

# SBÍRKA ZÁKONŮ ČESKÉ REPUBLIKY

---

Částka 110

Rozeslána dne 31. prosince 1997

Cena Kč 37,10

---

O B S A H:

328. Vyhláška Ministerstva zemědělství, 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 mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje
  329. Vyhláška Ministerstva zemědělství, 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 škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnata semena
  330. Vyhláška Ministerstva zemědělství, 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 čaj, kávu a kávoviny
  331. Vyhláška Ministerstva zemědělství, 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
-

## 328

## VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 11. prosince 1997,

kteřou 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 mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje

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, (dále jen „zákon“) pro mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje:

## ODDÍL 1

## MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

## § 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) syrovým mlékem tekutina vylučovaná mléčnou žlázou hospodářských zvířat, získaná dojením, splňující požadavky zvláštních předpisů,<sup>1)</sup>
- b) mléčným výrobkem výrobek odvozený výlučně z mléka, přičemž platí, že látky nezbytné pro jeho výrobu mohou být přidány, jen když tyto látky nejsou použity za účelem nahrazení všech nebo části kterékoli ze složek mléka,
- c) mlékem syrové mléko ošetřené podle zvláštních předpisů,<sup>1)</sup>
- d) smetanou tekutý mléčný výrobek ošetřený podle zvláštních předpisů<sup>1)</sup> a upravený na obsah tuku nejméně 10 % hmotnostních,
- e) kysaným mléčným výrobkem výrobek získaný kysáním mléka za použití mikroorganismů mléčného kysání, tepelně neošetřený po kysacím procesu,
- f) jogurtem kysaný mléčný výrobek získaný kysáním mléka jogurtovou kulturou,
- g) zahuštěným mlékem nebo smetanou mléčný výrobek získaný částečným odpařením vody z mléka nebo smetany,
- h) sušeným mlékem nebo smetanou mléčný výrobek

v prášku získaný sušením mléka nebo smetany s obsahem vody nejvýše 5 % hmotnostních,

- i) sýrem mléčný výrobek vyrobený vysrážením mléčné bílkoviny z mléka působením syřidla nebo jiných vhodných koagulačních činidel, prokysáním a oddělením podílu syrovátky,
- j) čerstvým sýrem nezrající sýr tepelně neošetřený po prokysání,
- k) tvarohem nezrající sýr s převládajícím kyselým srážením bílkovin nad syřidlovým,
- l) zrajícím sýrem sýr, u kterého po prokysání došlo k dalším biochemickým a fyzikálním procesům,
- m) taveným sýrem sýr, který byl tepelně upraven za přítomnosti tavicích solí,
- n) máslem mléčný výrobek obsahující výhradně mléčný tuk ve formě emulze vody v tuku,
- o) čerstvým máslem máslo do 20 dnů od data výroby,
- p) stolním máslem máslo dlouhodobě skladované nejdéle 24 měsíců od data výroby při teplotách minus 18 °C a nižších,
- r) datem vyskladnění datum vyskladnění stolního másla z mrazírenského skladu,
- s) mléčným bílkovinným výrobkem výrobek získaný oddělením bílkovin z mléka,
- t) podmáslem mléčný výrobek vznikající jako vedlejší produkt při výrobě másla,
- u) syrovátkou mléčný výrobek vznikající jako vedlejší produkt při výrobě sýrů, včetně tvarohů a kaseinů,
- v) tepelným ošetřením technologický proces, při kterém se působením tepelného záhřevu omezuje počet nežádoucích mikroorganismů a zajišťuje zdravotní nezávadnost a prodloužení trvanlivosti konečného mléčného výrobku,
- z) termizací tepelné ošetření mléčných výrobků po ukončení kysacího procesu a před balením k potla-

<sup>1)</sup> Zákon č. 87/1987 Sb., o veterinární péči, ve znění pozdějších předpisů.

Vyhláška Federálního ministerstva zemědělství a výživy č. 121/1987 Sb., o zabezpečování zdravotní nezávadnosti živočišných produktů.

čení nebo zastavení aktivity přítomné mléčné mikroflóry.

## § 2

### Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

## § 3

### Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise<sup>2)</sup> jsou další požadavky na označení obsaženy v odstavcích 2 až 21.

(2) Mléko a smetana musí být označena

- a) druhem a skupinou,
- b) podskupinou, pokud splňuje požadavky na obsah tuku stanovené v příloze č. 2 tabulkách 1, 2, 5 a 6,
- c) obsahem tuku,
- d) použitou ochucující složkou.

(3) Tekuté mléko nebo tekutá smetana se označuje pouze jako mléko nebo smetana.

(4) U tekutého mléka a tekuté smetany se označí způsob tepelného ošetření.

(5) Jako trvanlivé mléko nebo trvanlivá smetana se označuje pouze tekuté mléko nebo tekutá smetana, kde bylo zvýšení trvanlivosti dosaženo tepelným záhřevem nad 100 °C.

(6) Kysaný mléčný výrobek musí být označen

- a) názvem druhu nebo skupiny a podskupiny, pokud splňuje požadavky uvedené v příloze č. 2 tabulkách 1, 2, 5 a 6,
- b) obsahem tuku,
- c) použitou ochucující složkou.

(7) Mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu a mléčný výrobek, obohacený přídatkem mlékařské kultury musí být označen

- a) názvem druhu,
- b) obsahem tuku,
- c) použitou ochucující složkou.

(8) Mlékárenské máslo musí být označeno

- a) názvem skupiny, pokud splňuje požadavky stanovené v příloze č. 2 tabulce 7,
- b) obsahem tuku mimo skupiny máslo a stolní máslo,
- c) obsahem soli u soleného másla.

(9) U spotřebitelsky baleného stolního másla je

datum použitelnosti 20 dnů od data vyskladnění z mrazírenského skladu. Datum výroby označuje na spotřebitelský obal výrobce, datum vyskladnění z mrazírenského skladu na skupinové balení distributor a datum použitelnosti na spotřebitelský obal prodejce.

(10) Pomazánkové máslo musí být označeno

- a) názvem druhu, pokud splňuje požadavky stanovené v příloze č. 2 tabulce 8,
- b) obsahem tuku,
- c) obsahem sušiny,
- d) použitou ochucující složkou.

(11) Tvaroh musí být označen

- a) názvem druhu, skupiny nebo podskupiny, pokud splňuje požadavky stanovené v příloze č. 2 tabulce 11,
- b) obsahem tuku nebo tuku v sušině,
- c) obsahem sušiny,
- d) použitou ochucující složkou.

(12) Název „smetanový krém“ se použije u výrobků z tvarohu s obsahem nejméně 30 % tuku v sušině, obsahujících cukr.

(13) Sýr se označuje

- a) názvem druhu,
- b) u skupiny přírodních sýrů lze dále označit názvem skupiny nebo podskupiny, pokud sýr splňuje požadavky stanovené v příloze č. 2 tabulkách 9, 10 a 12,
- c) u skupiny tavených sýrů se označuje i název skupiny a dále lze označit i názvem podskupiny, pokud tavený sýr splňuje požadavky uvedené v příloze č. 2 tabulkách 13 a 14,
- d) obsahem tuku nebo tuku v sušině,
- e) obsahem sušiny,
- f) použitou ochucující složkou,
- g) upozorněním „Vyrobeno z nepasterovaného mléka“, pokud byl tento výrobek vyroben v souladu se zvláštními předpisy,<sup>1)</sup>
- h) jako jednosložkový výrobek, pokud surovinou je pouze mléko a přísadou jedlá sůl do 2,5 % hmotnostních.

(14) Bílkovinný mléčný výrobek musí být označen názvem druhu nebo skupiny.

(15) Jako „čerstvé“ lze označit tekuté mléko nebo tekutou smetanu, které byly tepelně ošetřeny pasterací, máslo do 20 dnů od data výroby a nezrající sýr, který nebyl po prokysání tepelně ošetřen.

<sup>2)</sup> Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“.

(16) Datem použitelnosti musí být označeny

- a) tekuté mléko a tekutá smetana, které byly tepelně ošetřeny pasterací,
- b) kysané mléčné výrobky,
- c) mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu,
- d) mléčný výrobek obohacený přísadkou mléčných kultur,
- e) čerstvé máslo,
- f) stolní máslo,
- g) tvaroh,
- h) čerstvý nezrající sýr.

(17) Mléko a mléčné výrobky se dále označují názvem hospodářského zvířete. U mléka a mléčných výrobků z kravského mléka nemusí být druh hospodářského zvířete uváděn. Pokud je mléko nebo mléčný výrobek vyroben z více druhů mléka hospodářských zvířat, označí se mléko názvem hospodářského zvířete, od kterého pochází více než 50 % mléka. Ostatní druhy mléka ve výrobku se označí u názvu „s přísadou“ tohoto mléka, pokud jejich podíl ve výrobku činí více než 10 %.

(18) Název „sýrovátkový nápoj“ lze použít u tekutých mléčných výrobků obsahujících více než 50 % hmotnostních sýrovátky.

(19) Názvem „mléčný“ lze označit výrobek, v němž mléko nebo mléčné výrobky tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.

(20) Pro vícesložkové výrobky ze sýrů lze použít názvy „sýrový dort, sýrový dezert, sýrová roláda, salámový tavený sýr“.

(21) Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení mléka a mléčných výrobků jsou uvedeny v příloze č. 3.

#### § 4

##### Požadavky na jakost

Fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na jednotlivé skupiny mléčných výrobků a druhy mikroorganismů mléčného kysání pro výrobu kysaných mléčných výrobků jsou uvedeny v příloze č. 2.

#### § 5

##### Uvádění do oběhu

(1) Mléko, smetana a ostatní mléčné výrobky trvanlivé, zahuštěné mléko, sušené mléko, bílkovinné mléčné výrobky se skladují, přepravují a uvádějí do oběhu při teplotě do 24 °C.

(2) Všechny ostatní mléčné výrobky se skladují, přepravují a uvádějí do oběhu při teplotě od 4 °C do 8 °C.

(3) Sušené mléčné výrobky se skladují při relativní vlhkosti vzduchu do 70 %.

## ODDÍL 2

### ZMRZLINY A MRAŽENÉ KRÉMY

#### § 6

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) zmrzlinou výrobek získaný zmrazením směsi připravené zejména ze smetany, mléka, mléčného nebo rostlinného tuku, vody, cukru, vajec, ovoce, přídatných látek a látek určených k ochucení a aromatizaci (dále jen „základní směs“),
- b) mraženým krémem výrobek získaný zmrazením a našleháním pasterované a homogenizované základní směsi pod tlakem,
- c) hlubokozmraženou zmrzlinou zmrzlina vyrobená ze základní směsi, která byla připravena teplou cestou a po naplnění do obalů ihned zmrazena na teplotu - 18 °C a nižší.

#### § 7

##### Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

#### § 8

##### Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise<sup>2)</sup> jsou další požadavky na označení obsaženy v odstavcích 2 až 8.

(2) Zmrzliny a mražené krémy se označují názvem druhu a skupiny. U zmrzlin a mražených krémů vodových nemusí být název skupiny uveden.

(3) V názvu zmrzliny a mraženého krému se uvede i použitá chutí složka.

(4) U zmrzliny a mraženého krému, které byly ochuceny pouze látkou určenou k aromatizaci, je nutno uvést v názvu potraviny tuto složku slovy „s příchuť“, s výjimkou vanilkového ochucení.

(5) Zmrzlinu a mražený krém lze označit názvem

- a) čokoládový, obsahují-li nejméně 3,0 % hmotnostních kakaa,
- b) kakaový, obsahují-li nejméně 1,5 % hmotnostních kakaa,
- c) podle použitých suchých skořápkových plodů, obsahují-li nejméně 1,0 % hmotnostních těchto plodů nebo jejich past,
- d) podle použitého druhu ovoce, obsahují-li nejméně 5,0 % hmotnostních ovoce nebo ovocné složky, u citrusových plodů nejméně 3,0 % hmotnostních.

(6) U výrobku s alkoholickou složkou musí být

tato složka v názvu výrobku uvedena, přičemž obsah alkoholu nesmí být vyšší než 3,0 % hmotnostních.

(7) Výrobek obsahující rostlinný tuk musí být takto označen.

(8) Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení pro jednotlivé výrobky jsou uvedeny v příloze č. 6.

### § 9

#### Požadavky na jakost

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost základní směsi jsou uvedeny v příloze č. 5.

(2) Konzistence výrobků musí být jemná, hladká, krémovitá, bez hrudek, větších krystalů a velkých vzduchových bublin, přičemž mohou obsahovat viditelné částice přidaných chuticích složek v nerozmělněné formě.

(3) Podíl přidaných chuticích složek v přírodní formě musí být tak vysoký, aby zajistil charakteristikou a zřetelně rozeznatelnou chuť výrobku.

### § 10

#### Uvádění do oběhu

(1) Zmrzliny v nádobách k přímému prodeji se skladují a přepravují o teplotě - 8 °C až - 14 °C, hlubokozmražené zmrzliny a mražené krémy uváděné do oběhu ve spotřebitelském balení se skladují a přepravují při teplotě - 18 °C a nižší.

(2) Mražené krémy a hlubokozmražené zmrzliny ve spotřebitelském balení se uchovávají při prodeji o teplotě - 18 °C a nižší.

(3) Zmrzliny uváděné do oběhu jako nebalené se uchovávají při prodeji o teplotě - 8 °C a nižší po dobu nejdéle 24 hodin po zmrazení, pokud byly vyrobeny studenou cestou, nebo po dobu nejdéle 48 hodin po zmrazení, pokud byly vyrobeny teplou cestou.

(4) Při stánkovém prodeji je možno krátkodobě uchovávat balené výrobky s použitím pevného oxidu uhličitého (suchý led) nebo v mrazicích boxech s eutetickým chlazením nebo eutetickými vložkami za dodržení podmínek určených výrobcem boxů.

(5) Opakované zmrazování samovolně roztátých výrobků a jejich uvádění do oběhu není povoleno.

## ODDÍL 3

### JEDLÉ TUKY A OLEJE

#### § 11

Pro účely této vyhlášky se rozumí

a) jedlým tukem a olejem směs smíšených triacylglycerolů, které se v závislosti na poměrném za-

stoupení 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 tukových tkání jatečných zvířat, mořských živočichů a dalších živočišných produktů,
- d) ztuženým tukem jedlý tuk, který byl získán ztužením rostlinných, živočišných tuků a olejů nebo jejich směsí,
- e) přeesterifikovaným tukem jedlý tuk, který byl získán přeesterifikací rostlinných, živočišných tuků a olejů nebo jejich směsí, včetně ztužených tuků,
- f) pokrmovým tukem jedlý tuk, který prošel procesem ztužování nebo/a přeesterifikace, nebo směsí ztužených tuků a jedlých tuků a olejů nebo směsí jedlých rostlinných a živočišných olejů,
- g) emulgovaným tukem jedlý tuk a olej nebo směs ztužených nebo/a přeesterifikovaných olejů a tuků s jedlými tuky a oleji ve formě emulze vody a tuku; směsným emulgovaným tukem emulgovaný tuk s podílem mléčného tuku z celkového obsahu tuku 15 % až 80 % hmotnostních.

#### § 12

#### Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

#### § 13

#### Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise<sup>2)</sup> jsou další požadavky na označení obsaženy v odstavcích 2 až 11.

(2) Jedlý tuk a jedlý olej se označí názvem druhu, skupiny nebo podskupiny.

(3) U jednodruhového tuku a oleje se dále uvede i název rostliny nebo zvířete, z nichž byly vyrobeny.

(4) U emulgovaného tuku se použije označení vyjadřující obsah tuku ve výrobku, pokud splňuje hodnoty obsahu tuku uvedené v příloze č. 8 tabulkách 3 a 4.

(5) U emulgovaného tuku se vyznačí celkový obsah tuku.

(6) U směsného emulgovaného tuku se vyznačí i podíl mléčného tuku v tukové složce.

(7) Upozorněním „neobsahuje cholesterol“ lze označit rostlinný tuk a olej, pokud obsah cholesterolu nepřesahuje 5 mg ve 100 g výrobku.

(8) Označení „lisovaný za studena“ lze použít pro oleje, které byly získány lisováním za studena.

(9) Označení „domácí“ lze použít pro vepřové sádlo výběrové, které bylo vyrobeno suchou cestou a splňuje hodnoty uvedené v příloze č. 8 tabulce 5.

(10) Označení „výběrové“ lze použít pro vepřové sádlo škvářené, které bylo vyrobeno pouze ze syrového sádla hřbetního a plstního, a hovězí lůj tavený, který byl vyroben pouze ze syrového hovězího loje ledvinového, osrdečnickového, obžaludkového a střevního.

(11) Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení pro jednotlivé výrobky jsou uvedeny v příloze č. 9.

#### § 14

##### Požadavky na jakost

Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 8.

#### § 15

##### Uvádění do oběhu

(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 emulgovaných tuků 15 °C,
- c) u ztužených a pokrmových tuků 20 °C.

#### § 16

##### Přechodná ustanovení

(1) Do 1. ledna 2000 je možno přepravovat zmrazené potraviny v dopravních prostředcích, které nejsou vybaveny zařízením pro registraci teploty.

(2) Označení mléka a mléčných výrobků, zmrzlin a mražených krémů a jedlých tuků a olejů v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998 se posuzuje jen v rozsahu § 6 zákona.

#### § 17

##### Účinnost

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

Ministr:

Ing. Lux v. r.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Druh mléčného výrobku	Skupina	Podskupina
Mléko	tekuté	odtučněné nízkotučné
	zahuštěné	částečně odtučněné, včetně polotučného
	sušené	plnotučné, včetně selského
Smetana	tekutá	ke šlehání vysokotučná
	zahuštěná	
	sušená	
Kysaný mléčný výrobek	jogurt	nízkotučný nebo odtučněný se sníženým obsahem tuku smetanový
	jogurtové mléko	
	acidofilní mléko	
	kefír	
	kefírové mléko	
	kysané mléko nebo smetanový zákys	
	kysaná nebo zakysaná smetana	
	kysané podmáslí kysaný mléčný výrobek s bifido kulturou	
Mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu		
Mléčný výrobek obohacený přídatkem mlékařské kultury		

Máslu mlékárenské	Máslu	
	Máslu se smetanovým zákysem	
	Máslu se sníženým obsahem tuku	
	Máslu s blízkým obsahem tuku	
	Máslu stolní	
Pomazánkové máslo		
Tvaroh	měkký nebo odtučněný nízkotučný nebo jemný polotučný tučný	termizovaný
	tvrdý nebo na strouhání nebo ke strouhání	
Sýr	přírodní	nezrající termizovaný
		zrající zrající pod mazem zrající v celé hmotě s plísní na povrchu s plísní uvnitř hmoty dvouplísňový v solném nálevu, bílý
		extratvrdý (ke strouhání) tvrdý polotvrdý měkký
	tavený	nízkotučný vysokotučný
	syrovátkový	
Bílkovinný mléčný výrobek	kasein potravinářský	
	kaseinát potravinářský	
	koprecipitát mléčných bílkovin	



Fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na skupiny mléčných výrobků a na druhů mikroorganismů mléčného kysání

Tabulka 1 - Mléko tekuté

Druh výrobku	Obsah mléčného tuku v % hmotn./objem	Obsah sušiny tukuprosté v % hmotn.
Mléko plnotučné se standardizací nebo selské mléko bez standardizace	nejméně 3,3	nejméně 8,5
Mléko částečně odtučněné z toho: polotučné	méně než 3,3 1,5 - 2,0	
Mléko nízkotučné	méně než 1,2	
Mléko odtučněné	méně než 0,3	

Tabulka 2 - Smetany tekuté

Druh výrobku	Obsah mléčného tuku v % hmotn.
Smetana	nejméně 10,0
Smetana ke šlehání	nejméně 30,0
Smetana vysokotučná	nejméně 35,0

Kysaný mléčný výrobek \*)

Tabulka 3

Druh výrobku	Obsah mléčného tuku v % hmotn.	Obsah sušiny tukuprosté v % hmotn.
Kysané smetany	nejméně 10,0	
Kysaná mléka vč. jogurtového	nejméně 0,5	nejméně 8,0
Kysaná mléka odtučněná	méně než 0,5	
Podmáslí	méně než 1,5	nejméně 7,0
Jogurt bílý smetanový	nejméně 10,0	
Jogurt bílý	nejméně 3,0	nejméně 8,2
Jogurt bílý se sníženým obsahem tuku	méně než 3,0	
Jogurt bílý nízkotučný nebo odtučněný	méně než 0,5	

Poznámka:\*) Ochucené kysané výrobky jsou vyráběny a označovány podle výše uvedených mléčných výrobků s tím, že přídavek ochucující složky smí být nejvýše 30 % hmotnostních.

Tabulka 4 - Druhy živých mikroorganismů v kysaných mléčných výrobcích

Název kysaného výrobku	Použitá kultura	Mléčná mikroflóra výrobku v 1 g
Acidofilní mléko	Lactobacillus acidophilus a další mezofilní, příp. termofilní kultury bakterií mléčného kvašení	10 <sup>6</sup> Lactobacillus acidophilus
Jogurty *)	protosymbiotická směs Streptococcus salivarius subsp. thermophilus a Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	10 <sup>7</sup>
Kysané mléko, vč. smetanového zákysu, podmáslí a kysané smetany	monokultury nebo směsné kultury bakterií mléčného kvašení	10 <sup>6</sup>
Kefír	zákys připravený z kefírových zrn, jehož mikroflora se skládá z kvasinek zkvašujících laktózu Kluyveromyces marxianus i nezksašujících laktózu Sacharomyces unisporus, Sacharomyces cerevisiae, Sacharomyces exiguus a dále Leuconostoc, Lactococcus a Aerobacter, rostoucí ve vzájemném společenství	bakterie mléčného kvašení 10 <sup>6</sup> a kvasinky 10 <sup>4</sup>
Kefírové mléko	zákys skládající se z kvasinkových kultur rodu Kluyveromyces, Torulopsis nebo Candida valida a mezofilních a termofilních kultur bakterií mléčného kvašení v symbióze	bakterie mléčného kvašení 10 <sup>6</sup> a kvasinky 10 <sup>2</sup>
Kysaný mléčný výrobek s bifido-kulturou	Bifidobacterium sp. v kombinaci s mezofilními a termofilními bakteriemi mléčného kvašení	10 <sup>6</sup> 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.

Tabulka 5 - Zahuštěný mléčný výrobek

Druh výrobku	Neslazené			Slazené*)		
	Mléčný tuk	Mléčná sušina	Mléčná sušina tukuprostá	Mléčný tuk	Mléčná sušina tukuprostá	Mléčná sušina
	% hmotn.	% hmotn.	% hmotn.	% hmotn.	% hmotn.	% hmotn.
Zahuštěná smetana	nejméně 15,0		nejméně 11,5	nejméně 16,0		nejméně 14,0
Zahuštěné mléko	nejméně 7,5	nejméně 25,0		nejméně 8,0	nejméně 28,0	
Zahuštěné mléko částečně odtučněné	nejméně 1,0	nejméně 20,0	nejméně 17,5	nejméně 1,0	nejméně 24,0	nejméně 20,0
z toho polotučné	4,0-4,5			4,0 - 4,5		
Zahuštěné mléko odtučněné	nejvýše 1,0			nejvýše 1,0		

Poznámka: \*) Přídavek sacharózy u slazeného zahuštěného mléka musí odpovídat cukernému poměru 60.5 % až 64,5.

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

Tabulka 6 - Sušená mléka a sušená smetana

Druh	Obsah mléčného tuku v % hmotn.
Sušená smetana	nejméně 50
Sušené mléko plnotučné	nejméně 26,0
Sušené mléko částečně odtučněné	méně než 26,0
z toho polotučné	12,0 - 14,0
Sušené mléko nízkotučné	nejvýše 8,0
Sušené mléko odtučněné	nejvýše 1,5

Tabulka 7 - Máslo mlékárenské

Druh výrobku	Obsah tuku v % hmotn.	Obsah netuků v %
Čerstvé máslo, máslo a stolní máslo	nejméně 80,0	nejvýše 2,0
Máslo se smetanovým zákysem	nejméně 75,0	
Máslo se sníženým obsahem tuku	nejvýše 61,0	
Máslo s nízkým obsahem tuku	nejvýše 41,0	

Tabulka 8 - Pomazánkové máslo

Druh výrobku	Obsah tuku v % hmotn.	Sušina v % hmotn.
Pomazánkové máslo	nejméně 31,0	nejméně 42,0

Sýr a tvarohTabulka 9 - Klasifikace přírodních sýrů podle konzistence ve vztahu k obsahu vody v tukuprosté hmotě sýra

$$\% \text{ VVTPH} = \frac{\text{g vody} \cdot 100}{100 - \text{g tuku}}$$

Sýr	% VVTPH*)
Extra tvrdý	nejvýše 51,0
Tvrdý	49,0 - 56,0
Polotvrdý	54,0 - 63,0
Měkký	nejméně 63,0

Poznámka: \*) U přírodních sýrů s rozmezím přesahující rozsah jedné charakteristiky se respektuje zařazení podle tradičně vyráběných standardních sýrů.

Tabulka 10 - Klasifikace přírodních sýrů podle obsahu tuku v sušině  
(v procentech) \*)

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

Poznámka:\*) Označení sýra podle obsahu tuku v sušině musí dodržet výše uvedenou charakteristiku

$$\% \text{ t.v.s.} = \frac{\text{g tuku} \cdot 100}{100 - \text{g vody}}$$

Tabulka 11 - Klasifikace tvarohu podle konzistence a obsahu tuku v sušině

Tvaroh	Tuk v sušině v %
Tučný	nejméně 38,0
Polotučný	15,0 - 25,0
Nízkotučný nebo jemný	méně než 15,0
Odtučněný nebo měkký nebo tvrdý	méně než 5,0

Tabulka 12 - Klasifikace přírodního sýra podle zrání

Sýr nezrající	čerstvý termizovaný
Sýr zrající	na povrchu s mazem na povrchu v celé hmotě
z toho	s tvorbou charakteristické plísně na povrchu
Plísňový sýr	s tvorbou charakteristické plísně uvnitř hmoty dvouplísňový

U sýra, který přesahuje rozmezí jedné charakteristiky se respektuje zařazení podle tradičně vyráběných standardních sýrů. Ve výrobních normách mohou být uvedeny specifitější požadavky.

Tabulka 13 - Tavené sýry - informativní údaje

Tavený sýr	Tuk v sušině v %	Sušina v %
vysokotučný	70,0	45,0
	60,0 a 65,0	44,0
	55,0	44,0
	50,0	43,0
	45,0	41,0
	40,0	39,0
nízkotučný	35,0	36,0
	30,0	33,0
	25,0	31,0
	20,0	29,0

Poznámka: Podle konzistence se tavené sýry dělí na polotuhé až tuhé a roztíratelné. Obsah sušiny (v %) musí být ve vztahu k obsahu tuku v sušině (v %) v určitém poměru, který zajišťuje spolu s dalšími technologickými faktory tuhost nebo roztíratelnost výrobku. Toto ustanovení platí obdobně i pro tavené sýrové výrobky.

Tabulka 14 - 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 olej, smetana	pouze pro standardizaci obsahu tuku	ano	ano
Ostatní mléčné složky	ne	ano do výše max. obsahu 5% laktózy ve finálním taveném sýru	ano za předpokladu, že 51 % sušiny pochází ze sýra
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 v množství, které postačuje dodat finálnímu výrobku charakteristickou chuť		
Ostatní zdravotně nezávadné potraviny	ano v množství nepřekračujícím jednu šestinu celkového obsahu sušiny finálního výrobku a za předpokladu, že mají dodávat pouze charakteristickou chuť a že se nejedná o cukry		ano

Poznámka: \*) zdravotně nezávadné se specifickými účinky

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 328/1997 Sb.

**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 mléčný výrobek	do 250 ml nebo g	- 5,0 % u jednotlivého balení
	do 500 ml nebo g	- 3,0 % u jednotlivého balení
	do 1000 ml nebo g	- 2,0 % u jednotlivého balení
	nad 1000 ml nebo g	- 1,5 % u jednotlivého balení
Zahuštěný mléčný výrobek	do 1000 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
	do 1000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení
	nad 1000 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
Porcovaný a plátkový sýr	do 250 g	- 7,0% u jednotlivého balení - 2,0% u 20 ks balení
Máslo mlékárenské a pomazánkové	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	- 1,0 % u jednotlivého balení

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 328/1997 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Zmrzlina	smetanová	podle použité chutící složky zejména:  vanilková jahodová malinová meruňková citronová pomerančová oříšková pistáciová čokoládová kakaová káвовá
	mléčná	
	podle dalších mléčných výrobků, zejména jogurtová nebo tvarohová	
	vodová	
	s rostlinným tukem	
Mražený krém	smetanový	pomerančová oříšková pistáciová čokoládová kakaová káвовá
	mléčný	
	podle dalších mléčných výrobků, zejména jogurtový nebo tvarohový	
	vodový	
	s rostlinným tukem	



Příloha č. 5 k vyhlášce č. 328/1997 Sb.

**Fyzikální a chemické požadavky na jakost základní směsi zmrzlin  
a mražených krémů**

Typ výrobku	Celková sušina	Mléčný tuk	Mléčné nebo celkové bílkoviny
	nejméně 30,0	%	%
Zmrzlina a mražený krém smetanový	nejméně 25,0	nejméně 8,0	nejméně 2,5
Zmrzlina a mražený krém mléčný	nejméně 25,0	nejméně 2,5	nejméně 2,5
Zmrzlina a mražený krém na bázi ostatních mléčných výrobků, zejména jogurtový tvarohový	nejméně 25,0	nejméně 2,5	nejméně 2,5
Zmrzlina a mražený krém s rostlinným tukem	nejméně 25,0	nejméně 1,0 *)	nejméně 1,5
Zmrzlina a mražený krém a vodový s ovocnou složkou	nejméně 20,0	0 **)	0 **)
Zmrzlina a mražený krém vodový s příchutí	nejméně 15,0	0 **)	0 **)

Poznámka : \*) rostlinný tuk

\*\*) netýká se obsahu tuku a bílkovin, pocházejících ze stabilizátorů, emulgátorů a ochucujících složek.

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 328/1997 Sb.

**Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení zmrzlin  
a mražených krémů**

Výrobek	Hmotnost nebo objem balení	Přípustná záporná hmotnost nebo objemová odchylka
Zmrzlina a mražený krém balený	do 100 ml nebo g	- 5,0 % u jednotlivého balení
	do 500 ml nebo g	- 3,0 % u jednotlivého balení
	nad 500 ml nebo g	-1,0 % u jednotlivého balení

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 328/1997 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Jedlý tuk nebo jedlý olej	rostlinný tuk nebo rostlinný olej	tuk nebo olej podle rostliny
	živočišný tuk nebo živočišný olej	sádlo škvařené lůj tavený tuk nebo olej podle druhu živočicha
	ztužený tuk	
	pokrmový tuk	
	emulgovaný tuk	máslo *) margarín směsný emulgovaný tuk

Poznámka: \*) Tento výrobek je zařazen do této vyhlášky v oddílu 1 Mléko a mléčné výrobky podle členění výrobků uvedených v Codexu Alimentarius.

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 328/1997 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakostTabulka 1 - Rostlinné jedlé tuky a oleje

Uvedené hodnoty platí obecně pro všechny rostlinné tuky a oleje a jejich směsi	
Číslo kyselosti mg KOH/g	max. 0,6
Číslo kyselosti pro oleje lisované za studena a takto deklarované mg KOH/g	max. 4,0
Číslo peroxidové mekv.per.kysl./kg	max. 10,0
Látky těkavé při 105°C      %	max. 0,2

Hodnoty pro jednotlivé jednodruhové rostlinné tuky a oleje						
	Řepkový s nízkým obsahem kyseliny erukové	Palmový	Slunečnic- ový	Sójový	Kokos ový	Olivový
Hustota (kg/m <sup>3</sup> ) při 15 °C	913 - 918	921 - 925	922-926	924-928	925-938	914-919
Číslo zmýdelnění (mg KOH/g oleje)	188 - 193	190 - 209	188-194	189-195	248-265	188-196
Jódové číslo (dle Wijse)	110 - 126	50 - 55	110-143	120-143	6-11	80-88
Obsah nezmýdel- nitelných látek v g/kg	max. 15	max. 12	max. 15	max. 15	max. 15	max. 18
Brassicasterol / z celkových sterolů	nejméně 5	-				
Rozsah složení mastných kyselin podle analýzy plynové chromatografie v %						
C 6:0	-	-	-	-	max. 1,2	-
C 8:0	-	-	-	-	3,4 - 15	-
C 10:0	-	-	-	-	3,2 - 15	-
C 12:0	-	max. 1,2	-	-	41 - 56	-
C 14:0	-	0,5 - 5,9	-	max. 0,5	13 - 23	max. 1,0
C 16:0	2,5 - 6	32 - 59	3 - 10	7 - 14	4,2 - 12	9 - 17
C 16:1	-	-	max. 1,0	-	-	max. 3,0
C 18:0	0,9 - 2,5	1,5 - 8,0	1 - 10	1,4 - 5,5	1,0 - 4,7	2 - 4
C 18:1	50 - 67	27 - 52	14 - 65	19 - 30	3,4 - 12	60 - 82
C 18:2	18 - 30	5 - 14	20 - 75	44 - 62	0,9 - 3,7	7 - 21
C 18:3	6 - 14	max. 1,5	max. 1,5	4 - 11	-	max. 1,5
C 20:0	0,1 - 1,2	-	max. 1,5	max. 1,0	-	-
C 20:1	0,1 - 4,3	-	-	-	-	-
C 22:0	max. 0,5	-	max. 1,0	-	-	-
C 22:1	max. 2,0	-	-	-	-	-

Tabulka 2 - Ztužený a pokrmový tuk

Číslo peroxidové (mekv. per kysl./kg)	max. 10,0
Číslo kyselosti ( mg KOH/g )	max. 0,4
Obsah vody a těk. látek	max. 0,5

Emulgované tukyTabulka 3 - Margarín

	Obsah tuku % hmotn.	Obsah vody % hmotn.	Číslo kyselosti mg KOH /g tukové fáze	Číslo peroxidové mekv. per. kysl./kg
Margarín	nejméně 80,0	nejvýše 20,0	max. 2,0	max. 10,0
Margarín se sníženým obsahem tuku	nejvýše 62,0	nejvýše 40,0		
Margarín s nízkým obsahem tuku	nejvýše 41,0	nejvýše 61,0		
Margarín s velmi nízkým obsahem tuku	nejvýše 31,0	nejvýše 71,0		

Tabulka 4 - Směsný emulgovaný tuk \*)

	Obsah tuku % hmotn.	Obsah vody % hmotn.	Číslo kyselosti mg KOH /g tukové fáze	Číslo peroxidové mekv. per.kysl./kg
Směsný emulgovaný tuk	nejméně 80,0	nejvýše 20,0	max. 2,0	max. 10,0
Směsný emulgovaný tuk se sníženým obsahem tuku	nejvýše 62,0	nejvýše 40,0		
Směsný emulgovaný tuk s nízkým obsahem tuku	nejvýše 41,0	nejvýše 61,0		
Směsný emulgovaný tuk s velmi nízkým obsahem tuku	nejvýše 31,0	nejvýše 71,0		

Poznámka: \*) Směsný tuk musí obsahovat 15 % – 80 % mléčného tuku z celkového obsahu tuku.

Živočišné tukyTabulka 5 - Vepřové sádlo

	Domácí vepřové sádlo	Výběrové vepřové sádlo	Vepřové sádlo
<u>Obsah těkavých látek</u> při 105°C v % hmotn. max.	0,25		0,30
<u>Č. kyselosti</u> v mg KOH/g max.	1,20	1,30	2,50
<u>Č. peroxidové</u> mekv per.kysl./kg max.	10,00		16,00
<u>Nečistoty</u> v % hmotn. max.	0,05		0,05
<u>Obsah mýdel</u> v % hmotn. max.	0,00		0,005
<u>Relativní hustota</u> ( 40°C )	0,894 - 0,906		
<u>Index lomu</u> n <sup>D</sup> 40°C	1,448 - 1,461		
<u>Titř mastných kyselin</u>	32 - 45		
<u>Č. zmýdelnění</u> mg KOH/g	192 - 203		
<u>Č. jodové</u> podle Wijse	45 - 70		
<u>Nezmýdelnitelné látky</u> g/kg max.	10,0		
<u>Bod tání</u> °C	28 - 40		25 - 45

Tabulka 6 - Hovězí lůj

	Hovězí lůj výběrový	Hovězí lůj jedlý
<u>Obsah těkavých látek</u> při 105°C v % hmotn. max.	0,30	
<u>Č. kyselosti</u> v mg KOH/g max.	1,50	2,50
<u>Č. peroxidové</u> mekv per.kysl./kg max.	10,00	16,00
<u>Nečistoty</u> v % hmotn. max.	0,05	
<u>Obsah mýdel</u> v % hmotn. max.	0,00	
<u>Relativní hustota</u> ( 40°C )	0,893 - 0,898	0,893 - 0,904
<u>Index lomu</u> n <sup>D</sup> 40°C	1,448 - 1,461	
<u>Titř mastných kyselin</u>	42,5 - 47,0	40,0 - 49,0
<u>Č. zmýdelnění</u> mg KOH/g	190 - 200	190 - 202
<u>Č. jodové</u> podle Wijse	32 - 47	32 - 50
<u>Nezmýdelnitelné látky</u> g/kg max.	10	12
<u>Bod tání</u> °C	40 - 45	42 - 48

Příloha č. 9 k vyhlášce č. 328/1997 Sb.

**Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení jedlých tuků a olejů**

Výrobek	Hmotnost nebo objem balení	Přípustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka
Rostlinný olej	do 1 litru	- 4,0% u jednotlivého balení - 2,0% u 20 ks balení
	1 - 15 litrů	- 1,0% u jednotlivého balení
	nad 15 litrů	- 0,1% u jednotlivého balení
Margarín, sádlo, lůj pokrmový tuk, směsný emulgovaný tuk	do 500 g	- 1,5% u jednotlivého balení - 1,0% u 20 ks balení
	nad 500 g	- 1,0% u jednotlivého balení

## 329

## VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 11. prosince 1997,

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 škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena

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, (dále jen „zákon“) pro škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena:

## ODDÍL 1

## ŠKROB A VÝROBKY ZE ŠKROBU

## § 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- škrobem přírodní prášek získaný izolací ze škrobnatých surovin rostlinného původu,
- pudingem v prášku výrobek ze škrobu ve formě polotovaru s přidavkem dalších látek, určený pro kulinární úpravu,
- maltodextrinem práškový výrobek ze škrobu získaný enzymatickou hydrolýzou škrobu,
- 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. 1.

## § 3

## Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštní vyhlášce<sup>1)</sup> jsou tyto další požadavky na označení:

- škrob se označí názvem druhu a skupiny,
- výrobky ze škrobu se označí pouze názvem skupiny,

c) maltodextriny se označí i dextrózovým ekvivalentem.

(2) Mléčným pudingem v prášku se označí výrobek ze škrobu s obsahem nejméně 10 % hmotnostních sušeného mléka.

(3) Čokoládovým pudingem v prášku se označí výrobek ze škrobu s obsahem nejméně 5 % hmotnostních čokolády, přičemž čokoládu je přípustné nahradit kakaovou hmotou, kakaem, odtučněným kakaem s přidavkem nebo bez přidavku kakaového másla, avšak obsah odtučněného kakaového prášku musí odpovídat nejméně 5 % hmotnostním čokolády.

## § 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

- luštěninami vyluštěná, suchá, čištěná a tříděná zrna luskovin,
- předvařenými luštěninami luštěniny technologicky upravené tak, aby se zkrátila doba jejich varu,
- luštěninami loupanými celá technologicky upravená zrna bez vnější slupky, pūlená technologicky upravená zrna bez vnější slupky s oddělenými dělohami,
- luštěninovou moukou loupané luštěniny mleté na stejnorodý prášek, ze sójové mouky odhořčené,

<sup>1)</sup> Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“.

- 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 sójová bílkovina oddělená srážením,
- k) tempeh – sójovým výrobkem tepelně upravená fermentovaná sója.

### § 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 zvláštní vyhlášce<sup>1)</sup> 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) Přípustné 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 příchuť a obsahovat cizorodou příměs. Jednotlivá zrna nebo jejich části nesmí 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 svařštělá, popraskaná a s oddělenými dělohami a po dovaření podle návodu jednotlivá tužší nebo rozvařená zrna.

(4) Luštěniny loupané nesmí obsahovat živé ani mrtvé škůdce. Mohou obsahovat nejvýše 2 % hmotnosti neloupaných zrn. Luštěniny loupané 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 příchuť. 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 1 až 3.

## ODDÍL 3

### OLEJNATÁ SEMENA

#### § 9

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) olejnatými semeny (dále jen „semena“) suchá, čištěná a tříděná semena olejnin neloupaná nebo loupaná, 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



zvláštní vyhláše<sup>1)</sup>) jsou tyto další požadavky na označení:

- a) olejnatá semena se označují názvem skupiny a podskupiny,
- b) u slunečnice a tykve se označí, zda jde o semena loupaná 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 bar-

vou slupky a současně se zcela porušeným (hnědým až tmavým) jádrem.

(3) Chemické konzervování semen je nepřipustné.

#### § 13

##### Skladování

Semena se skladují při teplotě do 20 °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 č. 1 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.

Členění na druhy a skupiny

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

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakostTabulka 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 <sup>2</sup>	nejvýše 200	-	-
Reakce s jodem zbarvení	tmavomodré	modrofialové	tmavomodré
Rozpustnost	musí být nerozpustné ve vodě a organických rozpouštědlech		

Výrobky ze škrobuTabulka 2 - Pudingy

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

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.

Smyslové požadavky na jakostŠkrob bramborový, pšeničný a kukuřičný

Přírodní bramborový, pšeničný a kukuřičný škrob je velmi jemný sypký 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. Pudingy v prášku jsou sypkým 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 č. 4 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Luštěnina	hrách žlutý hrách zelený čočka velkozrnná čočka drobnozrnná 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 - sójový výrobek sojanéza Tempeh - sójový výrobek	

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.

Připustné záporné hmotnostní odchytky balení luštěnin

Druh	Hmotnost balení	Připustná záporná hmotnostní odchytky
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 č. 6 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.

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

Tabulka 1

Skupina nebo podskupina	Barva		Propad sítím		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 bílá	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
Cizrna	-	-	5,0	4	14,0
Bob	-	-	6,0	4	16,0
Čočka velkozrnná	jednotná podle odrůdy	-	6,0  2,5	20  4	15,0
Čočka drobnozrnná	jednotná podle odrůdy	-	6,0  2,5	více než 20  4	15,0
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 půlené	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	1,0	0,5	15,0

Tabulka 2

Jakostní znak	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  čočka : 0, 1 ostatní : 0,5	-  -	1,0  -
Lehce poškozená zrna *3 nebo jejich deklarované části celkem, % hmotnosti nejvýše z toho: a) požraných škůdci b) zlomky	12,0  3,0 3,0	-  - 3,0	20,0  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 % min.	Tuk v sušině v % max.	Sušina v % min.	Jedlá sůl v % max.
Sójový nápoj	0,2	5,0	5,0	-
Zakysaný sójový výrobek	1,1	0,29	13,0	-
Tofu	7,5	12,0	16,0	-
Sojanéza	2,0	30,0	-	1,8
Tempeh	8,0	28,0	27,0	-

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Olejnáté semeno	mák	modrý
		bílý
	slunečnice	
	tykev	
	sezam	
	len	
	hořčice	bílá
		černá

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení olejnatých semen

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

Příloha č. 9 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakostTabulka 1 - Semeno máku setého ( Papaver somniferum L.) semenného, olejného typu

Barva	modrá	nejvýše 0,2	% hmotnosti máku bílého
semen	bílá nebo směs barev	nad 0,2	% hmotnosti máku bílého
Vlhkost		nejvýše 10,0	% hmotnosti
Semena nevybarvená tmavá až černá		nejvýše 10,0	% hmotnosti
Příměsi a nečistoty celkem		nejvýše 8,0	% hmotnosti
z toho:			
a) semena nevyzrálá rezavé barvy		nejvýše 4,0	% hmotnosti
b) nečistoty		nejvýše 1,0	% hmotnosti
c) semena blínu černého (Hyoscyamus niger L.)		nejvýše 0,01	% hmotnosti

Tabulka 2 - Ostatní semena

Semeno	Vlhkost v % nejvýše	Příměsi v % nejvýše	Nečistoty v % nejvýše
slunečnice (Heliantus annus L.)	8,0	4,0	1,0
tykve (Cucurbita)	10,0	4,0	1,0
sezamu (Sesamum indicum L.)	10,0	4,0	1,0
lnu (Linum usitatissimum L.)	9,0	2,0	1,0
hořčice ( Sinapis alba L. Brassica nigra L. Brassica juncea L.)	10,0	3,0	0,5



## 330

## VYHLÁŠKA

## Ministerstva zemědělství

ze dne 11. prosince 1997,

kteřou 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 čaj, kávu a kávoviny

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 1

## 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 a jemných částí zdřevnatělých stonků čajovníku *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kunze,
- 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 (aromatizovaným) čajem čaj pravý, 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) 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,
- k) ovocným čajem čaj ze sušeného ovoce a částí su-

šených rostlin uvedených v příloze č. 2, kde podíl sušeného ovoce je vyšší než 50 % hmotnosti.

## § 2

## Členění druhu na skupiny a podskupiny

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

## § 3

## Označování

(1) Čaj pravý se označuje názvem skupiny a podskupiny.

(2) Čaj bylinný a ovocný se označuje názvem druhu, výrobky z čaje názvem podskupiny.

(3) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštní vyhlášce<sup>1)</sup> se uvede

- a) u ovocných a bylinných čajů upozornění na obsah kofeinu, pokud jej obsahují,
- b) při použití třezalky, pohanky a římského kmínu upozornění „U citlivých osob možnost fotosenzibilizace“.

(4) 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,

<sup>1)</sup> Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“.

- c) části rostlin uvedené v příloze č. 2 části C do výše 5 % hmotnosti.

### § 6

#### Uvádění do oběhu

Čaj se, s výjimkou přepravy a krátkodobého skladování před prodejem, uvádí do oběhu při relativní vlhkosti nepřesahující 70 % a při teplotě nejvýše 25 °C.

## ODDÍL 2

### KÁVA A KÁVOVINY

#### § 7

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) zelenou kávou sušená semena kávovníku rodu *Coffea*, zbavená pergamenové slupky,
- b) praženou kávou produkt získaný pražením zelené kávy,
- c) praženou kávou bez kofeinu produkt získaný pražením zelené kávy, který obsahuje nejvýše 0,1 % kofeinu v sušině,
- d) kávovým extraktem výrobek v jakékoliv koncentraci, získaný pražením kávy a následnou extrakcí s použitím vody jako extrakčního prostředí a s vyloučením všech postupů hydrolyzy zahrnující 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) rozpustnou kávou, instantní kávou nebo sušeným extraktem kávy kávový extrakt v prášku, granulovaný, ve vločkách, kostkách nebo jiné formě, který neobsahuje méně než 95 % hmotnosti sušiny na bázi kávy,
- f) pastou kávového extraktu kávový extrakt v pastovité formě, u něhož sušina na bázi kávy činí ne více než 85 % a ne méně než 70 % hmotnosti,
- g) kapalným kávovým extraktem kávový extrakt v kapalné formě, u něhož sušina na bázi kávy činí ne více než 55 % a ne méně než 15 % hmotnosti; může však obsahovat přírodní sladidla v množství nepřesahujícím 12 % hmotnosti,
- h) kávovinami výrobky získané pražením různých částí rostlin bohatých na polysacharidy,
- i) praženou čekankou výrobek získaný z kořenů čekanky obecné (*Cichorium intybus* L.), které nebyly použity ve formě „witloof“ (salátové čekanky), je 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 nepochází z cikorky,

- j) obilnou kávovinou produkt vyrobený z praženého ječmene, žita nebo pšenice,
- k) sladovou kávovinou produkt vyrobený ze sladovaného a praženého ječmene, žita nebo pšenice,
- l) fíkovou kávovinou produkt vyrobený z fíkových plodů,
- m) směsí kávovin směs z kávovin nebo jiných druhů surovin, včetně pražené mleté kávy,
- n) kávovinovým extraktem produkt získaný extrakcí kávovin za použití vody jako extrakčního prostředí a s vyloučením všech postupů hydrolyzy, zahrnující přídavek kyseliny nebo zásady,
- o) sušeným cikorkovým extraktem nebo rozpustnou cikorkou nebo instantní cikorkou je cikorkový extrakt v prášku, granulovaný, ve vločkách, kostkách nebo jiné pevné formě, u něhož obsah sušiny na bázi cikorky není menší než 95 % hmotnosti. Tento výrobek nemá obsahovat žádnou jinou složku než složky odvozené z extrakce. Látky, které nepocházejí z cikorky, nesmí přesáhnout 1 % hmotnosti,
- p) pastou cikorkového extraktu cikorkový extrakt v pastovité formě, u něhož sušina na bázi cikorky není více než 85 % a méně než 70 % hmotnosti. Tento výrobek nesmí obsahovat žádnou jinou složku než složky odvozené z extrakce. Látky, které nepocházejí z cikorky, nesmí přesáhnout 1 % hmotnosti,
- r) kapalným cikorkovým extraktem cikorkový extrakt v kapalné formě, u něhož sušina na bázi cikorky je méně než 55 %, ale více než 25 % hmotnosti. Tento výrobek nesmí obsahovat žádnou jinou složku než složky odvozené z extrakce. Může obsahovat cukry v množství nepřesahujícím 35 % hmotnosti,
- s) instantní směsí kávovin produkt získaný buď smícháním jednotlivých extraktů, nebo společnou extrakcí směsi kávovin, případně ve směsi s kávou,
- t) instantním kávovinovým výrobkem produkt obsahující kávovinový extrakt a jiné složky, určený k přípravě nápojů rozpustěním ve vodě.

#### § 8

#### Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

#### § 9

#### Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštní vyhlášce<sup>1)</sup> se dále uvede

- a) zda jde o kávu praženou, zrnkovou nebo mletou,
- b) „bez kofeinu“, pokud obsah kofeinu v sušině výrobku na bázi kávy nepřesáhne 0,1 %,

- c) hmotnostní procento obsahu kávy nebo kávového extraktu u kávovin ve směsi s kávou a u kávovinových extraktů,
- d) „praženo s cukrem“, pokud je extrakt ze suroviny pražené s cukrem,
- e) „s cukrem“ nebo „s přídavkem cukru“, byl-li cukr přidán k surovině po pražení.

(2) Příпустné 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.

#### § 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 č. 1 k vyhlášce č. 330/1997 Sb.

Členění druhu na skupiny a podskupiny

druh	skupina	podskupina
čaj pravý	zelený polofermentovaný černý	ovoněný (aromatizovaný) ochucený
bylinný čaj ovocný čaj		
výrobky z čaje		extrakt instantní

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 330/1997 Sb.

Seznam rostlin a jejich částí pro výrobu ovocných a bylinných čajůA) Části rostlin, které lze použít bez omezení

- |                    |   |                                  |
|--------------------|---|----------------------------------|
| 1. Artyčok         | <i>Cynara scolymus</i> L.<br><i>C. cardunculus</i> L.   | květní lůžko<br>řapík            |
| 2. Borůvka         | <i>Vaccinium myrtillus</i> L.   | plod                             |
| 3. Čajovník        | <i>Camellia sinensis</i> L.   | list sušený nebo<br>fermentovaný |
| 4. Čekanka         | <i>Cichorium intybus</i> L.   | nať, kořen                       |
| 5. Dobromysl       | <i>Origanum vulgare</i> L.  | nať                              |
| 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, nať                        |
| 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,<br><i>Tilia cordata</i> Miller,<br><i>Tillia euchlora</i> Koch | květ                             |
| 15. Malina         | <i>Rubus idaeus</i> L.  | listy                            |
| 16. Máta           | <i>Mentha</i> sp.   | list, nať                        |

17. Maté	<i>Ilex paraguayensis</i> St.-Hi.	list
18. Mateřídouška	<i>Thymus serpyllum</i> L.	nať
19. Meduňka	<i>Melissa officinalis</i> L.	nať, list
20. Ostružina	<i>Rubus fruticosus</i> L.	list
21. Rakytník	<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	plod
22. Rooibos	<i>Aspalathus linearis</i>	nať
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>Ceratonía siliqua</i> L.	plod
27. Tymián	<i>Thymus vulgaris</i> L.	nať
28. Ostatní nejmenované	sušené ovoce a jádra skořápkového ovoce	

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

1. Bedrník	<i>Pimpinella saxifraga</i> L., <i>P. Major</i> (L.) HUDSON	kořen
2. Borůvka	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	list, nať
3. Bříza	<i>Betula pendula</i> Roth. <i>B. pubescens</i> Ehrh.	list
4. Celík (zlatobýl)	<i>Solidago virgaurea</i> L., <i>S. gigantea</i> Ait., <i>S. canadensis</i> L.	nať
5. Chmel	<i>Humulus lupulus</i> L.	šišťice
6. Citron	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.	oplodí
7. Černý bez	<i>Sambucus nigra</i> L.	květ, plod
8. Černucha	<i>Nigella sativa</i> L.	semeno
9. Fazolové lusky	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	oplodí
10. Jasmín	<i>Jasminum grandiflorum</i> L.	list, květ
11. Jestřabina	<i>Galega officinalis</i> L.	nať
12. Klanopraška	<i>Schizandra chinensis</i> MICHX.	plod, nať
13. Kmín římský	<i>Cuminum cyminum</i> L.	plod
14. Kokoška	<i>Capsella bursa-pastoris</i> L.	nať
15. Konopice	<i>Galeopsis</i> sp. div.	nať
16. Kontryhel	<i>Alchemilla</i> sp. div.	nať
17. Kopřiva	<i>Urtica dioica</i> L.	list, nať
18. Len	<i>Linum usitatissimum</i> L.	semeno
19. Lichořeřišnice	<i>Tropaeolum majus</i> L.	nať, plod
20. Lomikámen	<i>Saxifraga granulata</i> L.	nať
21. Lopuch	<i>Arctium</i> sp. div.	kořen
22. Lžičník	<i>Cochlearia officinalis</i> L.	nať

23. Maceška	<i>Viola tricolor</i> L., <i>V. arvensis</i> MURRAY	květ, nať
24. Měsíček	<i>Calendula officinalis</i> L.	květ
25. Ostropestřec	<i>Silybum marianum</i> (L.) Gaertn.	plod
26. Oves	<i>Avena sativa</i> L.	nať, plod
27. Pískavice	<i>Trigonella foenumgraecum</i> L.	semeno
28. Pomeranč	<i>Citrus aurantium</i> L. ssp. <i>aurantium</i> Engler	list, oplodí, květ
29. Popenec	<i>Glechoma hederacea</i> L.	nať
30. Proskurník	<i>Althaea officinalis</i> L.	kořen, list, květ
31. Pýr	<i>Agropyron repens</i> (L.) Beauv.	oddenek
32. Sedmikráska	<i>Bellis perennis</i> L.	květ
33. Sezam	<i>Sezamum indicum</i> L.	semeno
34. Sléz	<i>Malva silvestris</i> L., <i>M. neglecta</i> L., <i>M. mauritiana</i> L.	květ, list
35. Smetánka	<i>Taraxacum officinale</i> Web.	kořen, nať, list
36. Sporyš	<i>Verbena officinalis</i> L.	nať
37. Trnka	<i>Prunus spinosa</i> L.	květ, plod
38. Truskavec	<i>Polygonum aviculare</i> L.	nať
39. Voňatka	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.), W. Wats	list
40. Vřes	<i>Calluna vulgaris</i> (L.) Hill.	nať, květ
41. Ženšen	<i>Panax ginseng</i> C. A. Meyer	kořen
42. Ostatní nejmenovaná sušená zelenina a nejmenované koření.		

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

1. Bazalka	<i>Ocimum basilicum</i> L.	nať
2. Brusinka	<i>Vaccinium vitis idaea</i> L.	list
3. Celer	<i>Apium graveolens</i> L.	plod
4. Cola	<i>Cola acuminata</i> (Beauv.) Schott et End. a <i>C. nitida</i> (Vent.) Schott et Endl.	semeno
5. Divizna	<i>Verbascum phlomoides</i> L., <i>V. densiflorum</i> Bertol.	květ
6. Galgán	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	kořen
7. Chaluha	<i>Fuccus vesiculosus</i> L.	stélka
8. Chrpa	<i>Centaurea cyanus</i> (L.) Miller	květ
9. Jalovec	<i>Juniperus communis</i> L.	plod
10. Jetel červený	<i>Trifolium pratense</i> L.	květ

11. Jetel bílý	<i>Trifolium repens</i> L.	květ
12. Kopr	<i>Anethum graveolens</i> L.	nať
13. Kosatec	<i>Iris germanica</i> L., <i>I. pallida</i> Lam., <i>I. florentina</i> L.	kořen
14. Kukuřice	<i>Zea mays</i> L.	blizna
15. Lékořice	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	kořen
16. Levandule	<i>Lavandula angustifolia</i> Miller	květ, nať
17. Mochna husí	<i>Potentilla anserina</i> L.	nať
18. Muškátový květ, M. ořech	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	oplodí semeno
19. Nátržník	<i>Potentilla erecta</i> (L.) Raeuschel	kořen
20. Olivovník	<i>Olea europaea</i> L.	list
21. Oman	<i>Inula helenium</i> L.	kořen
22. Ořešák	<i>Juglans regia</i> L.	list
23. Petržel	<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm.	plod
24. Pivoňka	<i>Paeonia officinalis</i> L.	korunní lístek
25. Podběl	<i>Tussilago farfara</i> L.	list
26. Pohanka	<i>Fagopyrum aesculentum</i> Moench., <i>F. tataricum</i> (L.) Gaertn.	nať, plod
27. Prvosenka	<i>Primula veris</i> L., <i>P. elatior</i> (L.) Hill.	květ
28. Puškovec	<i>Acorus calamus</i> L.	kořen
29. Rozmarýn	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	list
30. Řecký horský čaj	<i>Sideritis scardica</i> Griseb.	nať
31. Řepík	<i>Agrimonia eupatoria</i> L.	nať
32. Řimbaba	<i>Chrysanthemum parthenium</i> (L.) Bernh.	nať
33. Slunečnice	<i>Helianthus annuus</i> L.	jazykový květ
34. Smil písečný	<i>Helichrysum arenarium</i> L. (Moench)	květ
35. Šalvěj	<i>Salvia officinalis</i> L.	list, nať
36. Topol	<i>Populus nigra</i> L.	pupen
37. Třapatka	<i>Echinacea angustifolia</i> DC	nať, kořen
38. Vrba	<i>Salix</i> sp. div.	kůra
39. Yzop	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	nať

Rostliny a jejich části, nejmenované v tomto seznamu, uvádí zvláštní předpis<sup>2)</sup>. Mohou se použít v množství do 5 % hmotnosti.

<sup>2)</sup> Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 245/1997 Sb., kterou se vydává seznam rostlin využívaných pro farmaceutické a terapeutické účely.

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 330/1997 Sb.

Smyslové požadavky na jakost čaje

	vzhled	barva	vůně a chuť
<p>čaj pravý před spařením</p> <p>po spaření</p>	<p>svinuté čajové listy, nebo jejich části a části stonku u ochucených a aromatizovaných čajů s částmi rostlin jiných než z čajovníku</p> <p>nálev čirý, nebo s mírnou opalescencí až mírným zákalem</p>	<p>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</p> <p>barva světle zelená s odstíny žluté, červené až tmavě hnědé v závislosti na použitém druhu čaje</p>	<p>typické pro surovinu, čisté bez cizích pachů, případně ovlivněná použitou částí jiných rostlin</p> <p>charakteristická, mírně natrpklá</p>
<p>bylinné a ovocné čaje před přípravou</p> <p>po přípravě</p>	<p>jsou tvořeny z různých částí rostlin</p> <p>nálev, odvar nebo macerát čirý s mírnou opalescencí až mírným zákalem v závislosti na použité surovině a způsobu přípravy</p>	<p>části rostlin barevně odlišné, typické pro použité suroviny a způsob zpracování</p>	<p>typická po použité surovině, čistá, bez cizích pachů</p> <p>charakteristické po použitých surovinách bez cizích pachů a příchutí</p>
čajové extrakty	viskozní 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 k vyhlášce č. 330/1997 Sb.

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 %

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 330/1997 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

druh	skupina	podskupina
káva	zelená	
	pražená	zrnková mletá
	extrakt	rozpuštěný instantní pasta tekutý

kávoviny	pražené instantní rozpuštěné	jednodruhové nebo směsi směsi s kávou směsi s jinými složkami
----------	------------------------------------	---

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 330/1997 Sb.

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost

## Smyslové požadavky

druh - skupina - podskupina	vzhled	barva	vůně	chuť
zelená káva	odpovídá botanickému druhu	hnědozelená žlutozelená zelená namodralá	zdravá charakteristická	
pražená káva zrnková	pražená kávová zrna matná až s vyločeným olejem na povrchu	kávově hnědá	kávová	
pražená káva mletá	jednotně mletá	kávově hnědá	kávová	
kávovina	zdravá, čistá, odpovídající použité surovině	hnědá až tmavě hnědá popřípadě se světlejšími částicemi suroviny	kávovinová	
kávový nálev			čistá kávová až dřevitá	hořká, nakyslá, charakteristická
kávový extrakt (nálev)			čistá, kávová až karamelová	kávová až karamelová
kávovinový nálev	jiskrný nebo lehce zakalený		kávovinová, částečně karamelová typická po surovině	kávovinová částečně karamelová typická po surovině

Fyzikální a chemické požadavky

## Káva

druh-skupina-podskupina	obsah kofeinu v sušině v %	vodný extrakt v sušině % nejméně	vlhkost v % nejvíce
zelená káva	-	-	14
pražená káva	nejméně 0,6	22	5
pražená káva bez kofeinu	nejvíce 0,1	19	5
kávový extrakt rozpustný, instantní	nejméně 2,5	-	5

## Kávoviny

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
fíková kávovina	50	18	5	2,5

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 330/1997 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení kávy

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

## 331

## VYHLÁŠKA

## Ministerstva zemědělství

ze dne 11. prosince 1997,

kteřou 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

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, ( dále jen „zákon“) pro koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčici:

- e) cizími organickými příměsmi části rostlin, plody a semena pocházející z jiné rostliny,
- f) anorganickými příměsmi příměsí jiného než rostlinného původu, zejména hrušky hlíny, kaménky nebo písek.

## § 2

## Členění na skupiny a podskupiny

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

## ODDÍL 1 KOŘENÍ

## § 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) kořením části rostlin jako kořeny, oddenky, kůra, listy, nať, květy, plody, semena nebo jejich části, uvedené v příloze č. 2, v nezbytné míře technologicky zpracované a užívané k ovlivňování chutě a vůně potravin; u mletých koření se připouští přidavek protispékavých látek nejvýše do jednoho procenta hmotnosti,
- b) směsí koření směs jednotlivých koření uvedených pod písmenem a), bez použití přídatných látek, u mletých a drcených směsí koření se připouští přidavek protispékavých látek nejvýše do jednoho procenta hmotnosti,
- c) kořenícím přípravkem směs jednotlivých koření uvedených pod písmenem a), přídatných látek, zeleniny, soli nebo hub, případně dalších složek,
- d) vlastními organickými příměsmi příměsí pocházející z vlastní rostliny koření, zejména zlomky stonků, lodyh, větviček, bobulí, plodů, listů a plody prázdné,

## § 3

## Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise<sup>1)</sup> se dále uvede název koření podle přílohy č. 2.

(2) Koření, jako zejména badyán, vanilkové lusky, skořicové svitky, balené do průsvitných obalů se může označit pouze počtem kusů.

(3) Přípustné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 1 tabulce 2.

## § 4

## Požadavky na jakost

(1) Smyslové požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 2.

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

(3) Hodnoty fyzikálních a chemických požadavků na jakost se stanoví podle technických norem.<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“.

<sup>2)</sup> ČSN ISO 939 Koření – stanovení obsahu vlhkosti – metoda destilační.  
 ČSN ISO 6571 Koření, kořenící látky a byliny – stanovení obsahu těkavých olejů.  
 ČSN ISO 928 Koření – stanovení celkového popela.  
 ČSN ISO 930 Koření – stanovení popela nerozpustného v kyselině.  
 ČSN ISO 5566 Kurkuma – stanovení barevné mohutnosti – spektrofotometrická metoda.

## ODDÍL 2 JEDLÁ SŮL

### § 5

Pro účely této vyhlášky se rozumí jedlou solí krystalický produkt obsahující nejméně 97 % chloridu sodného v sušině, obohacený případně potravním doplňkem.

### § 6

#### Členění na skupiny a podskupiny

(1) Jedlá sůl se člení na skupiny

- a) jedlá sůl,
- b) jedlá sůl obohacená.

(2) Jedlá sůl obohacená se dělí na podskupiny

- a) jedlá sůl s jodem,
- b) jedlá sůl s jodem a fluorem,
- c) jedlá sůl s jodem obohacená.

### § 7

#### Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise<sup>1)</sup> se dále označí

- a) jedlá sůl obohacená názvem podskupiny,
- b) údajem o potravním doplňku, kterým je jedlá sůl obohacena,
- c) u jedlé soli s jodem a fluorem upozorněním, že ji lze konzumovat nejvýše 4 g denně a nelze ji užívat současně s fluoridovými tabletami,
- d) údajem o způsobu získání (kamenná, vakuová, mořská).

### § 8

#### Požadavky na jakost

Smyslové a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 4.

## ODDÍL 3 DEHYDRATOVANÉ VÝROBKÝ A OCHUCOVADLA

### § 9

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) dehydratovanými výrobky potravin vyvolané smísením složek se sníženým obsahem vlhkosti, pastovité nebo sypké konzistence, které se před konzumací obnoví zejména tekutinou,
- b) ochucovadly tekuté pastovité nebo sypké výrobky získané hydrolýzou látek bohatých na bílkoviny, určené k dochucení nebo zvýraznění chuti,

- c) studenými omáčkami (dresinky) tekuté nebo emulzní výrobky používané jako chuťové přílohy k pokrmům a salátům, vyrobené zejména z jedlých olejů, zahušňovačů, stabilizátorů, emulgátorů, zeleniny, ovoce, koření a mléčných výrobků.

### § 10

#### Členění druhu na skupiny

Členění druhu na skupiny je uvedeno v příloze č. 5.

### § 11

#### Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise<sup>1)</sup> se dehydratované výrobky označí

- a) názvem skupiny, u polévek, omáček a bujónů se doplní názvem druhu,
- b) návodem k přípravě.

### § 12

#### Požadavky na jakost

(1) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost výrobků jsou uvedeny v příloze č. 6.

(2) Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky jsou uvedeny v příloze č. 7 tabulkách 1 a 2.

### § 13

#### Uvádění do oběhu

(1) Dehydratované výrobky se skladují v suchých, chladných a větratelných místnostech na podlážkách, nejméně 5 cm nad zemí a od stěn. Dehydratované výrobky se skladují odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi.

(2) Studené omáčky (dresinky) se skladují při teplotě od 0 °C do 15 °C.

## ODDÍL 4 HOŘČICE

### § 14

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) hořčicí potravina vyrobená z mletých semen hořčice, kvasného octa, jedlé soli, koření, cukru, která je případně uměle přibarvena nebo chemicky konzervovaná,
- b) hořčicí plnotučnou hořčicí vyrobená z mletých semen žlutých druhů hořčice bílé,
- c) hořčicí kremžskou hořčicí z mletých semen žlutých druhů hořčic s přísadkou drcených semen hořčice černé,

- d) hořčicí speciální hořčice podle písmene a) upravená přidáním zejména zeleniny nebo ovoce nebo v chuťových vlastnostech speciálně typově upravená (hořčice francouzské, anglické nebo jiné) .

#### § 15

##### **Členění na skupiny a podskupiny**

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

#### § 16

##### **Označování**

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise<sup>1)</sup> se dále označí

- a) hořčice druhem a skupinou nebo druhem, skupinou a podskupinou,
- b) hořčice speciální podle typu nebo podle přidané ochucující složky.

(2) Přípustná záporná hmotnostní odchylka od obsahu, který je označen na obalu, je 5 %.

#### § 17

##### **Požadavky na jakost**

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

#### § 18

##### **Uvádění do oběhu**

Hořčice se skladuje při teplotě 1 °C až 20 °C, chráněná před přímým působením slunečních paprsků.

#### § 19

##### **Přechodné ustanovení**

Označení koření, jedlé soli, dehydratovaných výrobků, ochucovadel a hořčice balených v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998 se posuzuje jen v rozsahu § 6 zákona.

#### § 20

##### **Účinnost**

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení, s výjimkou § 3, 7, 12 a 16, které nabývají účinnosti dnem 1. dubna 1998.

Ministr:  
Ing. Lux v. r.

Tabulka 1

## Členění na skupiny a podskupiny

druh	skupina	podskupina
koření	koření podle přílohy č. 2	
	směsi koření	
	kořenící přípravek	sypký pasta tekutý (extrakt)

Tabulka 2

## Přípustné záporné hmotnostní odchylky

hmotnost obsahu balení	přípustné záporné hmotnostní odchylky
do 10 g	- 8%
11 - 50 g	- 5%
51 - 200 g	- 3%
nad 200 g	- 1%

## SMYSLOVÉ POŽADAVKY NA JAKOST

Název koření	Název rostliny	Část rostliny	Vzhled	Barva	Vůně	Chuť
<b>KURKUMA</b> <i>celá</i>	kurkuma ( <i>Curcuma longa L.</i> )	slušené oddenky	vejčitého, nebo válcovitého nepravidelného tvaru, tvrdého lomu, svráštělého 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, aromatická	palčivě kořená
<i>drcená, mletá</i>			prášek se znatelnými jemnými částicemi	sytě žlutá, oranžově žlutá až načervenalá	charakteristická, aromatická	palčivě kořená
<b>ZÁZVOR</b> <i>celý</i>	zázvor ( <i>Zingiber officinale Rosc.</i> )	sušené oddenky	kousky nepravidelného tvaru a velikosti (nejméně však 20 mm), rozvětvené, zakulacené a zploštělé	světle žlutá, žlutohnědá až světle hnědá u vápněného zázvoru šedobílá	aromatická, slabě nasládlá	palčivá, ostrá, kořená
<i>drcený, mletý</i>			prášek se znatelnými jemnými částicemi a krátkými vlákenky	žlutá se světle hnědým odstínem	aromatická, slabě nasládlá	palčivá, ostrá, kořená
<b>SKOŘICE</b> <i>celá</i>	skořicovník ( <i>Cinnamomum zeylanicum (Blume), C. aromaticum (Nees), C. laureirii (Nees), C. burmanii (Nees)</i> )	kůra	kousky, svitky, trubky nebo pruty oškrábané nebo neoškrábané, hladkého až drsného povrchu, tvrdé, bez kousků dřeva a větviček skořicovníku	světle žlutá, tmavě žlutá, skořicově hnědá až červenohnědá	charakteristická, silně aromatická až drsně aromatická	kořená, nasládlá, natrpklá až svíravá, štiplavě aromatická
<i>drcená, mletá</i>			jemný prášek bez znatelných částic, nebo drť	okrová s odstínem do hněda až červena	silně aromatická	ostře kořená, nasládlá



<b>BAZALKA</b>	bazalka ( <i>Ocimum basilicum L.</i> )	sušené lístky a části květů	sekané nebo celé oválné lístky, bez stonků	šedo zelená	po mentolu	kořená s mírně hořkou pachutí, palčivá
<b>BOBKOVÝ LIST</b>	vavřín pravý ( <i>Laurus nobilis L.</i> )	sušené listy	listy s krátkými stopkami, bez větviček	světle zelená, zelená až zahnědlá	kořená, charakteristická	aromatická, hořká, trpká
<b>ESTRAGON</b>	pelyněk kozelec ( <i>Artemisia dracunculus L.</i> )	sušené lístky	celé nebo sekané lístky, bez stonků a hnědých listů	listy bledě zelené až šedo zelené: květní úbory bělavé, bledě zelené, někdy slabě načervenalé		
<b>MAJORÁNKA</b>	majoránka ( <i>Majorana hortensis Moench.</i> )	suchá směs listů, květních klásků, květů nebo jejich částí	bez stonků	světle zelená, šedo zelená až hnědo zelená	výrazná	výrazně kořená
<b>OREGÁNO</b>	dobromysl ( <i>Origanum vulgare L.</i> )	suchá směs listů a částí květů	bez stonků a větviček	hnědo zelená, šedo až olivově zelená	výrazná	výrazně kořená
<b>ROZMARÝN</b>	rozmarýn ( <i>Rosmarinus officinalis L.</i> )	sušené listy	listy čárkovité, kožovité, krátce řapíkaté až přisedlé, bez stonků a listů se změnou barvy	svrchní strana listu je šedavě zelená na spodní straně světleji šedoplstnatá	aromatická	kořená, nahořklá
<b>SATUREJKA ZAHRADNÍ</b>	saturejka zahradní ( <i>Satureja hortensis L., S. montana L.</i> )	sušené lístky a části květů nebo celé snítky	celé nebo sekané, kopinaté listy, hladké na povrchu a okrajích, bez stonků, nebo snítky 15-30 mm dlouhé	nahnědle zelená až tmavo zelená	výrazná	výrazně kořená

<b>ŠALVĚJ</b>	šalvěj ( <i>Salvia Officinalis L.</i> )	sušené listy a vrcholky květenství	vejčité až podlouhle kopinaté listy na okrajích jemně vroubkované, s vpadlou žilnatinou, bez stonků a hnědých listů	svrchní strana listů je šedopýřitá, na spodu je list běloplstnatý	silná, aromatická	kořenná, mírně hořká až svíravá
<b>TYMIÁN</b>	tymián obecný ( <i>Thymus vulgaris L.</i> )	suchá směs natě, lístků a květenství	listy malé (1-5 mm)	šedozeleň, šedohnědá až hnědozeleň, barva květů fialovo-růžová až hnědá	příjemně aromatická	kořeně štiplavě aromatická
<b>HŘEBÍČEK</b> <i>celý</i>	hřebíčkovec vonný ( <i>Eugenia caryophyllus (C. Sprengel) Bullock and Harrison</i> )	sušená poupata	nerozvinutá, celistvá poupata, smí obsahovat nejvýše 7% hm. „bezhlavého hřebíčku“	tmavě červenohnědá, hlavička žlutohnědá	silně aromatická	ostře kořená, palčivá
<i>drcený, mletý</i>			prášek se zřetelnými částicemi	tmavě červenohnědá	silně aromatická	ostře kořená, palčivá
<b>ŠAFRÁN</b>	šafrán pravý ( <i>Crocus sativus L.</i> )	sušené blizny	křehké, různě zprohýbané	oranžová až temně červená	silně aromatická	kořeně hořká
<b>ANÝZ</b>	anýz ( <i>Pimpinella anisum L.</i> )	sušené plody	rýhované nažky, vejčité s krátkou částí stopky	žlutozeleň až šedozeleň	aromatická	nasládle, palčivě kořená
<b>BADYÁN</b> <i>celý</i>	badyánovník pravý ( <i>Illicium verum Hook. f.</i> )	zralé sušené plodenství	plodenství hvězdovitěho tvaru s krátkou stopkou, oplodí hrubého, vrásčitého povrchu, s lesklými plochými vejčitými semeny bez zlomků a volných semen	hnědá		nasládlá
<i>mletý</i>			prášek se zřetelnými částicemi	červenohnědá až hnědá	výrazně kořená	kořená, nasládlá

<b>FENYKL</b>	fenykl ( <i>Foeniculum vulgare</i> <i>P. Miller var. vulgare</i> )	sušené plody	nažky rovné, nebo slabě zakřivené, žebnaté	žlutozelená až zelenohnědá	kořená	kořená, nasládlá
<b>CHILLIES</b> (CHILLIES PAPRIČKY) <i>celé</i>	paprika ( <i>Capsicum frutescens</i> L., <i>Capsicum chinense</i> L., <i>Capsicum baccatum</i> L. a <i>Capsicum annuum</i> L.)	sušené plody	celé sušené zralé plody se zbytky plodních stopek	oranžově žlutá až červeno hnědá	kořená, sladká, slabě nahořklá	zvlášť ostře pálivá
drcené, mleté			drť nebo jemně mletý prášek	červená až hnědočervená	kořená	zvlášť ostře pálivá
<b>JALOVEC</b> <i>celý</i>	jalovec obecný ( <i>Juniperus communis</i> L.)	zralé sušené plody	kulovité lysé, nebo nepravidelně zvrásněné bobule, na temeni mají tříprapřčitý šev	červenohnědá a tmavohnědá, na povrchu bobule zpravidla modrošedě až tmavomodře ožiněné	aromatická	kořená, nasládlá
<b>KARDAMOM</b> <i>celý</i>	kardamom obecný ( <i>Elettaria cardamomum</i> L. Maton var. <i>minuscula</i> Burkill)	sušené tobolky	tobolky tříhrané, podlouhlé, smí obsahovat nejvýše 7 % nezralých a svrásťelých tobolek	tobolky světle zelené, žluté až světle hnědé barvy s odpovídající barvou obsažených semen (viz níže)	vůně vyloupaných semen příjemně aromatická	chuť semen aromatická, kořená, slabě palčivá
		sušená vyloupaná semena	semena zralá, tvrdá, tupě hranatá, pokrytá zbytky osemení, smí obsahovat nejvýše 5% semen hnědých, červených, svrásťelých	šedohnědá, světle až tmavě červeně hnědá	příjemně aromatická	aromatická kořená, slabě palčivá

<b>KARDAMOM</b> <i>drcený, mletý</i>			jemně až zrnitě mletý prášek se znatelnými částicemi	šedohnědá až nahnědlá	příjemně aromatická	aromatická, kořená
<b>KMÍN</b> ( <i>tmavý</i> ) <i>celý</i>	kmín kořený - dvouletá forma ( <i>Carum carvi</i> <i>L.</i> )	sušené plody	podlouhlé, mírně zahnuté nažky, žebernatého povrchu	světle hnědá až tmavě hnědá, se žlutými až okrovými žebry	charakteristická	kořená
<b>KMÍN</b> <b>JEDNOLETÝ</b> ( <i>světlý</i> ) <i>celý</i>	kmín kořený - jednoletá forma ( <i>Carum</i> <i>carvi L.</i> )		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, avšak méně zřetelná než u dvouleté formy	kořená
<i>drcený, mletý</i>			drť nebo prášek se znatelným zrněním	šedozeleň, hnědozeleň až hnědá	charakteristická	kořená
<b>KMÍN</b> <b>ŘÍMSKÝ</b>	šabrej obecný ( <i>cuminum</i> <i>cuminum L.</i> )	sušené plody	nažky podlouhlé, na povrchu žebernaté, u konce zúžené	žlutě hnědá až hnědá	aromatická	ostrá, palčivá, aromatická
<b>KORIANDR</b>	koriandr ( <i>Coriandrum</i> <i>sativum L.</i> )	sušené plody	kulovité dvojnážky, hladké	světle hnědá, nazelenalá, žlutě načervenalá	příjemně aromatická	charakteristicky kořená
<b>MUŠKÁTOVÝ</b> <b>KVĚT</b> <i>celý</i>	muškátovník pravý ( <i>Myristica</i> <i>fragrans</i> <i>Houttuyn</i> )	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	pronikavě aromatická	ostře aromatická, kořená
<i>mletý</i>			jemně až zrnitě mletý prášek se znatelnými částicemi	jasně žlutohnědá až červenohnědá	pronikavě aromatická	ostře aromatická, kořená

<b>MUŠKÁTOVÝ OŘECH</b> <i>celý</i>  <i>drcený, mletý</i>	muškátovník pravý ( <i>Myristica fragrans</i> <i>Houttuyn</i> )	sušená zralá jádra	semena mají tupě vejčitý nebo kulovitý tvar, na povrchu síťovitě žilnatě vrásčitá	povrch šedohnědý až hnědý, na řezu jsou semena mramorovaná	jemně aromatická	ostře kořená
			jemně zrnitý prášek	tmavě žlutohnědá	výrazně aromatická	ostře kořená
<b>NOVÉ KOŘENÍ</b> <i>celé</i>  <i>drcené, mleté</i>	pimentovník pravý ( <i>Pimenta dioica</i> L.)	sušené plody	nedo zralé bobule, drsného povrchu, tvrdé, bez slupek	tmavě hnědé až načervenalé hnědé	aromatická	ostrá, palčivá
			jemně zrnitý prášek	hnědá až červenohnědá	ostře aromatická	ostrá, palčivá
<b>PAPRIKA MLETÁ</b>  - lahůdková  - sladká  - pálivá  - gulášová	paprika ( <i>Capsicum annuum</i> L.)	sušené plody	jemně mletá	ohnivě červená	intenzivní aromatická aromatická  kořená  kořená, nevýrazná	sladká
				sytě červená		sladká, nepatrně nahořklá nebo pálivá
				červená až hnědočervená		pálivá, slabě nahořklá
				hědočervená		sladká až mírně pálivá
<b>PEPŘ BÍLÝ</b> <i>celý</i>  <i>drcený, mletý</i>	pepřovník černý ( <i>Piper nigrum</i> L.)	sušené zralé bobule	loupané, sušené, tvrdé na povrchu hladké, kulovité bobule, smí obsahovat nejvýše 10% černých bobulí	šedobílá, temně šedá se světlými pruhy	kořená	palčivě ostrá
			prášek se znatelným zrněním nebo drť	šedobílá s nažloutlým odstínem	kořená	palčivě ostrá

<b>PEPŘ ČERNÝ</b> <i>celý</i>	pepřovník černý ( <i>Piper nigrum</i> L.)	sušené nezralé plody	sušené tvrdé bobule, neloupané, svráštělé, bez stopek, smí obsahovat nejvýše 5 % lehkých bobulí	hnědočerná až šedočerná až černá	kořená	palčivě ostrá
			<i>drčený, mletý</i>	sytký prášek se znatelným zrněním, nebo drť	šedobílá se žlutým až zeleným odstínem	ostře kořená
<b>PEPŘ ČERVENÝ</b>	pepřovník černý  ( <i>Piper nigrum</i> L.)	sušené nezralé plody	hladké bobule, které mají křehkou vnější slupku uzavírající ne zcela vyvinuté semeno (vnitřní část bobule)	červená až růžová	jemná, kořená	jemně kořená, aromatická,  nasládlá
<b>PEPŘ ZELENÝ</b>	pepřovník černý ( <i>Piper</i> <i>nigrum</i> L.)	sušené nezralé plody	typicky svráštělé tvrdé bobule, s tenkou křehkou povrchovou slupičkou	zelená až lehce naředlá	kořená, aromatická	výrazně kořená, pálivá
<b>PÍSKAVICE ŘECKÉ SENO</b>	pískavice řecké seno ( <i>Trigonella</i> <i>foenumgraecu</i> <i>m</i> L.)	sušené semeno	hladká lysá tvrdá semena, asi 5 mm velká, nepravidelného hranolovitého zakulaceného, zploštělého tvaru, s typickou hlubokou rýhou na bocích	bledě žlutohnědá, okrová až šedě načervenalá	výrazně kořená	mírně nahořklá, kořená
<b>SEMENA KOPRU</b>	kopr zahradní ( <i>Anethum</i> <i>graveoles</i> L.)	sušené zralé plody	plody oválné, ploché, se třemi podélnými žebry a (dvounažky) tenkým křídlatým okrajem, plody jsou velmi lehké	hnědá se světlými žebry a křídlatými okraji	charakteristická	kořená, pronikavá, palčivá
<b>VANILKA</b>	vanilka pravá ( <i>Vanilla</i> <i>planifolia</i> <i>Anrews</i> )	sušené, nedozralé, celé plody	tobolky podélně svráštělé, ohebné	tmavohnědá, hnědočerná	silně aromatická	aromatická

**Fyzikální a chemické požadavky na jakost**

	vlhkost * v % hmotnosti nejvýše	celkový popel* v % hmotnosti nejvýše	silice * v % (ml/100 g) v sušině nejméně	popel nerozpustný v kyselině* v % hmotnosti nejvýše	příměsi v % hmotnosti nejvýše			doplňující hodnoty	
					organické vlastní	organické cizí	anorganické		
<b>Kurkuma</b>	<i>celá</i>	12,0	-	-	-	2,0	0,2	0,2	barvivot v % hmot. nejméně 2,0
	<i>mletá</i>	10,0	9,0	-	1,5	-	-	-	
<b>Zázvor</b>	<i>nebělený celý</i>	12,0	8,0	1,5	1,1	2,0	0,5	0,5	
		12,0	11,0	1,5	2,5	2,0	0,5	0,5	
	<i>mletý</i>	12,0	8,0	1,0	2,5	-	-	-	
<b>Skořice</b>	<i>celá</i>	14,0	7,0	1,0	2,0	2,0	1,0	0,5	
	<i>mletá</i>	12,0	7,0	0,5	2,0	-	-	-	
<b>Bazalka</b>		12,0	16,0	0,3	2,0	18,0*	2,0	2,0	
<b>Bobkový list</b>	<i>celý</i>	8,0	7,0	1,0	2,0	6,0	1,0	0,5	
	<i>mletý</i>	8,0	7,0	1,0	2,0	-	-	-	

<b>Estragon</b>		14,0	12,0	0,6	1,5	16,0*	4,0	2,0	
<b>Majoránka</b>		12,0	16,0	0,7	4,5	3,0	1,0	2,0	
<b>Oregáno</b>		12,0	10,0	0,5	2,0	16,0*	3,0	2,0	
<b>Rozmarýn</b>		11,0	8,0	0,8	1,0	6,0	1,0	1,0	
<b>Saturejka zahradní</b>		13,0	11,0	0,4	1,0	4,0	1,0	2,0	
<b>Šalvěj</b>		12,0	11,0	1,5	2,0	8,0*	0,5	0,5	
<b>Tymián</b>		12,0	14,0	1,0	3,5	5,0	1,0	1,0	
<b>Hřebíček</b>	<i>celý</i>	12,0	-	15,0	-	5,0	0,3	0,3	
	<i>mletý</i>	10,0	7,0	14,0	0,5	-	-	-	
<b>Šafrán</b>	<i>ve vláknech</i>	12,0	8,0	-	1,5	-	-	-	
	<i>mletý</i>	10,0	8,0	-	1,5	-	-	-	
<b>Anýz</b>		12,0	10,0	2,0	2,5	3,0	2,0	2,0	
<b>Badyán</b>	<i>celý</i>	10	4,0	8,0	-	20,0	0,5	0,5	
	<i>mletý</i>	12	5,0	3,0	1,0	-	-	-	
<b>Fenykl</b>	<i>celý</i>	12,0	10,0	1,5	2,0	3,0	2,0	2,0	
	<i>mletý</i>	12,0	10,0	1,0	2,0	-	-	-	
<b>Chillies</b>	<i>celé</i>	11,0	10,0	-	1,6	10,0	0,5	0,5	
	<i>mleté</i>	11,0	10,0	-	1,6	-	-	-	
<b>Jalovec</b>	<i>celý</i>	16	4,0	0,7	1,0	5,0	0,5	0,5	
	<i>mletý</i>	13	4,0	0,5	1,0	-	-	-	



<b>Kardamom</b>	<i>semena</i>	13	9,5	3,5	-	1,0	0,5	0,5	
	<i>tobolky</i>	13	9,5	3,5	-	5,0	3,0	2,0	
<b>Kmín (tmavý)</b>	<i>celý</i>	13,0	8,0	2,5	1,5	1,0	2,0	2,0	
	<i>drcený</i>	13,0	8,0	1,0	-	-	-	-	
	<i>mletý</i>	13,0	8,0	1,0	1,5	-	-	-	
<b>Kmín jednoletý (světlý)</b>	<i>celý</i>	12,0	9,0	1,5	2,0	1,0			
	<i>drcený</i>	12,0	9,0	1,5					
	<i>mletý</i>	12,0	9,0	1,5					
<b>Kmín římský</b>		12,0	12,0	1,5	3,0	5,0	2,0	2,0	
<b>Koriandr</b>	<i>celý</i>	9,0	7,0	0,4	1,5	3,0	2,0	2,0	
	<i>mletý</i>	9,0	7,0	0,4	1,5	-	-	-	
<b>Muškatový květ</b>	<i>celý</i>	10	4,0	-	0,5	16,0	0,3	0,5	tuky nejvýše 35%
	<i>mletý</i>	12	4,0	-	-	-	-	-	
<b>Muškatový ořech</b>	<i>celý</i>	10	3,0	6,5	0,5	10,0	0,5	0,5	oxid vápenatý v % hm. nejvýše 0,35
	<i>mletý</i>	10	3,0	5,0	-	-	-	-	
<b>Nové koření</b>	<i>celé</i>	12,0	4,5	1,5	0,4	4,0	0,5	0,5	
	<i>mleté</i>	12,0	4,5	1,0	0,4	-	-	-	
<b>Paprika</b>	<i>lahůdková</i>	11,0	6,5	*) 10,0	0,5	-	-	-	*) obsah capsaicinu v mg/100g v sušině
	<i>sladká</i>	11,0	7,0	10,0	0,7	-	-	-	
	<i>pálivá</i>	11,0	8,0	30,0	1,0	-	-	-	
	<i>gulášová</i>	11,0	9,0	30,0	1,3	-	-	-	

<b>Pepř bílý</b>	<i>celý</i>	15,0	3,5	1,0	-	4,0	0,5	0,5	piperin v % hm. nejméně 4,0
	<i>mletý</i>	15,0	3,5	0,7 <sup>1)</sup>	0,3	-	-	-	
<b>Pepř černý</b>	<i>celý</i>	14,0	6,0	2,0	-	4,0	0,5	0,5	piperin v % hm. nejméně 4,0
	<i>mletý</i>	14,0	6,0	1,0 <sup>1)</sup>	1,2	-	-	-	
<b>Pepř červený</b>	<i>celý</i>	15,0	-	1,0	-	4,0	0,5	0,5	
<b>Pepř zelený</b>	<i>celý</i>	15,0	5,0	-	0,3	4,0	0,5	0,5	
<b>Pískavice, řecké seno</b>		11,0	5,0	-	1,5	5,0	5,0	2,0	
<b>Semeno kopru</b>		10,0	-	2,5	-	3,0	2,0	0,5	
<b>Vanilka</b>		35,0	7,0	-	-	-	-	-	ethylvanilin 2 %

\* včetně barevných změn listů

<sup>1)</sup> obsah silic musí být stanoven bezprostředně po mletí

Smyslové a chemické požadavky na jakost

skupina podskupina	chuť	vůně	obsah NaCl v sušině % nejméně	minerální příměsi* v sušině % nejvýše	obsah potravního doplňku /kg soli
jedlá sůl	slaná	neutrální, bez cizích pachů	98,0	2,0	-
jedlá sůl s jodem	slaná	neutrální, bez cizích pachů	98,0	2,0	27±7mg jodu **
jedlá sůl s jodem a fluorem	slaná	neutrální, bez cizích pachů	98,0	2,0	27±7 mg jodu nejvýše 250 mg fluoru ***
jedlá sůl s jodem obohacená	slaná	neutrální, bez cizích pachů	97,0	-	27±7 mg jodu potravní doplňek dle údajů výrobce

\* V závislosti na způsobu získávání soli (např. sírany, uhličitany, bromidy vápníku, draslíku, sodíku, hořčíku). U jedlé soli s jodem obohacené nemusí být vždy obohacující látka minerálem.

\*\* Jedlá sůl s jodem obsahuje jod ve formě jodičnanu draselného nebo jodidu draselného.

\*\*\* Jedlá sůl s jodem a fluorem dále obsahuje fluor ve formě fluoridu sodného nebo fluoridu draselného.

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.

## Členění druhu na skupiny

Druh	Skupina
Dehydratované výrobky	polévky omáčky bujóny směs pro přípravu hotových pokrmů směs pro přípravu dresinků směs pro přípravu dezertů směs pro přípravu krémů směs pro přípravu polev
Ochucovadla	
Studené omáčky (dresinky)	

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.

### Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost

#### Smyslové požadavky

1. Dehydratované výrobky se 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 a studené omáčky 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.

## Fyzikální a chemické požadavky

Tabulka 1

Dehydratovaný výrobek	obsah soli po obnovení* nejvýše v g/l	obsah vody % nejvýše
polévka	15	15
omáčka	15	15
bujón	15	15
hotový pokrm	15	15
dresink		15
dezert		15
krém		15
poleva		15

\* Výsledek stanovení se vždy přepočte na obnovený výrobek podle návodu na spotřebitelském obalu.

Ukazatele v tabulce se stanoví v dehydratovaném výrobku před obnovením.

Dehydratované výrobky se zvláštním upozorněním na vložku z masa obsahují nejméně 10 g/l, vztaženo na čerstvé maso,

Dehydratované výrobky se zvláštním upozorněním na vložku ze slaniny nebo uzeného masa obsahují nejméně 4 g/l těchto surovin v uzeném stavu.

Masové bujóny obsahují nejméně 10g/l vztaženo na čerstvé hovězí maso nebo 0.67g/l masového výtazku.

Tabulka 2

	Obsah soli nejvýše v % hmotnostních	pH nejvýše
Studené omáčky (dresinky)	3,5	4,5

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.

Tabulka 1

## Přípustné záporné hmotnostní odchylky

Deklarovaná hmotnost v g	Přípustná záporná hmotnostní odchylka od hmotnosti deklarované na obalu v %
do 50	10
51 - 120	5
121 - 250	4
251 - 1000	3
1001 - 2500	2
nad 2500	1

Tabulka 2

## Přípustné záporné objemové odchylky

Deklarovaný objem v ml	přípustná záporná odchylka od deklarovaného objemu v %
do 170	4
171 - 1000	2
nad 1000	1

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.

## Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Hořčice	plnotučná	podle typu nebo podle ochucující složky
	kremžská	
	speciální	

## Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost

Smyslové požadavky

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 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

## Fyzikální a chemické požadavky

	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
Sůl jako chlorid sodný v % nejvýše	3,0 plnotučná 5,5 speciální	2,0
Tuk v % nejméně	3,6	
Písek v % nejvýše	0,1	0,1

**Vydává a tiskne:** Tiskárna Ministerstva vnitra, p. o., Bartůňkova 4, pošt. schr. 10, 149 01 Praha 415, telefon (02) 792 70 11, fax (02) 795 26 03 – **Redakce:** Ministerstvo vnitra, Nad Štolou 3, pošt. schr. 21/SB, 170 34 Praha 7-Holešovice, telefon: (02) 37 69 71 a 37 88 77, fax (02) 37 88 77 – **Administrace:** písemné objednávky předplatného, změny adres a počtu odebíraných výtisků – MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, telefon 0627/305 161, fax: 0627/321 417. Objednávky ve Slovenské republice přijímá a titul distribuuje Magnet-Press Slovakia, s. r. o., Teslova 12, 821 02 Bratislava, tel./fax: 00421 7 525 46 28, 525 45 59. **Roční předplatné** se stanovuje za dodávku kompletního ročníku včetně rejstříku a je od předplatitelů vybíráno formou záloh ve výši oznámené ve Sbírce zákonů. Závěrečné vyúčtování se provádí po dodání kompletního ročníku na základě počtu skutečně vydaných částek (první záloha činí 2300,- Kč) – Vychází podle potřeby – **Distribuce:** celoroční předplatné i objednávky jednotlivých částek – MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, telefon: 0627/305 179, 305 153, fax: 0627/321 417. – **Drobný prodej – Benešov:** HAAGER – Potřeby školní a kancelářské, Masarykovo nám. 101; **Bohumín:** ŽDB, a. s., technická knihovna, Bezručova 300; **Brno:** GARANCE-Q, Koliště 39, Knihkupectví ČS, Kapucínské nám. 11, Knihkupectví M. Ženíška, Květinářská 1, M.C.DES, Cejl 76, SEVT, a. s., Česká 14; **České Budějovice:** Prospektrum, Kněžská 18, SEVT, a. s., Krajinská 38; **Hradec Králové:** TECHNOR, Hořícká 405; **AUTOŠKOLA,** Pospíšil Jaroslav, Velké nám. 132; **Chomutov:** DDD Knihkupectví-Antikvariát, Ruská 85; **Jihlava:** VIKOSPOL, Smetanova 2; **Kadaň:** Knihařství – Přibíková, J. Švermy 14; **Kladno:** eL VaN, Ke Stadionu 1953; **Klatovy:** Krameriovo knihkupectví, Klatovy 169/I; **Kolín 1:** Knihkupectví U Kašků, Karlovo nám. 46; **Liberec:** Podještědské knihkupectví, Moskevská 28; **Most:** Kniha M + M, Lipová 806, Knihkupectví Růžička, Šeřírková 529/1057; **Olomouc:** BONUM, Ostružnická 10, Tycho, Ostružnická 3; **Ostrava:** LIBREX, Nádražní 14, Profesio, Hollarova 14, SEVT, a. s., Dr. Šmerala 27; **Pardubice:** LEJHANEC, s. r. o., Sladkovského 414, Knihkupectví Z. Petrová, Pasáž Sv. Jana a Za Pasáží; **Plzeň:** ADMINA, Úslavská 2, EDICUM, Vojanova 45, Technické normy, Lábkova pav. č. 5; **Praha 1:** ALBERTNET, Revoluční 1/655, FIŠER-KLEMENTINUM, Karlova 1, LINDE Praha, a. s., Opletalova 35, NADĀTUR, Hybernská 5, PROSPEKTRUM, Na Poříčí 7; **Praha 2:** B. Wellemínová, Ditttrichova 13; **Praha 4:** Abonentní tiskový servis, Zdiměřická 1446/9, PROSPEKTRUM, Nákupní centrum, Budějovická, SEVT, a. s., Jihlavská 405; **Praha 5:** SEVT, a. s., E. Peškové 14; **Praha 6:** PPP – Staňková Isabela, Verdunská 1; **Praha 8:** JASIPA, Zenklova 60; **Praha 10:** BMSS START, areál VÚ JAWA, V Korytech 20; **Přerov:** Knihkupectví EM-ZET, Bartošova 9; **Příbram:** VEMA, Korecká Blanka, Čechovská 138; **Sokolov:** Arbor Sokolov, a. s., Nádražní 365; **Šumperk:** Knihkupectví D-G, Hlavní tř. 23; **Teplice:** L + N knihkupectví, Kapelní 4; **Trutnov:** Galerie ALFA, Bulharská 58; **Ústí nad Labem:** 7 RX, s. r. o., Mírová 4, tel.: 047/44 249, 44 252, 44 253; **Zábřeh:** Knihkupectví PATKA, Žižkova 45; **Zlín-Louky:** INFOSERVIS, areál Telekomunikačních montáží; **Zlín-Malenovice:** Ing. M. Kučerič, areál HESPO; **Znojmo:** Knihkupectví Houdková, Divišovo nám. 12; **Žatec:** Prodejna U Pivovaru, Žižkovo nám. 76. **Distribuční podmínky předplatného:** jednotlivé částky jsou expedovány neprodleně po dodání z tiskárny. Objednávky nového předplatného jsou vyřizovány do 15 dnů a pravidelné dodávky jsou zahajovány od nejbližší částky po ověření úhrady předplatného nebo jeho zálohy. Částky vyšlé v době od zaevidování předplatného do jeho úhrady jsou doposílány jednorázově. Změny adres a počtu odebíraných výtisků jsou prováděny do 15 dnů. **Reklama:** informace na tel. čísle 0627/305 168. V písemném styku vždy uvádějte IČO (právnícká osoba), rodné číslo (fyzická osoba). **Podávání novinových zásilek** povoleno Českou poštou, s. p., Odštěpný závod Jižní Morava Ředitelství v Brně č. j. P/2-4463/95 ze dne 8. 11. 1995.