

27. 1. 2026

Vezměte, prosíme, na vědomí, že text článku odpovídá platné právní úpravě ke dni publikace.

Aktuální novelizace potravinových vyhlášek

Článek přináší ucelený přehled novelizací dvou komoditních vyhlášek, které nabývají účinnosti 1. 1. 2026 – jedná se o vyhlášku č. [376/2025](#) Sb., kterou se mění vyhláška č. [69/2016](#) Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich (dále jen „Vyhláška o požadavcích na maso a vejce“), a vyhlášku č. [377/2025](#) Sb., kterou se mění vyhláška č. [397/2016](#) Sb., o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, ve znění vyhlášky č. [274/2019](#) Sb. (dále jen „Vyhláška o požadavcích na mléko a tuky“). Obě novely jsou krokem k harmonizaci české legislativy s právem Evropské unie a zároveň i reflektují současný vědecký a technologický vývoj v potravinářském průmyslu.

Změny v oblasti masa, masných výrobků, ryb a vajec provedené Vyhláškou o požadavcích na maso a vejce

Rozšíření a zpřesnění definic produktů

Novela přináší přesnější vymezení některých dosud blíže nespecifikovaných pojmů.

Okruh mražených výrobků, které musí být označeny popiskem „rozmrazeno“, se rozšířil za účelem zvýšení informovanosti spotřebitelů o způsobu ošetření produktu. Byly rovněž zavedeny definice pro maso sušené, maso určené pro výrobu masných výrobků a polotovarů, jakož i pro obchodní sterilitu.

Změny pro masné výrobky

Další posun představuje odchylka od ustanovení evropského nařízení v oblasti maximálních teplot uchovávání baleného mletého masa. V případě, že je takový produkt vyráběn a výhradně uváděn na trh v České republice, může být skladován při teplotách až do plus 4 °C, což je mírnější požadavek, než jaký stanoví obecný evropský standard. Výjimka zohledňuje specifika domácího trhu a technologické postupy místních výrobců.

Podstatnou změnou prošlo označování výrobků, které obsahují méně než 50 % jednoho konkrétního druhu masa. Nově musí být označeny popiskem ve formátu například „s kuřecím masem“, nesmí se v takovém případě používat název typu „kuřecí (název produktu)“. Má se tak zabránit uvádění spotřebitelů v omyl ohledně skutečného složení výrobku a zároveň přispět k větší transparentnosti na trhu s masem a masnými výrobky.

U trvanlivých masných výrobků byla zavedena nová podmínka, podle níž musí být zvolen takový způsob zpracování, který nepodporuje růst nebezpečného patogenu *Listeria monocytogenes*. Úprava je v souladu s nařízením o mikrobiologických kritériích pro potraviny a významně posiluje ochranu zdraví spotřebitelů před potenciálním rizikem listeriózy, což je závažné onemocnění způsobené kontaminovanými potravinami.

Novela také rozšiřuje možnosti klasifikace šunek do třídy nejvyšší jakosti a do třídy výběrové. Nově se mezi tyto kategorie mohou řadit také výrobky, u nichž byly svaly z důvodu tvarování výrobku technologicky odděleny, a nikoli tedy pouze šunky celosvalové.

Změny při uchovávání vajec a označování výběrové majonézy

Maximální teplota stanovená pro uchovávání vajec se zvýšila z původních 18 °C na 24 °C. Tato úprava se týká jak vajec třídy A, tak třídy B, a rovněž vajec jiného druhu než *Gallus gallus* (tj. kur domácí).

V neposlední řadě novela upravuje kritéria pro označování majonézy. Produkty s obsahem tuku vyšším než 70 % lze nově označit jako „výběrová majonéza“, což ji jasně odlišuje od standardních variant a umožňuje spotřebitelům informovaně vybírat podle nutriční hodnoty.

Změny v oblasti mléka, mléčných výrobků, mražených krémů a jedlých tuků provedené Vyhláškou o požadavcích na mléko a tuky

Detailní vymezení kysaných mléčných výrobků

Novela přináší komplexní rozšíření definic kysaných mléčných výrobků. Nyní jsou detailně vymezeny konkrétní druhy, jako například acidofilní mléko, kefir, kefirové mléko, zakysaná smetana a další specifické produkty. Promyšlená terminologie eliminuje možné nejasnosti při klasifikaci výrobků a zlepšuje právní jistotu jak pro výrobce, tak pro orgány dozoru.

Možnost snížení obsahu laktózy v zahuštěném a sušeném mléce

Praktickou novinkou, která nabude účinnosti až později, a to 14. 6. 2026, je povolení snížit obsah laktózy přeměnou na glukózu a galaktózu u zahuštěného a sušeného mléka. Taková úprava musí být na obalu jasně označena údajem o obsahu laktózy. Změna reaguje na rostoucí poptávku po produktech s nízkým obsahem laktózy a rozšiřuje možnosti pro osoby s laktózovou intolerancí, a to i v kategorii klasických mléčných výrobků.

Nová pravidla pro oblast jedlých tuků a olejů

Rozmezí hodnot pro obsah tuku v sušině sýrů a tvarohů zůstává i nadále stanoveno přílohou č. 6 k Vyhlášce o požadavcích na mléko a tuky. Novela však přináší důležité upřesnění, dle kterého výrobek může obsahovat vyšší než na obalu deklarovaný obsah sušiny a tuku. Výrobcům poskytuje určitou flexibilitu a zohledňuje přirozené výrobní tolerance, které mohou vzniknout v důsledku technologického procesu.

Dle novely bude nově povinné uvádět druh, skupinu a podskupinu i u roztíratelných a směsných roztíratelných tuků, na něž se dosud tyto požadavky nevztahovaly. Zpřísnění přispívá k lepší informovanosti spotřebitelů a umožňuje jim činit informovaná nákupní rozhodnutí na základě přesného složení produktu.

Vyhláška o požadavcích na mléko a tuky nově ukládá povinnost prodávat rostlinné tuky a oleje odděleně od živočišných a mléčných tuků. Cílem je zabránění klamání spotřebitelů a podpoření transparentnosti trhu.

Novela rozšiřuje kategorizaci jedlých tuků a olejů o nově definované produkty, konkrétně fritovací tuk a olej a panenský olej. Nové definice odpovídají rozšiřující se nabídce produktů na trhu a umožňují jejich řádnou klasifikaci a regulaci v souladu s evropskými standardy.

Závěr

Obě vyhlášky přinášejí pro potravinářské podniky mnoho změn a i z toho důvodu stanovují přiměřené přechodné období pro adaptaci výrobců a distributorů na nové požadavky. Výrobky mohou být vyráběny, označovány a uváděny na trh podle původního znění vyhlášek až do 1. ledna 2027. Produkty, které byly uvedeny na trh nebo označeny podle dosavadních pravidel, lze navíc doprodávat až do vyčerpání zásob. Toto dvoustupňové přechodné období poskytuje dostatečný časový prostor pro přizpůsobení výrobních procesů, přetisknutí obalů a zajištění plné shody s novou legislativou bez nutnosti likvidace existujících zásob.



Mgr. Jakub Málek,
managing partner



Mgr. Kateřina Musilová,
advokátní koncipientka



Tereza Hrudková,
právní asistentka



[PEYTON legal advokátní kancelář s.r.o.](#)

Futurama Business Park
Sokolovská 668/136d
186 00 Praha 8 - Karlín

Tel.: +420 227 629 700
E-mail: info@plegal.cz

© EPRAVO.CZ - Sbírka zákonů, judikatura, právo | www.epravo.cz

Další články:

- [Prekluze důvodu neplatnosti VH](#)
- [Jak zahájit provoz mezinárodní letecké linky do České republiky \(EU\): právní požadavky pro aerolinky ze třetích zemí](#)
- [TOP 5 judikátů z korporátního práva za rok 2025](#)
- [Odštěpný závod zahraniční společnosti optikou NIS2: Jak správně určit velikost podniku?](#)
- [Byznys a paragrafy, díl 31. - létající pořizovatel ve světle nového stavebního zákona](#)
- [SCHEJBAL& PARTNERS stáli u získání jedné z prvních licencí dle MiCA v ČR](#)
- [Proč dnes více než polovina M&A transakcí ve střední Evropě nekončí podpisem](#)
- [Přehnaná, nebo důvodná prevence? Zajištění a utvrzení závazků v praxi](#)
- [Návrh nového zákona o digitální ekonomice](#)
- [Byznys a paragrafy, díl 30.: Jednání za s.r.o. - zápis jednatelského oprávnění do obchodního rejstříku](#)
- [Prověřování zahraničních investic a kybernetická regulace: řízená služba jako nová transakční proměnná](#)