % lusků poškozených (z toho nejvýše jedna polovina může tvořit poškození chorobami a škůdci) a nejvýše 5 % lusků vláknitých, nálev čirý až mírně zakalený s vypadlými semeny nejvýše u 2 % pevného podílu obalu

Potravina	Konzistence a vzhled
kečupy všeobecně	řídce kašovitá až kašovitá, homogenní, jemná, případně s hrubšími částicemi přísad (zeleniny), bez zbytků slupek, semen a jiných částí rajčat, bez černých částic s výjimkou tmavých částic pocházejících z koření
rajčatová pyré a zahuštěné rajčatové protlaky	kašovitá, homogenní, jemná, případně s hrubšími částicemi přísad (zeleniny) bez zbytků slupek, semen a jiných částí rajčat, bez černých částic s výjimkou tmavých částic pocházejících z koření
upravená chlazená čerstvá zelenina	zelenina svěží, bez stop poškození, bez vegetačních deformací, bez organických a anorganických mechanických příměsí, loupaná nebo neloupaná, krouhaná, krájená, kostkovaná, strouhaná, velikost jednotlivých složek v obalu vyrovnaná

*) Za vyvinuté fazolové lusky jsou považovány takové plody, které mají v nejširším místě průměr nejméně 3mm.

Tabulka 2 – Povolené odchylky od smyslových požadavků na sterilované okurky celé

Popis odchylky (počet odchylek hodnocen ve vzorku 20 okurek)	Maximální počet výskytu odchylky (v kusech)
okurky zakřivené	3
okurky nepravidelného tvaru	2
vzhledové vady	3
mechanické poškození	2
zbytky stopek	3
nevhodná konzistence	1
nevhodná barva	1
dutiny	1
celkové množství těchto povolených odchylek	7

Tabulka 3 – Povolené odchylky od smyslových požadavků na sterilovaný hrášek

Popis odchylky	Maximální počet výskytu odchylky (% hmot.)
odlišně zbarvená (světlá) zrna	2
poškozená, mírně skvrnitá zrna	5
tvrdá, svraštělá, silně skvrnitá, odbarvená, červivá zrna	1
úlomky, zlomky dřene a volných slupek, drtě	12
cizí rostlinný materiál	0,5 (ne více než 12 cm ² plochy)

Tabulka 4 – Přípustné cizí příměsi u sterilovaných fazolových lusků

Druh cizí příměsi	Počet kusů cizí příměsi v obsahu o hmotnosti (g)		
	do 500	501–1000	nad 1000
cizí rostlinný materiál	5	5	10
neodstopkované části nebo lusky	10	15	25

Tabulka 5 – Sušená zelenina

Potravina	Konzistence a vzhled	Barva	Chut' a vůně
sušená zelenina	dostatečně vysušená, bez známek poškození živočišnými škůdci včetně nepřítomnosti živých či mrtvých živočišných škůdců v jakémkoliv stádiu jejich vývoje, s ojedinělým výskytem nežádoucích organických nebo anorganických příměsí a nevyzrálých částí rostlin, bez znečištění zeminou či prachem	odpovídající danému druhu zeleniny bez známek poškození sluncem	typická pro daný druh sušené zeleniny, bez cizích pachů a chutí

PŘÍLOHA Č. 8

Tabulka 1 – Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelských balení

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
do 50	9,0
51 až 500	6,0
501 až 1000	5,0
nad 1000	3,0

Tabulka 2 – Přípustné odchylky od stanovených hmotnostních podílů jednotlivých složek zeleniny u zeleninový salátů a směsí

Složky (% hmot.)	Přípustná odchylka (%)
od 3,0 do 5,0	od - 2,0 do + 2,0
od 5,0 do 10,0	od - 4,0 do + 4,0
od 10,0 do 15,0	od - 7,0 do + 7,0
nad 15,0	od - 10,0 do + 10,0

PŘÍLOHA Č. 9

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
skořápkové plody	vlašské ořechy	jádra
	lískové ořechy	jádra
	mandle	jádra
	kešu ořechy	jádra
	arašídy nebo burské oříšky	neloupané nepražené
		neloupané pražené
		loupané pražené
		loupané pražené solené
	para ořechy	ve skořápce
		jádra
	kokosové ořechy	čerstvé ve skořápce
		kokos strouhaný
	piniové oříšky	Jádra

PŘÍLOHA Č. 10

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení

Hmotnostní rozsah (g)	Hmotnostní odchylka (%)
do 100	- 5
101–250	- 3
251–500	- 2
501 a výše	- 1

PŘÍLOHA Č. 11
Fyzikální a chemické požadavky na jakost

Skupina	Podskupina	Obsah vody nejvýše (% hmot.)		Cizí příměs nejvýše (% hmot.)
		celé plody	jádra	
vlašské ořechy	jádra		5,0	0,1
lískové ořechy	jádra		6,0	0,05
mandle	jádra		6,5	0,1
kešu ořechy	jádra		7,0	0,3
arašídý nebo burské oříšky	neloupané nepražené	10,0	6,5	0,5
	neloupané pražené		4,0	0,5
	loupané pražené		5,0	0,5
	loupané pražené solené		5,0	0,5
para ořechy	ve skořápce	14,0		nedovoluje se
	jádra		10,0	0,5
kokosové ořechy	čerstvé ve skořápce	47		nedovoluje se
	kokos strouhaný		3,0	nedovoluje se
piniové oříšky	jádra (semena)		6,0	nedovoluje se

PŘÍLOHA Č. 12
Smyslové požadavky na jakost

Skupina nebo podskupina	Vzhled	Barva	Chut' a vůně
vlašské ořechy	jádro dobře oddělené od skořápky, vyvinuté, zcela vyplňující skořápku	osemení žlutohnědé, jádro na lomu bílé až nažloutlé, pokryté světle hnědou až nahnědlou slupkou	ořechová, příjemně olejnatá, přirozeně natrpklá až mírně nahořklá
lískové ořechy	jádro vyvinuté celistvé, omezeně mechanicky poškozené	světle hnědá až tmavě hnědá, slupka hnědá až nažloutlá, jádro na lomu bílé s nažloutlým odstínem	oříšková, bez cizího pachu a chuti, sladce olejnatá
mandle	jádro špičaté, vejčité	žlutá až světle hnědá, na lomu bílá až krémová	typicky mandlová bez cizího pachu a chuti
kešu ořechy	jádra čistá, suchá, rohlíčkovitého nebo ledvinkovitého tvaru, celistvá	jádro na řezu krémové	jemně aromatická, nasládlá až slabě nahořklá
arašídý nebo burské oříšky	skořápka čistá, suchá, jádro bez osemení, matné až mastné na povrchu	jádro šedohnědé, na lomu bílé až mírně nažloutlé	nasládlá, výrazně tuková, bez hořké chuti
para ořechy	skořápka tvrdá, svrstělá	jádro šedohnědé, na lomu bílé až mírně nažloutlé	nasládlá, výrazně tuková, bez hořké chuti
kokos strouhaný	strouhaný, hrubě nebo jemně mletý	bílá až slabě smetanově nažloutlá	charakteristická pro výrobek, bez cizích pachů
kokosový ořech čerstvý ve skořápce	skořápka dřevnatě vláknitá, velmi tvrdá, s třemi dobře patrnými „oky“ – klíčovými póry, ve zralosti se na vnitřní straně pecky tvoří měkké pletivo (endosperm), bez kokosové vody, po sklizení a usušení pletivo tvrdé, tloušťka 1–2 cm	skořápka hnědá až tmavě hnědá, pletivo bílé barvy	typicky kokosová, mírně nasládlá, jemná, bez cizích pachů a příchutí
piniové oříšky	jádra dobře vyvinutá, nepoškozená	jádro bílé až smetanové	typicky nasládlá

PŘÍLOHA Č. 13

Seznam volně rostoucích a pěstovaných jedlých hub určených k přímému prodeji
nebo k dalšímu průmyslovému zpracování pro potravinářské účely

A. Houby volně rostoucí

1. Deštice chrápáčová (*Discina perlata*)
2. Smrž obecný (*Morchella esculenta*)
3. Smrž špičatý (*Morchella conica*)
4. Kotrč kadeřavý (*Sparassis crispa*)
5. Kuřátka žlutá (*Ramaria flava*) – jen mladé plodnice
6. Lišák zprohýbaný – (*Hydnum repandum*)
7. Liška obecná (*Cantharellus cibarius*)
8. Liška bledá (*Cantharellus pallescens*)
9. Stroček trubkovitý (*Craterellus cornucopioides*)
10. Krásnoporka mlynářka (*Albatrellus ovinus*) – jen mladé plodnice, pouze pro průmyslové zpracování
11. Krásnoporka žemlička (*Albatrellus confluens*) – jen mladé plodnice, pouze pro průmyslové zpracování
12. Choroš šupinatý (*Polyporus squamosus*) – jen mladé plodnice, pouze pro průmyslové zpracování
13. Hřib dutonohý (*Boletinus cavipes*)
14. Hřib hnědý (*Boletinus badius*)
15. Hřib sametový (*Boletus fragilipes*)
16. Hřib koloděj (*Boletus luridus*)
17. Hřib kovář (*Boletus erythropus*)
18. Hřib smrkový (*Boletus edulis*)
19. Hřib dubový (*Boletus reticulatus*)
20. Hřib plstnatý (*Boletus subtomentosus*)
21. Hřib klouzek strakoš (*Suillus variegatus*)
22. Klouzek bílý (*Suillus placidus*) – jen mladé plodnice
23. Klouzek kravský (*Suillus bovinus*) – jen mladé plodnice
24. Klouzek obecný (*Suillus luteus*)
25. Klouzek sličný (*Suillus elegans*)
26. Klouzek zrnitý (*Suillus granulatus*)
27. Klouzek slizký (*Suillus aeruginascens*)
28. Kozák březový (*Boletus scaber* – *Leccinum scabrum*)
29. Kozák habrový (*Boletus* (*Leccinum*) *carpinii*)
30. Křemenáč březový (*Boletus* (*Leccinum*) *versipelle*)
31. Křemenáč osikový (*Boletus aurantiacus* – *Leccinum aurantiacum*)
32. Bedla červenající (*Macrolepiota rhacodes*) – jen mladé plodnice
33. Bedla vysoká (*Macrolepiota procera*) – jen mladé plodnice
34. Čirůvka dvojbarvá (*Lepista saeva*)
35. Čirůvka fialová (*Lepista nuda*)
36. Čirůvka havelka (*Tricholoma portentosum*)
37. Čirůvka májovka (*Calocybe gambosa*)
38. Hlíva ústříčná (*Pleurotus ostreatus*)
39. Hlíva plicní (*Pleurotus pulmonarius*)
40. Líha nahloučená (*Lyophyllum decastes*)
41. Líha klubčitá (*Lyophyllum fumosum*)
42. Ryzec pravý/borový (*Lactarius deliciosus* nebo *Lactarius pinicola*)
43. Ryzec smrkový (*Lactarius deterrimus*)

44. Slizák mazlavý (*Gomphidius glutinosus*)
45. Sluka svraskalá (*Rozites caperata*)
46. Špička obecná (*Marasmius oreades*)
47. Václavka obecná (*Armillaria mellea*) – pouze kloboučky bez třeňů
48. Strmělka mlženka (*Clitocybe nebularis*) – jen mladé plodnice
49. Žampion zahradní (*Agaricus hortensis*) – jen pro průmyslové zpracování
50. Žampion pochvatý (*Agaricus bitorquis*) – jen pro průmyslové zpracování
51. Žampion polní (*Agaricus campester*) – jen pro průmyslové zpracování
52. Žampion lesní (*Agaricus silvaticus*) – jen pro průmyslové zpracování
53. Žampion hnědý (*Agaricus brunescens*) – jen pro průmyslové zpracování
54. Hřib borový (*Boletuspinophylus* nebo *Boletuspinicola*) – pouze z dovozu

Holubinky, které mohou být použity pouze k sušení pro další průmyslové zpracování k potravinářským účelům:

1. Holubinka bukovka (*Russula heterophylla*)
2. Holubinka černající (*Russula nigricans*)
3. Holubinka kolčaví (*Russula mustelina*)
4. Holubinka mandlová (*Russula vesca*)
5. Holubinka namodralá (*Russula cyanoxantha*)
6. Holubinka nazelenalá (*Russula viresceus*)
7. Holubinka olivová (*Russula olivacea*)
8. Holubinka osmahlá (*Russula adusta*)
9. Holubinka zlatožlutá (*Russula aurata*)

B. Houby pěstované

1. Žampion zahradní (*Agaricus hortensis*)
2. Žampion hnědý (*Agaricus brunescens*)
3. Hlíva ústřičná (*Pleurotus ostreatus*)
4. Hlíva miskovitá (*Pleurotus cornucopiae*)
5. Hlíva plicní (*Pleurotus pulmonarius*)
6. Hlíva máčková (*Pleurotus eryngii*)
7. Límcovka obrovská žlutá (*Stropharia rugosoannulata*)
8. Límcovka obrovská hnědá (*Stropharia rugosoannulata*)
9. Penízovka sametonohá (*Flammulina velutipes*)
10. Polnička topolová (*Agrocybe aegerita*)
11. Houževnatec jedlý – Shii-ta-ke (*Lentinus edodes*)
12. Opěnka měnlivá (*Kuehneromyces mutabilis*)
13. Kukmák sklepní (*Volvariella volvacea*)
14. Ucho Jidášovo (*Hirneola auricula judae*)
15. Šupinovka nameko (*Pholiota nameko*)
16. Líhovec moučný (*Hypsizygus tessulatus*)
17. Žampion mandlový (*Agaricus brasiliensis*)
18. Trsnatec lupenitý (*Grifola frondosa*)
19. Korálovec ježatý (*Hericium erinaceus*)
20. Žampion ovčí (*Agaricus arvensis*)
21. Hlíva citrónová (*Pleurotus citrinopileatus*)
22. Hlíva růžová (*Pleurotus salmoneostramineus*)

PŘÍLOHA Č. 14
Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
houby	čerstvé houby	čerstvé houby volně rostoucí
		čerstvé houby pěstované
	výrobky z hub	houby konzervované houby sušené houby zmrazené
	ostatní výrobky z hub	granuláty z hub pasty a prášek z hub houbové extrakty houbové koncentráty

PŘÍLOHA Č. 15
Členění výrobků z brambor na skupiny

Druh	Skupina
výrobky z brambor	brambory konzumní syrové loupané
	brambory konzumní loupané předvařené, vařené nebo jinak konzervované
	brambory konzumní sušené
	bramborová mouka
	bramborová kaše sušená
	bramborové lupínky smažené
	bramborové hranolky před smažené*
	bramborové plátky před smažené*
	bramborové krokety před smažené*
	bramborová kaše vařená

*) připouští se název dle dalších tvarů

PŘÍLOHA Č. 16

Tabulka I – Přípustný výskyt vad u konzumních brambor

Ukazatel	Brambory konzumní rané celkem nejvýše do 4 % hmotnosti	Brambory konzumní pozdní celkem nejvýše do 6 % hmotnosti
nárůstky, fyziologické rozprasky, pořezání, omrzliny, otlaky, požerky	nad 3,5 mm	nad 5 mm
čerstvé praskliny	nad 3,5 mm	nad 3,5 mm
zhojené praskliny	-	nad 5 mm
skvrny pod slupkou	-	nad 5 mm
deformace	těžké	těžké
zavadlé hlízy	jakékoliv	jakékoliv
rzivost, dutost a jiné vnitřní vady	jakékoliv	jakékoliv
naklíčené hlízy	-	delší než 3 mm
hnědé skvrny způsobené sluncem	jakékoliv	-
obecná strupovitost povrchová	nad 1/4 povrchu, ale do 1 % v rámci 4 % tolerance	nad 1/4 povrchu
zelené hlízy	více než 1/8 povrchu a/nebo po oloupání u 1 % hlíz v rámci 4 % tolerance	více než 1/8 povrchu a/nebo více než 1 vrstva loupání
suchá hniloba a měkká hniloba	max. 1 % v rámci 4 % tolerance	max. 1 % v rámci 6 % tolerance
plíseň bramboru	max. 1 % v rámci 4 % tolerance	max. 1 % v rámci 6 % tolerance

Ukazatel	Brambory konzumní rané celkem nejvýše do 4 % hmotnosti	Brambory konzumní pozdní celkem nejvýše do 6 % hmotnosti
mechanické příměsi (nalepená a volná zemina, cizí tělesa)	do 1 % hmotnosti	do 2 % hmotnosti (z toho max. 1 % zeminy nalepené na hlízách)
jiná odrůda nebo odrůdy, než je deklarováno	do 2 % hmotnosti	do 2 % hmotnosti
karanténní choroby	nepovoluje se	nepovoluje se

Tabulka 2 – Přípustné odchylky na velikost hlíz

Brambory konzumní	Třídění podle velikosti hlíz (mm)	% hmotnosti hlíz nejvýše
rané	menší než 28	3
	z toho menší než 22	0
rané „drobné“	menší než 17 – nebo větší než 28	3
pozdní	menší než 28	3

Tabulka 3
zrušenaTabulka 4 – Užití brambor konzumních podle varných typů^{*)}

Varný typ	Konzistence	Užití
A	pevná, nerozvařivá, lojovitá	do salátů, jako příloha
B	polopevná, polomoučná, nerozvařivá nebo slabě rozvařivá	pro přípravu jídel všeho druhu, jako příloha
C	měkká, moučná, středně rozvařivá	především pro přípravu těst a kaší

*) Jednotlivým odrůdám lze přiřadit i kombinace varných typů. Kombinovat se mohou pouze sousedící varné typy.

PŘÍLOHA 17

zrušena

Vybraná ustanovení novel

Čl.II vyhlášky č. 650/2004 Sb.

Přechodné ustanovení

Potraviny vyrobené a uvedené do oběhu přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

Čl. III vyhlášky č. 291/2010 Sb.

Přechodné ustanovení

Potraviny vyrobené a uvedené do oběhu přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

Čl. III vyhlášky č. 153/2013 Sb.

Přechodné ustanovení

Potraviny vyrobené a uvedené do oběhu přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

-
- 3a) Je vydána na základě a v mezích zákona, jehož obsah umožňuje zpracovat příslušné předpisy Evropských společenství vyhláškou.
 - 3b) Směrnice Rady 2001/113/ES ze dne 20. prosince 2001 o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě.
 - 4) Vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony.
 - 5) Zákon č. 61/1997 Sb., o lihu a o změně a doplnění zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a zákona České národní rady č. 587/1992 Sb., o spotřebních daních, ve znění pozdějších předpisů, (zákon o lihu), ve znění zákona č. 129/1999 Sb. a zákona č. 22/2000 Sb.
 - 6) Například: Nařízení Komise č. 2002/1284/ES z 15. července 2002, kterým se stanoví obchodní norma pro lískové ořechy ve skořápce. Nařízení Komise č. 2001/175/ES z 26. ledna 2001, kterým se stanoví obchodní norma pro vlašské ořechy ve skořápce.
 - 7) ČSN 46 3092 Vlašské ořechy ve skořápce. ČSN 46 3083 Jádra vlašských ořechů. ČSN 46 3086 Lískové ořechy ve skořápce. ČSN 46 3087 Jádra lískových ořechů. ČSN 46 3088 Mandle sladké ve skořápce. ČSN 46 3089 Jádra sladkých mandlí. ČSN 46 3080 Pistácie ve skořápce. ČSN 46 3081 Jádra pistácií a jádra pistácií bez slupek. ČSN 46 3082 Para ořechy. ČSN 46 3090 Doporučená terminologie pro normy na suché a sušené ovoce a definice vad.
 - 8) Nařízení Komise č. 2002/982/ES ze 7. června 2002, kterým se stanoví obchodní norma pro pěstované houby.
 - 9) Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů.

VYHLÁŠKA č. 330/1997 Sb. pro čaj, kávu a kávoviny

Změna: 91/2000 Sb.

Změna: 78/2003 Sb.

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, (dále jen „zákon“) pro čaj, kávu a kávoviny:

ODDÍL I

ČAJ

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) čajem výrobek rostlinného původu sloužící k přípravě nápoje určeného k přímé spotřebě nebo nápoj připravený z tohoto výrobku,
- b) čajem pravým – čaj vyrobený z výhonků, listů, pupenů, nebo jemných částí zdřevnatělých stonků čajovníku *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kunze, popřípadě jejich kombinací,
- c) zeleným čajem čaj pravý, ve kterém neproběhla fermentace,
- d) polofermentovaným čajem (oolongem) čaj pravý, ve kterém proběhla částečná fermentace,
- e) černým čajem čaj pravý, ve kterém proběhla plná fermentace,
- f) čajovým extraktem výrobek získaný vodní extrakcí čaje sloužící po rozpuštění ve vodě k přípravě nápoje,
- g) instantním čajem instantní výrobek, obsahující čajový extrakt a jiné složky, určený k přípravě nápojů rozpuštěním ve vodě,
- h) ovoněným čajem čaj, který absorboval požadované vůně a pachy,
- i) ochuceným čajem směs čaje pravého s ochucujícími částmi rostlin uvedenými v příloze č. 2, jejichž obsah nepřesahuje 50 % hmotnosti směsi,
- j) aromatizovaným čajem čaj, který obsahuje látky určené k aromatizaci,
- k) bylinným čajem čaj z částí bylin nebo jejich směsí uvedených v příloze č. 2 nebo bylin s pravým čajem nebo jejich směsí s ovocem, přičemž obsah bylin musí činit minimálně 50 % hmotnosti,
- l) ovocným čajem čaj ze sušeného ovoce a částí sušených rostlin uvedených v příloze č. 2, kde podíl sušeného ovoce je vyšší než 50 % hmotnosti.

§ 2

Členění na druhy a skupiny

Členění na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 1.

§ 3

Označování

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise²⁾ se
 - a) čaj pravý označí názvem skupiny,
 - b) ochucený čaj, bylinný čaj a ovocný čaj označí názvem druhu,
 - c) výrobky z čaje označí názvem skupiny,
 - d) u ovocných čajů, bylinných čajů a výrobků z čaje ovocného nebo bylinného uvede upozornění na obsah kofeinu, pokud jej obsahují,
 - e) při použití třezalky, pohanky, nebo římského kmínu uvede upozornění „u citlivých osob možnost fotosenzibilizace“,
 - f) u aromatizovaného čaje v blízkosti názvu uvede označení „aromatizovaný“ a u ovoněného čaje označení „ovoněný“.
- (2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 4.

§ 4

Požadavky na jakost

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 3.

§ 5

Technologické požadavky

K výrobě bylinných a ovocných čajů lze použít

- a) části rostlin uvedené v příloze č. 2 části A bez omezení,
- b) části rostlin uvedené v příloze č. 2 části B do výše 30 % hmotnosti,
- c) části rostlin uvedené v příloze č. 2 části C do výše 5 % hmotnosti.

§ 6

zrušen**ODDÍL 2****KÁVA**

§ 7

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) zelenou kávou – sušená semena kávovníku rodu *Coffea* zbavená pergamenové slupky,
- b) praženou kávou – výrobek získaný pražením zelené kávy,
- c) praženou kávou bez kofeinu – výrobek získaný pražením zelené kávy, který obsahuje nejvýše 0,1 % kofeinu v sušině,
- d) kávovým extraktem, instantní kávou, rozpustnou kávou, rozpustným kávovým extraktem – výrobek v jakékoliv koncentraci, získaný pražením kávy a následnou extrakcí s použitím vody jako extrakčního prostředí a s vyloučením všech postupů hydrolýzy zahrnujících přídavek kyseliny nebo zásady, obsahující rozpustné a aromatické složky kávy, které mohou obsahovat nerozpustné oleje pocházející z kávy, stopy jiných nerozpustných látek pocházejících z kávy nebo z vody, použité pro extrakci,
- e) kávovým extraktem sušeným – kávový extrakt ve formě prášku, granulí, vloček, kostek nebo v jiné formě, u něhož sušina na bázi kávy činí nejméně 95 % hmotnosti a který nesmí obsahovat jiné látky než látky pocházející z extrakce kávy,
- f) kávovým extraktem ve formě pasty – kávový extrakt v pastovité formě, u něhož sušina na bázi kávy činí nejméně 70 % a nejvýše 85 % hmotnosti a který nesmí obsahovat jiné látky než látky pocházející z extrakce kávy,
- g) kávovým extraktem ve formě tekuté – kávový extrakt v tekuté formě, u něhož sušina na bázi kávy činí nejméně 15 % a nejvýše 55 % hmotnosti a který může obsahovat přírodní sladidla v množství nepřekračujícím 12 % hmotnosti,
- h) kávovým extraktem bez kofeinu – výrobek, který obsahuje nejvýše 0,3 % kofeinu v sušině,
- i) příměsí pražené kávy zrnkové – kávová zrna přepražená, černá nebo světlá, která se po rozlomení vyznačují jinou vůní než kávovou.

§ 8

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Členění na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 5.

§ 9

Označování

- (I) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise²⁾ se na obalu výrobku dále uvede

- a) název druhu a podskupiny; u kávového extraktu sušeného se název podskupiny neuvádí,
 - b) u kávového extraktu ve formě tekuté, ke kterému bylo přidáno přírodní sladidlo, výraz „s . . .“, „konzervovaný . . .“, „s přídavkem . . .“, nebo „pražený s . . .“ obsahující název použité skupiny přírodního sladidla podle zvláštního právního předpisu;³⁾ tento výraz se uvede u názvu výrobku „kávový extrakt ve formě tekuté“ nebo „kávový extrakt tekutý“,
 - c) „s cukrem“ nebo „s přídavkem cukru“, byl-li cukr přidán po pražení,
 - d) „aromatizováno“ v případě, že káva byla aromatizována,
 - e) u kávového extraktu ve formě pasty a kávového extraktu ve formě tekuté minimální obsah sušiny na bázi kávy, uvedený v procentech hmotnostních v konečném výrobku,
 - f) u názvu druhu a podskupiny výrobku podle přílohy č. 5 výraz „bez kofeinu“, pokud obsah kofeinu v sušině výrobků na bázi kávy nepřesáhne 0,3 % u kávového extraktu a 0,1 % u pražené kávy.
- (2) Kávový extrakt ve formě tekuté, u něhož sušina na bázi kávy činí více než 25 % hmotnosti, lze v označení názvu doplnit výrazem „koncentrovaný“.
- (3) Přípustné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 7.

§ 10

Požadavky na jakost

- (1) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 6.
- (2) Pražená káva a kávový extrakt nesmí obsahovat jakýkoliv přídavek kávoviny.

ODDÍL 3

KÁVOVINY A JEJICH SMĚSI

§ 10a

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) kávovinami – výrobky získané pražením různých částí rostlin bohatých na sacharidy,
- b) praženou čekankou (cikorkovou kávovinou) – výrobek získaný z kořenů čekanky obecné (*Cichorium intybus* L.), které nebyly použity ve formě „witloof“ (salátové čekanky), dostatečně čistý, suchý, pražený s přídavkem nebo bez přídavku malých množství potravinářských olejů nebo tuků, přírodních sladidel a melasy; může obsahovat stopy nerozpustných látek, které nepocházejí z cikorky,
- c) obilnou kávovinou – výrobek vyrobený z praženého ječmene, žita, nebo pšenice,
- d) sladovou kávovinou – výrobek vyrobený ze sladovaného a praženého ječmene, žita, nebo pšenice,
- e) fíkovou kávovinou – výrobek vyrobený z fíkových plodů,
- f) směsí kávovin – směs z kávovin a dalších surovin, včetně pražené kávy mleté,
- g) kávovinovým extraktem – výrobek získaný extrakcí kávovin za použití vody jako extrakčního prostředí, s vyloučením všech postupů hydrolýzy zahrnujících přídavek kyseliny nebo zásady,
- h) cikorkovým extraktem, rozpustnou cikorkou, instantní cikorkou – výrobek získaný extrakcí z pražené čekanky, kdy se jako extrakční médium použije jen voda a kdy je vyloučen jakýkoli proces hydrolýzy zahrnující přidávání kyseliny nebo zásady,
- i) cikorkovým extraktem sušeným – cikorkový extrakt ve formě prášku, granulí, vloček, kostek nebo v jiné formě, u něhož sušina na bázi cikorky činí nejméně 95 % hmotnosti; výrobek může obsahovat jiné látky, než které pocházejí z extrakce cikorky, v množství nejvýše 1 % hmotnosti,
- j) cikorkovým extraktem ve formě pasty – cikorkový extrakt v pastovité formě, u něhož sušina na bázi cikorky činí nejméně 70 % a nejvýše 85 % hmotnosti; výrobek může obsahovat jiné látky, než které pocházejí z extrakce cikorky, v množství nejvýše 1 % hmotnosti,
- k) cikorkovým extraktem ve formě tekuté – cikorkový extrakt v tekuté formě, u něhož sušina na bázi cikorky činí nejméně 25 % a nejvýše 55 % hmotnosti a který může obsahovat přírodní sladidla v množství nepřesahujícím 35 % hmotnosti,

- l) instantní směsí kávovin – výrobek získaný smícháním jednotlivých extraktů nebo společnou extrakcí směsi kávovin, popřípadě ve směsi s kávou,
- m) instantním kávovinovým výrobkem – výrobek obsahující kávovinový extrakt a jiné složky, určený k přípravě nápojů rozpuštěním ve vodě.

§ 10b

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Členění na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 8.

§ 10c

Označování

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise²⁾ se na obalu výrobku dále uvede
 - a) hmotnostní procento obsahu kávy nebo kávového extraktu u kávovin ve směsi s kávou a u kávovinových extraktů,
 - b) u cikorkového extraktu ve formě tekuté, ke kterému bylo přidáno přírodní sladidlo, výraz „s . . .“, „konzervovaný . . .“, „s přídavkem . . .“, nebo „pražený s . . .“ obsahující název použité skupiny přírodního sladidla podle zvláštního právního předpisu;³⁾ tento výraz se uvede u názvu výrobku „cikorkový extrakt ve formě tekuté“ nebo „cikorkový extrakt tekutý“,
 - c) „s cukrem“ nebo „s přídavkem cukru“, byl-li cukr přidán po pražení,
 - d) u cikorkového extraktu ve formě pasty a cikorkového extraktu ve formě tekuté minimální obsah sušiny na bázi cikorky, uvedený v procentech hmotnostních v konečném výrobku,
 - e) u výrobků podle § 10a písm. h) označení „cikorkový extrakt“, „rozpuštěná cikorka“, nebo „instantní cikorka“.
- (2) Označení podle odstavce 1 písm. e) se u výrobku ve formě pasty doplní výrazem „pasta“ nebo „ve formě pasty“ a u výrobku ve formě tekuté výrazem „tekutý“ nebo „ve formě tekuté“.
- (3) Cikorkový extrakt ve formě tekuté, u něhož sušina na bázi cikorky činí více než 45 % hmotnosti, lze v označení názvu doplnit výrazem „koncentrovaný“.
- (4) Přípustné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 7.

§ 10d

Požadavky na jakost

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky jsou uvedeny v příloze č. 9.

§ 11

Přechodné ustanovení

Označení čaje, kávy a kávovin balených v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998 se posuzuje jen v rozsahu § 6 zákona.

§ 12

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení, s výjimkou § 3 a 9, které nabývají účinnosti dnem 1. dubna 1998.

Ministr:

Ing. Lux v. r.

PŘÍLOHA I

Členění na druhy a skupiny

Druh	Skupina
čaj pravý	zelený čaj
	polofermentovaný čaj
	černý čaj
ochucený čaj	
bylinný čaj	
ovocný čaj	
výrobky z čaje	čajový extrakt
	instantní čaj

PŘÍLOHA 2

Seznam rostlin a jejich částí pro výrobu ovocných a bylinných čajů

A) Části rostlin, které lze použít bez omezení

1. Artyčok	<i>Cynara scolymus</i> L. <i>C. cardunculus</i> L.	květní lůžko řapík
2. Borůvka	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	plod
3. Čajovník	<i>Camellia sinensis</i> L.	list sušený nebo fermentovaný
4. Čekanka	<i>Cichorium intybus</i> L.	nat', kořen
5. Dobromysl	<i>Origanum vulgare</i> L.	nat'
6. Fenykl	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	plod
7. Granátovník	<i>Punica granatum</i> L.	plod
8. Heřmánek	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	květ
9. Heřmánek římský	<i>Anthemis nobilis</i> L.	květ
10. Hluchavka	<i>Lamium album</i> L.	květ, nat'
11. Ibišek	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	květ
12. Jahoda	<i>Fragaria vesca</i> L.	list
13. Jeřabina	<i>Sorbus aucuparia</i> L.	plod
14. Lípa	<i>Tilia platyphyllos</i> Scopoli, <i>Tilia cordata</i> Miller, <i>Tillia euchlora</i> Koch	květ
15. Malina	<i>Rubus idaeus</i> L.	listy
16. Máta	<i>Mentha</i> sp.	list, nat'
17. Maté	<i>Ilex paraguayensis</i> St.-Hi.	list
18. Mateřídouška	<i>Thymus serpyllum</i> L.	nat'
19. Meduňka	<i>Melissa officinalis</i> L.	nat', list
20. Ostružina	<i>Rubus fruticosus</i> L.	list
21. Rakytník	<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	plod
22. Rooibos	<i>Aspalathus linearis</i>	nat'
23. Růže	<i>Rosa centifolia</i> L. <i>Rosa gallica</i> L.	korunní lístek
24. Šípek	<i>Rosa</i> sp. L.	plod
25. Rybíz	<i>Ribes nigrum</i> L.	list, plod
26. Svatojánský chléb	<i>Ceratonia siliqua</i> L.	plod
27. Ostatní nejmenované sušené ovoce a jádra skořápkového ovoce		

B) Části rostlin, které lze použít do výše 30 % hmotnosti

1. Borůvka	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	list, nat'
2. Bříza	<i>Betula pendula</i> Roth. <i>B. pubescens</i> Ehrh.	list
3. Celík (zlatobýl)	<i>Solidago virgaurea</i> L., <i>S. gigantea</i> Ait., <i>S. canadensis</i> L.	nat'
4. Chmel	<i>Humulus lupulus</i> L.	šišťice
5. Citron	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.	oplodí
6. Černý bez	<i>Sambucus nigra</i> L.	květ, plod
7. Černucha	<i>Nigella sativa</i> L.	semeno
8. Fazolové lusky	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	oplodí
9. Jasmín	<i>Jasminum grandiflorum</i> L.	list, květ
10. Jestřabina	<i>Galega officinalis</i> L.	nat'
11. Klanopraška	<i>Schizandra chinensis</i> MICHX.	plod, nat'
12. Kmín římský	<i>Cuminum cyminum</i> L.	plod
13. Kokoška	<i>Capsella bursa-pastoris</i> L.	nat'
14. Konopice	<i>Galeopsis</i> sp. div.	nat'
15. Kontryhel	<i>Alchemilla</i> sp. div.	nat'
16. Kopřiva	<i>Urtica dioica</i> L.	list, nat'
17. Len	<i>Linum usitatissimum</i> L.	semeno
18. Lichořeřišnice	<i>Tropaeolum majus</i> L.	nat', plod
19. Lomikámen	<i>Saxifraga granulata</i> L.	nat'
20. Lžičník	<i>Cochlearia officinalis</i> L.	nat'
21. Maceška	<i>Viola tricolor</i> L., <i>V. arvensis</i> MURRAY	květ, nat'
22. Měsíček	<i>Calendula officinalis</i> L.	květ
23. Oves	<i>Avena sativa</i> L.	nat', plod
24. Pískavice	<i>Trigonella foenumgraecum</i> L.	semeno
25. Pomeranč	<i>Citrus aurantium</i> L. ssp. <i>aurantium</i> Engler	list, oplodí, květ
26. Popenec	<i>Glechoma hederacea</i> L.	nat'
27. Proskurník	<i>Althaea officinalis</i> L.	kořen, list, květ
28. Sedmikráska	<i>Bellis perennis</i> L.	květ
29. Sezam	<i>Sezamus indicum</i> L.	semeno
30. Sléz	<i>Malva silvestris</i> L., <i>M. neglecta</i> L., <i>M. mauritiana</i> L.	květ, list
31. Smetánka	<i>Taraxacum officinale</i> Web.	kořen, nat', list
32. Sporýš	<i>Verbena officinalis</i> L.	nat'
33. Trnka	<i>Prunus spinosa</i> L.	květ, plod
34. Truskavec	<i>Polygonum aviculare</i> L.	nat'
35. Voňatka	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.), W. Wats	list
36. Vřes	<i>Calluna vulgaris</i> (L.) Hill.	nat', květ
37. Ženšen	<i>Panax ginseng</i> C.A. Meyer	kořen
38. Ostatní nejmenovaná sušená zelenina a nejmenované koření		

C) Části rostlin, které lze použít do výše 5 % hmotnosti

1		Harphagophytumprocumbens (BURCHELI) DC.	kořen
2	Andělíka lékařská	Archangelicaofficinalis HOFFM.	kořen, plod
3	Badyáník pravý	Illiciumverum HOOK	plod
4	Bazalka	Ocimumbasilicum L.	nat'
5	Bedrník větší	Pimpinella major (L.) HUDS.	kořen
6	Benedikt lékařský	Conicusbenediktus L.	nat'
7	Blahovičník	Eucalyptussp.	list
8	Borovice	Pinussp.	jehlice, vrcholky, větve
9	Borovice kleč	Pinusmugossp. pumilio (HAENKE) FRANCO	jehlice, vrcholky, větve
10	Brusinka	Vacciniumvitisidaea L.	list
11	Celer	Apiumgraveolens L.	plod
12	Cola	Colaacuminata (Beauv.) SchottetEnd. a C. nitida (Vent.) Schottet E.	semeno
13	Čípek objímavý	Ruscusaculeatus L.	nat'
14	Divizna sápoovitá	Verbascumphlomoides L.	květ
15	Divizna velkokvětá	Verbascumdensiflorum BERTOL.	květ
16	Dub letní	Querrcusrobur L.	kůra
17	Dub zimní	Querrcuspetraea (MATTUSCH.) LIEBL.	kůra
18	Galgán lékařský	Alpiniaofficinarum HANCE	kořen
19	Hadí kořen větší	Bistorta major S. F. GRAY	kořen
20	Hořec	Gentianasp.	kořen
21	Chaluha bublinatá	Fuccusvesiculosus L.	stélka
22	Chrupa	Centaureacyanus (L.) MILLER	květ
23	Jablečník obecný	Marrubiumvulgare L.	nat'
24	Jalovec obecný	Juniperuscommunis L.	dřevo, plod
25	Jehlice	Ononissp.	kořen
26	Jetel červený	Trifoliumpratense L.	květ
27	Jetel bílý	Trifoliumrepens L.	květ
28	Jitrocel indický	Plantagoovata FORSK.	semeno
29	Jitrocel kopinatý	Plantagorepens L.	list, nat'
30	Jmelí	Viscumsp.	nat'
31	Kardamon léčivý	Eletariacardamomum (L.) WHITE et MASON	plod, semeno
32	Komonice lékařská	Melilotusofficinalis (L.) PALLAS	nat'
33	Kosatec	Iris germanica L., I. pallida Lam.,	kořen
34	Kramerie trojmužná	Krameria triandra RUIZ et PAV	kořen
35	Kuklík městský	Geumurbanum L.	kořen
36	Kukuřice	Zeamays L.	blizna
37	Kurkuma	Curcumaspp.	kořen
38	Lékořice lysá	Glycyrrhizaglabra L.	kořen
39	Levandule lékařská	Lavandulaangustifolia MILLER	květ
40	Libeček lékařský	Levisticumofficinale KOCH	kořen
41	Líska obecná	Corylusavellana L.	list
42	Lopuch	Arctiumsp.	kořen
43	Marsdeniekondurangová	Marscheniacondurango REICHB.	kůra
44	Mořinka vonná	Galium odoratum (L.) SCOP	nat'
45	Mochna husí	Potentillaanserina L.	nat'
46	Mochna nátržník	Potentillaerecta(L.) RÄUSCHEL	kořen
47	Mučenka	Passiflorasp.	nat'

48	Muškátovník vonný	Myristicafragrans HOUT.	plod, semeno, oplodí
49	Mydlice lékařská	Saponariaofficinalis L.	kořen
50	Myrtovník	Commiphorasp.	klejoprskyřice
51	Olivovník	Olea europaea L.	list
52	Oman pravý	Inulahelenium L.	kořen
53	Ořešák	Juglansregia L.	list
54	Ostropestřec mariánský	Silybummariannum(L.) GAERTN.	plod
55	Ostrožka polní	Consolidaregalis S. F. GRAY	květ
56	Pelargonie	Pelargoniumsp.	list
57	Pelyněk černobýl	Artemisiavulgaris L.	nat'
58	Pelyněk pravý	Artemisiaabsinthium	nat'
59	Petržel	PetroselinumsativumHoffm.	plod
60	Petržel kadeřavá	Petroselinumcrispum (MILL.) NYM ex A.W. HILL	kořen
61	Pivoňka	Paeoniaofficinalis L.	korunní lístek
62	Plicník lékařský	Pulmonariaofficinalis L.	list, nat'
63	Podběl obecný	Tussilagofarfara L.	list
64	Pohanka	FagopyrumaesculentumMoench., taticum (L.) Gaertn.	nat', plod
65	Prha	Arnicaasp.	květ, kořen
66	Průtržník	Herniariasp.	nat'
67	Prvosenka jarní	Primulaveris L.	kořen, květ
68	Prvosenka vyšší	Primulaelator (L.)Hill	kořen, květ
69	Přeslička rolní	Equisetumarvense L.	nat'
70	Pukléřka islandská	Cetrariaislandica (L.) ACH	stélka
71	Puškovec obecný	Acoruscalamus L.	kořen
72	Pýr plazivý	Elytrigiarepens (L.) DESV.	kořen
73	Rdesno blešník	Persicarialapathifolia(L.) S. F. GRAY	nat'
74	Rdesno peprník	Persicariahydropiper(L.) SPACH	nat'
75	Rmenec sličný	Camaelum nobile(L.) ALL	květ
76	Rosnatka	Droserasp.	nat'
77	Rozmarýna lékařská	Rosmarinusofficinalis L.	list
78	Rozrazil lékařský	Veronicaofficinalis L.	nat'
79	Řebříček obecný	Achillea millefolium L.	nat', květ
80	Řecký horský čaj	SideritisscardicaGriseb.	nat'
81	Řepík	Agrimoniasp.	nat'
82	Řimbaba	Chrysanthemumparthenium(L.) BERNH.	nat'
83	Slunečnice	Helianthusannuus L.	jazykový květ
84	Smil písečný	Helichrysumarenarium L. MOENCH	květ
85	Smrk	Piceasp.	jehlice, vrcholky, větve
86	Srdečník obecný	Leonuruscadiac L.	nat'
87	Světlík	Euphrasiasp.	nat'
88	Šalvěj lékařská	Salviaofficinalis L.	list, nat'
89	Topol	Populussp.	pupen
90	Topolovka růžová	Alcearosea L. cv. nigra	květ
91	Toten lékařský	Sanguisorbaofficinalis L.	květ
92	Trnovník bílý	Robiniapseudo-arabica L.	květ
93	Trubkovec	Orthosiphonsp.	list
94	Třapatka nachová	Echinaceaangustifolia DC	nat', kořen

95	Třezalka	Hypericumsp.	nat'
96	Tužebník jilmový	Filipoendulaumaria(L.)MAXIM	květ, nat'
97	Tymián	Thymuszygis L.	nat'
98	Vachta trojlistá	Menyanthes trifoliata L.	list
99	Vilínviržinský	Hamamelisvirginiana	list
100	Violka trojbarevná	Viola tricolor L.	nat'
101	Vítodsenega	Polygalasenega L.	kořen
102	Vrba	Salixsp	kůra
103	Vrbovka	Epilobiumsp.	nat'
104	Yzop lékařský	Hyssopus officinalis L.	nat'
105	Zeměžluč hořká	Centariumerythraea RAFN	nat''

PŘÍLOHA Č. 3

Smyslové požadavky na jakost čaje

	vzhled	barva	vůně a chuť
čaj pravý před spařením	svinuté čajové listy, nebo jejich části a části stonku u ochucených a aromatizovaných čajů s částmi rostlin jiných než z čajovníku	podle druhu čaje světle zelená s odstíny šedé u zeleného čaje, hnědá až černá u čaje fermentovaného, u čaje aromatizovaného nebo ochuceného s částmi rostlin jiné barvy	typické pro surovinu, čisté bez cizích pachů, případně ovlivněná použitou částí jiných rostlin
po spaření	nálev čirý, nebo s mírnou opalescencí až mírným zákalem	barva světle zelená s odstíny žluté, červené až tmavě hnědé v závislosti na použitém druhu čaje	charakteristická, mírně natrpklá
bylinné a ovocné čaje			
před přípravou po přípravě	jsou tvořeny z různých částí rostlin nálev, odvar nebo macerát čirý s mírnou opalescencí až mírným zákalem v závislosti na použité surovině a způsobu přípravy	části rostlin barevně odlišné, typické pro použité suroviny a způsob zpracování	typická po použité surovině, čistá, bez cizích pachů charakteristické po použitých surovinách bez cizích pachů a příchutí
čajové extrakty	viskózní tekutina, čirá až opalizující nebo zakalená se sedimentem	typická po použité surovině	čistá, aromatická typická pro použitou surovinu

Fyzikální a chemické požadavky na jakost čaje

znak	čaj černý	instantní
celkový popel % hmotnosti nejvýše	8,0	20
vlhkost % hmotnosti nejvýše	-	6,0
vodní extrakt % hmotnosti nejméně	25	-
úbytek hmotnosti sušením při 103 °C % hmotnosti nejvýše	10,0	-

PŘÍLOHA Č. 4

Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení čaje

druh	hmotnost balení	odchylka hmotnosti
čaj pravý	do 50 g	- 5,0%
bylinný čaj	do 100 g	- 3,0%
ovocný čaj	do 250 g	- 2,0%
výrobky z čaje	nad 250 g	- 1,0%
ochucený čaj		

PŘÍLOHA Č. 5

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
káva	pražená	zrnková mletá
instantní káva rozpuštná káva kávový extrakt rozpuštný kávový extrakt	extrakt	sušená pasta nebo ve formě pasty tekutá nebo ve formě tekuté

PŘÍLOHA Č. 6

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost kávy

Smyslové požadavky na jakost kávy

druh – skupina – podskupina	vzhled	barva	vůně	chuť
pražená káva zrnková	pražená kávová zrna matná až s vyloučeným olejem na povrchu ^{*)}	kávově hnědá	kávová	
pražená káva mletá	jednotně mletá	kávově hnědá	kávová	
kávový nálev			čistá kávová až výrazně ostrá	velmi jemná až výrazně ostrá kávová, hořká, nakyslá
kávový extrakt (nálev)			čistá kávová až výrazně ostrá, karamelová	velmi jemná až výrazně ostrá kávová, hořká, nakyslá, karamelová

*) pražená káva zrnková může obsahovat max. 2,4% příměsí

Fyzikální a chemické požadavky na jakost kávy

druh – skupina – podskupina	obsah kofeinu v sušině v %	vodný extrakt v sušině % nejméně	vlhkost v % nejvíce
Pražená káva	nejméně 0,6	22	5
pražená káva bez kofeinu	nejvíce 0,1	19	5
kávový extrakt rozpustný, instantní	nejméně 2,5	-	5
kávový extrakt rozpustný, instantní bez kofeinu	nejvíce 0,3	-	5

PŘÍLOHA Č. 7

Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení kávy a kávovin

Druh	Balení	Odchylka hmotnosti
Káva pražená	do 10g	- 10%
	11–150g	- 3%
	151–250g	- 2%
	nad 250g	- 1%
Ochucené instantní kávy nebo kávoviny a jejich směsi	do 20g	- 10%
	21–100g	- 5%
	101–500g	- 3%
	501–1000g	- 1%

PŘÍLOHA Č. 8
Členění kávovin na druhy, skupiny a podskupiny

druh	skupina	podskupina
kávoviny	pražené instantní nebo rozpustné	jednodruhové směsi s kávou směsi s jinými složkami

PŘÍLOHA Č. 9
Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost kávovin

Smyslové požadavky na jakost kávovin

druh – skupina – podskupina	vzhled	barva	vůně	chut'
kávovina	zdravá, čistá, odpovídající použité surovině	hnědá až tmavě hnědá, popřípadě se světlejšími částicemi suroviny	kávovinová	
kávovinový nálev	jiskrný nebo lehce zakalený		kávovinová, částečně karamelová typická po surovině	kávovinová, částečně karamelová typická po surovině

Fyzikální a chemické požadavky na jakost kávovin

druh – skupina – podskupina	vodný extrakt v sušině % nejméně	vlhkost % nejvýše	popel v sušině % nejvýše	minerální příměsi (písek) % nejvýše
kávovinová směs	46	10	6	1
cikorková kávovina	60	10	6	3
obilná kávovina	25	5	7	2,5
číkorková kávovina	50	18	5	2,5
kávovinový extrakt s výjimkou cikorkového extraktu	–	6	–	–

Vybraná ustanovení novel

Čl.II vyhlášky č. 78/2003 Sb.

Přechodná ustanovení

- Potraviny vyrobené a uvedené do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.
- Označování potravin podle dosavadních právních předpisů lze provádět nejpozději do 30. dubna 2004.

-
- Vyhláška č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“, ve znění vyhlášky č. 24/2001 Sb.
 - Vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony.

VYHLÁŠKA č. 329/1997 Sb. pro škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena

Změna: 418/2000 Sb.

Změna: 399/2013 Sb.

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. a), b), e), f), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, (dále jen „zákon“) pro škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena:

ODDÍL I

ŠKROB A VÝROBKÝ ZE ŠKROBU

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) škrobem přírodní prášek získaný izolací ze škrobnatých surovin rostlinného původu,
- b) pudíngem v prášku výrobek ze škrobu ve formě polotovaru s přidavkem dalších látek, určený pro kulinární úpravu,
- c) maltodextrinem práškový výrobek ze škrobu získaný enzymatickou hydrolýzou škrobu,
- d) dextrózovým ekvivalentem (DE) obsah redukujících cukrů v sušině v procentech vyjádřený jako glukóza, který určuje stupeň hydrolýzy škrobu.

§ 2

Členění na druhy a skupiny

Členění na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. I.

§ 3

Označování

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin²⁾ jsou tyto další požadavky na označení:
 - a) škrob se označí názvem druhu a skupiny,
 - b) výrobky ze škrobu se označí pouze názvem skupiny,
 - c) maltodextriny se označí i dextrózovým ekvivalentem.
- (2) Mléčným pudíngem v prášku se označí výrobek ze škrobu s obsahem nejméně 10% hmotnostních sušeného mléka.
- (3) Čokoládovým pudíngem v prášku se označí výrobek ze škrobu s obsahem nejméně 20% hmotnostních odtučněného kakaového prášku.
- (4) Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení škrobu a výrobků ze škrobu jsou uvedeny v příloze č. 2 tabulce 4.

§ 4

Požadavky na jakost

- (1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 2.
- (2) Smyslové požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 3.

ODDÍL 2

LUŠTĚNINY

§ 5

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) luštěninami vyluštěná, suchá, čištěná a tříděná zrna luskovin,
- b) předvařenými luštěninami luštěniny technologicky upravené tak, aby se zkrátila doba jejich varu,
- c) luštěninami loupány celá technologicky upravená zrna bez vnější slupky, půlená technologicky upravená zrna bez vnější slupky s oddělenými dělohami,
- d) luštěninovou moukou loupané luštěniny mleté na stejnorodý prášek, popřípadě tříděné podle velikosti částic, ze sójové mouky odhořčené,
- e) luštěninovými vločkami příčně řezaná a mačkaná zrna luštěnin, ze sóji odhořčená,
- f) vlákninovým luštěninovým koncentrátem stejnorodý prášek získaný mletím a proséváním luštěnin a vnějších slupek luštěnin,
- g) minerálními nečistotami zemina, písek, prach nebo kaménky,
- h) cizorodými příměsmi organické příměsi zdravotně závadné, organické příměsi jiného než rostlinného původu a anorganické příměsi jiného než minerálního původu,
- i) sójovým výrobkem potravina vyrobená z tepelně zpracované sóji, sójové mouky nebo sójové bílkoviny,
- j) tofu – sójovým výrobkem potravina oddělená srážením,
- k) tempeh – sójovým výrobkem tepelně upravená fermentovaná sója nebo jiná luštěnina, obilnina nebo jejich kombinace,
- l) natto – sójovým výrobkem sójový fermentovaný výrobek,
- m) sójovou omáčkou – sójovým výrobkem fermentovaná omáčka ze sójových bobů nebo ze směsi sójových bobů a pšenice,
- n) miso – sójovým výrobkem fermentovaná pasta ze sójových bobů nebo ze směsi sójových bobů a jiných obilnin.

§ 6

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Členění na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 4.

§ 7

Označování

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin²⁾ jsou tyto další požadavky na označení:
 - a) luštěniny se vždy označují názvem skupiny,
 - b) mlýnské výrobky z luštěnin se označí názvem skupiny a botanickým druhem,
 - c) sójové výrobky se označí názvem druhu nebo skupiny.
- (2) Příпустné záporné hmotnostní odchylky balení luštěnin, výrobků z luštěnin a sójových výrobků jsou uvedeny v příloze č. 5.

§ 8

Požadavky na jakost

- (1) Luštěniny, předvařené luštěniny a loupané luštěniny nesmějí vykazovat cizí pachy, nesmějí být nakyslé, nažluklé nebo nahořklé, případně vykazovat jinou cizí příchut' a obsahovat cizorodou příměs. Jednotlivá zrna nebo jejich části nesmějí být zjevně naplesnivělé nebo plesnivé. Míchat zrna různé barvy, odrůd a ročníku sklizně je nepřípustné. Vzhled, barva, vůně a chuť musí, s výjimkou povolených odchylek, odpovídat u luštěnin skupině a u technologicky upravených luštěnin nebo jejich zrn podskupině.

- (2) Luštěniny nesmí obsahovat živé škůdce; v 1 kg se připouští nejvýše tři kusy volných mrtvých škůdců. V procentech hmotnosti mohou luštěniny obsahovat nejvýše 15 % půlek nebo zrn s prasklou slupkou a 5 % zrn slabě znečištěných zeminou.
- (3) Předvařené luštěniny nesmí obsahovat živé ani mrtvé škůdce a zrna znečištěná zeminou. Mohou obsahovat zrna svařtělá, popraskaná a s oddělenými dělohami a po dovaření podle návodu jednotlivá tužší nebo rozvařená zrna.
- (4) Luštěniny loupáné nesmí obsahovat živé ani mrtvé škůdce. Mohou obsahovat nejvýše 2 % hmotnosti neloupaných zrn. Luštěniny loupáné celé mohou dále obsahovat nejvýše 20 % hmotnosti zrn s oddělenými dělohami.
- (5) Mlýnské výrobky z luštěnin musí odpovídat barvou, vůní a chutí charakteru základní suroviny. Nesmějí vykazovat cizí pachy a jinou cizí příchut'. Nesmějí obsahovat živé nebo mrtvé škůdce. K výrobě sójových výrobků je nepřípustné použití pokrutin po získání oleje.
- (6) Požadavky na jakost luštěnin, mlýnských výrobků z luštěnin a sójových výrobků jsou uvedeny v příloze č. 6 tabulkách I až 3.

ODDÍL 3

OLEJNATÁ SEMENA

§ 9

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) olejnatými semeny (dále jen „semena“) suchá, čištěná a tříděná semena olejin neloupaná nebo loupáná, určená pro přímou spotřebu,
- b) příměsmi semena mechanicky poškozená, zlomky semen, semena nevyzrálá a nevyvinutá, semena se zřejmými znaky klíčení, semena zapařená nebo připálená se změněnou barvou slupky, ale neporušeným jádrem,
- c) nečistotami semena zapařená nebo připálená, semena se změněnou barvou slupky a s částečně porušeným (nahnědlým) jádrem, semena bez jader, semena jiných rostlin a tobolek, úbory, slupky, stonky, listy nebo jejich části,
- d) anorganickými nečistotami prach, písek, zemina, kaménky, skleněné nebo kovové částice.

§ 10

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Členění na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 7.

§ 11

Označování

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin²⁾ jsou tyto další požadavky na označení:
 - a) olejnatá semena se označují názvem skupiny a podskupiny,
 - b) zda jde o semena loupáná nebo neloupaná.
- (2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení olejnatých semen jsou uvedeny v příloze č. 8.

§ 12

Požadavky na jakost

- (1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 9.
- (2) S výjimkou povolených odchylek musí vzhled, barva, vůně a chuť semen odpovídat deklarovanému druhu, přičemž semena nesmějí vykazovat cizí pach, být nakyslá, nažluklá nebo nahořklá, popřípadě s jinou cizí příchutí; dále nesmí

obsahovat živé i mrtvé škůdce v jakémkoli stadiu vývoje, anorganické nečistoty, semena zjevně naplesnivělá nebo plesnivá a semena shnilá, zapařená nebo spálená se změněnou barvou slupky a současně se zcela porušeným (hnědým až tmavým) jádrem.

- (3) Chemické konzervování semen je nepřípustné.
- (4) Pro použití v potravinářství lze použít pouze semeno máku setého (*Papaver somniferum* L.) semenného, olejného typu pocházející z odrůd, které obsahují max. 0,8% morfinových alkaloidů v sušině tobolek (makovici) a na povrchu makového semene není obsah morfinových alkaloidů vyšší než 25 mg/kg.

§ 13

Skladování

Semena se skladují při teplotě do 20 stupňů C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70%.

§ 14

Přechodné ustanovení

Označení škrobu a výrobků ze škrobu, luštěnin a olejnatých semen balených v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998 se posuzuje jen v rozsahu § 6 zákona.

§ 15

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení, s výjimkou § 3, 7 a 11, které nabývají účinnosti dnem 1. dubna 1998.

Ministr:

Ing. Lux v. r.

PŘÍLOHA I

Členění na druhy a skupiny

Druh	Skupina
Škrob	bramborový pšeničný kukuřičný ostatní
Výrobek ze škrobu	pudingy v prášku maltodextriny

PŘÍLOHA 2

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

Tabulka 1 – Škrob bramborový, pšeničný a kukuřičný

Ukazatel	Škrob bramborový	Škrob pšeničný	Škrob kukuřičný
Obsah sušiny v %	nejméně 80,0	nejméně 86,0	nejméně 86,0
Celkový obsah popela v sušině %	nejvýše 0,5	nejvýše 0,4	nejvýše 0,5
Obsah N-látek v sušině %	nejvýše 0,15	nejvýše 0,55	nejvýše 1,0
Množství stipů viditelných pouhým okem na 1 dm ²	nejvýše 200	-	-

Výrobky ze škrobu

Tabulka 2 – Pudinky

Výrobek	Obsah sušiny v % nejmeně	Obsah popela v sušině v % nejvýše	Obsah škrobové složky v % nejmeně
Puding v prášku na vaření	82,0	4,0	65,0
Puding v prášku za studena	88,0	6,0	60,0

Tabulka 3 – Maltodextriny

Výrobek	Obsah sušiny v % nejmeně	Obsah popela v sušině v % nejvýše	Dextrinový ekvivalent (DE) % nejvýše
Maltodextriny	89,0	1,0	20,0

Tabulka 4 – Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení škrobu a výrobků ze škrobu

hmotnost balení v g	maximální přípustná záporná hmotnostní odchylka od hmotnosti deklarované na obalu v %
do 100	5
nad 100 do 250	3
nad 250 do 500	2
nad 500 do 1 000	1

PŘÍLOHA 3

Smyslové požadavky na jakost

Škrob bramborový, pšeničný a kukuřičný

Přírodní bramborový, pšeničný a kukuřičný škrob je velmi jemný syplý prášek, bez mechanických nečistot a cizích příměsí. Barvy u bramborového škrobu bílé, u pšeničného škrobu bílé s odstínem do šeda a u kukuřičného škrobu bílé s odstínem do žluta, vůně po použité rostlině, bez chuti a zápachu.

Výrobky ze škrobu

- 1 Pudinky v prášku jsou syplým práškem bez cizích nečistot a příměsí s přísadami tvořícími rozpadavé hrudky s jemnými částicemi užitých přísad. Po kulinární přípravě dle návodu je hmota pudingu pružná, nelepivá, případně pouze částečně lepivá.
- 2 Maltodextriny jsou práškem bez nežádoucích příměsí a mechanických nečistot, barvy bílé s odstínem do šeda nebo žluta podle použitého škrobu s neutrální vůní.

PŘÍLOHA 4
Členění luštěnin na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Luštěnina	hrách žlutý hrách zelený čočka velkozrná čočka drobnozrná fazole bílé fazole barevné cizrna bob sója	předvařené loupané celé loupané pūlené
Mlýnský výrobek z luštěnin	mouky vločky vlákninový koncentrát	
Sójový výrobek	sójový nápoj zakysaný sójový výrobek tofu sojanéza tempeh natto sójová omáčka miso	

PŘÍLOHA 5
Připustné záporné hmotnostní odchylky balení luštěnin

Druh	Hmotnost balení	Připustná záporná hmotnostní odchylka
Luštěniny, výrobky z luštěnin sójové výrobky	do 250 g	- 4,0 %
	251–500 g	- 2,0 %
	501–2000 g	- 1,0 %
	nad 2000 g	- 0,5 %

PŘÍLOHA 6
Smyslové a fyzikální požadavky na jakost luštěnin, luštěnin předvařených a luštěnin loupaných

Tabulka I

Skupina nebo podskupina	Barva		Propad sítem		Vlhkost % nejvýše
	jednotlivých zrn	hmotnost zrn jiné barvy nejvýše	s kruhovými otvory o průměru mm	% hmotnosti nejvýše	
Hrách žlutý	hněděžlutá, oranžová, žlutá	5 % hrachu zeleného	4,5	4	16,0
Hrách zelený	světle zelená, olivová, zelená	5 % hrachu žlutého	4,5	4	16,0
Fazole bílé	bílá	6 % barevných	3,5	4	16,0
Fazole barevné	jednotná podle odrůdy	6 % jiné barvy	3,5	4	16,0
Sója	jednotná podle odrůdy	-	3,5	4	13,0

Skupina nebo podskupina	Barva		Propad sítem		Vlhkost % nejvýše
	jednotlivých zrn	hmotnost zrn jiné barvy nejvýše	s kruhovými otvory o průměru mm	% hmotnosti nejvýše	
Cizrna	-	-	5,0	4	14,0
Bob	-	-	6,0	4	16,0
Čočka velkozrná	jednotná podle odrůdy	-	6,0	20	15,0
			2,5	4	
Čočka drobnozrná	jednotná podle odrůdy	-	6,0	více než 20	15,0
			2,5		
				4	
luštěniny předvařené	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	1,0	0,5	10,0
Luštěniny loupané celé	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	1,0	0,5	15,0
Luštěniny loupané pūlené	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	1,0	0,5	15,0

Tabulka 2

	Luštěniny	Luštěniny předvařené	Luštěniny loupané
Nečistoty ^{*1} , % hmotnosti nejvýše	celkem 1,0 z toho: minerální 0,5	organické 0,5 minerální 0,5	celkem 1,0 z toho: minerální 0,2
Závažně poškozená zrna ^{*2} nebo jejich deklarované části celkem, % hmotnosti nejvýše z toho: muškovitá zrna	6,0	-	1,0
	čočka : 0, 1	-	-
	ostatní : 0,5		
Lehce poškozená zrna ^{*3} nebo jejich deklarované části celkem, % hmotnosti nejvýše	12,0	-	20,0
z toho: a) požraných škůdci	3,0	-	3,0
b) zlomky	3,0	3,0	3,0
Vařivost provedená za stanovených podmínek a v předepsané době, % početní nejméně	90	-	-

Poznámka:

^{*1} Nečistoty jsou nečistoty minerální a organické celkem, přičemž organickými nečistotami jsou lodyhy, listy, slupky, všechna cizí zrna a semena nebo jejich části.

^{*2} Závažně poškozená zrna jsou zrna luštěnin poškozená chorobami, samozahříváním nebo sušením se zřejmě změněnou barvou slupky a současně porušeným jádrem, u loupaných luštěnin pouze se zřejmě změněnou barvou děloh, dále zrna se zřejmými znaky klíčení a zrna muškovitá – celá zrna obsahující mrtvého zrnokaze (Bruchidae) v kterémkoliv stadiu vývoje.

^{*3} Lehce poškozená zrna jsou zrna se zřejmě změněnou barvou slupky a neporušeným jádrem, zrna luštěnin s výrazně zvrásněnou slupkou a současně se zvrásněným jádrem, zrna nevyvinutá, mechanicky poškozená pokud poškození dosahuje nejvýše čtvrtiny jádra a dělohy nejsou odděleny, zrna požraná škůdci a zlomky zrn nebo jejich deklarovaných částí menších než polovina deklarovaného celku.

Tabulka 3

Sójový výrobek	Bílkovina v % hmotnosti min.	Tuk v sušině v % hmotnosti max.	Sušina v % hmotnosti min.
Sójový nápoj	1,8	30,0	4,0
Sójový nápoj v prášku	20,0	30,0	90,0
Zakysaný sójový výrobek	2,5	50,0	8,0
Tofu	4,5	40,0	10,0
Sojanéza	1,0		
Tempeh	10,0	50,0	27,0
Miso	9,0		
Sójová omáčka	2,3		
Natto	15,0		

PŘÍLOHA 7

Členění olejnatých semen na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Olejnaté semeno	mák	modrý
		bílý
		barevný*
	slunečnice	
	tykev	
	sezam	
	len	
	hořčice	bílá
		černá

* barevný: šedý, oranžový, okrový, růžový

PŘÍLOHA 8

Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení olejnatých semen

Druh	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
Olejnatá semena	do 50 g	- 5,0 %
	51–200 g	- 3,0 %
	201–500 g	- 2,0 %
	nad 500 g	- 1,0 %

PŘÍLOHA 9
Fyzikální a chemické požadavky na jakost olejnatých semen

Tabulka 1 – Semeno máku setého (*Papaver somniferum* L.) semenného, olejného typu

Barva semen	modrá	nejvýše 0,2 % hmotnosti máku bílého
	bílá nebo směs barev	nad 0,2 % hmotnosti máku bílého
Vlhkost	1. jakost	nejvýše 8,0 % hmotnosti
	2. jakost	nejvýše 10,0 % hmotnosti
Semena nevybarvená tmavá až černá		nejvýše 5,0 % hmotnosti
Příměsi a nečistoty celkem		nejvýše 8,0 % hmotnosti
z toho:	a) semena nevyzrálá rezavé barvy	nejvýše 5,0 % hmotnosti
	b) poškozená semena	nejvýše 3,0 % hmotnosti
	c) nečistoty	celkem 1. jakost
		celkem 2. jakost
	d) semena blínu černého (<i>Hyoscyamus niger</i> L.)	nejvýše 0,00 % hmotnosti
	e) semena laskavce a merlíku	nejvýše 0,2 % hmotnosti
	f) anorganické nečistoty	nejvýše 0,0 % hmotnosti
	g) obsah kadmia	nejvýše 0,8 mg/kg
	h) obsah arsenu	nejvýše 0,1 mg/kg
	i) obsah rtuti	nejvýše 0,012 mg/kg
	j) obsah olova	nejvýše 1,0 mg/kg
	k) obsah morfinových alkaloidů	nejvýše 25 mg/kg

Tabulka 2 – Ostatní semena

Semeno	Vlhkost v % nejvýše	Příměsi v % nejvýše	Nečistoty v % nejvýše
Slunečnice (<i>Helianthus annuus</i> L.)	8,0	4,0	1,0
tykve (<i>Cucurbita</i>)	10,0	4,0	1,0
sezamu (<i>Sesamum indicum</i> L.)	10,0	4,0	1,0
lnu (<i>Linum usitatissimum</i> L.)	9,0	2,0	1,0
hořčice (<i>Sinapis alba</i> L., <i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L.)	10,0	3,0	0,5
Světlice barvířské (<i>Carthamus tinctorius</i> L.)	10,0	4,0	1,0

Vybraná ustanovení novel

Čl.II vyhlášky 418/2000 Sb.

Přechodná ustanovení

- (1) Potravinu uvedenou do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.
- (2) Označení potravin podle dosavadních právních předpisů lze používat nejpozději do 31. prosince 2001.

Čl. III vyhlášky 399/2013 Sb.

Přechodné ustanovení

Potravinu označenou podle vyhlášky č. 329/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, lze uvádět do oběhu nejpozději do 1. července 2014. Potraviny, které byly uvedeny do oběhu před tímto datem, mohou být prodávány do vyprodání zásob.

- 2) Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů.

VYHLÁŠKA č. 398/2016 Sb.

o požadavcích na koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky, ochucovadla, studené omáčky, dresinky a hořčici

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 odst. 1 písm. a), b) a g) 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., (dále jen „zákon“):

§ 1

Předmět úpravy

Tato vyhláška upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropské unie)

- a) způsob označování koření, jedlé soli, dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček, dresinků a hořčice v návaznosti na jejich členění podle druhu, skupiny nebo podskupiny,
- b) druhy koření, jedlé soli, dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček, dresinků a hořčice s členěním na skupiny a podskupiny a
- c) pro jednotlivé druhy koření, jedlé soli, dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček, dresinků a hořčice požadavky na jakost, požadavky na jakost vztahující se k názvu a přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení.

§ 2

Vymezení některých pojmů

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) kořením části rostlin, zejména kořeny, oddenky, kůra, listy, nat', květy, plody, semena nebo jejich části, uvedené v příloze č. 1 k této vyhlášce, v nezbytné míře technologicky zpracované a užívané k ovlivňování chutě a vůně potravin,
- b) směsí koření směs jednotlivých druhů koření uvedených pod písmenem a),
- c) kořenícím přípravkem směs jednotlivých koření uvedených pod písmenem a), zeleniny, soli nebo hub a případně dalších složek,
- d) vlastními organickými příměsemi příměsí pocházející z vlastní rostliny koření, zejména zlomky stonků, lodyh, větviček, bobulí, plodů, listů a plody prázdné,
- e) cizími organickými příměsemi části rostlin, plody a semena pocházející z jiné rostliny,
- f) anorganickými příměsemi příměsí jiného než rostlinného původu, zejména hrudky hlíny, kaménky nebo písek,
- g) jedlou solí krystalický produkt obsahující nejméně 97 % chloridu sodného v sušině, obsahující případně obohacující látky²⁾,
- h) jedlou solí s jódem směs chloridu sodného s jodičnanem draselným nebo jodidem draselným,
- i) jedlou solí s jódem a fluorem směs chloridu sodného s jódem podle písmene h) a fluoridu sodného nebo fluoridu draselného,
- j) jedlou kamennou solí jedlá sůl získaná dobýváním z podzemních přírodních ložisek s malým podílem anorganických solí, které se s ní vyskytují přirozeně v ložisku soli, popřípadě s podílem účelově přidávaných látek,
- k) jedlou mořskou solí jedlá sůl získaná odpařováním mořské vody s podílem stopových prvků a sloučenin, které se s ní vyskytují přirozeně v přírodě, popřípadě s podílem účelově přidávaných látek,
- l) jedlou vakuovou solí jedlá sůl získaná vakuovým odpařováním nasyceného roztoku jedlé soli (solanky) z přírodních ložisek s malým podílem anorganických solí, které se přirozeně vyskytují v ložisku soli, popřípadě s podílem účelově přidávaných látek,
- m) dehydratovaným výrobkem potravina vzniklá smísením složek se sníženým obsahem vlhkosti, pastovité nebo sypké konzistence, která se před konzumací obnoví zejména tekutinou,
- n) ochucovadlem výrobek určený k dochucení nebo zvýraznění chuti, zejména směs hydrolyzátů bílkovin nebo směs výtažků z koření a dalších extraktů nebo past a látek zvýrazňujících chuť, určený k dochucení nebo zvýraznění chuti,

- o) studenou omáčkou nebo dresinkem tekutý nebo emulzní výrobek používaný jako chuťová příloha k pokrmům a salátům, vyrobený zejména z jedlých olejů, zeleniny, ovoce, koření a mléčných výrobků,
- p) hořčicí potravina vyrobená z mletých semen hořčice, kvasného octa, jedlé soli, koření a cukru,
- q) hořčicí plnotučnou hořčice vyrobená z mletých semen žlutých druhů hořčice bílé,
- r) hořčicí kremžskou hořčice z mletých semen žlutých druhů hořčic s přidavkem drcených semen hořčice černé a
- s) hořčicí speciální hořčice podle písmene p) upravená přidáním zejména zeleniny nebo ovoce nebo v chuťových vlastnostech speciálně typově upravená (hořčice francouzské, anglické nebo jiné).

§ 3

Koření

- (1) Členění koření na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 2 k této vyhlášce.
- (2) Koření se kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům³⁾, v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin dále označí názvem koření uvedeným v příloze č. 1 k této vyhlášce.
- (3) Průměrným množstvím koření je hmotnost koření bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 3 k této vyhlášce.
- (5) Smyslové požadavky na jakost jednotlivých druhů koření jsou uvedeny v příloze č. 1 k této vyhlášce.
- (6) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jednotlivých druhů koření jsou uvedeny v příloze č. 4 k této vyhlášce.

§ 4

Jedlá sůl

- (1) Členění jedlé soli na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 5 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v přímo použitelných předpisech Evropské unie⁴⁾, v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin se jedlá sůl dále označí
 - a) u obohacené jedlé soli názvem skupiny,
 - b) údajem o formě látky, kterou byla jedlá sůl obohacena,
 - c) u jedlé soli s jódem a fluorem upozorněním, že ji lze konzumovat nejvýše 4g denně a nelze ji užívat současně s fluoridovými tabletami, a
 - d) údajem o způsobu získání (kamenná, vakuová, mořská).
- (3) Smyslové a chemické požadavky na jakost jedlé soli jsou uvedeny v příloze č. 6 k této vyhlášce.

§ 5

Dehydratované výrobky, ochucovadla, studené omáčky a dresinky

- (1) Členění dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček a dresinků na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 7 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům³⁾, v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin jsou další požadavky na označování dehydratovaných výrobků a studených omáček a dresinků uvedeny v odstavcích 3 a 4.
- (3) Dehydratované výrobky se označí návodem k přípravě.
- (4) U studené omáčky a dresinku se na obalu dále označí
 - a) u emulgovaných výrobků údaj „emulgováno s obsahem tuku v %“ a
 - b) podmínky skladování.

- (5) Průměrným množstvím dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček a dresinků je hmotnost dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček a dresinků bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní nebo objemové odchylky podle přílohy č. 8 k této vyhlášce.
- (6) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček a dresinků jsou uvedeny v příloze č. 9 k této vyhlášce.

§ 6

Hořčice

- (1) Členění hořčice na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 10 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům³⁾, v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin se hořčice dále označí podmínkami skladování.
- (3) Průměrným množstvím hořčice je hmotnost hořčice bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 11 k této vyhlášce.
- (4) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost hořčice jsou uvedeny v příloze č. 12 k této vyhlášce.

§ 7

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.

§ 8

Přechodné ustanovení

Potraviny vyrobené, uvedené na trh nebo označené přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky se posuzují podle vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 331/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, a mohou být prodávány do vyprodání zásob.

§ 9

Zrušovací ustanovení

Zrušují se:

1. Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 331/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčici.
2. Vyhláška č. 419/2000 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 331/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčici.

§ 10

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. července 2017.

Ministr:

Ing. Jurečka v. r.

PŘÍLOHA I
Smyslové požadavky na jakost jednotlivých druhů koření

Název koření	Název rostliny	Část rostliny	Vzhled	Barva	Vůně	Chuť
Anýz	anýz (<i>Pimpinella anisum</i> L.)	sušené plody	rýhované nažky, vejčité s krátkou částí stopky	hnědá až hnědožlutá	příjemná ovocná sladká	nasládlé, palčivě kořenitá
Badyán celý,	badyánovník pravý (<i>Illicium verum</i> Hooker.)	zralé sušené plodenství	plodenství hvězdovitého tvaru s krátkou stopkou, oplodí hrubého, vrásčitého povrchu, s lesklými plochými vejčitými semeny bez zlomků a volných semen	hnědá	výrazná, nasládlá	jemně kořenitá, nasládlá
mletý			prášek se znatelnými částicemi	červenohnědá až hnědá	výrazně kořenitá	kořenitá, nasládlá
Bazalka	bazalka (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	sušené listy a části květů	řezané nebo celé listy, bez stonků	šedo zelená	v závislosti na odrůdě kořenitá, skořicová až citrónová	sladce nebo kořenitě chutnající v závislosti na odrůdě
Bobkový list	vavřík pravý (<i>Laurus nobilis</i> L.)	sušené listy	lístky s krátkými stopkami, bez větviček	světle zelená až světle hnědá	jemně kořenitá, charakteristická po bobkovém listu	aromatická, mírně trpká
Citrónová tráva/ citronela celá, drcená nebo mletá	citrónová tráva (<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf/C. <i>nardus</i> (L.) Rendle	sušené listy	kousky sušených listů, drť nebo jemně mletý prášek	žlutá až okrová nebo zelenožlutá	výrazná, svěží, po citrusech	nahořklá, mírně nasládlá, jemně nakyslá, po citrusech
Celerové semeno celé nebo mleté	celer řapíkatý / bulvový (<i>Apium graveolens</i> L.)	plod	drobné celé nažky nebo mletý prášek	šedohnědá, zelenohnědá až hnědá	výrazná, typická pro celer	kořenitá, nahořklá, typická celerová
Černucha celá	černucha setá (<i>Nigella sativa</i> L.)	semena	celá semena	černá až šedočerná	jemně kořenitá	kořenitá, palčivá
Estragon	pelyněk kozelec (<i>Artemisia dracunculus</i> L.)	sušené listy	celé nebo sekané listy, bez stonků a hnědých listů	listy bledě zelené až šedo zelené	jemně kořenitá	kořenitá, jemně ostrá
Fenykl celý nebo mletý	fenykl (<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.conv. <i>vulgare</i>)	sušené plody	nažky podlouhlé, nebo slabě zakřivené, na hřbetní straně se třemi žebry nebo mletý prášek	žlutozelená až zelenohnědá	kořenitá, svěží	kořenitá, nasládlá

Název koření	Název rostliny	Část rostliny	Vzhled	Barva	Vůně	Chut'
Galgán (kalkán, siamský zázvor) celý nebo mletý	galgán <i>Alpinia galanga</i> Willd., <i>Alpinia officinarum</i> Hance)	oddenek	sušené plátky nebo kousky oddenků nebo mletý prášek	žlutá, okrová až světle hnědá	výrazná, po eukalyptu	kořenitá, nakyslá, připomíná směs zázvoru a pepře
Hořčice bílá celá	hořčice bílá (<i>Sinapis alba</i> L.)	semena	hladká, téměř kulovitá semena, smí obsahovat nejvýše 5 % semen brukve černochořčice	světle žlutá až okrová	nevýrazná, neutrální	palčivá, ostrá
Hřebíček celý, drcený nebo mletý	hřebíčkovec kořený (<i>Eugenia caryophylla</i> Thumb.) <i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr.	sušená poupata	nerozvinutá, celistvá poupata, smí obsahovat nejvýše 25 % hm. hřebíčku bez hlaviček prášek se znatelnými částicemi	tmavě červenohnědá, hlavička žlutohnědá tmavě červenohnědá	výrazná, svěží, charakteristická po hřebíčku kořenitá	výrazně kořenitá, palčivá výrazně kořenitá, palčivá
Chilli/kayenský pepř celý/celý,	paprika (<i>Capsicum frutescens</i> L., <i>Capsicum chinense</i> Jacq., <i>Capsicum baccatum</i> L. a <i>Capsicum annuum</i> L.)	sušené plody	celé sušené zralé plody se zbytky plodních stopek	široká škála barev a jejich přechodů (žlutá, oranžová, červená, hnědá, zelená, temně purpurová až načernalé červená)	kořenitá, sladká, s dráždivým palčivým podtónem	od pálivé po zvláště ostře pálivou
mleté/mletý nebo drcené/drcený			drť nebo jemně mletý prášek		kořenitá, sladká, s dráždivým palčivým podtónem	od pálivé po zvláště ostře pálivou
Jalovec celý, drcený nebo mletý	jalovec obecný (<i>Juniperus communis</i> L.)	zralé sušené plody	kulovité lysé nebo nepravidelně zvrásněné bobule, na temeni mají třípaprščitý šev drť nebo mletý prášek	červenohnědá až tmavohnědá, na povrchu bobule zpravidla modrošedé až tmavomodře ojeté	výrazná pryskyřičná	kořenitá, nasládlá
Kardamom celá semena, tobolky,	kardamom obecný (<i>Elettaria cardamomum</i> L. Maton)	tobolky nebo celá vyloupaná semena	celé tříhranné podlouhlé tobolky nebo celá zralá vyloupaná semena	tobolky světle zelené, žluté až světle hnědé barvy; semena světle hnědá až hnědočerná	výrazná, svěží, jemně citrónová	kořenitá, palčivá, citrónová
drcený nebo mletý			drť nebo jemný prášek z celých sušených plodů, případně vyloupaných semen	červenohnědá, světle až tmavě červenohnědá	svěží, citrónová, nasládlá	kořenitá, výrazně citrónová, slabě palčivá
Kmín (tmavý) celý,	kmín kořený-dvouletá forma (<i>Carum carvi</i> L.)	sušené plody	podlouhlé, mírně zahnuté nažky, žebnatého povrchu	světle hnědá až tmavě hnědá, se žlutými až okrovými žebry	charakteristická po kmínu	kořenitá

Název koření	Název rostliny	Část rostliny	Vzhled	Barva	Vůně	Chuť
drcený nebo mletý			drť nebo jemný prášek	světle až tmavě hnědá, hnědošedá	charakteristická po kmínu	kořenitá
Kmín jednoletý (světlý) celý,	kmín kořeněný-jednoletá forma (<i>Carum carvi</i> L.)		nažky mají stejné charakteristiky jako nažky dvouleté formy kmínu, pouze jsou větší	žlutohnědá, světle hnědá až světle šedohnědá se světlejšími žebry, celkově světlejší než dvouletá forma	charakteristická po kmínu, avšak méně zřetelná než u dvouleté formy	kořenitá
drcený nebo mletý			drť nebo prášek se znatelným zrněním	šedo zelená, hnědozelená až hnědá		kořenitá
Kmín římský celý,	šabrej kmínovitý (<i>Cuminum cyminum</i> L.)	sušené plody	nažky podlouhlé, rovné, na povrchu žebernaté, u konce zúžené	žlutohnědá až hnědá	jemně ostrá	ostrá až palčivá
drcený nebo mletý			drť nebo prášek			
Kopr koprová semena, nať	kopr vonný (<i>Anethum graveolens</i> L.)	sušené plody	plody oválné, ploché, se třemi podélnými žebry a (dvojnážky) tenkým křídlatým okrajem	hnědá se světlými žebry a křídlatými okraji	charakteristická po kopru	kořenitá, pronikavá
		sušená nať	celá nebo sekaná nať	světle až tmavě zelená	typická pro kopr	typická koprová
Koriandr plody,	koriandr (<i>Coriandrum sativum</i> L.)	sušené plody	kulovité dvojnážky hladké	světle hnědá, nazelenalá,	kořenitá	charakteristicky kořenitá
listy		sušené listy a vrcholky stonků	kousky listů a vrcholků stonků	zelená s nádechem do žluté, šedé nebo hnědé barvy	kořenitá	charakteristicky kořenitá
Kurkuma celá,	kurkuma (<i>Curcuma longa</i> L.)	sušené oddenky	vejčitého nebo válcovitého nepravidelného tvaru, tvrdého lomu, svrstěného a zjizveného povrchu bez hlíz a zlomků (menší než 15 mm), připouští se nejvýše 15% oddenků scvrklých, dutých nebo pórovitých a připálených	šedožlutá, žlutá, žlutohnědá až načernalá	charakteristická po kurkumě výrazná	palčivě kořenitá

Název koření	Název rostliny	Část rostliny	Vzhled	Barva	Vůně	Chut'
drcená nebo mletá			drť nebo jemný prášek	sytě žlutá, oranžově žlutá až načervenalá	charakteristická po kurkumě, výrazná	palčivě kořenitá
Majoránka	majoránka (<i>Origanum majorana</i> L.)	suchá směs listů, květenství, květů nebo jejich částí	celé nebo sekané kousky listů a vrcholků lodyh, bez stonků	světle zelená, šedozelená až hnědozelená	charakteristická po majoránce, výrazná	kořenitá, mírně svíravá
Máta	máta (<i>Mentha x. piperin</i> L.)	listy, vrcholky stonků	celé nebo sekané kousky listů a vrcholků stonků	zelená s nádechem do červené až hnědé podle poddruhu	výrazně aromatická, typická pro mátu, po mentolu	charakteristická mátová, po mentolu, mírně nahořklá
Mauricijská papeda/kafirové listky	mauricijská papeda (<i>Citrus hystrix</i> DC.)	listy	celé sušené listy charakteristického tvaru, často částečně svinuté	zelená s nádechem do žluté až hnědé	svěží, ovocná, po citrusech	typická, citrusová, mírně nahořklá
Muškatový květ celý,	muškátovník pravý (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	zralé sušené osemení (semenný míšek)	semenné míšky jsou ploché, ve spodní části celistvé, v horní části nepravidelně rozvětvené, matně lesklého povrchu, křehké	žlutá, oranžově žlutá, žlutohnědá až červenohnědá	výrazná, charakteristická po muškátovém květu	kořenitá až ostrá
mletý			jemně až zrnitě mletý prášek se znatelnými částicemi	jasně žlutohnědá až červenohnědá	charakteristická po muškátovém květu, výrazná	kořenitá až ostrá
Muškatový ořech celý,	muškátovník pravý (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	sušená zralá jádra	semena mají tupě vejčitý nebo kulovitý tvar, na povrchu síťově žilnatě vrásčitá	povrch šedohnědý až hnědý, na řezu jsou semena mramorovaná	charakteristická po muškátovém ořechu, pryskyřičná	kořenitá, ostrá až jemně palčivá
drcený nebo mletý			jemně zrnitý prášek	tmavě žlutohnědá	výrazná, charakteristická po muškátovém ořechu, kořenitá	ostrá, kořenitá
Nové koření celé,	pimentovník pravý (<i>Pimenta dioica</i> L. Merr.)	sušené plody	nedožralé bobule, drsného povrchu, tvrdé, bez slupek	šedohnědé, tmavě hnědé až načervenalé hnědé	charakteristická po novém koření	ostře palčivá

Název koření	Název rostliny	Část rostliny	Vzhled	Barva	Vůně	Chut'
drcené nebo mleté			jemně zrnitý prášek	hnědá až červenohnědá	ostrá, kořenitá	ostře palčivá
Oregano (Dobromysl)	dobromysl (<i>Origanum vulgare</i> L.)	suchá směs listů a částí květů	bez stonků a větviček	světlezelená až hnědozelená, šedo až olivově zelená	jemně kořenitá	jemně kořenitá
Paprika mletá lahůdková,	paprika (<i>Capsicum annuum</i> L.)	sušené plody	jemně mletá	sytě červená	intenzivní, charakteristická po paprice	sladká
sladká,				sytě červená až červená	charakteristická po paprice	sladká, nepatrně nahořklá nebo pálivá
pálivá,				červená až hnědočervená	kořenitá	pálivá, slabě nahořklá,
gulášová				hnědočervená	kořenitá, nevýrazná	sladká až mírně pálivá
Pažitka	pažitka pobřežní (<i>Allium schoenoprasum</i> L.)	sušená nat'	sekaná nat'	světle až tmavě zelená	charakteristická po pažitce	mírně nasládlá, slabě nahořklá, mírně po česneku a cibuli
Pepř bílý celý,	pepřovník černý (<i>Piper nigrum</i> L.)	sušené zralé plody	loupané, sušené, tvrdé na povrchu hladké, kulovité bobule, smí obsahovat nejvýše 10% černých bobulí	šedobílá, temně šedá se světlými pruhy	kořenitá	palčivě ostrá
drcený nebo mletý			prášek se znatelným zrněním nebo drť	šedobílá s nazloutlým odstínem	kořenitá	palčivě ostrá
Pepř černý celý,	pepřovník černý (<i>Piper nigrum</i> L.)	sušené nezralé plody	sušené tvrdé bobule, neloupané, svraštělé, bez stopek, smí obsahovat nejvýše 15% lehkých bobulí	hnědočerná až šedočerná až černá	kořenitá	palčivě ostrá
drcený nebo mletý			jemně mletý sypký prášek, případně se znatelným zrněním nebo drť	šedobílá se žlutým až zeleným odstínem	ostře kořenitá	palčivě ostrá
Pepř červený/růžový celý,	pepřovec (<i>Schinus molle</i> L.)	sušené nezralé plody	hladké bobule, které mají křehkou vnější slupku uzavírající ne zcela vyvinuté semeno (vnitřní část bobule)	červená až bledě růžová	jemná, kořenitá	jemně kořenitá, nasládlá

Název koření	Název rostliny	Část rostliny	Vzhled	Barva	Vůně	Chuť
drcený nebo mletý			jemně mletý sypký prášek, případně se znatelným zrněním, nebo drť			
Pepř sečuánský celý, drcený nebo mletý	pepř sečuánský (<i>Zanthoxylum bungei</i> Planch, <i>Z. acanthopodium</i> DC, <i>Z. piperitum</i> DC.)	plody	tobolky s drsným bradavičnatým povrchem a zbytkem stopky a semen; tobolky jsou převážně puklé a semena uvolněná drcené tobolky a semena nebo mletý prášek	tobolky jsou na povrchu hnědé až červenohnědé, uvnitř (po puknutí) slámově hnědé, semena černá	kořenitá, výrazná až ostrá	kořenitá, nahořklá, nakyslá, svíravá
Pepř zelený celý,	pepřovník černý (<i>Piper nigrum</i> L.)	sušené nezralé plody	typicky svráštělé tvrdé bobule nebo plody s tenkou křehkou povrchovou slupičkou	šedozeleň, zelená až hnědozeleň	kořenitá, aromatická	výrazně kořenitá, pálivá
drcený nebo mletý			drť nebo prášek			
Petržel	petržel zahradní (<i>Petroselinum crispum</i> L.)	sušená nať	sekaná nať	světle až tmavě zelená	kořenitá, charakteristická po petrželi	kořenitá, mírně nasládlá
Pískavice řecké seno	pískavice řecké seno (<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	sušené semeno	hladká lysá tvrdá semena, asi 5 mm velká, nepravidelného hranolovitého zakulaceného, zploštělého tvaru, s typickou hlubokou rýhou na bocích	okrová až hnědá	výrazně kořenitá	mírně nahořklá, kořenitá
Rozmarýn celý,	rozmarýn (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.)	sušené listy	listy čárkovité, kožovité, krátce řapíkovité až přisedlé, bez stonků a listů se změnou barvy	svrchní část listu je šedavě zelená na spodní straně světleji šedoplstnatá	výrazná, charakteristická po rozmarýnu	kořenitá, trpká
drcený nebo mletý			sekané, drcené nebo mleté listy		výrazná, charakteristická po rozmarýnu	kořenitá, trpká
Saturejka	saturejka zahradní (<i>Satureja hortensis</i> L.) saturejka horská (<i>Satureja montana</i> L.)	sušené listy a části květů nebo celé snítky	celé nebo řezané, kopinaté listy (saturejka zahradní úzce čárkovité, saturejka horská zakončené špičkou), hladké na povrchu a okrajích, bez stonků, nebo snítky 15-30 cm dlouhé	saturejka zahradní zelená až tmavě červená, saturejka horská listy zelené nebo šedozeleň	s. zahradní – výrazně kořenitá s. horská – kořenitá	ostrá až štiplavá ostrá

Název koření	Název rostliny	Část rostliny	Vzhled	Barva	Vůně	Chuť
Skorice celá, drcená nebo mletá	skořicovník (<i>Cinnamomum zeylanicum</i> (Blume), <i>C. aromaticum</i> (Nees), <i>C. laureirii</i> (Nees), <i>C. burmanii</i> (Nees), <i>C. tomala</i> (Nees))	kůra	kousky, svitky, trubky nebo pruty oškrábané nebo neoškrábané, hladkého až drsného povrchu, tvrdé, bez kousků dřeva a větviček skořicovníku jemný prášek bez znatelných částic nebo drť	světle žlutá, tmavě žlutá, skořicově hnědá až červenohnědá okrová s odstínem do hnědá až hnědočervená	charakteristická po skořici, výrazná až ostrá charakteristická po skořici	kořenitá, nasládlá, natrpklá až svíravá, štiplavá ostrá, kořenitá
Šafrán blizny a jejich úlomky nebo mletý	šafrán pravý (<i>Crocus sativus</i> L.)	sušené blizny	křehké, různě zprohýbané jemný prášek	oranžová až temně červená	výrazná, charakteristická po šafránu	kořenitá, hořká
Šalvěj	šalvěj (<i>Salvia officinalis</i> L.)	sušené listy a vrcholky květenství a stonků	celé nebo sekané vejčité až podlouhlé kopinaté listy na okrajích jemně vroubkované, na líci s vpadlou žilnatinou, bez stonků a hnědých listů	svrchní strana listů je šedopřítá, naspodu je list běloplstnatý	silná, kořenitá, připomínající kafr	kořenitá, trpká, nahořklá
Tymián	tymián obecný (<i>Thymus vulgaris</i> L.)	suchá směs natě, listů, květenství a květů	listy malé (1-5 mm)	šedozelená, šedohnědá až hnědozelená, barva květů fialovo-růžová až hnědavá	příjemně kořenitá	výrazná až štiplavá
Vanilka	vanilka pravá (<i>Vanilla planifolia</i> Andrews, <i>Vanillia pompona</i> , <i>Vanillia tahitensis</i>)	sušené nedozrálé, celé plody	tobolky podélně svraštělé, ohebné	tmavohnědá, hnědočerná	charakteristická po vanilce, sladká	výrazná, sladce kořenitá
Zázvor celý,	zázvor (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe.)	sušené oddenky	kousky nepravidelného tvaru a velikosti (nejméně však 2 cm), rozvětvené, zakulacené a zploštělé	světle žlutá, žlutohnědá až světle hnědá, u vápněného zázvoru šedobílá	charakteristická po zázvoru, výrazná, svěží	ostrá až palčivá, kořenitá
drcený nebo mletý		prášek se znatelnými jemnými částicemi a krátkými vlákny	prášek se znatelnými jemnými částicemi a krátkými vlákny	žlutá se světle hnědým odstínem až žlutohnědá	charakteristická po zázvoru, slabě nasládlá	ostrá až palčivá, kořenitá

PŘÍLOHA 2
Členění koření na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
koření	koření podle přílohy č. I	-
	směsi koření	-
	kořenící přípravek	sypký pasta tekutý

PŘÍLOHA 3
Přípustné záporné hmotnostní odchylky pro koření

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustné záporné hmotnostní odchylky
koření	do 10g	- 8,0% u jednotlivého balení - 2,0% u 20 ks balení
	11–50g	- 5,0% u jednotlivého balení - 1,0% u 20 ks balení
	51–200g	- 3,0% u jednotlivého balení - 0,5% u 20 ks balení
	nad 200 g	- 1,0% u jednotlivého balení - 0,5% u 20 ks balení

PŘÍLOHA 4
Fyzikální a chemické požadavky na jakost jednotlivých druhů koření

Název koření	Vlhkost v % hmotnosti nejvýše	Celkový popel v % hmotnosti sušiny nejvýše	Silice v % (ml/100 g) nejméně	Popel nerozpuštěný v kyselině v % hmotnosti sušiny nejvýše	Příměsi v % hmotnosti nejvýše			Doplňující hodnoty
					Organické vlastní	Organické cizí	Anorganické	
Anýz	12,0	10,0	2,0	2,5	3,0	2,0	2,0	
Badyán	celý	4,0	8,0		20,0	0,5	0,5	
	mletý	5,0	3,0	1,0				
Bazalka	12,0	16,0	0,3	0,2	18,0*	2,0	2,0	
Bobkový list	celý	7,0	1,0	2,0	10	1	0,5	
	mletý	7,0	1,0	2,0				
Citronová tráva/ Citronela	celá	8,0		2,5				
	drcená, mletá	8,0		2,5				
Celerové semínko	celé	12,0	1,5	3,0				
	mleté	12,0	1,5	3,0				
Cernucha	celá	5,5		1		3,0	2,0	
Estragon	14,0	12,0	0,6	1,5	16,0*	4,0	2,0	
Fenykl	celý	10,0	1,0	2,0	3,0	2,0	2,0	
	mletý	10,0	1,0	2,0				
Galgán/Kalkán/Siamský závor	celý	9,0		4,0				
	mletý	9,0		4,0				
Hořčice bílá	celá				3,0	1,0	0,5	
Hřebíček	celý	12,0	15,0		5,0	0,3	0,3	
	mletý drcený	10,0	14,0	0,5				
Chilli/Kayenský pepř	celý/celý	11,0		1,6	10,0	0,5	0,5	
	mletý/ mletý	11,0		1,6				
Jalovec	celý	4,0	0,7	1,0	5,0	0,5	0,5	
	mletý drcený	13,0	0,5	1,0				

Název koření	Vlhkost v % hmotnosti nejvýše	Celkový popel v % hmotnosti sušiny nejvýše	Silice v % (ml/100 g) nejméně	Popel nerozpuštěný v kyselině v % hmotnosti sušiny nejvýše	Příměsi v % hmotnosti nejvýše			Doplňující hodnoty
					Organické vlastní	Organické cizí	Anorganické	
Kardamom	semena tobolky mletý, drcený	13,0 13,0 13,0	3,5 3,5 3,5	9,5 9,5 9,5	1,0 5,0	0,5 3,0	0,5 2,0	
Kmín (tmavý)	celý drcený, mletý	13,0 13,0 13,0	2,0 1,0 1,0	8,0 8,0 8,0	1,0	2,0	2,0	
Kmín jednoletý (světlý)	celý drcený, mletý	12,0 12,0 12,0	1,5 1,5 1,5	9,0 9,0 9,0	1,0	2,0	2,0	
Kmín římský	celý drcený, mletý	12,0 12,0	1,5 1,5	12,0 12,0	5,0 5,0	2,0 2,0	2,0 2,0	
Kopr/Koprová	semena nat'	10, 10	2,5	1	3,0	2,0	0,5	
Koriandr plody	celý mletý	9,0 9,0	4,0 4,0	7,0 7,0	3,0	2,0	2,0	
Koriandr listky		12,0		15,0				
Kurkuma	celá mletá, drcená	12,0 10,0		9,0	2,0	0,2	0,2	barvivost v % hmot. nejméně 2,0
Majoránka		12,0	0,5	16,0	3,0	1,0	2,0	
Máta		13,0		14,0	3,0	2,0	2,0	
Mauricijská papáda/Kafirové listky		12,0						
Muškátový květ	celý mletý, drcený	10,0 12,0		4,0 4,0	16,0	0,3	0,5	
Muškátový ořech	celý mletý	10,0 10,0	6,5 5,0	3,0 3,0	10,0	0,5	0,5	oxid vápenatý v % hm. nejvýše 0,35

Název koření		Vlhkost v % hmotnosti nejvýše	Celkový popel v % hmotnosti sušiny nejvýše	Silice v % (ml/100 g) nejméně	Popel nerozpuštěný v kyselině v % hmotnosti sušiny nejvýše	Příměsi v % hmotnosti nejvýše			Doplňující hodnoty
						Organické vlastní	Organické cizí	Anorganické	
Nové koření	celé	12,0	4,5	1,5	0,4	4,0	0,5	0,5	
	mleté, drcené	12,0	4,5	1,0	0,4				
Oregano (Dobromysl)		12,0	10,0	1,0	2,0	16,0*	3,0	2,0	
Paprika	lahůdková	11,0	7,0	×80,0	0,5				*) min. obsah přírodního barviva vyjádřený v ASTA jednotkách
	sladká	11,0	7,5	60,0	0,7				
	pálivá	11,0	8,0	40,0	1,0				
	gulášová	11,0	9,0	40,0	1,3				
Pažitka		8,0	13,0						
Pepeř bílý	celý	15,0	3,5	1,0	0,3	4,0	0,5	0,5	piperin v % hm. nejméně 4,0
	mletý, drcený	15,0	3,5	0,6					
Pepeř černý	celý	14,0	6,0	2,0	1,2	0,5	0,5	0,5	piperin v % hm. nejméně 4,0
	mletý, drcený	14,0	6,0	0,8					
Pepeř červený/růžový		15,0		1,0		4,0	0,5	0,5	
Pepeř sečuánský	celý	14,0	6,0		3,0	4,0	0,5	0,5	
	mletý, drcený								
Pepeř zelený	celý	12,0	5,0		3,0	4,0	0,5	0,5	
	mletý, drcený								
Petržel		7,5	14,0						
Pískavice, řecké seno		11,0	5,0		1,5	5,0	5,0	2,0	
Rozmarýn	celý	11,0	8,0	0,8	1,0 0,8	6,0	1,0	1,0	
	mletý, drcený	11,0	8,0	0,8					
Saturejka		13,0	11,0	0,4	1,0	4,0	1,0	2,0	

Název koření		Vlhkost v% hmotnosti nejvýše	Celkový popel v % hmotnosti sušiny nejvýše	Silice v % (ml/100 g) nejméně	Popel nerozpuštěný v kyselině v % hmotnosti sušiny nejvýše	Příměsi v % hmotnosti nejvýše			Doplňující hodnoty
						Organické vlastní	Organické cizí	Anorganické	
Skořice	celá mletá, drcená	14,0	7,0	1,0	2,0	2,0	1,0	0,5	ethylvanilin 2%
		12,0	7,0	0,5	2,0				
Šafrán	blizny a jejich úložky mletý	12 0	8,0		1,5				
		10,0	8,0		1,5				
Šalvěj		12,0	11,0	0,7	2,0	8,0 ^{*)}	0,5	0,5	
Tymián		12,0	14,0	1,0	3,5	5,0	1,0	1,0	
Vanilka		35,0	7,0						
Zázvor nebělený	celý	12,0	8,0	1,5	1,1	2,0	0,5	0,5	
bělený	celý mletý, drcený	12,0 12,0	11,0 8,0	1,5 1,0	2,5 2,5	2,0	0,5	0,5	

*) včetně barevných změn listů

PŘÍLOHA 5

Členění jedlé soli na druhy a skupiny

Druh	skupina
jedlá sůl	s jodem
	s jodem a fluorem
	s jodem a „název látky, kterou byla obohacena“*
	s „název látky, kterou byla obohacena“*

* obohacení podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 jiné než jodem a fluorem

PŘÍLOHA 6

Smyslové a chemické požadavky na jakost jedlé soli

Výrobek	Chuť	Vůně	Obsah NaCl v sušině % nejméně	Minerální příměsi* v sušině % nejvýše	Obsah obohacujících látek/ kg soli
jedlá sůl	slaná	neutrální, bez cizích	98,0	2,0	-
jedlá sůl s jodem	slaná	neutrální, bez cizích pachů	98,0	2,0	27 ± 7 mg jodu
Jedlá sůl a fluorem	slaná	neurální, bez cizích pachů	98,0	2,0	27 ± 7 mg jodu nejvýše 250 mg fluoru
jedlá sůl s jodem a „název látky, kterou byla obohacena“**	slaná	neutrální, bez cizích pachů	97,0		27 ± 7 mg jodu obohacení podle údajů výrobce
jedlá sůl s „název látky, kterou byla obohacena“**	slaná	neutrální, bez cizích pachů	97,0		obohacení podle údajů výrobce

* v závislosti na způsobu získávání soli (např. sírany, uhličitany, bromidy vápníku, draslíku, sodíku, hořčíku)

** obohacení podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 jiné než jodem a fluorem

PŘÍLOHA 7

Členění dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček a dresinků na druhy a skupiny

Druh	Skupina
dehydratovaný výrobek	polévka
	omáčka
	bujón
	vývar
	šťáva
	základ pokrmu
	směs pro přípravu hotového pokrmu
	směs pro přípravu dresinku
	směs pro přípravu zálivky
	směs pro přípravu dezertu
	směs pro přípravu krému
	směs pro přípravu polevy
	směs pro přípravu zmrzliny
	přísada do polévky
Ochucovadlo	-
studená omáčka nebo dresink	emulgované
	neemulgované

PŘÍLOHA 8

Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky pro dehydratované výrobky, dochucovadla, studené omáčky a dresinky

Výrobek	Hmotnost nebo objem balení	Přípustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka
dehydratované výrobky, ochucovadla, studené omáčky a dresinky	do 50 g	- 10,0% u jednotlivého balení - 2,0% u 20 ks balení
	51–120 g	- 5,0% u jednotlivého balení - 2,0% u 20 ks balení
	121–250 g	- 4,0% u jednotlivého balení - 1,0% u 20 ks balení
	251–1000 g	- 3,0% u jednotlivého balení - 1,0% u 20 ks balení
	1001–2500 g	- 2,0% u jednotlivého balení - 0,5% u 20 ks balení
	nad 2500 g	- 1,0% u jednotlivého balení - 0,5% u 20 ks balení
	do 170 ml	- 4,0% u jednotlivého balení - 1,0% u 20 ks balení
	171–1000 ml	- 2,0% u jednotlivého balení - 1,0% u 20 ks balení
	nad 1000 ml	- 1,0% u jednotlivého balení - 0,5% u 20 ks balení

PŘÍLOHA 9

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček a dresinků

1. Dehydratované výrobky se smyslově hodnotí vždy po přípravě dle návodu. Vzhled, barva, konzistence, chuť a vůně musí být charakteristické pro druh výrobku označený na jeho obalu. Chuť a vůně výrobku musí být vlastní, bez cizích příměsí, nebo jinak změněné chuti a vůně.
2. Ochucovadla, studené omáčky a dresinky mají vzhled, barvu, konzistenci, chuť a vůni po použitých surovinách charakteristických pro název výrobku označený na obalu. Chuť a vůně výrobku musí být vlastní, bez cizích příměsí, nebo jinak změněné chuti a vůně.
3. Dehydratované výrobky obsahují nejvýše 15 % vody.
4. Nejvýše přípustné pH u studené omáčky nebo dresinku činí 4,5.

PŘÍLOHA 10

Členění hořčice na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
hořčice	plnotučná	-
	kremžská	-
	speciální	podle typu nebo podle ochucující složky

PŘÍLOHA 11

Přípustné záporné hmotnostní odchylky pro hořčice

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
hořčice	do 200 g	- 5,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	201–500 g	- 4,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	501–1000 g	- 3,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 1000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení

PŘÍLOHA 12

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost hořčice

Tabulka 1 – Smyslové požadavky na hořčice

Hořčice	Vzhled	Barva	Vůně a chuť
plnotučná	kašovitá hmota bez hrubých částic	jasně žlutohnědá u přibarvené, šedožlutá u nepřibarvené	řízná, palčivá
kremžská	kašovitá hmota se zřetelnými hrubými částicemi drceného semene hořčice černé	žlutohnědá u přibarvené, šedohnědá u nepřibarvené	řízná, palčivá, nasládlá
speciální	kašovitá hmota bez hrubých částic, s hrubými částicemi nebo s částicemi přidané zeleniny nebo ovoce	žlutohnědá u přibarvené, šedohnědá u nepřibarvené, ovlivněná barvou přidané zeleniny nebo ovoce	řízná, palčivá, ovlivněná přidáním zeleniny nebo ovoce

Tabulka 2 – Fyzikální a chemické požadavky na hořčice

	Hořčice	
	plnotučná a speciální	kremžská
sušina v % nejméně	20	32
cukr jako sacharóza v % nejméně	5,0 plnotučná, nestanovuje se u speciální	16
kyselost jako kyselina octová v % nejvýše	2,5	1,9
tuk v % nejméně	3,6 plnotučná, nestanovuje se u speciální	-
písek v % nejvýše	0,1	0,1

- 1) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění.
 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004, v platném znění.
 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin, v platném znění.
 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 ze dne 20. prosince 2006 o přidávání vitamínů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin, v platném znění.
 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách, v platném znění.
- 2) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006, v platném znění.
- 3) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.
- 4) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.
 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006, v platném znění.

Infografiky pro spotřebitele – Jak se vyznat v etiketách?

<http://bezpecnostpotravin.cz/kategorie/oznacovani-potravin.aspx>

Níže je zobrazen náhled webové stránky,
na které je možné všechny infografiky bezplatně stáhnout.

Články v kategorii:

Název / Anotace	Datum vydání
Jak se vyznat v etiketách? Vejce Vážení spotřebitelé, připravili jsme pro Vás seriál o označování potravin, který Vám umožní lépe porozumět údajům na etiketách a snáze si vybrat z nabízených produktů.	23.06.2017
Jak se vyznat v etiketách? Šunka Vážení spotřebitelé, připravili jsme pro Vás seriál o označování potravin, který Vám umožní lépe porozumět údajům na etiketách a snáze si vybrat z nabízených produktů.	22.06.2017
Jak se vyznat v etiketách? Maso Vážení spotřebitelé, připravili jsme pro Vás seriál o označování potravin, který Vám umožní lépe porozumět údajům na etiketách a snáze si vybrat z nabízených produktů.	20.06.2017
Jak se vyznat v etiketách? Ovoce a zelenina Vážení spotřebitelé, připravili jsme pro Vás seriál o označování potravin, který Vám umožní lépe porozumět údajům na etiketách a snáze si vybrat z nabízených produktů.	19.06.2017
Jak se vyznat v etiketách? Nápoje Vážení spotřebitelé, připravili jsme pro Vás seriál o označování potravin, který Vám umožní lépe porozumět údajům na etiketách a snáze si vybrat z nabízených produktů.	16.06.2017
Jak se vyznat v etiketách? Mléko Vážení spotřebitelé, připravili jsme pro Vás seriál o označování potravin, který Vám umožní lépe porozumět údajům na etiketách a snáze si vybrat z nabízených produktů.	15.06.2017
Jak se vyznat v etiketách? Máslo Vážení spotřebitelé, připravili jsme pro Vás seriál o označování potravin, který Vám umožní lépe porozumět údajům na etiketách a snáze si vybrat z nabízených produktů.	14.06.2017

Tyto infografiky jsou určeny spotřebitelům

Jejich účelem je výchova spotřebitele v problematice označování potravin

Infografiky je možné využít:

- na webových stránkách potravinářských firem a e-shopů
- formou plakátů na prodejně nebo u prodávaného zboží
- formou letáků rozdáváných spotřebitelům apod.

Infografiky jsou zpracovány pro: maso, šunku, mléko, jogurt, máslo, vejce, nápoje, džem a ovoce.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

DŽEMY

VÍŠ CO JÍŠ?

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

K názvu potraviny se povinně připojují informace o **způsobu úpravy potraviny**.

U džemů je povinnost uvést **množství ovoce**, které bylo použito pro výrobu 100 g hotového výrobku. Informace se musí nacházet ve stejném zorném poli jako název výrobku.

U džemů se uvádí **celkový obsah přírodních sladidel** obsažených ve 100 g výrobku. Informace se musí nacházet ve stejném zorném poli jako název výrobku.

Seznam složek obsahuje všechny složky potraviny seřazené podle jejich hmotnosti stanovené při výrobě potraviny.

Přídavné látky se uvádějí ve formátu název skupiny přídavné látky následovaný E-kódem nebo plným názvem přídavné látky.

Jméno nebo obchodní název potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Džemy se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí doby minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je potravina prodávána odděleně a doprovázena informací, že potravina je po uplynutí data minimální trvanlivosti.



Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě výrobku **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Údaj o množství se u džemů uvádí v gramech nebo kilogramech.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

» Jako **džem** se označí výrobky, které jsou vyrobeny ze směsi přírodních sladidel, vody a ovoce jiného než citrusového (např. meruňek, rybízů, jahod apod.)

» **Marmeládou** se rozumí výrobek vyrobený ze směsi přírodních sladidel, vody a citrusového ovoce (např. pomeranče, limetky apod.)

» **Povidla** jsou potravina vyrobená z jablek, hrušek nebo švestek s přídavkem nebo bez přídavku přírodních sladidel přivedená do polotuhé až tuhé konzistence s jemnými až hrubšími částicemi dužiny ovoce.

» Džemy se dle obsahu ovoce a přírodních sladidel dělí na:

- » **Džem**
- » **Džem výběrový (EXTRA)**
- » **Džem výběrový (EXTRA) méně sladký**
- » **Džem výběrový (EXTRA) speciální**
- » Pro výrobu **džemů** je stanoven minimální hmotností podíl ovoce, které musí být použito při výrobě. Všeobecně musí být při výrobě džemů použito nejméně **350 gramů ovoce na kilogram výrobku**.

» Do **džemů výběrových** pak musí být použito nejméně **450 g ovoce na kilogram výrobku**. Výjimku tvoří rybíz (ať už červený nebo černý), jeřábiny, rakytník, kdoule, šípek, zázvor, kešu-jablko a plody mučenky (maracuja), pro které je obsah upraven speciálními požadavky.

» **Džemy a džemy výběrové (Extra)** musí obsahovat nejméně **60 g cukru na 100 g výrobku**. **Výběrové džemy (Extra)** s označením méně sladké musí obsahovat **52 až 59 g cukru na 100 g výrobku**. U **džemů výběrových (Extra) speciálních** se požaduje nejvýše **40 g cukru ve 100 g výrobku** a označení na etiketě, že se jedná o výrobek se sníženým obsahem energie/cukru.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Informace o **složení** se uvazuje slovem "Složení", za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.

Pokud je na obalu **slovně, obrazově nebo graficky znázorněna** některá složka potraviny (např. jahoda), pak se uvede ve složení její % zastoupení v potravine. Pokud je zdůrazněna složka součástí jiné složky, uvede se také její % obsah, aby bylo možné zjistit skutečné množství složky v potravine.

Alergenní složky jsou ve složení zvýrazněny, aby byly jasné odlišeny od ostatních složek.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Údaj o množství se u jogurtů uvádí v gramech nebo kilogramech.

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkaze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána.

- » Při výrobě **neochucených (bílých) jogurtů** mohou být použity pouze složky pocházející z mléka. Nesmí být přidány žádné přídatné látky (za přídatné látky se nepovažují monosacharidy, disacharidy, oligosacharidy, jedlá želatina, bílkovinné hydrolyzáty, škrob modifikovaný působením kyselin nebo louhů).
- » U **ochucených jogurtů** je nutné vždy uvést podíl ovocné složky (např. jahody). Pokud je obal označen slovy „s příchutí...“, je ovocná složka nahrazena aromatem.
- » Na etiketě můžete nalézt **další údaje** jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.



Výživové údaje na 100 g	na 100 g
Energie	338 / 1017 kJ
Tuky	3,9 g
- z toho nasycených	1,6 g
Uhlíkaté sloučeniny	13,9 g
- z toho cukry	3,5 g
Bílkoviny	0,4 g

U mléčných výrobků, při jejichž výrobě bylo použito pouze mléko, jednotlivé složky mléka, kultury mléčného kysání, syřidlo a sůl nezbytná k jejich přípravě, a považují se tak za jednosložkovou potravinu, se složení uvádět nemusí.

Identifikační značka je informací o schváleném podniku, ve kterém došlo k poslední hygienické podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.

Jméno nebo obchodní název potravinářského podniku. Dobrovolné zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě výrobku **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod. Údaj o **obsahu tuku** slouží také jako informace o klasifikaci mléčných výrobků.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

MÁSLO

VÍŠ CO JÍŠ?

Identifikační značka

je informací o schválení podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Jméno nebo obchodní název potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.



Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě výrobku **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod. Údaj o obsahu tuku slouží také jako informace o klasifikaci mléčných výrobků.

Údaj o množství se u másla uvádí v gramech nebo kilogramech.

Máslo může být označeno jak **datem minimální trvanlivosti**, tak **datem použitelnosti**. V případě čerstvého a stolního másla musí být vždy máslo označeno datem použitelnosti. Máslo označené datem minimální trvanlivosti je možné po uplynutí této doby prodávat za předpokladu, že je prodáváno odděleně a doprovázeno informací, že je po uplynutí doby minimální trvanlivosti. Potravinu je stále možné konzumovat.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

- » Jako **máslo** je možné označit jen výrobek, který obsahuje od 80 % do méně než 90 % mléčného tuku.
- » Vyrábí se také **třicetivtečná** a **polotučná** másla s obsahem tuku 60–62 %, respektive 39–41 %. Výrobky s obsahem mléčného tuku mimo tyto rozsahy se označí jako **mléčná pomazánka**. Do této kategorie spadá i **tradiční pomazánkové**, které obsahuje 31–36 % mléčného tuku.
- » **Čerstvým máslem** se označí máslo do 20 dnů od data výroby.
- » Jako **stolní máslo** se označuje máslo, které bylo zmrazeno na -18 °C a skladováno nejdéle 24 měsíců od data výroby.
- » **Margarín** je směs získaná z živočišných anebo rostlinných tuků, které tvoří 80–90 %. Na rozdíl od másla obsahuje max. do 3 % mléčného tuku.
- » **Směsný tuk** je směs získaná z živočišných nebo rostlinných tuků, které tvoří 80–90%. Na rozdíl od másla obsahuje 10–80% mléčného tuku.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

MASO

VÍŠ CO JÍŠ?

Údaj o zemi, ve které probíhala podstatná část chovu zvířete a jeho porážka. Pokud bylo zvíře narozeno, chováno a poraženo v jedné zemi, pak lze tuto informaci označit na obalu souhrnně jako "původ" (např. "původ: Česká republika").

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána.

Kód identifikující potravinu. Údaj je důležitý pro zpětné vysledování potravin či surovin. Kód šarže může být zastoupen datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti, pokud je datum vyjádřeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Údaj o množství se uvádí v gramech nebo kilogramech.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**, tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.



» **Označování země původu** je povinné pro vepřové, drůbeží, hovězí, kozí a skopové maso. Tato povinnost se vztahuje na balené, zabalené i nebalené maso.

» U **nebaleného** hovězího, vepřového, drůbežího, kožího a skopového masa se povinné informace o původu uvádějí v těsné blízkosti nebaleného masa.

» Pokud je na obalu uvedeno, že se jedná o **masný polotovár**, znamená to, že do potraviny byly přidány další složky jako např. voda nebo přídatné látky (např. polyfosfáty). Na masném polotovarů musí být uvedeno složení.

» Na etiketě můžete nalézt **další údaje** jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Identifikační značka je informací o schváleném podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.

Jméno nebo obchodní název potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Označení třídy jakosti. Drůbeží maso se zařazuje do třídy jakosti A nebo B.

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

MLÉKO

VÍŠ CO JÍŠ?

K názvu potraviny se povinně připojují informace o fyzikálním stavu nebo o určitém způsobu úpravy potraviny.

Trvanlivé mléko se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí doby min. trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je prodávána odděleně a doprovázena informací, že je po uplynutí data min. trvanlivosti. Potravinu je možné stále konzumovat.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě výrobku **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod. Údaj o **obsahu tuku** slouží také jako informace o klasifikaci mléčných výrobků.

Identifikační značka je informací o schválení podniku, ve kterém došlo k poslední hygienické podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.

Údaj o **množství** se u tekutých mléčných výrobků uvádí v mililitrech, centilitrech nebo litrech.

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Údaj o **obsahu tuku, tuku v sušině nebo sušiny** slouží pro rozřazení mléčných výrobků.

Jméno nebo obchodní název potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

» Označit potravinu jako „**mléko**“ lze pouze v případě kravského mléka. Pokud mléko pochází od jiného druhu zvířete, musí být tento druh v názvu označen (např. ovčí mléko, kozí mléko, apod.). Syrové mléko může prodávat pouze farmář v místě produkce anebo prostřednictvím automatu přičemž v místě prodeje musí být uvedena informace, že mléko má být před konzumací tepelně ošetřeno.

» Mléko, které nebylo podrobeno tepelnému ošetření nad 40°C nebo jinému zásahu s rovnocenným účinkem, se označuje jako **syrové mléko**.

» Jako čerstvé mléko se označí mléko, které bylo ošetřeno do teploty 125°C.

» Mléko se **dle obsahu tuku** dělí na:

- **Plnotučné nestandardizované** (min. 3,5 % tuku), což je mléko, u kterého se od doby dojení nezměnil obsah tuku odebráním ani přidáním dalších mléčných tuků a zároveň nedošlo ke smíšení s mlékem, jehož přirozený obsah tuku byl změněn.

• **Plnotučné** (min. 3,5 % tuku)

• **Polotučné** (1,5–1,8 % tuku)

• **Odtučněné / odstředěné** (max. 0,5 %)

» Na etiketě můžete nalézt další údaje jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

eAGRI



www.bezpecnostpotravin.cz

www.viscojis.cz

www.eagri.cz

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

NÁPOJE

VÍŠ CO JÍŠ?

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potravin musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Označit nápoj jako „džus“, „juice“, „100 %“, „stoprocentní“ nebo výrazy obdobného významu, je možné pouze u ovocné a zeleninové šťávy.

K názvu potravin se povinně připojují informace o **způsobu úpravy potravin**.

Informace o složení se uvazuje slovem „Složení“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potravin.

Šťávy a nektary se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí data minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je prodávána odděleně a doprovázena informací, že je po uplynutí data minimální trvanlivosti.

Přídavné látky se uvádějí ve formátu název skupiny přídavné látky následovaný E-kódem nebo plným názvem přídavné látky.

Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě výrobku **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Jméno nebo obchodní název potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora ap.

Údaj o množství se u šťáv uvádí v mililitrech nebo litrech.

Pokud je na obalu slovně, obrazově nebo graficky **znázorněna některá složka** potravin (např. jablko), pak se uvede ve složení její % zastoupení v potravine.

» **Ovocná nebo zeleninová šťáva** se vyrábí ze zralého, zdravého, čerstvého, chlazeného nebo zmrazeného ovoce nebo zeleniny, a to z jednoho nebo více druhů. Do ovocné a zeleninové šťávy nesmí být přidán cukr.

» **Ovocná nebo zeleninová šťáva**, která je vyrobena z koncentrátu, musí být na obalu označena slovy „z koncentrátu“.

» **Nektar** se vyrábí z ovocné nebo zeleninové šťávy, do které je přidána voda, popř. cukr nebo med.

Aroma, dužina a buňky získané vhodnými fyzikálními prostředky ze stejného druhu ovoce nebo zeleniny mohou být do šťávy vráceny. Při výrobě ovocných nektarů bez přípravku cukru nebo se sníženou energetickou hodnotou mohou být cukry zcela nebo zčásti nahrazeny náhradními sladidly.

U ovocného nektaru musí být uveden min. obsah ovocné šťávy, ovocné dřeň nebo směs těchto složek slovy „podíl ovocné složky nejméně... %“, která jsou uvedena ve stejném zorném poli jako název výrobku.

» **Minerální voda ochucená** je ochucený nealkoholický nápoj, vyrobený z přírodní minerální vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě a zpravidla s původním obsahem oxidu uhličitého.

» **Pramenitá voda ochucená** je ochucený nealkoholický nápoj, vyrobený z pramenité vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě a zpravidla je sycená oxidem uhličitým.

» **Pitná voda ochucená** je ochucený nealkoholický nápoj, vyrobený z pitné vody, obsahující pouze přídavek látek určených k aromatizaci, popř. též obohacený např. vitamíny, minerály či extrakty z rostlin a zpravidla sycený oxidem uhličitým.

» **Limonáda** je ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě a zpravidla je sycená oxidem uhličitým.

» Označení **sirup** lze použít pro nápojový koncentrát, zahuštěnou směs jednotlivých surovin používaných k výrobě nealkoholických nápojů, určenou k přípravě nápojů ředěním, obsahující více než 50 % hmotnostních přírodních sladidel.

» Na etiketě můžete nalézt **další údaje** jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.



OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

OVOCE A ZELENINA

VÍŠ CO JÍŠ?

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Zemi původu je povinné uvádět u baleného i nebaleného čerstvého ovoce a zeleniny.

Třída jakosti (výběrová, I. a II. třída) se povinně uvádí u vybraných druhů ovoce a zeleniny: jablěk, hrušek, kiwi, jahod, stolních hroznů révy vinné, citrusových plodů, papriky zeleninové, rajčat, broskví, nektarinek a salátů vč. endívií.

Odrůdu je nutné uvést např. u jablek, hrušek, stolních hroznů révy vinné atd.

Kód identifikující potravinu. Údaj je důležitý pro zpětné vysledování potraviny či suroviny. Kód šarže může být zastoupen datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti, pokud je datum vyjádřeno jako nekódové označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.

» U **čerstvého ovoce a zeleniny**, vč. brambor, kromě loupání, krájení nebo podobně upraveného čerstvého ovoce a zeleniny nemusí být uvedeno datum minimální trvanlivosti.

» **Informace** o názvu, zemi původu, jakosti a odrůdě se uvedou také u nebaleného čerstvého ovoce a zeleniny.

Údaj o **množství** se u baleného ovoce a zeleniny uvádí v gramech nebo kilogramech.



Jméno nebo **obchodní název** potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora ap.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



Státní
veterinární
správa



eAGRI

www.bezpecnostpotravin.cz

www.viscojis.cz

www.eagri.cz

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

ŠUNKA

VÍŠ CO JÍŠ?

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definován právním předpisem.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě.

Přidávané látky se uvádějí ve formátu název skupiny přídavné látky následovaný E-kódem nebo plným názvem přídavné látky.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny.

Od prosince 2016 se musí uvádět na etiketě výrobku **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Jméno nebo obchodní název potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora ap.

Označení **třídy jakosti**. Třídy jakosti u šunek jsou standardní, výběrová a nejvyšší jakosti.

Údaj o **čistém množství** se u masných výrobků uvádí v gramech nebo kilogramech



Identifikační značka je informací o schváleném podniku, ve kterém došlo k poslední hygienicky podstatné manipulaci s potravinou, nikoli informací o zemi původu.

Datum použitelnosti se uvádí u potravin, které snadno podléhají zkáze. Po uplynutí data použitelnosti se potravina nepovažuje za bezpečnou a nesmí být prodávána.

- » **Šunka z vepřového masa** je vyrobená pouze z vepřové kýty či masa vepřové kýty.
- » Pokud je šunka vyrobená z **jiného než vepřového masa**, musí být v názvu označena živočišným druhem a částí jatečného těla, ze kterého pochází (např. kuřecí prsní šunka).
- » Šunky třídy nejvyšší jakosti a třídy výběrové jsou **celosvalové**, u šunek třídy standardní lze při výrobě použít zrnitou surovinu.
- » Šunka se **dle obsahu čistých svalových bílkovin** dělí na:
 - **Šunku nejvyšší jakosti** (min. 16 %)
 - **Šunku výběrovou** (min. 13 %)
 - **Šunku standardní** (min. 10 %)
- » Se snižujícím se **podílem svalových bílkovin** se ve výrobku zvyšuje podíl vody.
- » Do **šunky nejvyšší jakosti** se nesmí přidávat vláknina, barviva, škrob (vč. škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinné a jiné živočišné bílkoviny a další látky, které zvyšují obsah bílkovin ve výrobku.
- » Pokud je balená šunka prodávána vcelku a při výrobě bylo použito **nejedlé střívko**, musí být tato skutečnost **uvedena na obale** (např. „střívko není jedlé“).
- » Na etiketě můžete nalézt **další údaje** jako např. cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



www.bezpecnostpotravin.cz

www.viscojis.cz

www.eagri.cz

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

VEJCE

VÍŠ CO JÍŠ?

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem.

Údaj o **způsobu chovu nosnic**, který může být v kleci, v hale, ve volném výběhu nebo v rámci ekologického zemědělství.

Vejce se třídí podle **jakosti** na třídu A, neboli čerstvá, a třídu B.

Zařazení vajec dle hmotnosti do příslušné hmotnostní skupiny.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. Pro vejce právní předpis stanoví teplotu v uvedeném rozmezí.

Vejce se označí datem **minimální trvanlivosti**. Toto datum nemůže být delší než 28 dnů po snášce.

Číslo balírní nebo třídiřny, které může být i ve formě oválu. **Zkratka země v tomto čísle není informací o původu vajec.**

Jméno nebo obchodní název potravinářského podniku. Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora ap.

Vyjádření **množství** formou počtu kusů v balení.

Vysvětlení kódu producenta na vejci. Může být uvedeno na vnější nebo vnitřní straně balení.



» Informace o zemi, kde byla vejce zabalena nemusí odpovídat zemi původu vajec. **Původ lze zjistit z označení přímo na skořápce vajec.** Česká vejce nesou v kódu označení CZ.

» **Číslo chovu** si můžete u vajec z České republiky vyhledat na stránkách státního podniku Mezinárodní testování drůbeže (www.mtd-ustrasice.cz).

» V obchodní síti se prodávají výhradně vejce jakostní třídy A, tj. **vejce čerstvá**. Vejce třídy B se smíjí dodávat pouze na průmyslové zpracování.

» Vejce se **dle hmotnosti** dělí na:

S – malá, do 53 g

M – střední, 53-63 g

L – velká, 63-73 g

XL – velmi velká, nad 73 g

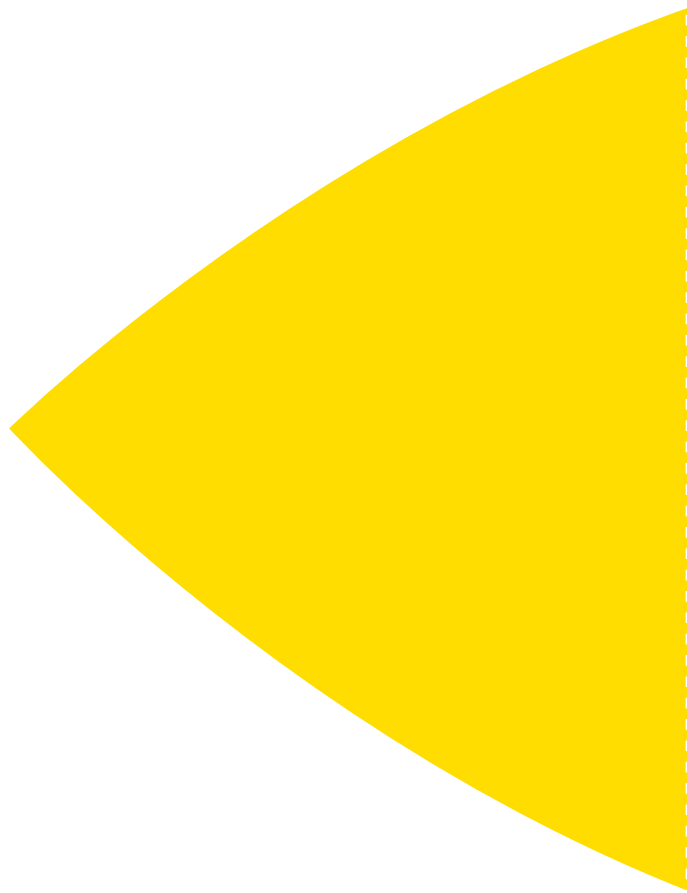
» **Obaly** mohou být označeny slovy „třída A“ nebo písmenem „A“, a to buď samostatně nebo v kombinaci se slovem „čerstvá“.

» Pokud je na obalu vajec třídy A navíc uvedeno i označení „extra“ nebo „extra čerstvá“, byla vejce tříděna a zabalena nejpozději **4 dny** po snášce. Takto označená mohou být prodávána do devátého dne po snášce.

» Na etiketě můžete nalézt **další údaje** jako například: cena, cena za jednotku, označení typu obalu a také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ



Vydalo Ministerstvo zemědělství
Těšnov 65/17, 110 00 Praha I – Nové Město
internet: www.eagri.cz
email: info@mze.cz
ISBN 978-80-7434-394-0