



Ministerstvo  
zemědělství

# **Příručka pro provozovatele potravinářských podniků**

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

**2026**

## OBSAH

Základní zdroje informací pro provozovatele potravinářských podniků a spotřebitele . . . . .	2
Zákon 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích. . . . .	5
Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin . . . . .	52
Vyhláška č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich. . . . .	59
Vyhláška č. 397/2016 Sb., o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje . . . . .	111
Vyhláška Vyhláška č. 18/2020 Sb., o požadavcích na mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta . . . . .	134
Vyhláška č. 490/2025 Sb., o požadavcích na přírodní sladidla, potraviny se sladivými účinky, cukrovinky, kakaové boby, kakaové a čokoládové výrobky a med . . . . .	152
Vyhláška č. 397/2021 Sb., o požadavcích na konzervované ovoce a konzervovanou zeleninu, skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich a banány . . . . .	173
Vyhláška č. 133/2025 Sb, o požadavcích na škrob, luštěniny, olejnatá semena a výrobky z nich . . .	203
Vyhláška č. 398/2016 Sb., o požadavcích na koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky, ochucovadla, studené omáčky, dresinky a hořčici . . . . .	216
Vyhláška č. 248/2018 Sb., o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí . . . . .	238

## ZÁKLADNÍ ZDROJE INFORMACÍ PRO PROVOZOVATELE POTRAVINÁŘSKÝCH PODNIKŮ A SPOTŘEBITELE

### NÁRODNÍ AUTORITY

- Ministerstvo zemědělství  
[www.mze.gov.cz](http://www.mze.gov.cz)
- Státní zemědělská a potravinářská inspekce  
<http://www.szpi.gov.cz/>
  - Podání podnětu ke kontrole:  
<http://www.szpi.gov.cz/podnety-ke-kontrolle.aspx>
  - Kontrolní činnost (přístupy ke kontrole):  
<http://www.szpi.gov.cz/clanek/kontrolni-cinnost-szpi.aspx>
- Státní veterinární správa  
<https://www.svscr.cz/>
  - Podání podnětu ke kontrole:  
<https://www.svscr.cz/statni-veterinarni-sprava/kontakty/>
- Ministerstvo zdravotnictví  
<https://mzd.gov.cz/>
- Státní zdravotní ústav  
<https://szu.gov.cz/>

### LEGISLATIVA POTRAVIN A DALŠÍ INFORMACE

- Databáze právních předpisů EU  
<http://eur-lex.europa.eu/>
- Databáze národních právních předpisů  
<https://www.portal.gov.cz/obcan/>
- Knihovna připravovaných národních právních předpisů  
<https://apps.odok.cz/veklep>
- <http://www.bezpecnostpotravin.cz/>  
<http://www.agronavigator.cz/>

### STRÁNKY EVROPSKÉ KOMISE VZTAHUJÍCÍ SE K POTRAVINÁM

[https://food.ec.europa.eu/food-safety\\_en](https://food.ec.europa.eu/food-safety_en)

### OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

- Stránky MZe k označování potravin  
<https://mze.gov.cz/public/web/mze/potravin/oznacovani-potravin/>
- Stránky Evropské Komise k označování potravin  
[https://food.ec.europa.eu/food-safety/labelling-and-nutrition\\_en](https://food.ec.europa.eu/food-safety/labelling-and-nutrition_en)  
[https://food.ec.europa.eu/food-safety/labelling-and-nutrition/food-information-consumers-legislation\\_en](https://food.ec.europa.eu/food-safety/labelling-and-nutrition/food-information-consumers-legislation_en)
- Informační systém k označování potravin – FLIS  
[https://food.ec.europa.eu/safety/labelling-and-nutrition/food-labelling-information-system-flis\\_en](https://food.ec.europa.eu/safety/labelling-and-nutrition/food-labelling-information-system-flis_en)

### VÝŽIVOVÁ A ZDRAVOTNÍ TVRZENÍ

- Stránky Evropské Komise  
[https://food.ec.europa.eu/food-safety/labelling-and-nutrition/nutrition-and-health-claims\\_en](https://food.ec.europa.eu/food-safety/labelling-and-nutrition/nutrition-and-health-claims_en)
- Evropská databáze výživových a zdravotních tvrzení  
[https://food.ec.europa.eu/food-safety/labelling-and-nutrition/nutrition-and-health-claims\\_en](https://food.ec.europa.eu/food-safety/labelling-and-nutrition/nutrition-and-health-claims_en)

- Prováděcí pokyny Evropské Komise k výživovým a zdravotním tvrzením  
<https://mze.gov.cz/public/portal/mze/potraviny/oznacovani-potravin/vyzivova-a-zdravotni-tvrzeni/>  
viz Přílohy
- Národní stránky  
<https://mze.gov.cz/public/portal/mze/potraviny/oznacovani-potravin/vyzivova-a-zdravotni-tvrzeni/>
- Národní vodítka k problematice zdravotních a výživových tvrzení SZPI  
<https://www.szpi.gov.cz/clanek/voditka-k-problematice-zdravotnich-a-vyzivovych-tvrzeni.aspx>
- Zdravotní tvrzení z tzv. on hold seznamu (týká se hlavně rostlin) – v českém jazyce  
<http://www.szu.gov.cz/tema/bezpecnost-potravin/zdravotni-tvrzeni>

#### **PŘÍDATNÉ LÁTKY**

- Stránky Evropské Komise  
[https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-improvement-agents/additives\\_en](https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-improvement-agents/additives_en)
- Evropská databáze přídatných látek  
<https://ec.europa.eu/food/food-feed-portal/screen/food-additives/search>

#### **EVROPSKÝ ÚŘAD PRO BEZPEČNOST POTRAVIN**

<http://www.efsa.europa.eu/>

#### **NÁRODNÍ DATABÁZE SLOŽENÍ POTRAVIN**

<https://www.nutridatabase.cz/>

#### **PORTÁL POTRAVINY NA PRANÝŘI**

<https://www.potravinynapranryri.cz/>

#### **NÁRODNÍ ZNAČKA KVALITY KLASA**

<https://www.eklasa.cz/>

- Metodika pro udělování značky KLASA:  
<https://www.eklasa.cz/vyrobce-metodika>

#### **REGIONÁLNÍ POTRAVINA**

<https://regionalnipotravina.gov.cz/>

- Metodika pro udělování značky REGIONÁLNÍ POTRAVINA  
<https://regionalnipotravina.gov.cz/pro-vyrobce/proc-soutezit>

#### **PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI**

[https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-waste\\_en](https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-waste_en)

<https://mze.gov.cz/public/portal/mze/potraviny/plytvani-potravinami/>

- Desatero spotřebitele – jak omezit plýtvání potravinami  
[https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-11/fw\\_lib\\_poster\\_reduce-food-waste-daily\\_cs.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-11/fw_lib_poster_reduce-food-waste-daily_cs.pdf) ??
- Vysvětlení označení: „Minimální trvanlivost do...“ a „Spotřebujte do...“  
<https://mze.gov.cz/public/portal/mze/-a74668---tbQMEpSm/prehledny-dokument-vysvetlujici-rozdil?linka=a658120>

#### **POTRAVINY NOVÉHO TYPU**

- Stránky Evropské Komise  
[https://food.ec.europa.eu/food-safety/novel-food\\_en](https://food.ec.europa.eu/food-safety/novel-food_en)
- Databáze potravin nového typu  
<https://ec.europa.eu/food/food-feed-portal/screen/novel-food-catalogue/search>

Základní zdroje informací pro provozovatele  
potravinářských podniků a spotřebitele

### **CHRÁNĚNÉ OZNAČENÍ PŮVODU (CHOP), CHRÁNĚNÉ ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ (CHZO) A ZARUČENÁ TRADIČNÍ SPECIALITA (ZTS)**

- Stránky Evropské Komise  
[https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained\\_en](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_en)
- Databáze Evropské Komise eAmbrosia – výrobky s CHOP, CHZO a ZTS  
[https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained\\_en?locale=cs](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/geographical-indications-and-quality-schemes/geographical-indications-and-quality-schemes-explained_en?locale=cs)

**Tento dokument je třeba brát jako dokumentační nástroj a instituce nenesou jakoukoli odpovědnost za jeho obsah. Jeho plné znění je k dohledání ve Sbírce zákonů ČR.**

## **ZÁKON č. 110**

**ze dne 24. dubna 1997**

**o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů**

Parlament se usnesl na tomto zákoně České republiky:

### **ČÁST PRVNÍ**

#### **POTRAVINY A TABÁKOVÉ VÝROBKY**

##### **§ 1**

###### **Předmět úpravy**

- (1) Tento zákon zpracovává příslušné předpisy Evropské unie<sup>18)</sup> a upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropské unie<sup>19)</sup> povinnosti provozovatele potravinářského podniku, výrobce, dovozce, maloobchodního prodejce a distributora tabákových výrobků a výrobků souvisejících s tabákovými výrobky a upravuje státní dozor nad dodržováním povinností vyplývajících z tohoto zákona a z přímo použitelných předpisů Evropské unie.
- (2) Tento zákon se nevztahuje na pitnou vodu<sup>20)</sup> s výjimkou pitné vody, kterou provozovatel potravinářského podniku uvádí na trh nebo kterou používá v jakékoli fázi výroby, zpracování nebo distribuce potravin podle čl. 3 bodu 16 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002.

##### **§ 2**

###### **Základní pojmy**

- (1) Pro účely tohoto zákona se rozumí
  - a) kontrolním vzorkem vzorek složený ze všech dílčích vzorků, obsahující vzorek či vzorky určené pro úřední kontrolu, popřípadě také vzorek určený pro vypracování druhého odborného stanoviska pro potřeby kontrolované osoby, pokud o něj kontrolovaná osoba požádá,
  - b) čistým množstvím množství potravin bez obalu nebo průměrné množství potravin stanovené podle prováděcího právního předpisu nebo přímo použitelného předpisu Evropské unie,
  - c) názvem<sup>21)</sup> název výrobku, druhu, skupiny nebo podskupiny potravin stanovený jiným právním předpisem<sup>22)</sup> nebo prováděcím právním předpisem,
  - d) místem určení místo prvního příjmu potravin včetně místa jakéhokoli prvního zacházení nebo manipulace s potravinou na území České republiky,
  - e) jakostí soubor charakteristických vlastností jednotlivých druhů, skupin a podskupin potravin a tabákových výrobků, jejichž limity jsou stanoveny tímto zákonem, prováděcím právním předpisem anebo přímo použitelným předpisem Evropské unie,
  - f) výrobou potravin čištění, třídění, upravování, opracování a zpracování, včetně souvisejícího balení a dalších úprav potravin za účelem uvádění na trh, s výjimkou činnosti spočívající pouze v samostatném procesu balení nebo v krájení nebo jiném způsobu dělení potravin včetně jejich navazujícího balení,
  - g) doplňkem stravy potravin, jejímž účelem je doplňovat běžnou stravu a která je koncentrovaným zdrojem vitaminů a minerálních látek nebo dalších látek s nutričním nebo fyziologickým účinkem, obsažených v potravině samostatně nebo v kombinaci, určená k přímé spotřebě v malých odměřených množstvích,
  - h) uváděním na trh tabákových výrobků nebo výrobků souvisejících s tabákovými výrobky nabízení k prodeji nebo poskytnutí výrobků, bez ohledu na jejich místo výroby, spotřebitelům, kteří

se nacházejí ve členském státě Evropské unie nebo ve smluvním státě Dohody o Evropském hospodářském prostoru (dále jen „členský stát Evropské unie“), za úplatu nebo zdarma, a to i prostřednictvím prodeje na dálku; v případě přeshraničního prodeje na dálku se výrobek považuje za uvedený na trh ve členském státě Evropské unie, ve kterém se nachází spotřebitel,

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

2. trhanou tabákovou náplň s krycím listem v obvyklé barvě doutníku z rekonstituovaného tabáku, jenž kryje celý výrobek, popřípadě i filtr, avšak nikoli náustek v případě doutníků s náustkem, přičemž jeho jednotková hmotnost bez filtru nebo náustku činí nejméně 2,3 g a nejvýše 10 g a je-li obvod nejméně jedné třetiny délky alespoň 34 mm;

za doutník se považuje rovněž výrobek skládající se částečně z jiných látek než z tabáku, který jinak splňuje podmínky uvedené v tomto písmeni,

- za) nikotinovým sáčkem bez obsahu tabáku výrobek bez tabáku obsahující nikotin pro orální užití, který není upraven přímo použitelným předpisem Evropské unie<sup>74)</sup>.

(2) Pro účely tohoto zákona se dále rozumí

- a) doutníčkem doutník o hmotnosti nejvýše 3 g,
- b) tabákem určeným do vodní dýmky tabákový výrobek, který lze užívat za použití vodní dýmky; tabák určený do vodní dýmky se považuje za tabákový výrobek určený ke kouření; pokud lze výrobek použít prostřednictvím vodních dýmek i jako tabák určený k ručnímu balení cigaret, je považován za tabák určený k ručnímu balení cigaret,
- c) novým tabákovým výrobkem tabákový výrobek, který
  1. není cigaretou, tabákem určeným k ručnímu balení cigaret, dýmkovým tabákem, tabákem určeným do vodních dýmek, doutníkem, doutníčkem, žvýkacím tabákem, šňupacím tabákem nebo tabákem určeným k orálnímu užití a
  2. byl uveden na trh po 19. květnu 2014,
- d) bylinným výrobkem určeným ke kouření výrobek, jehož základem jsou rostliny, byliny nebo ovoce, a který neobsahuje žádný tabák, může se užívat prostřednictvím inhalace ústy nebo nosem a jeho užívání zahrnuje jeho postupné spalování,
- e) elektronickou cigaretou výrobek, který lze použít pro užívání výparů obsahujících nikotin nebo jiných výparů prostřednictvím náustku nebo jakákoli součást tohoto výrobku včetně zásobníku, nádržky i zařízení bez nádržky nebo zásobníku; elektronická cigareta může být jednorázová nebo opětovně naplnitelná pomocí náhradní náplně nebo nádržky nebo opakovaně použitelná pomocí jednorázových zásobníků,
- f) náhradní náplní elektronické cigarety nádobka s tekutinou, která může obsahovat nikotin a kterou se může opětovně naplnit elektronická cigareta,
- g) složkou tabákového výrobku nebo výrobku souvisejícího s tabákovými výrobky tabák, přísady, papír, filtr, inkoust, kapsle, lepidlo a jakákoli látka či prvek přítomné v konečném tabákovém výrobku nebo výrobku souvisejícím s tabákovými výrobky,
- h) přísadou tabákového výrobku látka s výjimkou tabáku, která byla přidána do tabákového výrobku, jednotkového balení nebo jakéhokoli vnějšího obalu,
- i) charakteristickou příchuť tabákového výrobku jasně rozpoznatelná vůně nebo chuť jiná než tabáková chuť, kterou výrobku dodává přísada nebo kombinace přísad, zejména ovoce, koření, byliny, alkohol nebo cukrovinky, mentol nebo vanilka, a jež je rozeznatelná před nebo při užití tabákového výrobku,
- j) vnějším balením tabákového výrobku nebo výrobku souvisejícího s tabákovými výrobky jakýkoli obal, ve kterém jsou tabákové výrobky nebo výrobky související s tabákovými výrobky uváděny na trh a který obsahuje jednotkové balení nebo soubor jednotkových balení; transparentní obaly se nepovažují za vnější balení,
- k) přeshraničním prodejem tabákového výrobku, elektronické cigarety nebo náhradní náplně do ní na dálku prodej tabákového výrobku, elektronické cigarety nebo náhradní náplně do ní spotřebiteli, při němž se spotřebitel v okamžiku objednání výrobku z maloobchodního prodeje nachází v určitém členském státě Evropské unie a maloobchodní prodejce je usazen v jiném členském státě Evropské unie nebo ve třetí zemi,
- l) výrobcem tabákového výrobku nebo výrobku souvisejícího s tabákovými výrobky jakákoli fyzická či právnická osoba, která vyrábí tabákový výrobek nebo výrobek související s tabákovými výrobky nebo si jej nechá navrhovat či vyrábět a poskytuje tento výrobek na trh pod svým jménem či obchodní značkou,

- m) dovozcem tabákového výrobku nebo výrobku souvisejícího s tabákovými výrobky vlastníkem takovýchto výrobků nebo osoba, která má právo nakládat s takovými výrobky, které byly dopraveny na území členského státu Evropské unie,
- n) maloobchodním prodejcem tabákového výrobku jakýkoli prodejce, včetně fyzické osoby, který uvádí tabákové výrobky na trh,
- o) výrobky souvisejícími s tabákovými výrobky elektronické cigarety, náhradní náplně do ní a bylinné výrobky určené ke kouření,
- p) distributorem tabákového výrobku nebo výrobku souvisejícího s tabákovými výrobky jakákoli fyzická či právnická osoba, která nakládá s tabákovými výrobky nebo výrobky souvisejícími s tabákovými výrobky a není výrobcem, dovozcem ani maloobchodním prodejcem tabákových výrobků nebo výrobků souvisejících s tabákovými výrobky,
- q) rekonstituovaným tabákem tabáková fólie vyrobená spojením jemně rozdrobeného tabáku, tabákového odpadu a tabákového prachu,
- r) jednotkovým balením nejmenší jednotlivé balení tabákového výrobku nebo výrobku souvisejícího s tabákovými výrobky, který je uveden na trh,
- s) aromatem přísada dodávající vůni nebo chuť,
- t) zahříváním tabákovým výrobkem nový tabákový výrobek, který je zahříván tak, aby produkoval emise obsahující nikotin a jiné chemické látky, který je poté vdechován uživatelem a který je v závislosti na svých vlastnostech bezdýmným tabákovým výrobkem nebo tabákovým výrobkem určeným ke kouření.

### § 3

#### **Povinnosti provozovatelů potravinářského podniku**

- (1) Provozovatel potravinářského podniku je povinen
  - a) dodržovat smyslové, fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na jakost potravin; v případě, že tyto požadavky nejsou právními předpisy stanoveny, dodržovat požadavky stanovené provozovatelem potravinářského podniku, který potravinu vyrobil,
  - b) dodržovat ve všech fázích výroby, balení, krájení nebo jiného způsobu dělení a uvádění potravin na trh technologické a hygienické požadavky, způsob a podmínky přepravy, uchovávání a manipulace s potravinami; v případě, že tyto požadavky nejsou právními předpisy stanoveny, dodržovat požadavky stanovené provozovatelem potravinářského podniku, který potravinu vyrobil,
  - c) dodržovat požadavky stanovené přímo použitelnými předpisy Evropské unie upravujícími požadavky na potraviny<sup>19)</sup> nebo mezinárodními smlouvami, kterými je Česká republika vázána a které jsou vyhlášeny ve Sbírce zákonů a mezinárodních smluv,
  - d) dodržovat požadavky pro druhy a přípustná množství toxikologicky významných látek v potravinách,
  - e) jde-li o potravinu uváděnou na trh na území České republiky, uvádět povinné informace o potravinách stanovené v právních předpisech v českém jazyce<sup>23)</sup>,
  - f) dodržovat požadavky na složení doplňků stravy, jejich označování a způsob použití,
  - g) používat jen takové obaly a obalové materiály, které chrání potravinu před znehodnocením, znemožňují záměnu nebo změnu obsahu bez otevření nebo změny obalu a odpovídají požadavkům na předměty a materiály určené pro styk s potravinami,
  - h) poskytnout potřebný počet zaměstnanců a odpovídající technické vybavení pro zajištění výkonu kontroly podle přímo použitelných předpisů Evropské unie upravujících dovoz některých potravin ze třetích zemí<sup>24)</sup> a dodržet zvláštní podmínky dovozu pro vybrané potraviny, stanoví-li tak přímo použitelný předpis Evropské unie upravující zvláštní podmínky dovozu<sup>61)</sup>,
  - i) oznámit příslušnému orgánu dozoru v listinné podobě nebo v elektronické podobě dálkovým přenosem dat zahájení, změny nebo ukončení výkonu předmětu činnosti podle tohoto zákona nejpozději v den, kdy tyto skutečnosti nastaly, a dále v oznámení uvést a ke dni změny aktualizovat
    1. své jméno, příjmení nebo obchodní firmu, sídlo a adresu provozovny, jde-li o osobu fyzickou, nebo obchodní firmu nebo název, sídlo a adresu provozovny, jde-li o osobu právnickou,

2. identifikační číslo osoby,
3. předmět činnosti nebo podnikání a
4. konkrétní činnosti, které jako provozovatel potravinářského podniku provozuje;

tyto údaje se při provozování stravovací služby uvedené v § 16 odst. 1 písm. a) oznamují krajské hygienické stanici, která je neprodleně předává Státní veterinární správě, a při provozování stravovací služby jiné než uvedené v § 16 odst. 1 písm. a), § 16 odst. 2 písm. a) a § 16 odst. 3 písm. a) se oznamují Státní zemědělské a potravinářské inspekci, která je neprodleně předá Státní veterinární správě,

- j) zajistit dodržování požadavků na nejvyšší přípustné úrovni radioaktivní kontaminace potravin stanovených v souladu s atomovým zákonem,
- k) uchovávat potraviny při teplotách stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 nebo prováděcím právním předpisem, a pokud tyto požadavky nejsou právními předpisy stanoveny, uchovávat potraviny při teplotách stanovených provozovatelem potravinářského podniku, který potravinu vyrobil,
- l) podle deklarace provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil, nebo pokud není uvedena, s ohledem na povahu potraviny přiměřeně zkrátit datum minimální trvanlivosti nebo použitelnosti uvedené na obalu potraviny, pokud byla rozbalena za účelem prodeje jednotlivých částí spotřebiteli, a stanovit i podmínky jejího dalšího uchování tak, aby nedošlo ke zhoršení jakosti a bezpečnosti potraviny, zaznamenat datum rozbalení potraviny a uchovat v místě prodeje jednotlivých částí potraviny po dobu jejich uvádění na trh původní obal potraviny nebo etiketu, které obsahují povinné informace, popřípadě čitelnou a srozumitelnou kopii obalu nebo etikety,
- m) potraviny určené pro zvláštní výživu a doplňky stravy uvádět na trh pouze balené,
- n) u zabalených i nebalených potravin dodržovat lhůty a další požadavky pro uvádění na trh stanovené prováděcím právním předpisem,
- o) zachovat označení šarže podle § 9,
- p) při nabízení potravin spotřebiteli komunikačními prostředky na dálku poskytnout údaje podle § 7, 8 a 9a, s výjimkou údajů podle § 7 odst. 1 písm. g) a § 8 odst. 2 písm. a), před dokončením nákupu a uvést je v materiálu podporujícím prodej na dálku nebo je poskytnout jinými prostředky; v případě využití jiných prostředků musí být povinné informace o potravinách poskytnuty spotřebiteli bezplatně a veškeré povinné údaje musí být spotřebiteli k dispozici v okamžiku doručení,
- q) neprodleně vyřadit z dalšího uvádění na trh, odděleně umístit a připojit informaci o vyřazení, potraviny
  1. uvedené v § 10 odst. 1 písm. a) až h) a potraviny s prošlým datem minimální trvanlivosti, které nejsou bezpečné,
  2. balené do obalů, které neodpovídají požadavkům přímo použitelného předpisu Evropské unie o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami<sup>32)</sup> nebo vyhlášky o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy<sup>33)</sup> nebo do obalů, které nechrání potraviny před znehodnocením,
  3. nedostatečně nebo nesprávně označené,
  4. neodpovídající požadavkům na jakost stanoveným prováděcím právním předpisem nebo deklarovaným výrobcem,
  5. páchnoucí, pokud pach není charakteristickou vlastností výrobku, nebo jinak poškozené, deformované, znečištěné nebo zjevně chemicky nebo mikrobiologicky narušené,
- r) zabezpečit, aby ve všech fázích uvádění potraviny na trh byl k dispozici doklad o původu zboží a bez zbytečného odkladu ho předložit orgánu dozoru na jeho žádost; ve fázi přepravy potraviny musí být doklad o původu zboží k dispozici a musí být okamžitě předložen orgánu dozoru na jeho žádost,
- s) zajistit zásobování obyvatelstva potravinami v rozsahu a zaměření stanoveném v rámci hospodářských opatření uložených v krizovém stavu podle zvláštních právních předpisů.

- (2) Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí, balí, krájí nebo jiným způsobem dělí potraviny, je dále povinen
  - a) získávat k výrobě balené pramenité vody, balené kojenecké vody a balené přírodní minerální vody vodu jen z podzemních zdrojů vody; úpravu balené pramenité vody pomocí vzduchu obohaceného ozonem provozovatel potravinářského podniku ohlásí předem příslušnému orgánu státního dozoru,
  - b) používat k výrobě tepelně neopracovaných potravin s výjimkou pokrmů pouze tepelně ošetřené vaječné obsahy.
- (3) Tímto zákonem nejsou dotčeny povinnosti dodržovat zásady osobní a provozní hygieny a podmínky výkonu ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace, stanovené zvláštními právními předpisy.
- (4) Provozovatel potravinářského podniku, který dováží potraviny z jiných států, než jsou členské státy Evropské unie (dále jen „třetí země“), je povinen
  - a) pokud tak stanoví přímo použitelný předpis Evropské unie upravující dovoz některých potravin ze třetích zemí<sup>24)</sup>, předložit příslušnému orgánu dozoru nebo celnímu úřadu osvědčení, certifikát nebo jiný vstupní doklad vydané k tomu příslušným orgánem třetí země potvrzující, že dovážená potravina odpovídá požadavkům tohoto přímo použitelného předpisu Evropské unie; tímto ustanovením nejsou dotčeny požadavky stanovené veterinárním zákonem,
  - b) pokud tak stanoví přímo použitelný předpis Evropské unie, dovážet potraviny přes stanoviště hraniční kontroly<sup>62)</sup> určená Ministerstvem zemědělství (dále jen „ministerstvo“) nebo přes jiná kontrolní místa, než jsou stanoviště hraniční kontroly podle čl. 53 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625,
  - c) předložit celnímu úřadu v době radiační mimořádné situace vývozní certifikát v souladu s přímo použitelným předpisem Evropské unie upravujícím podmínky dovozu potravin pocházejících ze třetích zemí<sup>24)</sup> a
  - d) v případě potravin podle čl. 47 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 vyplnit a předat příslušnému orgánu dozoru část společného zdravotního vstupního dokladu podle čl. 56 tohoto nařízení.
- (5) Provozovatel potravinářského podniku u potravin určených na vývoz do třetích zemí je povinen
  - a) upozornit příslušný orgán v zemi určení v případě, že vyvážená potravina nevyhovuje požadavkům čl. 12 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002,
  - b) předložit celnímu úřadu v době radiační mimořádné situace na území České republiky osvědčení, že vyvážená potravina vyhovuje nejvyšší přípustné úrovni radioaktivní kontaminace podle přímo použitelných předpisů Evropské unie upravujících nejvyšší přípustné úrovň radioaktivní kontaminace potravin a krmiv a zvláštní podmínky pro vývoz potravin a krmiv po jaderné havárii nebo jiném případě radiační mimořádné situace,
  - c) pokud tak stanoví přímo použitelný předpis Evropské unie, předložit celnímu úřadu osvědčení potvrzující, že vyvážená potravina odpovídá požadavkům tohoto přímo použitelného předpisu Evropské unie.
- (6) S potravinami, které neodpovídají požadavkům na nejvyšší přípustnou radioaktivní kontaminaci, se nakládá podle rozhodnutí orgánu dozoru (§ 16) vydaného na základě stanoviska Státního úřadu pro jadernou bezpečnost.
- (7) V případě vývozu nebo dovozu potravin podle odstavce 6, nebo potravin neznámého původu, celní úřad neprodleně oznámí tuto skutečnost orgánu dozoru podle odstavce 6, který rozhodne o způsobu dalšího nakládání s těmito potravinami.
- (8) K uvedení volně rostoucích jedlých hub na trh nebo k dalšímu zpracování pro potravinářské účely musí mít provozovatel potravinářského podniku odbornou způsobilost, kterou prokazuje osvědčením vydaným podle odstavce 9.
- (9) Osvědčení prokazující znalost hub vydávají krajské hygienické stanice na základě úspěšného složení zkoušky ze znalosti hub. Za vydání osvědčení platí žadatel správní poplatek.
- (10) Ke zkoušce ze znalosti hub se může přihlásit jen osoba zletilá, mající osvědčení o zdravotní způsobilosti k této činnosti. Zdravotní způsobilost osvědčuje registrující poskytovatel zdravotních služeb v oboru všeobecné praktické lékařství; součástí vyšetření je odborné vyšetření zraku.

- (11) Platnost osvědčení prokazující znalost hub zaniká
- po uplynutí 10 let ode dne jeho vydání u osob ve věku do 60 let,
  - po uplynutí 5 let ode dne jeho vydání u osob ve věku od 60 do 65 let,
  - po uplynutí 2 let ode dne jeho vydání u osob starších 65 let.

### § 3a

- Provozovatel potravinářského podniku, který uvádí na trh nebo vyváží čerstvé ovoce nebo čerstvou zeleninu, je povinen písemně oznámit tuto skutečnost příslušnému orgánu dozoru, a to nejpozději v den zahájení uvádění na trh nebo v den vývozu. Jakékoliv změny týkající se tohoto oznámení musí být neprodleně písemně sděleny příslušnému orgánu dozoru.
- V oznámení podle odstavce 1 provozovatel potravinářského podniku uvede jméno, příjmení a sídlo, jde-li o osobu fyzickou, obchodní firmu, popřípadě název a sídlo, jde-li o osobu právnickou, dále pak druh, skupinu a podskupinu čerstvého ovoce nebo čerstvé zeleniny, které bude uvádět na trh nebo vyvážet.
- Povinnost podle odstavce 1 se nevztahuje na provozovatele potravinářského podniku, jehož
  - činnost je omezena na přepravu zboží,
  - činnost je omezena na fázi maloobchodního prodeje, nebo
  - činnost zahrnuje produkty uvedené v článku 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2023/2429 nebo produkty, které jsou osvobozeny od povinnosti dodržovat obchodní normy podle článku 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2023/2429.
- Povinnost podle odstavce 1 se vztahuje také na provozovatele potravinářského podniku se sídlem mimo Českou republiku, pokud na území České republiky provádí obchodní činnost podle odstavce 1.

### § 3c

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

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

### § 3d

#### **Informační povinnost provozovatele potravinářského podniku**

- Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí nebo uvádí na trh
  - potravinu, do níž byly přidány vitaminy, minerální látky nebo další látky s nutričním nebo fyziologickým účinkem uvedené v částech B a C přílohy III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006, nebo

b) doplněk stravy,

je povinen před prvním uvedením takové potraviny na trh oznámit ministerstvu v listinné podobě nebo v elektronické podobě dálkovým přenosem dat její uvedení formou zaslání českého textu označení, včetně povinných informací o potravinách, který bude uveden na obale nebo etiketě potraviny.

(2) Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí nebo uvádí na trh

- a) počáteční a pokračovací kojeneckou výživu,
- b) obilný přírkm a potravinu pro malé děti,
- c) potravinu pro zvláštní lékařské účely, nebo
- d) náhradu celodenní stravy pro regulaci hmotnosti

je povinen před prvním uvedením takové potraviny na trh oznámit Ministerstvu zdravotnictví v listinné podobě nebo v elektronické podobě dálkovým přenosem dat její uvedení formou zaslání českého textu označení, včetně povinných informací o potravinách, který bude uveden na obale nebo etiketě potraviny.

(3) Provozovatel potravinářského podniku, který v místě určení přijímá potraviny vymezené prováděcím právním předpisem z jiného členského státu Evropské unie nebo ze třetí země, je povinen informovat orgán dozoru příslušný podle § 16 odst. 4 nebo 5 o jejich příchodu podle prováděcího právního předpisu, který na základě analýzy rizika podle čl. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 v rozsahu nezbytně nutném pro organizaci úředních kontrol stanoví druh potraviny, termín, rozsah a způsob informování<sup>63</sup>.

(4) Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí nebo uvádí na trh potravinu, jejíž výživové údaje jsou uvedeny jiným způsobem než způsoby stanovenými v čl. 30 až 34 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, je povinen před prvním uvedením takové potraviny na trh oznámit ministerstvu v listinné podobě nebo v elektronické podobě dálkovým přenosem dat jiný způsob vyjadřování a uvádění výživových údajů a odůvodnění týkající se splnění požadavků stanovených v čl. 35 odst. 1 písm. a) až g) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.

(5) Provozovatel potravinářského podniku provozující činnosti, na něž se vztahuje specifikace produktu označeného chráněným označením původu, chráněným zeměpisným označením nebo označením zaručené tradiční speciality, je povinen tuto skutečnost nejpozději v den, kdy nastala, oznámit orgánu dozoru příslušnému podle § 16a odst. 3 k ověření souladu se specifikací, a to v elektronické podobě dálkovým přenosem dat.

## § 4

### Ozařování potravin

- (1) Podmínky použití ultrafialových paprsků a ionizujícího zařízení k ošetření potravin, druhy potravin, které lze takto ošetřit, nejvyšší celkové průměrné přípustné dávky záření, kterým mohou být jednotlivé druhy potravin vystaveny, a způsob označení ozářených potravin na obale stanoví prováděcí právní předpis. Potraviny neuvedené v prováděcím právním předpisu lze způsobem podle věty první ošetřit pouze se souhlasem Ministerstva zdravotnictví a za podmínek v něm stanovených.
- (2) Osoba provádějící ozařování potravin ionizujícím zářením musí
  - a) jmenovitě určit fyzickou osobu odpovědnou za dodržování podmínek pro ozařování, stanovených prováděcím právním předpisem,
  - b) vést u každého zdroje ionizujícího záření dokumentaci obsahující způsob ozáření potraviny podle jednotlivých druhů, jejich ozáření množství, označení šarže, jméno objednatele a příjemce ozářených potravin, datum ozáření, druh obalového materiálu použitého během ozáření, údaje nezbytné ke kontrole ozařovacího procesu včetně údajů o průběžné dozimetrické kontrole použité dávky záření, detaily zahrnující limitní, nejnižší a nejvyšší absorbovanou dávku záření a jeho povahu, odkaz na validační měření, údaj o zvláštních podmínkách při ozáření,
  - c) dokumentaci podle písmena b) uchovávat po dobu 5 let.
- (3) Ozařování potravin ionizujícím zářením lze provádět pouze za předpokladu, že o postupu a způsobu ozařování bylo na základě žádosti provozovatele ozařovny rozhodnuto (dále jen „rozhodnutí o schválení ozařovny“) Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí; žádost o vydání rozhodnutí podléhá správnímu poplatku.

- (4) Žádost podle odstavce 3 obsahuje kromě obecných náležitostí žádosti podle správního řádu
- jméno, příjmení, datum narození a místo pobytu odpovědného zástupce fyzické osoby, je-li ustanoven,
  - jméno, příjmení a místo pobytu osoby, která je statutárním orgánem právnické osoby nebo jeho členem,
  - adresu ozařovny a úředně ověřený podpis žadatele,
  - předmět a rozsah činnosti, pro kterou je schválení žádáno, a způsob jejího zabezpečení,
  - zdůvodnění technologické potřeby ozařování potravin,
  - analýzu rizik a kritických kontrolních bodů možného porušení zdravotní nezávadnosti potravin podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, v platném znění, a
  - specifikaci zdrojů ionizujícího záření, sanitační řád a dokumentaci podle odstavce 2 písm. b).
- Státní zemědělská a potravinářská inspekce si k žádosti podle odstavce 3 vyžádá od Státního úřadu pro jadernou bezpečnost kopii povolení k nakládání se zdrojem ionizujícího záření a kopii rozhodnutí o schválení typu zdroje ionizujícího záření, je-li vyžadováno.
- (5) Rozhodnutí o schválení ozařovny lze vydat za předpokladu, že byly splněny podmínky pro ozařování stanovené zvláštními právními předpisy. Státní zemědělská a potravinářská inspekce může rozhodnutí o schválení ozařovny pozastavit nebo zrušit, zjistí-li skutečnosti, které jsou způsobitelné ohrozit nebo které ohrožují jeho řádný výkon, případně zjistí-li neplnění stanovených předpokladů a podmínek pro řádný výkon rozhodnutí o schválení ozařovny.
- (6) Státní zemědělská a potravinářská inspekce po vydání rozhodnutí o schválení ozařovny neprodleně informuje příslušný orgán Evropské komise o této skutečnosti a současně předá dokumentaci potřebnou ke schválení za účelem zveřejnění ozařovny v Úředním věstníku Evropské unie. Státní zemědělská a potravinářská inspekce informuje též příslušný orgán Evropské komise o případném pozastavení nebo odebrání rozhodnutí o schválení.
- (7) Dovoz potravin ozářených ionizujícím zářením ze třetích zemí lze jen za podmínky, že
- ozářené potraviny splňují podmínky a požadavky stanovené zákonem a prováděcím právním předpisem,
  - byly ozářeny v ozařovně schválené příslušným orgánem Evropské unie a která je uvedena na seznamu ozařoven zveřejněném v Úředním věstníku Evropské unie,
  - ozářená potravina je doprovázena dokumentací s údaji o názvu a adrese ozařovny a dalšími údaji podle odstavce 2.
- (8) Potraviny ozářené ionizujícím zářením v členských státech Evropské unie, které nejsou určeny konečnému spotřebiteli ani provozovateli potravinářského podniku, který provozuje stravovací službu, musí být při uvádění na trh v České republice doprovázeny dokumentací obsahující jméno a adresu schválené ozařovny, která ozáření provedla, nebo údaji o referenčním čísle a způsobu ozáření jednotlivých druhů potravin.

#### § 4a

##### **Klasifikace těl jatečných zvířat**

- Provozovatel potravinářského podniku provozující jatka (dále jen „provozovatel jatek“), který poráží jatečná zvířata, je povinen zajistit klasifikaci jatečných zvířat podle přímo použitelných předpisů Evropské unie upravujících klasifikaci jatečných zvířat<sup>27)</sup> a prováděcího právního předpisu.
- Odstavec 1 se nevztahuje na provozovatele jatek, který poráží
  - prasata podléhající klasifikaci podle přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího klasifikaci jatečných zvířat<sup>27)</sup> v ročním průměru nejvýše do 200 kusů týdně,
  - pouze prasata narozená a vykrmená ve vlastních chovných zařízeních a všechna jatečně upravená těla bourá,
  - skot podléhající klasifikaci podle přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího klasifikaci jatečných zvířat<sup>27)</sup> v ročním průměru nejvýše do 20 kusů týdně.

- (3) Klasifikace podle odstavce 1 se dále nevztahuje na
  - a) jatečná prasata, která jsou na žádost žadatele dodávána pouze k porážce pro vlastní spotřebu,
  - b) jatečný skot, který je na žádost žadatele dodáván pouze k porážce pro vlastní spotřebu.
- (4) Provozovatel jatek je povinen zajistit, aby klasifikaci jatečných zvířat prováděla pouze osoba, která získala osvědčení o odborné způsobilosti vydané ministerstvem (dále jen „klasifikátor“), a to způsobem a v rozsahu stanoveném přímo použitelnými předpisy Evropské unie upravujícími klasifikaci jatečných zvířat<sup>27)</sup> a prováděcím právním předpisem. O provedené klasifikaci vystaví klasifikátor protokol.
- (5) Předpokladem pro vydání osvědčení podle odstavce 4 je úplné střední vzdělání nebo úplné střední odborné vzdělání a 2 roky praxe, nebo základní vzdělání a 6 let praxe v oboru, absolvování odborné přípravy a složení zkoušky; vyhláška stanoví způsob a rozsah odborné přípravy, složení zkoušek a vydání osvědčení, dobu jeho platnosti a způsob prodloužení platnosti osvědčení. Uznávání kvalifikace občanů Evropské unie se řídí tímto zákonem a zvláštním právním předpisem.<sup>4c)</sup>
- (6) Provozovatel jatek je povinen v listinné podobě nebo v elektronické podobě dálkovým přenosem dat sdělit výsledky klasifikace dodavateli jatečných zvířat a osobě pověřené podle plemenářského zákona vedením ústřední evidence zvířat<sup>5)</sup>. Rozsah uváděných údajů o výsledcích klasifikace stanoví prováděcí právní předpis.
- (7) Dokumentaci podle odstavce 6 uchovává provozovatel jatek po dobu 1 roku a osoba pověřená vedením ústřední evidence zvířat po dobu 2 let.
- (8) Náklady spojené s klasifikací jatečných zvířat hradí stejným dílem dodavatel jatečných zvířat a provozovatel jatek podle odstavce 1.

## Označování potravin

### § 6

- (1) Provozovatel potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodní firmou je balená potravina uváděna na trh, nebo není-li usazen v Evropské unii, dovozce potraviny na trh Evropské unie, je povinen kromě dodržení požadavků přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího označování potravin zajistit na obalu potraviny určeném pro spotřebitele nebo pro zařízení stravovacích služeb, nebo na etiketě k obalu připojené, uvedení a přesnost
  - a) údajů o třídě jakosti, stanoví-li tak prováděcí právní předpis nebo přímo použitelný předpis Evropské unie,
  - b) údajů podle čl. 9 odst. 1 písm. b) a čl. 22 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 u nápojů obsahujících více než 1,2 % objemových alkoholu podle podmínek pro balené potraviny stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,
  - c) jména a příjmení nebo názvu anebo obchodní firmy a adresy sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil, u nápoje obsahujícího více než 20 % objemových alkoholu,
  - d) dalších údajů, stanoví-li tak prováděcí právní předpis nebo veterinární zákon.
- (2) Provozovatel potravinářského podniku uvedený v odstavci 1 může uvést symbol „e“ na obalu pro označení množství potraviny jen tehdy, pokud byly splněny požadavky stanovené zákonem o metrologii<sup>28)</sup>.
- (3) Způsob označení balených potravin stanoví prováděcí právní předpis.
- (4) Za malé množství potravin, které je osvobozené od požadavku na povinné deklarování výživových údajů na základě přílohy V bodu 19 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, se považuje množství potraviny, které je výrobcem dodávané přímo konečnému spotřebiteli nebo do místního maloobchodu, kterým se rozumí potravinářský podnik nebo hospodářství provozující maloobchod<sup>41)</sup> přímo zásobující konečného spotřebitele na území České republiky, a bylo vyrobeno výrobcem, který v posledním uzavřeném účetním období předcházejícím okamžiku, kdy byla potravina vyrobena
  - a) zaměstnával maximálně průměrný přepočtený počet 10 zaměstnanců<sup>42)</sup>, jejichž pracovní pozice uvedená v pracovní smlouvě přímo souvisí s výrobou potravin, nebo
  - b) dosáhl maximálního ročního obrátu<sup>43)</sup> 20 000 000 Kč.

## § 7

- (1) Provozovatel potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodní firmou je potravina zabalená bez přítomnosti spotřebitele pro účely bezprostředního prodeje podle přímo použitelného předpisu Evropské unie o označování potravin<sup>29)</sup> uváděna na trh, nebo není-li usazen v Evropské unii, dovozce potraviny na trh Evropské unie, je povinen podle podmínek stanovených pro balené potraviny přímo použitelným předpisem Evropské unie o označování potravin<sup>30)</sup> zajistit na obalu potraviny určeném pro spotřebitele nebo pro zařízení stravovacích služeb uvedení a přesnost těchto údajů:
- a) jméno a příjmení nebo název anebo obchodní firma a adresa sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil,
  - b) název potraviny,
  - c) čisté množství,
  - d) seznam složek,
  - e) země nebo místo původu,
  - f) způsob uchování, jde-li o potraviny, u nichž by při nesprávném uchování mohla být ohrožena bezpečnost nebo zhoršena jakost stanovená prováděcím právním předpisem nebo deklarovaná výrobcem,
  - g) datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti,
  - h) údaje podle čl. 10 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,
  - i) údaje podle čl. 44 odst. 1 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,
  - j) údaj o množství hlavní složky v hmotnostních procentech, stanoví-li tak prováděcí právní předpis.
- (2) Provozovatel potravinářského podniku uvedený v odstavci 1 je povinen na obale určeném pro spotřebitele nebo pro zařízení stravovacích služeb zajistit uvedení a přesnost
- a) údajů o třídě jakosti, stanoví-li tak prováděcí právní předpis nebo přímo použitelný předpis Evropské unie,
  - b) dalších údajů, stanoví-li tak prováděcí právní předpis nebo přímo použitelný předpis Evropské unie<sup>31)</sup>.
- (3) Způsob označení potravin zabalených bez přítomnosti spotřebitele pro účely přímého prodeje stanoví prováděcí právní předpis.
- (4) Povinnost označení údajem podle odstavce 1 písm. a) se nevztahuje na nezpracovaný produkt<sup>44)</sup>.

## § 8

- (1) Provozovatel potravinářského podniku, který uvádí na trh nebalenou potravinu, je povinen tam, kde je tato potravina přímo nabízena k prodeji spotřebiteli, v její těsné blízkosti viditelně umístit snadno čitelný údaj obsahující jméno nebo obchodní název a adresu sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil, údaj o množství hlavní složky v hmotnostních procentech, stanoví-li tak prováděcí právní předpis, údaj o třídě jakosti, stanoví-li tak prováděcí právní předpis nebo přímo použitelný předpis Evropské unie, a podle podmínek stanovených pro balené potraviny přímo použitelným předpisem Evropské unie o označování potravin<sup>30)</sup> tyto údaje:
- a) název potraviny,
  - b) země nebo místo původu včetně označení původu potraviny stanovené přímo použitelným předpisem Evropské unie<sup>45)</sup>,
  - c) údaje podle čl. 10 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,
  - d) údaj o čistém množství u pekařských a cukrářských výrobků<sup>46)</sup>,
  - e) údaje podle čl. 9 odst. 1 písm. b) a c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, jde-li o potravinu nabízenou k prodeji samoobslužným způsobem.
- (2) Provozovatel potravinářského podniku uvedený v odstavci 1 je povinen v blízkosti místa nabízení nebalené potraviny k prodeji viditelně zpřístupnit podle podmínek stanovených pro balené potraviny přímo použitelným předpisem Evropské unie o označování potravin<sup>29)</sup> další snadno čitelné údaje:

- a) datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti,
  - b) údaje podle čl. 44 odst. 1 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,
  - c) další údaje, stanoví-li tak prováděcí právní předpis nebo přímo použitelný předpis Evropské unie<sup>31)</sup>.
- (3) Provozovatel potravinářského podniku uvedený v odstavci 1 může údaje podle odstavce 2 písm. a) uvést pouze na etiketě nebo obalu potraviny zabalené v místě prodeje na žádost spotřebitele.
  - (4) Provozovatel potravinářského podniku uvedený v odstavci 1 je povinen na vyžádání spotřebitele sdělit nebo v blízkosti místa nabízení nebalené potraviny k prodeji viditelně a snadno čitelně zpřístupnit údaje podle čl. 9 odst. 1 písm. b) a čl. 22 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.
  - (5) Způsob označování nebalených potravin stanoví prováděcí právní předpis.
  - (6) Povinnost podle odstavce 1 uvést údaj obsahující jméno nebo obchodní název a adresu sídla provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil, se nevztahuje na nezpracovaný produkt.
  - (7) Údaj o zemi nebo místu původu podle odstavce 1 písm. b) může být poskytnut v těsné blízkosti skupiny potravin viditelně a snadno čitelně jako souhrnná informace vztahující se ke skupině potravin, kdy z této informace bude jasně a srozumitelně zřejmá souvislost mezi poskytnutými údaji a konkrétními potravinami.

## § 9

- (1) Provozovatel potravinářského podniku, který potravinu vyrábí, zpracovává nebo balí nebo je prvním prodejcem usazeným v Evropské unii, uvede potravinu na trh s připojeným údajem, který umožňuje určení totožnosti šarže, ke které potraviny patří.
- (2) Pokud se jedná o balenou potravinu podle přímo použitelného předpisu Evropské unie o označování potravin<sup>30)</sup>, uvede provozovatel potravinářského podniku uvedený v odstavci 1 při uvádění na trh označení šarže na balení potraviny nebo na etiketě, která je k němu připojena.
- (3) Pokud se nejedná o balenou potravinu podle odstavce 2, uvede provozovatel potravinářského podniku uvedený v odstavci 1 při uvádění potraviny na trh označení šarže na vnějším obalu, ve kterém je potravina uváděna na trh, zejména obalu přepravním nebo skupinovým, nebo pokud to není možné, zahrne ho do průvodní dokumentace, která je předána současně s touto potravinou nebo ještě před jejím dodáním.
- (4) Povinnost označit potravinu označením šarže se nevztahuje na
  - a) potraviny, které jsou po výstupu ze zemědělské prvovýroby
    1. prodávány nebo dodávány na místa přechodného uskladnění, přípravy nebo balení,
    2. dopravovány do organizací producentů, nebo
    3. shromažďovány pro okamžité použití v provozním systému přípravy nebo zpracování,
  - b) potraviny, které nejsou v místě prodeje konečnému spotřebiteli baleny,
  - c) potraviny, které jsou zabaleny v místě prodeje na žádost spotřebitele nebo zabaleny pro účely přímého prodeje,
  - d) obaly, jejichž největší plocha je menší než 10 cm<sup>2</sup>,
  - e) jednotlivé porce zmrzliny a mraženého krému, u kterých se označení šarže uvede na skupinovém obalu,
  - f) potraviny označené datem minimální trvanlivosti nebo datem použitelnosti, pokud je toto datum vyjádřeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.
- (5) Způsob označování šarže stanoví prováděcí právní předpis.

## § 9a

- (1) Provozovatel potravinářského podniku, který provozuje stravovací službu, je povinen při uvádění nebalených pokrmů, pokrmů zabalených v místě prodeje na žádost spotřebitele a pokrmů zabalených

bez přítomnosti spotřebitele do hotového balení pro bezprostřední prodej na trh způsobem podle prováděcího právního předpisu viditelně zpřístupnit snadno čitelnou informaci

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

#### § 9b

- (1) Při uvádění potraviny na trh lze poskytnout informaci slovy „česká potravina“, grafické znázornění stanovené prováděcím právním předpisem nebo jinou informaci zejména slovní, obrazovou nebo grafickou naznačující, že země původu potraviny je Česká republika, pokud
  - a) 100 % všech složek celkové hmotnosti nezpracované potraviny, vinařských produktů<sup>47)</sup> nebo mléka pochází z České republiky, a prvovýroba<sup>48)</sup>, narození, chov, porážka zvířat a všechny fáze výroby proběhly na území České republiky,
  - b) součet hmotnosti složek pocházejících z České republiky tvoří nejméně 75 % celkové hmotnosti všech složek stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny jiné než uvedené v písmeni a) a výroba proběhla na území České republiky; přidaná voda se nezapočítává do celkové hmotnosti všech složek, nebo
  - c) jde o potravinu stanovenou prováděcím právním předpisem, jejíž výroba proběhla na území České republiky.
- (2) Při uvádění potraviny na trh lze poskytnout informaci slovy „vyrobena v České republice“ nebo slovy, která mají pro spotřebitele stejný význam, pokud výroba proběhla na území České republiky.
- (3) Označení podle odstavce 1 písm. b) a odstavce 2 nelze použít pro vinařské produkty.

#### § 9c

- (1) Při uvádění potraviny na trh lze poskytnout informaci o jejím výrobcí výrazem „výrobce:“ nebo výrazem, který má pro spotřebitele stejný význam, pokud za touto informací následuje jméno a příjmení nebo název anebo obchodní firma a adresa provozovatele potravinářského podniku, který potravinu vyrobil.
- (2) Pokud se sídlo provozovatele potravinářského podniku podle odstavce 1 a jeho provozovna, ve které byla potravina vyrobena, nacházejí v různých zemích, uvede se také název země, ve které se nachází provozovna, a to uvozený výrazem: „provozovna:“.

### Uvádění potravin na trh

#### § 10

- (1) Na trh je zakázáno uvádět potraviny
  - a) klamavě označené nebo nabízené ke spotřebě klamavým způsobem,
  - b) s prošlým datem použitelnosti,

- c) neznámého původu,
  - d) překračující nejvyšší přípustné úrovně kontaminace radionuklidy stanovené v souladu s atomovým zákonem,
  - e) ozářené v rozporu s požadavky stanovenými tímto zákonem a prováděcím právním předpisem,
  - f) obsahující látky v rozporu s požadavky na složení doplňků stravy nebo látky zakázané při výrobě potravin podle vyhlášky o doplňcích stravy a složení potravin<sup>64)</sup>,
  - g) zdánlivě totožné s potravinou uváděnou na trh v jiných členských státech Evropské unie, ačkoliv potravina uváděná na trh v České republice má podstatně odlišné složení nebo vlastnosti, pokud to není odůvodněno oprávněnými a objektivními skutečnostmi a pokud není potravina opatřena snadno přístupnou a dostatečnou informací o tomto odlišném složení nebo vlastnostech, a
  - h) obsahující psychomodulační látky nebo zařazené psychoaktivní látky podle zákona o návykových látkách<sup>48a)</sup>.
- (2) Potraviny mohou být po datu minimální trvanlivosti uváděny na trh pouze tehdy, jsou-li takto označeny, odděleně umístěny a jsou-li bezpečné.
- (3) Potraviny mohou být použitelné k jinému než původnímu použití. Takové potraviny mohou být uváděny na trh, pouze jsou-li bezpečné, odděleně umístěné a je-li na nich nebo v jejich bezprostřední blízkosti zřetelně označen doporučený způsob použití.
- (4) Pro výrobu potravin je zakázáno použít potraviny s prošlým datem
- a) použitelnosti, nebo
  - b) minimální trvanlivosti, s výjimkou potravin, které jsou bezpečné<sup>49)</sup>.
- (5) Na trh je dále zakázáno uvádět potraviny uvedené v seznamu Evropské komise „EU Novel Food Status Catalogue“ se statusem „novel food“ nebo s výjimkou doplňků stravy se statusem „not novel in food supplements“.

## § 11

- (1) Podnikatelské zájmy právnických osob, které jsou v souladu s tímto zákonem, ochraňuje zájmové sdružení právnických osob s názvem „Potravinářská komora České republiky“ založené podle zvláštního zákona.<sup>11b)</sup>
- (2) Provozovatel potravinářského podniku, který uvádí na trh potraviny v provozovně s prodejní plochou větší než 400 m<sup>2</sup>, je povinen potraviny, které nejsou v souladu s požadavky stanovenými tímto zákonem nebo přímo použitelným předpisem Evropské unie upravujícím požadavky na potraviny, ale jsou bezpečné, poskytnout bezplatně neziskové organizaci, která shromažďuje bezplatně potraviny, skladuje a přiděluje je veřejně prospěšným právnickým osobám, které poskytují potravinovou pomoc; tyto neziskové organizace určí ministerstvo rozhodnutím vydaným z moci úřední. Tato povinnost se nevztahuje na nápoje s obsahem alkoholu nad 0,5 % objemových. Potraviny podle věty první musí být následně uváděny na trh pouze bezplatně.
- (3) Potraviny uváděné na trh jiným provozovatelem potravinářského podniku než provozovatelem uvedeným v odstavci 2, které nejsou v souladu s požadavky stanovenými tímto zákonem nebo přímo použitelným předpisem Evropské unie upravujícím požadavky na potraviny, ale jsou bezpečné, mohou být bezplatně poskytnuty neziskové organizaci, která shromažďuje bezplatně potraviny, skladuje a přiděluje je veřejně prospěšným právnickým osobám, které poskytují potravinovou pomoc; tyto neziskové organizace určí ministerstvo rozhodnutím vydaným z moci úřední. Potraviny podle věty první musí být následně uváděny na trh pouze bezplatně.
- (4) Při uvádění potravin podle odstavců 2 a 3 na trh musí být
- a) splněna oznamovací povinnost podle § 3 odst. 1 písm. i),
  - b) zajištěna sledovatelnost potraviny podle čl. 18 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 a
  - c) připojena dokumentace obsahující název potraviny, množství potraviny, informace podle čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, účel užití potraviny

a informace o tom, v čem potravina nesplňuje požadavky tohoto zákona nebo přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího požadavky na potraviny; informace podle čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 musí být srozumitelným způsobem poskytnuta také osobě, které je potravina poskytována.

- (5) Při distribuci potravin je zakázána propagace jiné osoby než neziskové organizace, provozovatele potravinářského podniku poskytujícího bezplatně potraviny nebo veřejně prospěšné právnické osoby podle odstavců 2 a 3.

#### § 11a

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

### Tabákové výrobky a výrobky související s tabákovými výrobky

#### § 12

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

§ 12a

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

§ 12b

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

§ 12c

- (1) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor tabákových výrobků jsou povinni
  - a) požádat v případech uvedených v čl. 9, 10, 14, 16 a 18 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/574 Státní tiskárnu cenin, s. p., (dále jen „Státní tiskárna cenin“) o přidělení jedinečného identifikátoru, jedinečného identifikátoru na úrovni skupinových balení a identifikačního kódu hospodářského subjektu, zařízení a stroje a
  - b) zajistit, aby jednotkové balení cigaret a tabáku určeného k ručnímu balení cigaret bylo označeno jedinečným identifikátorem vydaným Státní tiskárnou cenin způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem.
- (2) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor tabákových výrobků jsou povinni zajistit, aby jednotkové balení cigaret a tabáku určeného k ručnímu balení cigaret bylo označeno bezpečnostním prvkem způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem. Ustanovení věty první se nepoužije, pokud je jednotkové balení označeno tabákovou nálepkou<sup>50)</sup>.
- (3) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor tabákových výrobků jsou povinni zajistit, aby jednotkové balení tabákového výrobku jiného než cigarety nebo tabáku určeného k ručnímu balení cigaret bylo označeno jedinečným identifikátorem vydaným Státní tiskárnou cenin a způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem.
- (4) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor tabákových výrobků jsou povinni zajistit, aby jednotkové balení tabákového výrobku jiného než cigarety nebo tabáku určeného k ručnímu balení cigaret bylo označeno bezpečnostním prvkem způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem. Ustanovení věty první se nepoužije, pokud je jednotkové balení označeno tabákovou nálepkou.
- (5) Výrobce a dovozce tabákových výrobků poskytnou vzorky tabákových výrobků, které jsou uváděny na trh, Státní zemědělské a potravinářské inspekci na základě její žádosti. Vzorky musí být poskytnuty ve formátu jednotkových balení a musí obsahovat použitý bezpečnostní prvek. Státní zemědělská a potravinářská inspekce zaplatí za poskytnuté vzorky náhradu; postupuje při tom podle § 11 odst. 2 a 3 kontrolního řádu.
- (6) Dojde-li k ohrožení integrity ověřovacího elementu bezpečnostního prvku podle čl. 6 odst. 2 prováděcího rozhodnutí Komise (EU) 2018/576, ústřední inspektorát Státní zemědělské a potravinářské inspekce nařídí nahrazení nebo změnu bezpečnostního prvku výrobcí tabákových výrobků, dovozci tabákových výrobků a poskytovateli bezpečnostního prvku. Nařízení náhrady nebo změny bezpečnostního prvku může být prvním úkonem v řízení.

## § 12d

**Označování tabákových výrobků určených ke kouření**

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

## § 12e

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

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

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

## § 12f

**Označování bezdýmných tabákových výrobků**

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

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

§ 12g

**Uvádění nových tabákových výrobků na trh**

- (1) Výrobce a dovozce tabákových výrobků jsou povinni způsobem, v rozsahu a ve lhůtách stanovených prováděcím právním předpisem oznámit v elektronické podobě dálkovým přenosem dat Státní zemědělské a potravinářské inspekci informace o novém tabákovém výrobku, který má být uveden na trh.
- (2) Nové tabákové výrobky musí odpovídat požadavkům stanoveným tímto zákonem a prováděcím právním předpisem. Skutečnost, která ustanovení tohoto zákona a prováděcího právního předpisu se použijí pro nové tabákové výrobky, závisí na tom, zda se na tyto výrobky vztahuje vymezení pojmu bezdýmny tabákový výrobek nebo vymezení pojmu tabákový výrobek určený ke kouření.
- (3) Výrobce a dovozce nových tabákových výrobků jsou povinni oznámit v elektronické podobě dálkovým přenosem dat Státní zemědělské a potravinářské inspekci jakékoliv nové nebo aktuální informace o studiích, výzkumu a dalších informacích oznámených podle odstavce 1. Státní zemědělská a potravinářská inspekce může od výrobců nebo dovozců nových tabákových výrobků vyžadovat provedení dodatečných zkoušek na jejich náklady nebo poskytnutí dodatečných informací.
- (4) Veškeré informace obdržené podle odstavců 1 a 3 Státní zemědělská a potravinářská inspekce zpřístupní Evropské komisi.

**Elektronické cigarety a náhradní náplně do nich**

§ 12h

- (1) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich jsou povinni zajistit, aby tyto výrobky splňovaly požadavky na složení, vzhled, jakost a vlastnosti stanovené prováděcím právním předpisem.
- (2) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich jsou povinni způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem zajistit na jednotkovém balení a vnějším balení elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich uvedení
  - a) údajů podle § 12d odst. 1 písm. a) a c); čisté množství může být uvedeno i v ml,
  - b) seznamu všech složek obsažených ve výrobku,
  - c) obsahu nikotinu ve výrobku,
  - d) množství nikotinu v dávce,
  - e) čísla šarže nebo rovnocenného údaje, který umožní určit místo a dobu výroby,
  - f) údaje o uchování výrobku mimo dosah osob mladších 18 let a
  - g) zdravotního varování.
- (3) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich jsou povinni zajistit, aby jejich jednotková balení obsahovala přiložený leták obsahující
  - a) návod k použití a skladování výrobku,
  - b) informaci o tom, že výrobek se nedoporučuje používat mladými lidmi a nekuřáky,
  - c) informace o kontraindikacích,
  - d) varování pro specifické rizikové skupiny,
  - e) informaci o možných nepříznivých účincích,
  - f) informace o návykovosti a toxicitě,
  - g) kontaktní údaje výrobce nebo dovozce a
  - h) údaje o právnícké nebo fyzické kontaktní osobě mající sídlo ve členském státě Evropské unie.
- (4) Výrobce a dovozce elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich oznámí v elektronické podobě dálkovým přenosem dat ve lhůtách a v rozsahu stanoveném prováděcím právním předpisem Ministerstvu zdravotnictví

- a) informace o elektronické cigaretě a náhradní náplni do ní, kterou hodlá uvést na trh nebo dovést, a
  - b) informace o trhu s elektronickými cigaretami a náhradními náplněmi do nich.
- (5) Při každé podstatné změně výrobku se předkládá nové oznámení podle odstavce 4 písm. a).
- (6) Výrobce, dovozce a distributor elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich jsou povinni
- a) zavést a udržovat systém pro shromažďování informací o všech podezřeních na nepříznivé účinky těchto výrobků na lidské zdraví,
  - b) neprodleně přijmout nápravné opatření nezbytné pro dosažení souladu výrobku s tímto zákonem nebo prováděcím právním předpisem, popřípadě pro jeho stažení z trhu, pokud lze důvodně předpokládat, že elektronické cigarety nebo náhradní náplně do nich, které drží a které byly nebo mají být uvedeny na trh, nejsou bezpečné nebo odpovídající jakosti nebo jsou jinak v rozporu s tímto zákonem nebo prováděcím právním předpisem, a
  - c) v případě podle písmene b) okamžitě informovat v elektronické podobě dálkovým přenosem dat Ministerstvo zdravotnictví s uvedením podrobností zejména ohledně rizika pro lidské zdraví a bezpečnost a ohledně přijatého nápravného opatření a jeho výsledku.
- (7) Ustanovení odstavce 2 písm. c), d) a g) se nepoužije pro elektronické cigarety, které nelze použít pro užívání výparů obsahujících nikotin, a náhradní náplně do nich, které neobsahují nikotin.

#### § 12i

- (1) Ministerstvo zdravotnictví zveřejní na svých internetových stránkách informace stanovené prováděcím právním předpisem poskytnuté podle § 12h odst. 4 písm. a) a § 12h odst. 5 a zpřístupní na žádost Evropské komise nebo členského státu Evropské unie informace stanovené prováděcím právním předpisem poskytnuté podle § 12h odst. 4 písm. b) a odstavce 3. Informace představující obchodní tajemství<sup>51)</sup> se nezveřejní. Výrobce nebo dovozce elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich uvede při předkládání informací informace, které jsou obchodním tajemstvím.
- (2) Požadavky uvedené v tomto zákoně se nevztahují na elektronické cigarety a náhradní náplně do nich, které podléhají požadavku na registraci podle zákona o léčivech nebo požadavkům stanoveným zákonem o zdravotnických prostředcích.
- (3) Ministerstvo zdravotnictví nebo krajské hygienické stanice jsou oprávněny od výrobce nebo dovozce elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich na základě výzvy požadovat dodatečné informace, zejména ohledně hledisek bezpečnosti a kvality nebo nepříznivých účinků elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich.
- (4) Označení jednotkových balení a vnějších balení elektronických cigaret a náhradních náplní do nich, jakož i samotná elektronická cigareta, nesmí zahrnovat zakázaný prvek nebo rys, a to zejména písemný, obrazový, grafický nebo tvarový, který stanoví prováděcí právní předpis.
- (5) Ustanovení odstavce 1 se nepoužije pro elektronické cigarety, které nelze použít pro užívání výparů obsahujících nikotin, a náhradní náplně do nich, které neobsahují nikotin.

#### § 12j

##### **Bylinné výrobky určené ke kouření**

- (1) Označení jednotkových balení a vnějších balení bylinných výrobků určených ke kouření, jakož i samotný bylinný výrobek určený ke kouření, nesmí zahrnovat zakázaný prvek nebo rys, a to zejména písemný, obrazový, grafický nebo tvarový, který stanoví prováděcí právní předpis.
- (2) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce a distributor bylinných výrobků určených ke kouření jsou povinni zajistit, aby jednotkové balení a vnější balení výrobku bylo způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem označeno
- a) údaji podle § 12d odst. 1 písm. a) až d),
  - b) zdravotním varováním a
  - c) číslem šarže.
- (3) Výrobce a dovozce bylinných výrobků určených ke kouření jsou povinni Ministerstvu zdravotnictví předložit v elektronické podobě dálkovým přenosem dat informace o bylinném výrobku určeném

ke kouření podle jeho značky a typu způsobem, v rozsahu a ve lhůtách stanovených prováděcím právním předpisem.

- (4) Výrobce a dovozce bylinných výrobků určených ke kouření jsou povinni v elektronické podobě dálkovým přenosem dat informovat Ministerstvo zdravotnictví v případě, že dojde ke změně ve složení výrobku, která ovlivní informace poskytnuté podle odstavce 3. Informace požadované podle tohoto odstavce musí být poskytnuty ve lhůtě stanovené prováděcím právním předpisem.
- (5) Ministerstvo zdravotnictví zajistí zveřejnění informací poskytnutých podle odstavců 3 a 4 na svých internetových stránkách. Informace představující obchodní tajemství se nezveřejní. Výrobci a dovozci bylinných výrobků určených ke kouření uvedou při předkládání informací informace, které jsou obchodním tajemstvím.
- (6) Bylinné výrobky určené ke kouření nesmí obsahovat psychomodulační látky nebo zařazené psychoaktivní látky.

#### § 12k

##### **Nikotinové sáčky bez obsahu tabáku**

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

- b) neprodleně přijmout nápravné opatření nezbytné pro dosažení souladu výrobku s tímto zákonem nebo prováděcím právním předpisem, popřípadě pro jeho stažení z trhu, pokud lze důvodně předpokládat, že nikotinové sáčky bez obsahu tabáku, které drží a které byly nebo mají být uvedeny na trh, nejsou bezpečné nebo odpovídající jakosti nebo jsou jinak v rozporu s tímto zákonem nebo prováděcím právním předpisem,
- c) v případě podle písmene b) okamžitě informovat v elektronické podobě dálkovým přenosem dat Ministerstvo zdravotnictví s uvedením podrobností zejména ohledně rizika pro lidské zdraví a bezpečnost a ohledně přijatého nápravného opatření a jeho výsledku.

### Informační povinnost

#### § 13

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

#### § 13a

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

#### § 13b

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

výrobky je usazen ve členském státě Evropské unie, má povinnost poskytnout požadované informace prvotně dovozce tabákových výrobků nebo výrobků souvisejících s tabákovými výrobky.

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

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

#### **§ 13c**

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

#### **§ 13d**

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

## § 13e

**Uvádění tabákových výrobků a výrobků souvisejících s tabákovými výrobky na trh**

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

**Sledovatelnost tabákových výrobků**

## § 13f

- (1) Výrobce, dovozce, distributor a maloobchodní prodejce tabákových výrobků jsou povinni zaznamenávat převzetí všech jednotkových balení do svého držení, jakož i veškeré přesuny v rámci jejich držení a konečný výstup jednotkových balení z jejich držení. Tuto povinnost lze splnit označením a záznamem celého balení, například kartonu, krabice kartonů či palety, zůstane-li umožněno sledování a vyhledávání všech jednotkových balení.
- (2) Výrobce, dovozce, distributor a maloobchodní prodejce tabákových výrobků jsou povinni vést úplné a přesné záznamy o veškerém nakládání s tabákovými výrobky podle odstavce 1.
- (3) Výrobce a dovozce tabákových výrobků jsou povinni
  - a) uzavřít smlouvu o uchování údajů s nezávislou třetí stranou, která bude spravovat zařízení pro uchování všech příslušných údajů; smlouvu lze uzavřít po jejím předchozím schválení Evropskou komisí,
  - b) zajistit, aby se zařízení pro uchování údajů fyzicky nacházelo na území členského státu Evropské unie, a
  - c) uvést informace, které jsou obchodním tajemstvím nebo obchodně citlivými informacemi.
- (4) Výrobce tabákových výrobků je povinen
  - a) poskytnout dovozcům, distributorům a maloobchodním prodejcům tabákových výrobků nezbytné zařízení, které umožní zaznamenávat zakoupení, prodej, uskladnění a přepravu tabákových výrobků nebo jiné nakládání s nimi a je schopné přečíst a předat zaznamenané údaje v elektronické podobě do zařízení podle odstavce 3 písm. a) a b), a
  - b) zajistit nezávislého externího odborníka, který monitoruje činnost třetí strany a kterého schvaluje Evropská komise.
- (5) Nezávislá třetí strana uvedená v odstavci 3 písm. a) musí Evropské komisi, Státní zemědělské a potravinářské inspekci, Celní správě České republiky a externímu odborníkovi umožnit plný přístup k zařízení pro uchování údajů. Státní zemědělská a potravinářská inspekce může na základě řádně odůvodněné žádosti poskytnout výrobcům nebo dovozcům tabákových výrobků a výrobků souvisejících s tabákovými výrobky přístup k těmto uchovávaným údajům; obchodní tajemství a obchodně citlivé informace podle odstavce 3 písm. c) se neposkytnou.
- (6) Externí odborník předkládá ministerstvu a Evropské komisi výroční zprávu, v níž posuzuje především porušení přístupu podle odstavce 5.
- (7) Výrobce, dovozce, distributor a maloobchodní prodejce tabákových výrobků jsou povinni údaje uchovávat v nezměněné podobě.
- (8) Povinnosti maloobchodního prodejce tabákových výrobků podle odstavců 1, 2 a 7 a povinnost výrobce tabákových výrobků vůči maloobchodnímu prodejci tabákových výrobků podle odstavce 4 písm. a) se nevztahují na místo maloobchodního prodeje tabákových výrobků, kde uvádí tabákové výrobky na trh.
- (9) Výrobce a dovozce tabákových výrobků na žádost Státní zemědělské a potravinářské inspekce poskytnou plný přístup k záznamu ověřovacího postupu vytvořeného prostředkem k ověření neoprávněné manipulace podle čl. 7 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/574.

§ 13g

- (1) Státní zemědělská a potravinářská inspekce je národním správcem úložiště dat pro účely sledovatelnosti tabákových výrobků podle čl. 25 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/574.
- (2) Státní tiskárna cenin je podle čl. 3 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/574 na území České republiky jediným vydavatelem
  - a) jedinečného identifikátoru na úrovni jednotkového balení podle čl. 6 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/574,
  - b) jedinečného identifikátoru na úrovni skupinového balení podle čl. 10 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/574,
  - c) identifikačního kódu hospodářského subjektu podle čl. 14 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/574,
  - d) identifikačního kódu zařízení podle čl. 16 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/574 a
  - e) identifikačního kódu stroje podle čl. 18 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/574.
- (3) Státní zemědělská a potravinářská inspekce je oprávněna uzavírat další dohody o úrovni služeb s poskytovatelem sekundárního úložiště podle čl. 27 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/574.
- (4) V případě odesílání a překládky jednotkových nebo skupinových balení tabákových výrobků s celkovou hmotností nižší než 10 kg určených mimo Evropskou unii lze povinnosti podle čl. 32 odst. 1 písm. c) až e) prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/574 splnit poskytnutím přístupu k záznamům systému sledování zásilek, který patří provozovateli logistických nebo poštovních služeb.
- (5) Nezávislá třetí strana, která dodala a nainstalovala prostředek k ověření neoprávněné manipulace, předloží po jeho instalaci bez zbytečného odkladu Státní zemědělské a potravinářské inspekci a Evropské komisi prohlášení podle čl. 7 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/574.
- (6) V případě zjištění vážného porušení požadavků na výrobu, dovoz, distribuci nebo uvádění tabákových výrobků na trh stanovených tímto zákonem nebo přímo použitelným předpisem Evropské unie rozhodne ústřední inspektorát Státní zemědělské a potravinářské inspekce o deaktivaci
  - a) identifikačního kódu hospodářského subjektu podle čl. 15 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/574,
  - b) identifikačního kódu zařízení podle čl. 17 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/574, nebo
  - c) identifikačního kódu stroje podle čl. 19 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/574a Státní tiskárna cenin identifikační kód podle písmene a), b) nebo c) neprodleně deaktivuje a o deaktivaci kódu informuje Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci.
- (7) Státní zemědělská a potravinářská inspekce s uvedením důvodů informuje o deaktivaci kódu podle odstavce 6 písm. a) a b) výrobce, dovozce, distributora, maloobchodního prodejce nebo provozovatele první maloobchodní prodejny, jehož kód byl deaktivován, a o deaktivaci kódu podle odstavce 6 písm. c) informuje výrobce nebo dovozce tabákových výrobků.
- (8) Rozhodnutí podle odstavce 6 může být prvním úkonem v řízení.

§ 14

**Státní dozor**

- (1) Státní dozor nad dodržováním povinností stanovených tímto zákonem vykonávají:
  - a) orgány ochrany veřejného zdraví, a to krajské hygienické stanice, Ministerstvo obrany a Ministerstvo vnitra,
  - b) Státní veterinární správa,
  - c) Státní zemědělská a potravinářská inspekce.
- (2) Orgány dozoru uvedené v odstavci 1 vzájemně spolupracují a koordinují své kontroly v souladu s kontrolním řádem<sup>13)</sup>.

## § 15

- (1) Ministerstvo a Ministerstvo zdravotnictví v rozsahu své působnosti řídí a kontrolují výkon státní správy a monitorování výskytu toxikologicky významných látek v potravinovém řetězci, vykonávané orgány státního dozoru. Monitorování radiologicky významných látek v potravinovém řetězci je upraveno zvláštním právním předpisem.
- (2) Orgány uvedené v odstavci 1 vypracovávají ve vzájemné spolupráci koncepci státního dozoru a monitorování toxikologicky a radiologicky významných látek a sjednocují postupy při výkonu těchto činností.
- (3) Ministerstvo po projednání s Ministerstvem zdravotnictví zajišťuje systém rychlého varování při vzniku rizika<sup>15)</sup> ohrožení zdraví z potravin a koordinuje činnost zúčastněných správních úřadů, dozorových orgánů a ostatních zúčastněných organizací.
- (4) Ministerstvo zajišťuje systém správní pomoci a spolupráce a koordinuje činnost zúčastněných správních úřadů, dozorových orgánů a ostatních zúčastněných organizací. Ministerstvo předá a aktualizuje kontaktní údaje styčných míst podle čl. 103 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 Evropské komisi a členským státům Evropské unie.
- (5) V systému rychlého varování podle odstavce 3 a v systému správní pomoci a spolupráce podle odstavce 4 je národním kontaktním místem Státní zemědělská a potravinářská inspekce, která plní rovněž povinnosti stanovené v této oblasti přímo použitelnými předpisy Evropské unie a zvláštními právními předpisy.
- (6) Ministerstvo je za krizového stavu a v rámci přijatých hospodářských opatření pro krizové stavy oprávněno
  - a) navrhnout a předložit vládě ke schválení opatření vedoucí k regulaci rozsahu výroby potravin,
  - b) navrhnout a předložit vládě ke schválení opatření vedoucí k regulaci dovozu a vývozu potravin,
  - c) po předchozím souhlasu vlády přijímat opatření vedoucí k regulaci vývozu a dovozu potravin v rámci přijatých hospodářských opatření pro krizové stavy,
  - d) po předchozím souhlasu vlády přijímat opatření vedoucí k regulaci rozsahu výroby,
  - e) uložit provozovateli potravinářského podniku povinnost přizpůsobit zaměření a rozsah výroby potravin uložených za krizového stavu k zabezpečení základních potřeb obyvatelstva.
- (7) Ministerstvo je kontaktním místem, koordinuje přípravu, zpracování a zveřejnění a zajistí předložení víceletého vnitrostátního plánu kontrol podle čl. 109 až 111 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 a výroční zprávy o prováděných kontrolách podle čl. 113 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625.
- (8) Ministerstvo přijímá žádosti
  - a) o povolení podle přímo použitelného předpisu Evropské unie o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech<sup>34)</sup>,
  - b) o aktualizaci seznamu výživových tvrzení,
  - c) o zápis do rejstříku zaručených tradičních specialit Evropské unie, o změnu specifikace produktu zaručené tradiční speciality a o zrušení zápisu do rejstříku zaručených tradičních specialit,
  - d) o určení statusu nových potravin podle čl. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2283,
  - e) o schválení druhových popisů (názvů), které se tradičně používají k označení určité zvláštnosti skupiny potravin nebo nápojů, z níž by mohl vyplývat nějaký účinek na lidské zdraví,
  - f) o schválení zdravotního tvrzení.
- (9) Ochranné opatření v rozsahu a za podmínek stanovených přímo použitelným předpisem Evropských společenství upravujícím výživová a zdravotní tvrzení při označování potravin může uložit z moci úřední ministerstvo. O uložení ochranného opatření ministerstvo vyrozumí Evropskou komisi a ostatní členské státy Evropské unie.
- (10) Generální ředitelství cel poskytuje na vyžádání ministerstvu a příslušnému orgánu dozoru podle § 16 odst. 1 až 5 údaje o zásilkách propuštěných do celního režimu volný oběh nebo do celního režimu

vývoz, které jsou nezbytné pro výkon kontrolní činnosti správních úřadů a orgánů dozoru, aniž se jedná o porušení mlčenlivosti podle daňového řádu, a to

- a) identifikační údaje dovozce nebo příjemce, kterými jsou jméno, popřípadě jména a příjmení, místo pobytu, popřípadě místo podnikání, název obchodní firmy, nebo název a sídlo adresáta,
- b) popis, včetně obchodního názvu a druhu výrobku podle svého zařazení v kombinované nomenklatuře,
- c) zemi odeslání a zemi původu výrobku,
- d) množství vyjádřené v objemu, hmotnosti nebo počtu jednotek.

(11) Celní úřad při dovozu potravin ze třetích zemí

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

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

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

(13) Orgány dozoru uvedené v § 16 jsou oprávněny využívat údaje shromážděné v jejich informačních systémech k usměrnění, řízení a koordinaci státního dozoru a informování veřejnosti včetně informování o potravinách jiných než bezpečných, jiných než jakostních a o potravinách falšovaných, jejichž charakteristiky jsou upraveny v neprospěch spotřebitele a které jsou uváděné na trh klamavým způsobem. Na tyto případy se nevztahuje povinnost mlčenlivosti uložená podle zvláštních právních předpisů.

## § 15a

(1) Ministerstvo

- a) přezkoumává, zveřejňuje, posuzuje přípustnost námitek a předává žádosti podle § 15 odst. 8 písm. c) včetně dokumentace Evropské komisi, zveřejňuje kladná rozhodnutí včetně specifikace produktu zaručené tradiční speciality a vykonává další administraci pro zaručené tradiční speciality, a to postupem stanoveným přímo použitelným předpisem Evropské unie upravujícím ochranu zeměpisných označení a zaručených tradičních specialit<sup>35)</sup>; lhůta pro podání námitek je 3 měsíce ode dne zveřejnění žádosti,
- b) sděluje orgánům ochrany veřejného zdraví a Státnímu zdravotnímu ústavu na jejich žádost údaje shromažďované na základě monitorování výskytu toxikologicky významných látek v potravinovém řetězci,

- c) podává Evropské komisi informace o používání dalších způsobů vyjadřování a uvádění údajů podle čl. 35 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,
- d) podává Evropské komisi žádost o aktualizaci seznamu Unie potravinářských přídatných látek, potravinářských enzymů, potravinářských aromat, výchozích materiálů potravinářských aromat a složek potravin s aromatickými vlastnostmi, používaných nebo určených k použití v potravinách,
- e) určí na návrh příslušného dozorového orgánu podle § 14 stanoviště hraniční kontroly postupem podle čl. 59 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625,
- f) zruší na návrh příslušného dozorového orgánu podle § 14 určení stanoviště hraniční kontroly podle čl. 62 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625,
- g) uvědomí podle čl. 62 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 Evropskou komisi a ostatní členské státy Evropské unie o tom, že určení stanoviště hraniční kontroly bylo zrušeno, a o důvodech tohoto zrušení,
- h) pozastaví na návrh příslušného dozorového orgánu podle § 14 určení stanoviště hraniční kontroly, o této skutečnosti uvědomí Evropskou komisi a ostatní členské státy Evropské unie, vyznačí pozastavení v seznamu stanovišť hraniční kontroly na území České republiky a za stanovených podmínek toto pozastavení zruší v souladu s čl. 63 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625,
- i) zveřejní na svých internetových stránkách aktualizovaný seznam stanovišť hraniční kontroly na území České republiky podle čl. 60 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 a informuje Evropskou komisi o kontaktních údajích včetně jejich zpřístupnění podle čl. 4 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625,
- j) určí na návrh příslušného dozorového orgánu podle § 14 národní referenční laboratoř a zajistí naplnění požadavků podle čl. 100 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625,
- k) zpracuje a ve spolupráci s Ministerstvem zdravotnictví, Ministerstvem obrany a Ministerstvem vnitra aktualizuje pohotovostní plány pro potraviny podle čl. 115 odst. 1 až 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625,
- l) informuje Evropskou komisi podle čl. 124 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 o kontrolách, které plánuje třetí země provést v České republice,
- m) určuje status nových potravin podle čl. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2283 a je příslušným orgánem při procedurálních krocích podle tohoto nařízení a při provádění konzultačního postupu pro určování statusu nových potravin podle prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/456,
- n) podává Evropské komisi žádost o určení statusu nových potravin podle čl. 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2283 a předkládá Evropské komisi odůvodněné námítky, které se týkají bezpečnosti, proti uvedení tradiční potraviny na trh v Evropské unii podle čl. 15 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2283,
- o) vydává osvědčení o odborné způsobilosti k provádění klasifikace jatečných zvířat podle § 4a a přijímá opatření pro klasifikační stupnici Unie pro jatečně upravená těla podle čl. 10 a přílohy IV nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 1308/2013,
- p) je příslušným orgánem pro povolování automatizovaných metod klasifikace jatečně upravených těl skotu a ovcí a pro informování Evropské komise podle čl. 10 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2017/1182, sděluje Evropské komisi metody klasifikace jatečně upravených těl prasat pro účely jejich schválení a použití v České republice podle čl. 11 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2017/1182 a oznamuje Evropské komisi informace podle čl. 25 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2017/1182,
- q) zajistí informování výrobců a dovozců tabákových výrobků o kombinacích ověřovacích elementů a typech ověřovacích elementů bezpečnostních prvků podle čl. 3 a 4 prováděcího rozhodnutí Komise (EU) č. 2018/576,
- r) je ve vztahu k poskytovateli ověřovacích elementů bezpečnostního prvku tabákového výrobku příslušným orgánem podle čl. 8 prováděcího rozhodnutí Komise (EU) 2018/576 a
- s) podává podle čl. 6 prováděcího rozhodnutí Komise 2011/884/EU Evropské komisi zprávu o výsledcích analytických zkoušek týkajících se kontroly zásilek produktů z rýže, které pocházejí nebo byly zaslány z Číny.

- (2) Ministerstvo zdravotnictví vede evidenci potravin, které mu byly oznámeny podle tohoto zákona, obsahující údaje z označení potravin a údaje o provozovateli potravinářských podniků, kteří tyto potraviny vyrábějí nebo uvádějí na trh. Údaje z této evidence sděluje orgánům státního dozoru nad potravinami a na svých internetových stránkách z ní zveřejňuje informace o obchodním názvu výrobku, jeho složení, provozovateli potravinářského podniku, který potravinu vyrábí nebo uvádí na trh, použití a doporučení k použití v rozsahu podle označení na obalu určeném pro spotřebitele.
- (3) Zjistí-li orgán Celní správy České republiky při výkonu své činnosti, že byla porušena povinnost stanovená v § 13f odst. 1, sdělí tuto skutečnost bezodkladně Státní zemědělské a potravinářské inspekci.

#### § 15b

- (1) Státní zemědělská a potravinářská inspekce informace přijaté podle § 12g odst. 1 a 3, § 13 odst. 1, 2 a 4 a § 13a odst. 2 a 3 bezodkladně poskytne ministerstvu a Ministerstvu zdravotnictví.
- (2) Ministerstvo oznamuje Evropské komisi maximální úroveň emisí, které stanoví pro jiné emise cigaret, než jsou emise dehtu, nikotinu a oxidu uhelnatého a maximální úroveň emisí tabákových výrobků jiných než cigarety.
- (3) Ministerstvo oznamuje Evropské komisi seznam laboratoří schválených k měření emisí dehtu, nikotinu a oxidu uhelnatého z cigaret. Laboratoře nesmí být přímo nebo nepřímo vlastněny nebo ovládány tabákovým průmyslem.
- (4) Ministerstvo oznamuje Evropské komisi metody měření, které se používají pro jiné emise cigaret, než jsou emise dehtu, nikotinu a oxidu uhelnatého a emise tabákových výrobků jiných než cigarety.
- (5) Ministerstvo zdravotnictví přijímá opatření, kterým zakáže určitou kategorii tabákového výrobku nebo výrobku souvisejícího s tabákovými výrobky z důvodů spojených s konkrétní situací v České republice; opatření spolu s důvody jeho zavedení oznámí Evropské komisi; opatření nabývá účinku po schválení Evropskou komisí nebo po marném uplynutí lhůty 6 měsíců ode dne jeho doručení Evropské komisi.
- (6) Ministerstvo oznámí Evropské komisi jmenování vydavatele jedinečného identifikátoru, identifikačního kódu hospodářského subjektu, identifikačního kódu zařízení a identifikačního kódu stroje podle prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/574 na území České republiky a údaje o něm zveřejní podle čl. 3 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/574.
- (7) Státní zemědělská a potravinářská inspekce v návaznosti na § 12c odst. 6 informuje výrobce tabákových výrobků, dovozce tabákových výrobků a poskytovatele bezpečnostního prvku o ohrožení bezpečnostního prvku podle čl. 6 odst. 2 prováděcího rozhodnutí Komise (EU) 2018/576.
- (8) Generální ředitelství cel bezodkladně informuje Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci o narušení integrity tabákové nálepky.

#### § 16

- (1) Krajské hygienické stanice vykonávají kontrolu dodržování povinností provozovatele potravinářského podniku a výrobce, dovozce, distributora a maloobchodního prodejce výrobků souvisejících s tabákovými výrobky stanovených tímto zákonem a na základě tohoto zákona
  - a) pro provozování stravovacích služeb v souvislosti s poskytováním zdravotních služeb<sup>52)</sup>, sociálních služeb<sup>52a)</sup> a služby péče o dítě v dětské skupině<sup>52b)</sup>, v souvislosti se stravováním v zařízeních školního stravování<sup>52c)</sup> nebo vysokoškolského stravování, ve Vězeňské službě České republiky<sup>52d)</sup>, ve vazebních věznicích<sup>52e)</sup>, ve věznicích<sup>52f)</sup>, v ústavech pro výkon zabezpečovací detence<sup>52g)</sup> a v rámci školy v přírodě, zotavovacích akcí pro děti a jiných podobných akcí pro děti<sup>52h)</sup>,
  - b) při zjišťování příčin poškození nebo ohrožení zdraví a zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin,
  - c) pro výrobu, distribuci a uvádění elektronických cigaret, náhradních náplní do nich a bylinných výrobků určených ke kouření na trh, a
  - d) pro balení potravin živočišného původu, které probíhá v zařízeních schválených pro tyto činnosti podle § 22 veterinárního zákona, pokud tato kontrola není prováděna podle odstavce 2 písm. c) nebo odstavce 3 písm. c).

- (2) Ministerstvo obrany vykonává kontrolu dodržování povinností provozovatele potravinářského podniku stanovených tímto zákonem a na základě tohoto zákona
- pro provozování stravovacích služeb v ozbrojených silách, v Ministerstvu obrany a v jeho působnosti zřízených organizačních složkách státu a příspěvkových organizacích a v jimi užívaných objektech<sup>53)</sup>, v krajských vojenských velitelstvích<sup>54)</sup>, v újezdních úřadech a na území vojenských újezdů<sup>55)</sup>,
  - při zjišťování příčin poškození nebo ohrožení zdraví a zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin v ozbrojených silách, v Ministerstvu obrany a v jeho působnosti zřízených organizačních složkách státu a příspěvkových organizacích a v jimi užívaných objektech, v krajských vojenských velitelstvích, v újezdních úřadech a na území vojenských újezdů, a
  - pro výrobu potravin, pro balení, krájení nebo jiný způsob dělení potravin a pro uvádění potravin na trh v ozbrojených silách, v Ministerstvu obrany a v jeho působnosti zřízených organizačních složkách státu a příspěvkových organizacích a v jimi užívaných objektech, v krajských vojenských velitelstvích, v újezdních úřadech a na území vojenských újezdů.
- (3) Ministerstvo vnitra vykonává kontrolu dodržování povinností provozovatele potravinářského podniku stanovených tímto zákonem a na základě tohoto zákona
- pro provozování stravovacích služeb v bezpečnostních sborech<sup>56)</sup>, s výjimkou Vězeňské služby České republiky, v Ministerstvu vnitra a organizačních složkách státu a příspěvkových organizacích zřízených v jeho působnosti, včetně jimi užívaných staveb a zařízení zřízených Ministerstvem vnitra podle jiného právního předpisu<sup>57)</sup>,
  - při zjišťování příčin poškození nebo ohrožení zdraví a zamezení šíření infekčních onemocnění nebo jiného poškození zdraví z potravin v bezpečnostních sborech s výjimkou Vězeňské služby České republiky, v Ministerstvu vnitra a organizačních složkách státu a příspěvkových organizacích zřízených v jeho působnosti, včetně jimi užívaných staveb a zařízení zřízených Ministerstvem vnitra podle jiného právního předpisu, a
  - pro výrobu potravin, pro balení, krájení nebo jiný způsob dělení potravin a pro uvádění potravin na trh v bezpečnostních sborech s výjimkou Vězeňské služby České republiky, v Ministerstvu vnitra a organizačních složkách státu a příspěvkových organizacích zřízených v jeho působnosti, včetně jimi užívaných staveb a zařízení zřízených Ministerstvem vnitra podle jiného právního předpisu.
- (4) Státní veterinární správa vykonává kontrolu dodržování povinností provozovatelů potravinářských podniků stanovených tímto zákonem a na základě tohoto zákona
- pro výrobu, skladování, přepravu, dovoz a vývoz potravin živočišného původu a pro balení, krájení nebo jiný způsob dělení potravin živočišného původu, které probíhá v zařízeních schválených pro tyto činnosti podle § 22 veterinárního zákona, pokud tato kontrola není prováděna podle odstavce 2 písm. c) nebo odstavce 3 písm. c),
  - pro uvádění potravin živočišného původu na trh v tržnicích a na tržišťích, pro uvádění potravin živočišného původu na trh v prodejních úsecích a prodejnách jiných než samoobslužných, kde dochází k úpravě masa, mléka, ryb, drůbeže nebo vajec, pro uvádění zvěřiny na trh a při příchodu potravin živočišného původu z členských států Evropské unie v prodejních potravin, pokud jsou místy určené a pokud tato kontrola není prováděna podle odstavce 2 písm. c) nebo odstavce 3 písm. c),
  - pro provádění klasifikace těl jatečných zvířat podle § 4a a podle přímo použitelných předpisů Evropské unie upravujících klasifikaci jatečných zvířat a
  - pro uvádění nezpracovaných těl nebo částí těl živočichů, mléka, mleziva, vajec nebo včelích produktů na trh při provozování stravovacích služeb, pokud tato kontrola není prováděna podle odstavce 2 písm. a) nebo odstavce 3 písm. a).
- (5) Státní zemědělská a potravinářská inspekce vykonává kontrolu dodržování povinností provozovatele potravinářského podniku a výrobce, dovozce, distributora a maloobchodního prodejce tabákových výrobků stanovených tímto zákonem a na základě tohoto zákona
- pro výrobu potravin, pro balení, krájení nebo jiný způsob dělení potravin a pro uvádění potravin na trh, pokud tato kontrola není prováděna podle odstavce 2 písm. c), odstavce 3 písm. c) nebo odstavce 4 písm. a) nebo b),

- b) pro výrobu, distribuci a uvádění tabákových výrobků na trh,
  - c) pro vstup a dovoz potravin ze třetích zemí, pokud tento dozor není prováděn podle odstavce 4, a pro vstup a dovoz tabákových výrobků ze třetích zemí, a
  - d) pro provozování stravovacích služeb, pokud tato kontrola není prováděna podle odstavce 1 písm. a), odstavce 2 písm. a) nebo odstavce 3 písm. a).
- (6) Odběr, přípravu a zkoušení kontrolních vzorků, nakládání s kontrolními vzorky a posouzení výsledků zkoušek kontrolních vzorků za účelem zjišťování souladu potravin, tabákových výrobků a výrobků souvisejících s tabákovými výrobky s právními předpisy a souladu podmínek jejich výroby a uvádění na trh s právními předpisy zajišťují orgány dozoru způsobem a v rozsahu stanoveném přímo použitelným předpisem Evropské unie, tímto zákonem, zvláštním právním předpisem nebo prováděcím právním předpisem.
- (7) Pokud kontrolovaná osoba požádá o vzorek pro druhé odborné stanovisko a jsou splněny podmínky podle čl. 35 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625, orgán dozoru připraví kontrolní vzorek tak, že jej rozdělí na vzorek nebo vzorky pro úřední kontrolu a vzorek pro druhé odborné stanovisko. Zkoušení vzorku pro druhé odborné stanovisko lze provést pouze v laboratořích určených příslušným orgánem dozoru podle čl. 37 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625, pokud zvláštní právní předpis nestanoví jinak. K výsledku zkoušky vzorku pro druhé odborné stanovisko orgán dozoru přihlíží pouze tehdy, pokud
- a) byl předložen orgánu dozoru do 30 dnů ode dne sdělení výsledku zkoušky vzorku určeného pro úřední kontrolu kontrolované osobě,
  - b) bylo při nakládání s ním a při jeho rozboru postupováno v souladu s právními předpisy, s využitím rovnocenných metod zkoušení vhodných pro zamýšlený účel a
  - c) orgán dozoru posoudí výsledek zkoušky vzorku pro druhé odborné stanovisko jako vyhovující.
- (8) V případě kontroly prodeje na dálku, kontroly mikrobiologických požadavků, nebo je-li prováděno hodnocení na místě, a v dalších případech, kdy nejsou splněny podmínky podle čl. 35 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625, a kontroly tabákových výrobků a výrobků souvisejících s tabákovými výrobky se vzorek pro druhé odborné stanovisko neposkytuje. Tím není dotčeno právo na získání druhého odborného stanoviska, které opravňuje kontrolovanou osobu požádat o dokumentární přezkum podle čl. 35 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625.
- (9) Orgány dozoru uvedené v odstavcích 1 až 5 dále vykonávají v rámci svých působností podle odstavců 1 až 5 dozor nad plněním povinností vyplývajících pro provozovatele potravinářských podniků z přímo použitelného předpisu Evropské unie.
- (10) Podkladem pro rozhodnutí orgánu dozoru může být výsledek zkoušky poskytnutý jiným orgánem dozoru nebo orgánem dozoru jiného členského státu Evropské unie, které provádějí laboratorní vyšetření vzorků odebraných při úředních kontrolách<sup>15g)</sup> nebo výsledek zkoušky z jiné kontroly, kterou orgán dozoru provedl u jiné kontrolované osoby. Při kontrole navazující na výsledek zkoušky podle věty první u jiné kontrolované osoby se odběr kontrolního vzorku neprovádí.
- (11) Zjistí-li orgán dozoru při dodatečné kontrole, že nedošlo k odstranění nedostatků zjištěných při běžné kontrole, je provozovatel potravinářského podniku povinen nahradit náklady dodatečné kontroly<sup>15h)</sup>. Prováděcí právní předpis stanoví výši paušální částky nákladů pro účely výpočtu nákladů dodatečné kontroly hrazených provozovatelem potravinářského podniku podle čl. 82 odst. 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625. O náhradě nákladů za dodatečnou kontrolu rozhodne orgán dozoru. Tato náhrada je příjmem státního rozpočtu, vybírá ji orgán dozoru, který ji uložil.
- (12) Provozovatel potravinářského podniku je povinen uhradit náklady vynaložené na ověření souladu se specifikacemi podle přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího ochranu zeměpisných označení a zaručených tradičních specialit<sup>35)</sup> před uvedením potravin na trh. Prováděcí právní předpis stanoví výši paušální částky nákladů na ověření souladu se specifikacemi. O náhradě nákladů na ověření souladu se specifikacemi rozhodne orgán dozoru. Tato náhrada je příjmem státního rozpočtu, vybírá ji orgán dozoru, který ji uložil.
- (13) Prováděcí právní předpis stanoví výši paušální částky nákladů pro účely výpočtu nákladů, které vznikly v souvislosti se vstupem potravin ze třetích zemí podle čl. 47 odst. 1 písm. d), e) nebo f) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 a přímo použitelných předpisů Evropské unie upravujících dovoz některých potravin ze třetích zemí<sup>24)</sup>. O náhradě těchto nákladů rozhodne orgán dozoru. Tato náhrada je příjmem státního rozpočtu, vybírá ji orgán, který ji uložil.

- (14) Provozovatel potravinářského podniku je povinen uhradit náklady, které vznikly v souvislosti s dovozem potravin ze třetích zemí, pokud tak stanoví přímo použitelný předpis Evropské unie upravující dovoz některých potravin ze třetích zemí<sup>(24)</sup>. V případě kontroly dovozu spočívající výhradně v kontrole dokladů v souladu s čl. 3 bodem 41 a čl. 79 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625, která trvá nejvýše 1 hodinu, se náklady nehradí. Prováděcí právní předpis stanoví výši paušální částky nákladů vzniklých v souvislosti s dovozem potravin ze třetích zemí. Vyhláška o sazebníku náhrad nákladů<sup>(58)</sup> stanoví výši nákladů za laboratorní rozbor kontrolních vzorků, je-li proveden laboratoří orgánu dozoru. O náhradě těchto nákladů rozhodne orgán dozoru. Tato náhrada je příjmem státního rozpočtu, vybírá ji orgán, který ji uložil.
- (15) Oprávnění a povinnosti orgánu ochrany veřejného zdraví při výkonu státního dozoru podle odstavce 1 písm. a) upravují zvláštní právní předpisy.<sup>(15m)</sup>
- (16) Orgány dozoru podle § 14 v souladu s nařízením vlády o systému rychlého varování<sup>(15d)</sup> jsou povinny neprodleně
- oznámit výskyt potravin, které představují rizika ohrožení zdraví národním kontaktním místu podle § 15 odst. 4, přičemž označí případy, kdy riziko ohrožení zdraví může přesáhnout území České republiky,
  - zaslat národním kontaktním místu informace o přijatých krocích nebo opatřeních na základě obdržených oznámení a doplňujících poznatků.
- (17) Státní veterinární správa a Státní zemědělská a potravinářská inspekce jsou oprávněny vydávat na žádost provozovatele potravinářského podniku certifikát podle § 3 odst. 4 písm. c) a osvědčení podle § 3 odst. 5 písm. b).

#### § 16a

- Ministerstvo nebo Ministerstvo zdravotnictví podle působnosti stanovené tímto nebo jiným zákonem vydává na žádost provozovatele potravinářského podniku potvrzení o splnění požadavků stanovených tímto zákonem, jinými právními předpisy a přímo použitelnými předpisy Evropské unie pro účely vývozu potravin do států mimo Evropskou unii. Pro účely vystavení tohoto potvrzení je provozovatel potravinářského podniku povinen předložit doklady prokazující splnění požadavků na výrobu a uvádění potravin na trh.
- Ministerstvo zajišťuje činnosti vyplývající z požadavku čl. 22 nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002 na spolupráci členského státu s Evropským úřadem pro bezpečnost potravin.
- Státní zemědělská a potravinářská inspekce, Státní veterinární správa a Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský vykonávají dozor nad dodržováním podmínek použití chráněného označení původu, chráněného zeměpisného označení a označení zaručené tradiční speciality, včetně ověření souladu se specifikací a vydávání potvrzení o ověření souladu se specifikací, a vedou seznam provozovatelů potravinářských podniků provozujících činnosti, na něž se vztahuje specifikace produktu označeného chráněným označením původu, chráněným zeměpisným označením nebo označením zaručené tradiční speciality podle přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího ochranu zeměpisných označení a zaručených tradičních specialit<sup>(35)</sup>.
- Ministerstvo zveřejňuje a poskytuje Evropské komisi informace o dozorových orgánech odpovědných za dozor nad podmínkami pro používání chráněného označení původu, chráněného zeměpisného označení a označení zaručené tradiční speciality vyplývajícími z přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího ochranu zeměpisných označení a zaručených tradičních specialit<sup>(35)</sup>.
- Ministerstvo informuje Evropskou komisi o názvech a adresách skupin provozovatelů potravinářských podniků založených s cílem podporovat potraviny označené chráněným označením původu, chráněným zeměpisným označením a označením zaručené tradiční speciality, na základě přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího ochranu zeměpisných označení a zaručených tradičních specialit<sup>(35)</sup>.
- Ministerstvo zajišťuje podle čl. 33 nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002 sběr, srovnání a analýzu dat o obsahu kontaminantů a reziduí chemických látek v potravinách a o výskytu a rozšíření biologického rizika pro rostliny a zvířata. Ministerstvo zdravotnictví zajišťuje podle čl. 33 nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002 sběr, srovnání a analýzu dat o spotřebě potravin, o expozici a rizicích pro osoby, které tyto potraviny konzumují, o obsahu kontaminantů a reziduí chemických látek v pokrmech a o výskytu a rozšíření biologického rizika pro člověka.

- (7) Ministerstvo nebo Ministerstvo zdravotnictví může na základě nových informací v případě pochybností o bezpečnosti nebo o dodržení požadavků na uvedení na trh potravin, oznámené podle § 3d, požadovat předložení dalších informací prokazujících bezpečnost potravin nebo soulad s právními požadavky na uvedení potravin na trh. V písemné žádosti o dodatečné informace se uvede odůvodnění a informace, které jsou požadovány.
- (8) Státní zdravotní ústav poskytuje na žádost ministerstva nebo orgánů dozoru podle Státní veterinární správy a Státní zemědělské a potravinářské inspekce hodnocení zdravotního rizika z potravin podle čl. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002.

#### § 16b

- (1) Orgány dozoru podle § 14 jsou povinny neprodleně
  - a) oznámit národnímu kontaktnímu místu výskyt potravin, které jsou hlášeny do systému správní pomoci a spolupráce a které vyžadují přijetí opatření i v jiném členském státě Evropské unie, a
  - b) zaslat národnímu kontaktnímu místu informace o přijatých krocích nebo opatřeních na základě obdržených oznámení a doplňujících poznatků.
- (2) Výrobce nebo dovozce je povinen uhradit náklady vynaložené na posouzení v rámci kontroly, zda
  - a) má tabákový výrobek charakteristickou příchutí,
  - b) jsou používány zakázané přísady nebo příchuti, nebo
  - c) tabákový výrobek obsahuje přísady, jejichž množství významně a v měřitelné míře zvyšuje toxický nebo návykový účinek tabákového výrobku nebo zesiluje vlastnosti karcinogenní, mutagenní nebo toxické pro reprodukci.
- (3) O náhradě nákladů vynaložených na posouzení podle odstavce 2 rozhodne orgán dozoru. Tato náhrada je příjmem státního rozpočtu a vybírá ji orgán dozoru, který ji uložil.
- (4) Státní zemědělská a potravinářská inspekce nebo Evropská komise mohou požadovat, aby zpráva podle § 13a odst. 2 byla předmětem srovnávacího hodnocení nezávislého vědeckého orgánu, zejména pokud jde o vyčerpávací povahu, metodologii a závěry zprávy. Státní zemědělská a potravinářská inspekce rozhodne o nákladech za provedené srovnávací hodnocení.
- (5) Výrobce nebo dovozce je povinen uhradit náklady za provedení srovnávacího hodnocení zprávy podle odstavce 4.
- (6) Státní zemědělská a potravinářská inspekce je příslušným orgánem pro postupy podle prováděcího nařízení Komise (EU) 2016/779 ze dne 18. května 2016, kterým se stanoví jednotná pravidla k postupům pro určení toho, zda má tabákový výrobek charakteristickou příchutí.

### Přestupky

#### § 17

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

- g) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. h) neposkytne potřebný počet zaměstnanců nebo odpovídající technické vybavení,
  - h) nesplní oznamovací povinnost podle § 3 odst. 1 písm. i),
  - i) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. j) nezajistí dodržování požadavků na nejvyšší přípustné úrovně radioaktivní kontaminace,
  - j) uchovává potraviny v rozporu s § 3 odst. 1 písm. k),
  - k) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. l) nezkrátí datum minimální trvanlivosti nebo použitelnosti anebo neuchová původní obal potraviny nebo etiketu nebo čitelnou a srozumitelnou kopii obalu nebo etikety,
  - l) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. m) uvádí na trh nebalené potraviny určené pro zvláštní výživu nebo nebalené doplňky stravy,
  - m) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. n) nedodrží lhůty nebo jiné požadavky pro uvádění potravin na trh stanovené prováděcím právním předpisem,
  - n) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. o) nezachová označení šarže,
  - o) neuvede povinné údaje při uvádění potravin na trh komunikačními prostředky na dálku podle § 3 odst. 1 písm. p),
  - p) nevyřadí z dalšího uvádění na trh potraviny nebo odděleně neumístí nebo nepřipojí informaci o vyřazení potravin podle § 3 odst. 1 písm. q) bodu 1,
  - q) nevyřadí z dalšího uvádění na trh potraviny nebo odděleně neumístí nebo nepřipojí informaci o vyřazení potravin podle § 3 odst. 1 písm. q) bodu 2,
  - r) nevyřadí z dalšího uvádění na trh potraviny nebo odděleně neumístí nebo nepřipojí informaci o vyřazení potravin podle § 3 odst. 1 písm. q) bodů 3 až 5,
  - s) v rozporu s § 3 odst. 1 písm. r) nezabezpečí, aby ve všech fázích uvádění potraviny na trh byl k dispozici doklad o původu zboží, nebo bez zbytečného odkladu nepředloží doklad o původu zboží orgánu dozoru na jeho žádost,
  - t) v krizovém stavu nezajistí zásobování obyvatelstva potravinami podle § 3 odst. 1 písm. t),
  - u) naloží s potravinami, které neodpovídají požadavkům na nejvyšší přípustnou radioaktivní kontaminaci, v rozporu s § 3 odst. 6,
  - v) při ozáření potraviny postupuje v rozporu s § 4 odst. 1, 2 nebo 3,
  - w) uvádí na trh potraviny ozářené ionizujícím zářením bez stanovené dokumentace podle § 4 odst. 8,
  - x) v rozporu s § 10 odst. 4 použije pro výrobu potravin potraviny s prošlým datem použitelnosti nebo s prošlým datem minimální trvanlivosti, nebo
  - y) nedodrží ochranné opatření vydané podle § 15 odst. 9 nebo podle § 15b odst. 5.
- (2) Provozovatel potravinářského podniku se dále dopustí přestupku tím, že
- a) nedodrží požadavky na bezpečnost potravin podle přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího požadavky na potraviny,
  - b) v rozporu s přímo použitelnými předpisy Evropské unie upravujícími požadavky na potraviny uvádí na trh potraviny klamavě označenou nebo opatřenou zavádějícími informacemi anebo ji nabízí klamavým způsobem,
  - c) jiným jednáním, než je uvedeno v písmeni a), v písmeni b), v odstavci 1 písm. g) nebo z), v odstavci 4 nebo v odstavci 5, nesplní povinnost podle přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího požadavky na potraviny<sup>19)</sup> nebo mezinárodní smlouvy, kterou je Česká republika vázána a která je vyhlášena ve Sbírce zákonů a mezinárodních smluv,
  - d) uvádí na trh volně rostoucí houby v rozporu s § 3 odst. 8,
  - e) uvádí na trh potraviny v rozporu s § 9b nebo § 9c,
  - f) poruší zákaz uvádět na trh potraviny podle § 10 odst. 1,
  - g) uvádí na trh potraviny po datu minimální trvanlivosti v rozporu s § 10 odst. 2,

- h) uvádí na trh potraviny použitelné k jinému než původnímu použití v rozporu s § 10 odst. 3,
  - i) uvádí na trh potraviny, které nejsou v souladu s požadavky tohoto zákona nebo přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího požadavky na potraviny, v rozporu s § 11 odst. 3 nebo 4,
  - j) v rozporu s § 11 odst. 2 neposkytne bezplatně neziskové organizaci potraviny, které nejsou v souladu s požadavky stanovenými tímto zákonem nebo přímo použitelným předpisem Evropské unie upravujícím požadavky na potraviny, ale jsou bezpečné,
  - k) poruší zákaz uvádět na trh potraviny podle § 10 odst. 5, nebo
  - l) v rozporu s § 3d odst. 5 neoznámí příslušnému orgánu dozoru zahájení činností, na něž se vztahuje specifikace produktu označeného chráněným označením původu, chráněným zeměpisným označením nebo označením zaručené tradiční speciality.
- (3) Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí, balí, krájí nebo jiným způsobem dělí potraviny, se dále dopustí přestupku tím, že
- a) získává vodu k výrobě balené pramenité vody, balené kojenecké vody nebo balené přírodní minerální vody v rozporu s § 3 odst. 2 písm. a), nebo
  - b) v rozporu s § 3 odst. 2 písm. b) používá jiné než tepelně ošetřené vaječné obsahy.
- (4) Provozovatel potravinářského podniku, který dováží potraviny z třetích zemí, se dále dopustí přestupku tím, že
- a) dováží potraviny v rozporu s § 3 odst. 4 nebo § 4 odst. 7 písm. c),
  - b) dováží potraviny v rozporu s přímo použitelnými předpisy Evropské unie upravujícími požadavky na dovoz potravin, které se týkají bezpečnosti potravin, nebo
  - c) jiným jednáním, než je uvedeno v písmeni a) nebo b), nesplní povinnost podle přímo použitelného předpisu Evropské unie upravujícího požadavky na dovoz potravin.
- (5) Provozovatel potravinářského podniku, který vyváží potraviny, se dále dopustí přestupku tím, že vyváží potraviny v rozporu s § 3 odst. 5.

#### § 17a

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

## § 17b

- (1) Provozovatel jatek se dopustí přestupku tím, že
  - a) v rozporu s přímo použitelným předpisem Evropské unie o společné organizaci trhů<sup>37)</sup> nezajistí správnou obchodní úpravu jatečných zvířat,
  - b) nezajistí klasifikaci jatečných zvířat podle § 4a odst. 1,
  - c) nezajistí, aby klasifikátor provedl klasifikaci podle § 4a odst. 4, nebo
  - d) nesdělí výsledky klasifikace podle § 4a odst. 6.
- (2) Provozovatel potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodní firmou je balená potravina uváděna na trh, nebo není-li usazen v Evropské unii, dovozce potraviny na trh Evropské unie, se dále dopustí přestupku tím, že nezajistí na obalu potraviny určeném pro spotřebitele nebo pro zařízení stravovacích služeb nebo na etiketě k obalu připojené uvedení a přesnost údajů podle § 6.
- (3) Provozovatel potravinářského podniku, pod jehož jménem nebo obchodní firmou je potravina zabalená bez přítomnosti spotřebitele pro účely bezprostředního prodeje podle přímo použitelného předpisu Evropské unie o označování potravin uváděna na trh, nebo není-li usazen v Evropské unii, dovozce potraviny na trh Evropské unie, se dále dopustí přestupku tím, že nezajistí na obalu potraviny určeném pro spotřebitele nebo pro zařízení stravovacích služeb uvedení a přesnost údajů podle § 7.
- (4) Provozovatel potravinářského podniku, který uvádí na trh nebalenou potravinu, se dále dopustí přestupku tím, že neposkytne údaje podle § 8.
- (5) Provozovatel potravinářského podniku, který vyrábí, zpracovává nebo balí potravinu nebo je prvním prodejcem usazeným v Evropské unii, se dále dopustí přestupku tím, že neuvede označení šarže podle § 9.
- (6) Provozovatel potravinářského podniku, který provozuje stravovací službu, se dále dopustí přestupku tím, že
  - a) nezpřístupní informaci podle § 9a odst. 1,
  - b) v rozporu s § 9a odst. 3 nedodrží technologické požadavky na výrobu nebo přípravu pokrmů, požadavky na způsob uvádění pokrmů na trh, podmínky uchovávání a manipulace s pokrmy nebo požadavky na označování pokrmů ve fázi jejich výroby, přípravy nebo uvádění na trh před jejich nabízením spotřebiteli stanovené prováděcím právním předpisem, nebo
  - c) v rozporu s § 9a odst. 3 nedodrží smyslové, fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů stanovené prováděcím právním předpisem.

## § 17c

- (1) Výrobce tabákových výrobků se dopustí přestupku tím, že
  - a) v rozporu s § 12 odst. 1 použije k výrobě tabákových výrobků jiný než surový nebo technologicky upravený tabák anebo nepovolenou látku nebo její nepřípustné množství,
  - b) v rozporu s § 12 odst. 5 použije pro výrobu tabákových výrobků přísady způsobující určitou charakteristickou příchuť nebo zvyšující návykovost, toxicitu nebo karcinogenní, mutagenní nebo pro reprodukci toxické vlastnosti,
  - c) neposkytne dovozčům nebo distributorům tabákových výrobků nezbytné zařízení podle § 13f odst. 4 písm. a), nebo
  - d) nezajistí externího odborníka podle § 13f odst. 4 písm. b).
- (2) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce nebo distributor tabákových výrobků se dopustí přestupku tím, že
  - a) v rozporu s § 12 odst. 2 uvede na trh tabákové výrobky, které obsahují zakázané látky stanovené prováděcím právním předpisem,
  - b) v rozporu s § 12 odst. 3 uvede na trh tabák určený k orálnímu užití,
  - c) v rozporu s § 12 odst. 4 uvede na trh cigarety s charakteristickou příchuť, tabák určený k ručnímu balení cigaret s charakteristickou příchuť nebo zahříváné tabákové výrobky s charakteristickou příchuť,

- d) v rozporu s § 12 odst. 6 uvede na trh cigarety, tabák určený k ručnímu balení cigaret nebo zahříváné tabákové výrobky obsahující aroma,
  - e) v rozporu s § 12 odst. 6 vyrábí, distribuuje, doveze nebo uvede na trh tabákový výrobek obsahující tabák nebo nikotin ve filtrech, papírech nebo kapslích,
  - f) v rozporu s § 12b odst. 1 vyrobí, distribuuje, doveze nebo uvede na trh tabákový výrobek, který obsahuje zakázaný prvek nebo rys,
  - g) v rozporu s § 12b odst. 2 uvede na trh cigarety nebo tabák určený k ručnímu balení cigaret, které nesplňují požadavky na vzhled, vlastnosti nebo obsah jednotkových balení,
  - h) v rozporu s § 12b odst. 3 vyrobí, distribuuje, doveze nebo uvede na trh cigarety, které přesahují maximální úrovně emisí,
  - i) nezajistí označení tabákového výrobku jedinečným identifikátorem podle § 12c odst. 1 nebo 3,
  - j) nezajistí označení tabákového výrobku bezpečnostním prvkem podle § 12c odst. 2 nebo 4,
  - k) nezajistí označení tabákového výrobku určeného ke kouření podle § 12d odst. 1,
  - l) nezajistí označení tabákových výrobků určených ke kouření jiných než cigaret, tabáku určeného k ručnímu balení cigaret, tabáku určeného do vodní dýmky nebo zahříváných tabákových výrobků podle § 12e,
  - m) nezajistí označení bezdýmných tabákových výrobků podle § 12f,
  - n) nesplní oznamovací povinnost podle § 12g odst. 1 nebo 3,
  - o) neprovede záznamy podle § 13f odst. 1,
  - p) nevede záznamy o veškerém nakládání s tabákovými výrobky podle § 13f odst. 2,
  - q) neuchovává údaje podle § 13f odst. 7, nebo
  - r) jiným jednáním poruší povinnost stanovenou prováděcím nařízením Komise (EU) 2018/574.
- (3) Výrobce nebo dovozce tabákových výrobků se dopustí přestupku tím, že
- a) nesplní oznamovací povinnost podle § 13 odst. 1 nebo 2,
  - b) nepředloží Státní zemědělské a potravinářské inspekci studie podle § 13 odst. 4,
  - c) neuzavře smlouvu o uchovávání údajů s nezávislou třetí stranou podle § 13f odst. 3 písm. a),
  - d) nezajistí, aby se zařízení pro uchovávání údajů nacházelo na území členského státu Evropské unie podle § 13f odst. 3 písm. b),
  - e) nevede informace, které jsou obchodním tajemstvím nebo obchodně citlivými informacemi podle § 13f odst. 3 písm. c),
  - f) neposkytne vzorky tabákových výrobků podle § 12c odst. 5, nebo
  - g) neposkytne na žádost Státní zemědělské a potravinářské inspekce plný přístup k záznamu ověřovacího postupu podle § 13f odst. 9.
- (4) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce nebo distributor elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich se dopustí přestupku tím, že
- a) nezajistí, aby elektronické cigarety nebo náhradní náplně do nich splňovaly některý z požadavků podle prováděcího právního předpisu upravujícího složení, vzhled, jakost a vlastnosti elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich,
  - b) nezajistí uvedení požadovaných údajů na jednotkovém balení nebo vnějším balení elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich podle § 12h odst. 2, nebo
  - c) nezajistí, aby jednotková balení elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich obsahovala leták s požadovanými údaji podle § 12h odst. 3.
- (5) Výrobce nebo dovozce distributor elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich se dopustí přestupku tím, že
- a) nesplní oznamovací povinnost podle § 12h odst. 4,
  - b) nezavede nebo neudrží systém pro shromažďování informací podle § 12h odst. 6 písm. a),

- c) nepřijme nápravné opatření podle § 12h odst. 6 písm. b),
  - d) nesplní oznamovací povinnost podle § 12h odst. 6 písm. c), nebo
  - e) nesplní dodatečnou informační povinnost podle § 12i odst. 3.
- (6) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce nebo distributor bylinných výrobků určených ke kouření se dopustí přestupku tím, že
- a) uvede na trh bylinné výrobky určené ke kouření v rozporu s § 12j odst. 1,
  - b) nezajistí u bylinných výrobků určených ke kouření na jednotkovém balení výrobku a vnějším balení uvedení údajů podle § 12j odst. 2, nebo
  - c) nezajistí, aby bylinné výrobky určené ke kouření splňovaly požadavky podle prováděcího právního předpisu upravujícího složení, vzhled, jakost a vlastnosti elektronických cigaret, náhradních náplní do nich a bylinných výrobků určených ke kouření.

## § 17d

- (1) Výrobce nebo dovozce bylinných výrobků určených ke kouření se dopustí přestupku tím, že nesplní oznamovací povinnost podle § 12j odst. 3 nebo 4.
- (2) Výrobce nebo dovozce cigaret nebo tabáku určeného k ručnímu balení cigaret obsahujících přísadu uvedenou v prioritním seznamu se dopustí přestupku tím, že
- a) nezajistí provedení komplexní studie pro každou přísadu podle § 13a odst. 1,
  - b) nepředá zprávu o výsledku studie podle § 13a odst. 2, nebo
  - c) nepředá dodatečné informace podle § 13a odst. 3.
- (3) Výrobce, dovozce, maloobchodní prodejce nebo distributor tabákových výrobků nebo výrobků souvisejících s tabákovými výrobky se dopustí přestupku tím, že
- a) nedodrží požadavky stanovené v § 12a odst. 1 písm. a) nebo c),
  - b) nedodrží požadavky stanovené v § 12a odst. 1 písm. b),
  - c) uvede na trh tabákové výrobky nebo výrobky související s tabákovými výrobky v rozporu s § 13b odst. 4,
  - d) neuvede povinné údaje v českém jazyce podle § 13e odst. 1, nebo
  - e) neposkytne konečnému spotřebiteli povinné údaje podle § 13e odst. 2.
- (4) Maloobchodní prodejce tabákových výrobků nebo výrobků souvisejících s tabákovými výrobky se dopustí přestupku tím, že
- a) nesplní registrační povinnost podle § 13c odst. 2, 3, 4 nebo 5, nebo
  - b) zahájí uvádění tabákových výrobků, elektronických cigaret nebo náhradních náplní do nich na trh v rozporu s § 13c odst. 6.
- (5) Nezávislá třetí strana se dopustí přestupku tím, že
- a) neumožní plný přístup k zařízení pro uchovávání údajů Evropské komisi, Státní zemědělské a potravinářské inspekci nebo externímu odborníkovi podle § 13f odst. 5, nebo
  - b) nepředloží Státní zemědělské a potravinářské inspekci nebo Evropské komisi prohlášení podle § 13g odst. 5.
- (6) Výrobce tabákových výrobků, dovozce tabákových výrobků nebo poskytovatel bezpečnostního prvku se dopustí přestupku tím, že nenahradí nebo nezmění bezpečnostní prvek na základě rozhodnutí podle § 12c odst. 6.

## § 17e

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

## § 17f

Za přestupek lze uložit pokutu do

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

## § 17i

- (1) Přestupky podle tohoto zákona projednávají
  - a) inspektoráty Státní zemědělské a potravinářské inspekce, jde-li o přestupky podle § 17, 17a, § 17b odst. 2 až 6, § 17c odst. 1 až 3, § 17d odst. 2 až 6 a § 17e,
  - b) krajské veterinární správy, jde-li o přestupky podle § 17 odst. 1, § 17 odst. 2, § 17 odst. 3 písm. b), § 17 odst. 4 a 5, § 17a odst. 2 až 6 a § 17b odst. 1 až 5,
  - c) krajské hygienické stanice, jde-li o přestupky podle § 17 odst. 1 písm. a) až d), f) až u), w) a x), § 17 odst. 2, § 17b odst. 6, § 17c odst. 4 až 6 a § 17d odst. 1, 3 a 4,
  - d) Ministerstvo obrany, jde-li o přestupky podle § 17, § 17a odst. 1 až 4, § 17a odst. 6 a § 17b odst. 2 až 6,
  - e) Ministerstvo vnitra, jde-li o přestupky podle § 17, § 17a odst. 1 až 4, § 17a odst. 6 a § 17b odst. 2 až 6.
- (2) Orgán dozoru může od uložení správního trestu upustit také v případě, kdy došlo k nápravě protiprávního stavu v souladu s uloženým opatřením<sup>17)</sup> nebo bezprostředně poté, kdy bylo zjištěno porušení povinnosti a nejednalo se o potravinu škodlivou pro zdraví<sup>69)</sup> nebo o klamání spočívající v porušování některých práv duševního vlastnictví.
- (3) Státní zemědělská a potravinářská inspekce a krajská veterinární správa vybírají pokuty, které uložily.

## Zmocňovací ustanovení

### § 18

- (1) Ministerstvo stanoví vyhláškou
  - a) způsob poskytování informací o potravinách a tabákových výrobcích v návaznosti na jejich členění podle druhu, skupiny nebo podskupiny, a způsob označení šarže;
  - b) druhy potravin a tabákových výrobků s členěním na skupiny a podskupiny;
  - c) množství a druhy přídatných látek a extrakčních rozpouštědel, podmínky jejich použití při výrobě potravin a potraviny a skupiny potravin, v nichž se mohou tyto látky vyskytovat,
  - d) požadavky na potraviny rostlinného původu a zacházení s nimi, pravidla pro prodej a dodávání malého množství vlastních produktů z prvovýroby a zacházení s nimi a malé množství produktů rostlinného původu,
  - e) druhy potravin podléhající rychle zkáze a které musí být označeny datem použitelnosti;

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

2. požadavky na odbornou kvalifikaci osob provádějících odběr, přípravu a zkoušení kontrolních vzorků,
  3. požadavky na nakládání s kontrolními vzorky a zkoušení kontrolních vzorků a náležitosti protokolu o zkoušce,
  4. způsob posouzení výsledků zkoušek kontrolních vzorků,
- n) seznam potravin podle § 9b odst. 1 písm. c),
  - o) způsob poskytování údajů podle § 12g odst. 1, § 12h odst. 3, § 12j odst. 3 a § 13 odst. 1, 2 a 4,
  - p) výši paušální částky nákladů dodatečné kontroly podle § 16 odst. 11, výši paušální částky nákladů na ověření souladu se specifikacemi podle § 16 odst. 12, výši paušální částky nákladů vzniklých v souvislosti se vstupem potravin ze třetích zemí podle § 16 odst. 13 a výši paušální částky nákladů vzniklých v souvislosti s dovozem potravin ze třetích zemí podle § 16 odst. 13 a 14,
  - q) způsob úpravy balených vod,
  - r) rozsah znalosti pro získání osvědčení prokazujícího znalost hub, způsob zkoušek, jakož i náležitosti žádosti a osvědčení,
  - s) doplňky stravy, požadavky na jejich složení, označování a způsob jejich použití,
  - t) způsob poskytování informací o pokrmech, technologické požadavky na jejich výrobu nebo přípravu, požadavky na způsob uvádění pokrmů na trh, podmínky uchovávání a manipulace s pokrmy, smyslové, fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů a požadavky na označování pokrmů ve fázi jejich výroby, přípravy nebo uvádění na trh před jejich nabízením spotřebiteli.
- (2) Vláda stanoví nařízením systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví z potravin, případně surovin, v souladu s přímo použitelným předpisem Evropské unie a v návaznosti na obdobné systémy v členských zemích Evropské unie; současně stanoví úkoly příslušných ústředních orgánů státní správy zapojených do systému rychlého varování.

## § 19

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

- b) bylinné výrobky určené ke kouření
  - 1. požadavky na jejich označování, včetně zakázaných prvků a rysů,
  - 2. způsob, lhůty a rozsah oznamovací povinnosti,
- c) nikotinové sáčky bez obsahu tabáku
  - 1. požadavky na jejich složení, vzhled, jakost a vlastnosti,
  - 2. požadavky na jejich označování, včetně zakázaných prvků a rysů,
  - 3. způsob, lhůty a rozsah oznamovací povinnosti.

## ČÁST ČTVRTÁ

### § 22

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

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

## ČÁST PÁTÁ

### § 23

Zákon č. 87/1987 Sb., o veterinární péči, ve znění zákona č. 239/1991 Sb. a zákona České národní rady č. 437/1991 Sb., se mění a doplňuje takto:

1. V § 2 odst. 1 písm. b) se slova „předpisy o péči o zdraví lidu,“ nahrazují slovy „zvláštními předpisy,<sup>3),4)</sup>“.
2. Poznámky č. 3) a 4) znějí:  
„<sup>3)</sup> Zákon č. 20/1966 Sb., ve znění pozdějších předpisů.  
<sup>4)</sup> Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.“
3. V § 10 odst. 1 písm. a) se za slova „zvláštními předpisy,“ doplňuje odkaz na poznámku č. 4).
4. V § 10 odst. 1 písm. b) bodu 2 se slova „o péči o zdraví lidu,“ nahrazují slovy „zvláštními předpisy,<sup>4)</sup>“.
5. § 22 odst. 1 písm. e) zní:  
„e) při prodeji surovin a potravin živočišného původu v tržnicích a na tržištích, při prodeji podmíněně požitelných potravin a při prodeji potravin živočišného původu v prodejnách a prodejních úsecích, kde dochází k úpravě masa, mléka, ryb, drůbeže, vajec nebo k prodeji zvěřiny,“.
6. V § 22 odst. 3 písm. a) se slova „právních předpisů o péči o zdraví lidu,“ nahrazují slovy „zvláštních předpisů,<sup>3),4)</sup>“.
7. V § 26 písm. c) se na konci věty tečka nahrazuje čárkou a připojují se tato slova: „s výjimkou vzorků odebraných při prodeji živočišných produktů podle zvláštního zákona.<sup>4)</sup> Za tyto vzorky se kontrolované osobě poskytne náhrada ve výši ceny, za kterou kontrolovaná osoba výrobek nebo potravinu prodává. Náhrada se neposkytne, jde-li o výrobek nebo potravinu, které nesplňují požadavky stanovené zvláštními předpisy.<sup>4)</sup>“.

8. V § 27 odst. 1 písm. a) se slova „nebo jinými obecně závaznými právními předpisy upravujícími povinnostmi na úseku veterinární péče“ nahrazují slovy „a zvláštními předpisy<sup>4)</sup>“.
9. V § 27 odst. 1 se slova „200 tisíc Kčs“ nahrazují slovy „tří miliónů Kč“.
10. V § 27 odst. 2 se slova „400 tisíc Kčs“ nahrazují slovy „pět miliónů Kč“.
11. V § 27 se za odstavec 2 vkládá nový odstavec 3, který zní:  
„(3) Podnikateli, který poruší povinnost stanovenou zvláštním předpisem,<sup>4)</sup> jde-li o potraviny živočišného původu, se uloží pokuta stanovená zvláštním předpisem.<sup>4)</sup>“  
Dosavadní odstavce 3 a 4 se označují jako odstavce 4 a 5.

## ČÁST ŠESTÁ

### § 24

Zákon České národní rady č. 108/1987 Sb., o působnosti orgánů veterinární péče České republiky, ve znění zákonného opatření Předsednictva České národní rady č. 25/1991 Sb., zákona České národní rady č. 437/1991 Sb., zákonného opatření Předsednictva České národní rady č. 348/1992 Sb. a zákona č. 112/1994 Sb., se mění a doplňuje takto:

1. V § 1 odst. 2 se vypouštějí slova „upravujících povinnosti na úseku veterinární péče“ a za slova „obecně závazných právních předpisů“ se doplňuje odkaz na poznámku č. 1a).
2. Poznámka č. 1a) zní:  
„<sup>1a)</sup> Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.“
3. V § 9 odst. 1 písm. a) se za slovy „veterinární péči“ vypouští čárka a za odkaz na poznámku č. 6) se vkládají tato slova: „a zvláštních zákonů,<sup>1a)</sup>“.
4. V § 10 písm. c) se za slovy „veterinární péči“ vypouští čárka a za odkaz na poznámku č. 6) se vkládají tato slova: „a zvláštních předpisů,<sup>1a)</sup>“.
5. V § 11a se za odstavec 1 vkládá nový odstavec 2, který zní:  
„(2) Ustanovení odstavce 1 se nepoužije při porušení povinností stanovených zvláštním zákonem.<sup>1a)</sup>“  
Dosavadní odstavec 2 se označuje jako odstavec 3.

## ČÁST SEDMÁ

### § 25

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

1. V § 10 odst. 1 písm. c) se tečka na konci vypouští a za slovo „zkáze“ se doplňují slova, která včetně poznámky č. 9a) znějí: „ve smyslu zvláštního zákona.<sup>9a)</sup>“  
<sup>9a)</sup> Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.“
2. V § 11 se za větu první vkládá tato věta: „České údaje u potravin musí odpovídat zvláštnímu zákonu.<sup>9a)</sup>“.
3. V § 23 odst. 1 se slova „písm. b) až d)“ nahrazují slovy „, a jde-li o potraviny a tabákové výrobky podle § 3 písm. b), § 7 až 9, § 10 odst. 1 písm. c) a § 17“.
4. V § 23 odst. 4 písm. a) se za slovo „původu“ doplňují tato slova: „při prodeji na tržistiších, v tržnicích a při prodeji podmíněně požitelných potravin živočišného původu“.
5. V § 24 se za odstavec 1 vkládá nový odstavec 2, který zní:  
„(2) Nejde-li o porušení povinností stanovených v § 3 písm. a) a c), § 6, § 10 odst. 1 písm. a) a b) a § 11, nevztahuje se odstavec 1 na potraviny a tabákové výrobky.“  
Dosavadní odstavce 2 až 8 se označují jako odstavce 3 až 9.

## ČÁST OSMÁ

## SPOLEČNÁ, PŘECHODNÁ A ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

## § 26

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

## § 27

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

## § 28

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

Zeman v. r.

Havel v. r.

Klaus v. r.

Poznámky pod čarou

<sup>4c)</sup> Zákon č. 18/2004 Sb., o uznávání odborné kvalifikace a jiné způsobilosti státních příslušníků členských států Evropské unie a o změně některých zákonů (zákon o uznávání odborné kvalifikace), ve znění zákona č. 96/2004 Sb.

<sup>5)</sup> § 23c zákona č. 154/2000 Sb., o šlechtění, plemenitbě a evidenci hospodářských zvířat a o změně některých souvisejících zákonů (plemenářský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

<sup>11b)</sup> § 20f a následující zákona č. 40/1964 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>12)</sup> Vyhláška č. 344/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky na tabákové výrobky.

<sup>13)</sup> § 25 zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád).

<sup>15e)</sup> § 28 zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů.

<sup>15m)</sup> Zákon č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Zákon č. 552/1991 Sb., o státní kontrole, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>15)</sup> Čl. 50 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002.

<sup>15d)</sup> Nařízení vlády č. 98/2005 Sb., kterým se stanoví systém rychlého varování o vzniku rizika ohrožení zdraví lidí z potravin a krmiv.

<sup>15f)</sup> Čl. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004.

<sup>15g)</sup> Čl. 34 až 42 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625.

<sup>15h)</sup> Čl. 79 odst. 2 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625.

<sup>16b)</sup> Např. zákon č. 87/1987 Sb., ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 634/1992 Sb., ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 303/1993 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

- <sup>17)</sup> § 5 odst. 1 zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
- <sup>17b)</sup> § 25 odst. 1 vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 45/1966 Sb., o vytváření a ochraně zdravých životních podmínek.
- <sup>18)</sup> Směrnice Komise 1999/21/ES ze dne 25. března 1999 o dietních potravinách pro zvláštní léčebné účely.  
Směrnice Rady 2001/112/ES ze dne 20. prosince 2001 o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 1999/2/ES ze dne 22. února 1999 o sblížení právních předpisů členských států ohledně potravin a přísad do potravin ošetřených ionizací.  
Směrnice Komise 2003/40/ES ze dne 16. května 2003, kterou se stanoví seznam složek přírodních minerálních vod, jejich koncentrační limity a požadavky na označování a požadavky na použití vzduchu obohaceného ozonem při úpravě přírodních minerálních vod a pramenitých vod.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2002/46/ES ze dne 10. června 2002 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se doplňků stravy.  
Směrnice Komise 2006/141/ES ze dne 22. prosince 2006 o počáteční a pokračovací kojenecké výživě a o změně směrnice 1999/21/ES.  
Směrnice Rady 2006/107/ES ze dne 20. listopadu 2006, kterou se z důvodu přistoupení Bulharska a Rumunska upravují směrnice 89/108/EHS týkající se hluboce zmrazených potravin určených k lidské spotřebě a směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES týkající se označování potravin, jejich obchodní úpravy a související reklamy.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/54/ES ze dne 18. června 2009 o využívání a prodeji přírodních minerálních vod.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2011/91/EU ze dne 13. prosince 2011 o údajích nebo značkách určujících šarži, ke které potravina patří.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/40/EU ze dne 3. dubna 2014 o sblížení právních a správních předpisů členských států týkajících se výroby, obchodní úpravy a prodeje tabákových a souvisejících výrobků a o zrušení směrnice 2001/37/ES.  
Směrnice Komise v přenesené pravomoci (EU) 2022/2100 ze dne 29. června 2022, kterou se mění směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/40/EU, pokud jde o zrušení některých výjimek týkajících se zahřívání tabákových výrobků.
- <sup>19)</sup> Nařízení Rady (EHS) č. 2136/89 ze dne 21. června 1989 o stanovení společných obchodních norem pro konzervované sardinky a obchodních názvů pro konzervované sardinky a výrobky typu sardinek, v platném znění.  
Nařízení Rady (EHS) č. 2219/89 ze dne 18. července 1989 o zvláštních podmínkách pro vývoz potravin a krmiv po jaderné havárii nebo jiném případě radiační mimořádné situace.  
Nařízení Rady (EHS) č. 1536/92 ze dne 9. června 1992, kterým se stanoví společné obchodní normy pro konzervované pravé a nepravé tuňáky.  
Nařízení Rady (EHS) č. 315/93 ze dne 8. února 1993, kterým se stanoví postupy Společenství pro kontrolu kontaminujících látek v potravinách, v platném znění.  
Nařízení Rady (ES) č. 2406/96 ze dne 26. listopadu 1996 o stanovení společných obchodních norem pro některé produkty rybolovu, v platném znění.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000 ze dne 17. července 2000 o systému identifikace a evidence skotu, o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa a o zrušení nařízení Rady (ES) č. 820/97, v platném znění.  
Nařízení Komise (ES) č. 1825/2000 ze dne 25. srpna 2000, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000, pokud jde o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa, v platném znění.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 ze dne 22. září 2003 o geneticky modifikovaných potravinách, v platném znění.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1830/2003 ze dne 22. září 2003 týkající se sledovatelnosti a označování geneticky modifikovaných organismů a sledovatelnosti potravin a krmiv vyrobených z geneticky modifikovaných organismů, a kterým se mění směrnice č. 2001/18/ES, v platném znění.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, v platném znění.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS, v platném znění.  
Rozhodnutí Komise 2005/1/ES ze dne 27. prosince 2004, kterým se schvalují metody třídění jatečně upravených těl prasat v České republice, v platném znění.  
Nařízení Komise (ES) č. 37/2005 ze dne 12. ledna 2005 o sledování teplot v přepravních prostředcích, úložných a skladovacích prostorech pro hluboce zmrazené potraviny určené k lidské spotřebě.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 396/2005 ze dne 23. února 2005 o maximálních limitech reziduí pesticidů v potravinách a krmivech rostlinného a živočišného původu a na jejich povrchu a o změně směrnice Rady 91/414/EHS, v platném znění.  
Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění.  
Nařízení Komise (ES) č. 2074/2005 ze dne 5. prosince 2005, kterým se stanoví prováděcí opatření pro některé výrobky podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 a pro organizaci úředních kontrol podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, kterým se stanoví odchylka od nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 a kterým se mění nařízení (ES) č. 853/2004 a (ES) č. 854/2004, v platném znění.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 609/2013 ze dne 12. června 2013 o potravinách určených pro kojence a malé děti, potravinách pro zvláštní lékařské účely a náhradě celodenní stravy pro regulaci hmotnosti a o zrušení směrnice Rady 92/52/EHS, směrnice Komise 96/8/ES, 1999/21/ES, 2006/125/ES a 2006/141/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2009/39/ES a nařízení Komise (ES) č. 41/2009 a (ES) č. 953/2009, v platném znění.

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

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

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

Nařízení Komise (EU) č. 579/2014 ze dne 28. května 2014, kterým se stanoví odchylka od některých ustanovení přílohy II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, pokud jde o námořní přepravu tekutých olejů a tuků, v platném znění.

Prováděcí nařízení Komise (EU) 2015/949 ze dne 19. června 2015, kterým se schvalují předvývozní kontroly prováděné některými třetími zeměmi u některých potravin, pokud jde o přítomnost některých mykotoxinů, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2283 ze dne 25. listopadu 2015 o nových potravinách, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 a o zrušení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 258/97 a nařízení Komise (ES) č. 1852/2001.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 ze dne 15. března 2017 o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech prováděných s cílem zajistit uplatňování potravinového a krmivového práva a pravidel týkajících se zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady

(ES) č. 999/2001, (ES) č. 396/2005, (ES) č. 1069/2009, (ES) č. 1107/2009, (EU) č. 1151/2012, (EU) č. 652/2014, (EU) 2016/429 a (EU) 2016/2031, nařízení Rady (ES) č. 1/2005 a (ES) č. 1099/2009 a směrnice Rady 98/58/ES, 1999/74/ES, 2007/43/ES, 2008/119/ES a 2008/120/ES a o zrušení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, směrnice Rady 89/608/EHS, 89/662/EHS, 90/425/EHS, 91/496/EHS, 96/23/ES, 96/93/ES a 97/78/ES a rozhodnutí Rady 92/438/EHS (nařízení o úředních kontrolách).

Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2017/1182 ze dne 20. dubna 2017, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o klasifikační stupnice Unie pro jatečně upravená těla skotu, prasat a ovcí a o ohlašování tržních cen některých kategorií jatečně upravených těl a živých zvířat.

Prováděcí nařízení Komise (EU) 2017/1184, kterým se stanoví pravidla pro uplatňování nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o klasifikační stupnice Unie pro jatečně upravená těla skotu, prasat a ovcí a o ohlašování tržních cen některých kategorií jatečně upravených těl a živých zvířat.

Prováděcí nařízení Komise (EU) 2017/2470 ze dne 20. prosince 2017, kterým se zřizuje seznam Unie pro nové potraviny v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2283 o nových potravinách, v platném znění.

Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/456 ze dne 19. března 2018 o procedurálních krocích konzultačního postupu pro určování statusu nových potravin v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2283 o nových potravinách.

Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/574 ze dne 15. prosince 2017 o technických normách pro zavedení a provoz systému sledovatelnosti tabákových výrobků.

Prováděcí rozhodnutí Komise (EU) 2018/576 ze dne 15. prosince 2017 o technických normách pro bezpečnostní prvky používané na tabákové výrobky.

Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/775 ze dne 28. května 2018, kterým se stanoví pravidla pro použití čl. 26 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, pokud jde o pravidla pro uvádění země původu nebo místa provenience primární složky potraviny.

Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2023/2429 ze dne 17. srpna 2023, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o obchodní normy pro odvětví ovoce a zeleniny, některé výrobky z ovoce a zeleniny a odvětví banánů, a zrušuje nařízení Komise (ES) č. 1666/1999 a prováděcí nařízení Komise (EU) č. 543/2011 a prováděcí nařízení Komise (EU) č. 1333/2011.

Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/2430 ze dne 17. srpna 2023, kterým se stanoví pravidla pro kontroly dodržování obchodních norem pro odvětví ovoce a zeleniny, některých výrobků z ovoce a zeleniny a odvětví banánů.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 ze dne 17. dubna 2019 o definici, popisu, obchodní úpravě a označování lihovin, používání názvů lihovin v obchodní úpravě a při označování jiných potravin, ochraně zeměpisných označení lihovin, používání lihu a destilátů zemědělského původu při výrobě alkoholických nápojů a o zrušení nařízení (ES) č. 110/2008, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012.

20) § 3 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

21) Čl. 2 odst. 2 písm. n) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.

22) Například zákon č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), ve znění pozdějších předpisů.

23) Čl. 15 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.

24) Čl. 11 nařízení Komise (ES) č. 669/2009, v platném znění.

27) Čl. 10 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.

Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2017/1182.

Prováděcí nařízení Komise (EU) 2017/1184.

28) § 9a odst. 3 zákona č. 505/1990 Sb., o metrologii, ve znění pozdějších předpisů.

29) Čl. 44 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.

30) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.

31) Například nařízení Komise (ES) č. 543/2008.

32) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004.

33) Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmami, ve znění pozdějších předpisů.

34) Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1829/2003, v platném znění.

35) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143.

37) Nařízení Rady (ES) č. 1234/2007.

38) Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

39) Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

40) Zákon č. 247/2014 Sb., o poskytování služby péče o dítě v dětské skupině a o změně souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 127/2015 Sb.

- 41) Čl. 3 odst. 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 178/2002, v platném znění.
- 42) § 1d zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů.
- 43) § 4a zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů.
- 44) Čl. 2 odst. 1 písm. n) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004.
- 45) Například nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000, nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2023/2429, nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1379/2013, prováděcí nařízení Komise (EU) č. 1337/2013.
- 46) Vyhláška č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), b), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta, ve znění pozdějších předpisů.
- 47) Příloha VII nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.
- 48) Čl. 3 odst. 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002.
- 48a) Zákon č. 167/1998 Sb., o návykových látkách a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
- 49) Čl. 14 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002.
- 50) § 114 zákona č. 353/2003 Sb., o spotřebních daních, ve znění pozdějších předpisů.
- 51) § 504 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník.
- 52) § 2 odst. 2 zákona č. 372/2011 Sb., o zdravotních službách a podmínkách jejich poskytování (zákon o zdravotních službách), ve znění zákona č. 65/2017 Sb.
- 52a) § 3 písm. a) zákona č. 108/2006 Sb., o sociálních službách.
- 52b) § 2 zákona č. 247/2014 Sb., ve znění pozdějších předpisů.
- 52c) § 119 a 119a zákona č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů.
- 52d) Zákon č. 555/1992 Sb., o Vězeňské službě a justiční strážní České republiky, ve znění pozdějších předpisů.
- 52e) Zákon č. 293/1993 Sb., o výkonu vazby, ve znění pozdějších předpisů.
- 52f) Zákon č. 169/1999 Sb., o výkonu trestu odnětí svobody a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
- 52g) Zákon č. 129/2008 Sb., o výkonu zabezpečovací detence a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.
- 52h) § 8, 11a a 12 zákona č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů.
- 53) Zákon č. 219/1999 Sb., o ozbrojených silách České republiky, ve znění pozdějších předpisů.
- 54) Zákon č. 585/2004 Sb., o branné povinnosti a jejím zajišťování (branný zákon), ve znění pozdějších předpisů.
- 55) § 30 zákona č. 222/1999 Sb., o zajišťování obrany České republiky, ve znění pozdějších předpisů.
- 56) Zákon č. 361/2003 Sb., o služebním poměru příslušníků bezpečnostních sborů, ve znění pozdějších předpisů.
- 57) Například zákon č. 325/1999 Sb., o azylu, ve znění pozdějších předpisů.
- 58) Vyhláška č. 132/2015 Sb., o sazebníku náhrad nákladů za rozborů prováděné laboratořemi Státní zemědělské a potravinářské inspekce pro účely kontroly.
- 59) Čl. 14 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002.
- 60) Zákon č. 441/2003 Sb., o ochranných známkách a o změně zákona č. 6/2002 Sb., o soudech, soudcích, přísedících a státní správě soudů a o změně některých dalších zákonů (zákon o soudech a soudcích), ve znění pozdějších předpisů, (zákon o ochranných známkách), ve znění pozdějších předpisů.
- 61) Například nařízení Komise (ES) č. 669/2009, v platném znění, prováděcí nařízení Komise (EU) č. 884/2014 ze dne 13. srpna 2014, kterým se stanoví zvláštní podmínky dovozu některých krmiv a potravin z některých třetích zemí v důsledku rizika kontaminace aflatoxiny a kterým se zrušuje nařízení (ES) č. 1152/2009, v platném znění, prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/1660 ze dne 7. listopadu 2018, kterým se ukládají zvláštní podmínky pro dovoz některých potravin jiného než živočišného původu z některých třetích zemí z důvodu rizika kontaminace rezidui pesticidů, kterým se mění nařízení (ES) č. 669/2009 a zrušuje prováděcí nařízení (EU) č. 885/2014, prováděcí nařízení Komise (EU) 2017/186 ze dne 2. února 2017, kterým se stanoví zvláštní podmínky použitelné pro vstup zásilek z některých třetích zemí do Unie v důsledku mikrobiologické kontaminace a kterým se mění nařízení (ES) č. 669/2009, prováděcí nařízení Komise (EU) 2015/175 ze dne 5. února 2015, kterým se ukládají zvláštní podmínky použitelné na dovoz guarové gummy pocházející nebo zasílané z Indie vzhledem k rizikům kontaminace pentachlorofenolem a dioxiny, prováděcí rozhodnutí Komise 2011/884/EU.
- 62) Čl. 3 odst. 38 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625.
- 63) Vyhláška č. 172/2015 Sb., o informační povinnosti příjemce potravin v místě určení, ve znění pozdějších předpisů.
- 64) Vyhláška č. 58/2018 Sb., o doplňcích stravy a složení potravin.
- 74) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002.

**Tento dokument je třeba brát jako dokumentační nástroj a instituce nenesou jakoukoli odpovědnost za jeho obsah. Jeho plné znění je k dohledání ve Sbírce zákonů ČR.**

## **VYHLÁŠKA č. 417/2016 Sb.**

**ze dne 13. prosince 2016**

### **o některých způsobech označování potravin**

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

#### **§ 1**

##### **Předmět úpravy**

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

##### **Způsob označování potravin**

#### **§ 2**

- (1) Informace o potravinách neobsahují zavádějící údaje ve smyslu čl. 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, ze kterých při zohlednění způsobu, jakým je potravina prezentována spotřebiteli, zejména vyplývá, že
  - a) potravina nebo její složka je „vhodná pro děti“, „domácí“, „čerstvá“, „živá“, „čistá“, „přírodní“ nebo „pravá“,
  - b) charakter potraviny je „dia“,
  - c) potravina je dietní nebo dietetická, nebo
  - d) potravina byla vyrobena podle náboženských nebo rituálních zvyklostí.
- (2) Informace o potravinách dále neobsahují zavádějící údaje ve smyslu čl. 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o původu nezpracované potraviny<sup>4)</sup>, vinařských produktů<sup>5)</sup> nebo mléka vyjádřením slovy „česká potravina“ nebo grafickým znázorněním uvedeným v příloze k této vyhlášce.
- (3) Informace o potravinách dále neobsahují zavádějící údaje ve smyslu čl. 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, které by zejména mohly
  - a) vyvolat pochybnosti o neškodnosti jiných podobných potravin nebo vyvolat u spotřebitele obavy z jejich použití,
  - b) vést k záměně běžných potravin s potravinami pro zvláštní výživu, nebo
  - c) v odvozené nebo ve zdrobnělé formě vést k záměně potravin s potravinami, které jsou vymezeny právním předpisem upravujícím potraviny<sup>6)</sup> nebo nařízením o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty<sup>7)</sup>.

- (4) Za zavádějící se nepovažuje, pokud
- je údaj podle odstavce 1 písm. a) součástí názvu potraviny, názvu druhu, skupiny nebo podskupiny uvedené u jednotlivých druhů potravin v právních předpisech upravujících potraviny<sup>6)</sup> nebo v přímo použitelných předpisech Evropské unie upravujících potraviny<sup>8)</sup>,
  - je údaj podle odstavce 1 písm. a) součástí popisné informace, a prvků, vztahujících se ke způsobu prezentace potraviny jako celku, která jeho použití prokazatelně odůvodňuje a neuvádí spotřebitele v omyl,
  - údaj podle odstavce 1 písm. c) odpovídá požadavkům vyhlášky o potravinách určených pro zvláštní výživu<sup>9)</sup> nebo nařízení o potravinách určených pro kojence a malé děti a potravinách pro zvláštní lékařské účely<sup>10)</sup>,
  - je údaj podle odstavce 1 písm. d) doložen dokladem vydaným příslušnými náboženskými autoritami, popřípadě kopií platného rozhodnutí o povolení k porážce zvířat pro potřeby církví a náboženských společností vydaného Ministerstvem zemědělství,
  - jsou poskytnuty údaje podle odstavce 2 a zároveň 100 % všech složek celkové hmotnosti nezpracované potraviny<sup>4)</sup>, vinařských produktů<sup>5)</sup> nebo mléka pochází z České republiky a prvovýroba<sup>11)</sup> a porážka zvířat a všechny fáze výroby proběhly v České republice.
- (5) Informace o potravinách neobsahují údaje, jejichž pravdivost nelze dokázat.

### § 3

- Aniž jsou dotčeny právní předpisy Evropské unie o povinném označování původu, zejména nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 a prováděcí nařízení Komise (EU) č. 1337/2013, lze při uvádění potraviny na trh poskytnout informaci slovy „česká potravina“ nebo grafickým znázorněním uvedeným v příloze k této vyhlášce, pokud součet hmotnosti složek pocházejících z České republiky tvoří nejméně 75 % celkové hmotnosti všech složek stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny jiné než nezpracované<sup>4)</sup>, vinařských produktů<sup>5)</sup> nebo mléka a výroba proběhla na území České republiky; přidaná voda se nezapočítává do celkové hmotnosti všech složek.
- Při uvádění potraviny na trh lze poskytnout informaci slovy „vyrobena v České republice“, pokud výroba proběhla na území České republiky.
- Označení podle odstavce 1 a odstavce 2 nelze použít pro vinařské produkty.

### § 4

#### Označování čistého množství potraviny

- Údaj o čistém množství podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 se uvede způsobem podle čl. 23 tohoto nařízení.
- Kromě způsobu podle odstavce 1 lze údaj o čistém množství uvést způsobem podle
  - pravidel pro označení symbolu „e“<sup>12)</sup>,
  - nařízení upravujících zemědělské produkty<sup>7)</sup> nebo
  - právních předpisů upravujících potraviny<sup>6)</sup>.
- Údaj o čistém množství se u polotuhých nebo polotekutých výrobků uvádí v jednotkách hmotnostních nebo objemových, stanoví-li tak právní předpis upravující potraviny<sup>6)</sup>.
- U pekařských a cukrářských výrobků podle vyhlášky pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta<sup>13)</sup> se v souladu s § 8 odst. 2 zákona uvede čisté množství způsobem podle odstavců 1 a 2.

### § 5

#### Označování šarže

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

## § 6

### Způsob označování potravin podle § 7 a 8 zákona

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

## § 7

### Způsob poskytování informací o pokrmech podle § 9a zákona

- (1) Název pokrmu se uvede způsobem podle čl. 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.
- (2) V souladu s čl. 7 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 se při uvedení názvu pokrmu zejména způsobem, který spotřebiteli neumožní zjistit skutečnou povahu pokrmu, který se liší svým složením nebo výrobou od pokrmu známého pod daným názvem, označení názvu pokrmu uvede připojením další popisné informace. Uvedení popisné informace se uvede způsobem, který umožní spotřebiteli zjistit skutečnou povahu pokrmu a odlišit ji od pokrmu, s nímž by mohl být zaměněn.
- (3) Informace o výskytu látky vymezené v čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 v pokrmu se uvádí
  - a) písemně podle čl. 21 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011,
  - b) písemně slovy „Informaci o výskytu konkrétních alergenů v pokrmu žádejte u obsluhy.“ nebo jinými slovy, která mají pro spotřebitele podobný význam, včetně následného předání informace o výskytu konkrétního alergenu v pokrmu spotřebiteli,
  - c) písemně slovy prostřednictvím zařízení pro vizuální komunikaci nebo
  - d) písemně uvedením číselných nebo písmenných kódů nebo symbolů za předpokladu, že tyto budou v nabídce pro spotřebitele srozumitelným způsobem vysvětleny.

## § 8

### Technický předpis

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

## § 9

### Zrušovací ustanovení

Zrušují se:

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

## § 10

**Přechodné ustanovení**

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

## § 11

**Účinnost**

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

Ministr:

Ing. Jurečka v. r.

Poznámky pod čarou

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

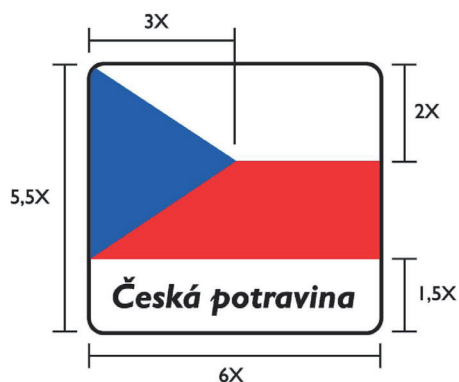
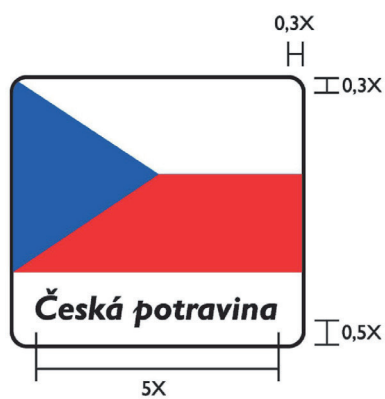
- <sup>11)</sup> Čl. 3 odst. 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění.
- <sup>12)</sup> Zákon č. 505/1990 Sb., o metrologii, ve znění pozdějších předpisů.  
Vyhláška č. 328/2000 Sb., o způsobu zhotovení některých druhů hotově baleného zboží, jehož množství se vyjadřuje v jednotkách hmotnosti nebo objemu, ve znění pozdějších předpisů.
- <sup>13)</sup> Vyhláška č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 18 odst. 1 písm. a), b), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta, ve znění pozdějších předpisů.

**Příloha k vyhlášce č. 417/2016 Sb.**  
**Grafické znázornění podle § 9b odst. 1 zákona, § 2 odst. 2 a § 3 odst. 1**

- a) Grafické znázornění loga v barevné a černobílé variantě.









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



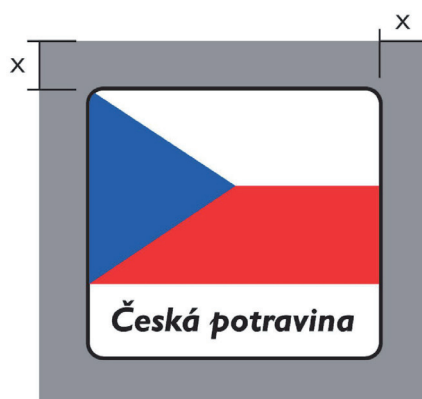
c) Barevnost

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

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



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



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

- f) Písmo

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

**Tento dokument je třeba brát jako dokumentační nástroj a instituce nenesou jakoukoli odpovědnost za jeho obsah. Jeho plné znění je k dohledání ve Sbírce zákonů ČR.**

## **VYHLÁŠKA č. 69/2016 Sb.**

**ze dne 17. února 2016**

### **o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich**

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

#### **§ 1**

#### **Předmět úpravy**

Tato vyhláška upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropské unie<sup>1)</sup>

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

### **ČÁST PRVNÍ**

#### **MASO**

#### **§ 2**

#### **Základní pojmy**

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) výsekovým masem čerstvé maso z rozbouraných, výsekových částí jatečně upravených těl zvířat, určené k uvádění na trh,
- b) kostmi kosti získané bouráním jatečně upravených těl,
- c) krví krev získaná při porážce jatečných zvířat technologickým postupem, který vylučuje kontaminaci takto získané krve, určené pro výrobu potravin,
- d) syrovým sádlem nebo syrovým lojem tuková tkáň určená pro lidskou spotřebu získaná z jatečně upravených těl zvířat nebo při bourání masa,
- e) zvěřinou maso volně žijící zvěře,
- f) masem z farmové zvěře maso z farmově chované zvěře,
- g) průměrným množstvím potraviny hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 1 k této vyhlášce nebo přímo použitelného předpisu Evropské unie<sup>2)</sup>,
- h) droby čerstvé maso jiné než z jatečně upraveného těla, včetně vnitřností a krve podle nařízení o zvláštních hygienických pravidlech pro potraviny živočišného původu<sup>10)</sup>.

§ 3

**Členění na druhy, skupiny a podskupiny**

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

**Označování**

§ 4

- (1) Kromě údajů uvedených v přímo použitelných předpisech Evropské unie<sup>3)</sup>, v zákoně a vyhlášce o některých způsobech označování potravin se označí
- a) maso, s výjimkou neděleného jatečně upraveného těla drůbeže a děleného jatečně upraveného těla drůbeže,
    - 1. názvem skupiny a
    - 2. názvem podle živočišného druhu zvířete nebo výrazem uvedeným v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulce 2 bez ohledu na pohlaví, maso ostatních zvířat názvem živočišného druhu,
  - b) droby
    - 1. názvem skupiny,
    - 2. názvem podskupiny a
    - 3. názvem podle živočišného druhu zvířete nebo výrazem uvedeným v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulce 2 bez ohledu na pohlaví, droby ostatních zvířat názvem živočišného druhu,
  - c) výsekové maso názvem technologického celku uvedeným v příloze č. 3 k této vyhlášce, ke kterému může být připojen upřesňující popis jeho úpravy; výsekové maso, které nelze označit názvem technologického celku, se označí jeho vžitým nebo popisným názvem,
  - d) zvěřina a maso farmové zvěře
    - 1. názvem skupiny,
    - 2. názvem příslušného živočišného druhu podle přílohy č. 2 k této vyhlášce tabulky 3 nebo názvem příslušného živočišného druhu podle zákona o myslivosti<sup>1)</sup>,
    - 3. u dělené zvěřiny a masa farmové zvěře názvem části jatečného těla a
    - 4. u výsekového masa zvěřiny a masa farmové zvěře názvem technologického celku uvedeným v příloze č. 3 k této vyhlášce tabulkách 1 až 4, ke kterému může být připojen upřesňující popis jeho úpravy; výsekové maso zvěřiny a masa farmové zvěře, které nelze označit názvem technologického celku, se označí jeho vžitým nebo popisným názvem.
- (2) Názvy technologických dílů uvedené v příloze č. 3 k této vyhlášce tabulkách 1 až 4 lze použít i pro označení výsekového masa jiných živočišných druhů, než které jsou uvedeny v těchto tabulkách.

§ 5

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

## § 6

**Požadavky na jakost**

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

## § 7

**Uvádění na trh**

- (1) Zmrazené výsekové maso a zmrazené droby se uvádí na trh pouze balené.
- (2) Ustanovení odstavce 1 se nevztahuje na hovězí čtvrtě, vepřové půlky, vepřové předky, tele stažené vcelku bez hlavy, telecí půlky bez hlavy, stažené skopce a jehňata vcelku a bez hlavy.
- (3) U nebaleného výsekového masa, které bylo zmrazeno a spotřebiteli je nabízeno v rozmrazeném stavu, a u masného polotovaru, který byl zmrazen a spotřebiteli je nabízen v rozmrazeném stavu, se tam, kde jsou maso nebo masný polotovar přímo nabízeny k prodeji spotřebiteli, viditelně umístí v blízkosti názvu nebaleného výsekového masa nebo nebaleného masného polotovaru údaj „rozmrazeno“.
- (4) Mleté maso musí být připravováno jen před spotřebitelem, pokud se nejedná o mleté maso balené.
- (5) Odchylně od písmene c) bodu 2 kapitoly III oddílu V přílohy III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, v platném znění, se balené mleté maso, které se vyrábí a výhradně uvádí na trh v maloobchodě na území České republiky, uchovává při vnitřní teplotě nejvýše do plus 4 °C.

## ČÁST DRUHÁ

**MASNÉ VÝROBKY A MASNÉ POLOTOVARY**

## § 8

**Základní pojmy**

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) tepelně opracovaným masným výrobkem zpracovaný masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut,
- b) tepelně neopracovaným masným výrobkem zpracovaný masný výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož ve všech částech neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku odpovídající působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut,
- c) tepelně neopracovaným masným výrobkem pro tepelnou úpravu zpracovaný masný výrobek<sup>4)</sup> určený k tepelné kuchyňské úpravě, u něhož ve všech částech neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku odpovídající působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut,
- d) trvanlivým tepelně opracovaným masným výrobkem zpracovaný masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut a navazujícím technologickým opracováním, zráním, uzením nebo sušením za definovaných podmínek došlo k poklesu aktivity vody na hodnotu  $a_w(\max.) = 0,93$  a k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě skladování plus 20 °C a za případně dalších skladovacích podmínek,
- e) trvanlivým fermentovaným masným výrobkem zpracovaný masný výrobek tepelně neopracovaný určený k přímé spotřebě, u kterého v průběhu fermentace, zrání, sušení, popřípadě uzení za definovaných podmínek došlo k prodloužení minimální doby trvanlivosti na 21 dní při teplotě

- plus 20 °C a za případně dalších skladovacích podmínek, který současně nepodporuje růst *Listeria monocytogenes* v souladu s podmínkami nařízení o mikrobiologických kritériích pro potraviny<sup>12)</sup>,
- f) technologickým obalem obal, ve kterém probíhá technologické opracování výrobku a který obvykle zůstává jeho součástí,
  - g) vložkou krájená nebo zrněná část díla,
  - h) technologickým opracováním jakákoliv úprava masa mimo použití chladu,
  - i) konzervou výrobek neprodyšně uzavřený v obalu a tepelně ošetřený sterilací,
  - j) polokonzervou výrobek neprodyšně uzavřený v obalu a tepelně ošetřený pasterací,
  - k) čistou svalovou bílkovinou bílkovina pocházející ze svalové tkáně zvířat bez bílkoviny pojivové tkáně a bílkovin rostlinného původu,
  - l) obsahem tuku celkový obsah tuku stanovený metodami založenými na principu hydrolyzy,
  - m) průměrným množstvím potraviny hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle příloh č. 4 a 5 k této vyhlášce,
  - n) paštikou tepelně opracovaný masný výrobek z mletého masa, převážně roztíratelný, který nemusí být naražený v technologickém obalu,
  - o) terinou tepelně opracovaný masný výrobek z mletého masa, převážně hrubozrnný, který nemusí být naražený v technologickém obalu,
  - p) masným polotovarem v technologickém obalu masný polotovar<sup>5)</sup> z homogenizovaného masa, který je uváděn na trh v technologickém obalu,
  - q) sušeným masným výrobkem zpracovaný masný výrobek určený k přímé spotřebě, u kterého proběhlo sušení, zrání nebo uzení anebo kombinace těchto technologických postupů, který současně nepodporuje růst *Listeria monocytogenes* v souladu s podmínkami nařízení o mikrobiologických kritériích pro potraviny<sup>12)</sup>,
  - r) masem pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů maso podle nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům<sup>13)</sup>,
  - s) obchodní sterilitou nepřítomnost životaschopných mikroorganismů, které by se mohly po dobu minimální trvanlivosti a za podmínek uchování množit.

## § 9

### Členění na druhy a skupiny

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

## Označování

### § 10

- (1) Na masné výrobky a masné polotovary v technologických obalech se pohlíží jako na potraviny nebalené.
- (2) Označení podle živočišného druhu zvířat, názvu plemene zvířete<sup>14)</sup> nebo podle výrazů uvedených v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulkách 2 a 3 lze v názvu masného výrobku, masného polotovaru nebo mletého masa použít, obsahuje-li masný výrobek, masný polotovar nebo mleté maso nejméně 50 % hmotnostních uvedeného masa<sup>15)</sup> z celkového obsahu masa<sup>15)</sup> použitého při jeho výrobě. Tento požadavek se nevztahuje na výrobky uvedené v příloze č. 7 k této vyhlášce.
- (3) Obsahuje-li masný výrobek, masný polotovar nebo mleté maso méně než 50 % hmotnostních uvedeného masa<sup>15)</sup> z celkového obsahu masa<sup>15)</sup> použitého při jeho výrobě, může být tato skutečnost vyjádřena v názvu pouze slovy „s (název živočišného druhu, název plemene zvířete nebo výraz uvedený v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulkách 2 a 3) masem“; pokud maso<sup>15)</sup> použité při výrobě nesplňuje definici masa podle bodu 17 části B přílohy VII nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění, může být tato skutečnost vyjádřena v názvu pouze slovy „s (název živočišného druhu, název plemene zvířete nebo výraz uvedený v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulkách 2 a 3) a název živočišné složky“.

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

#### § 11

- (1) Šunky vyrobené z jiného než vepřového masa musí být v názvu označeny živočišným druhem nebo výrazem uvedeným v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulkách 2 a 3 nebo nařízení o společné organizaci trhu<sup>6)</sup> a částí jatečného těla, ze kterého pochází.
- (2) V případě, že je tepelně opracovaný masný výrobek označen názvem „šunka“, musí splňovat požadavky uvedené v příloze č. 8 k této vyhlášce a musí být rovněž označen třídou jakosti.

#### § 12

##### Požadavky na jakost

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

##### Technologické požadavky

#### § 13

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

#### § 14

- (1) U konzervy musí být dosaženo obchodní sterility.
- (2) Konzervy uchovávané při teplotě do plus 30 °C musí být tepelně ošetřeny ve všech částech na teplotu, jejíž účinky odpovídají účinkům teploty 121 °C působící po dobu nejméně 3 minut.
- (3) Polokonzervy musí být tepelně ošetřeny ve všech částech na teplotu, jejíž účinky odpovídají účinkům teploty 100 °C působící po dobu nejméně 10 minut. Trvanlivost polokonzervy je nejvýše 6 měsíců.

§ 15

**Uvádění na trh**

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

ČÁST TŘETÍ

**PRODUKTY RYBOLOVU A AKVAKULTURY**

§ 16

**Základní pojmy**

Pro účely této vyhlášky se rozumí

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

§ 17

**Označování**

Obchodní označení a vědecké názvy se uvádějí podle přímo použitelných předpisů Evropské unie upravujících produkty rybolovu a akvakultury<sup>7)</sup> názvy stanovenými v seznamu obchodních označení a vědeckých názvů, který je uveden v příloze č. 10 k této vyhlášce.

§ 18

**Požadavky na jakost**

- (1) V případech, kdy požadavky na jakost nestanoví přímo použitelné předpisy Evropské unie upravující produkty rybolovu a akvakultury, platí požadavky uvedené v odstavcích 2 až 6.
- (2) Čerstvé produkty rybolovu a akvakultury a ostatní vodní živočichové musí vykazovat konzistenci s vlastnostmi charakteristickými pro strukturu svaloviny.
- (3) Zpracované produkty rybolovu a akvakultury, s výjimkou zpracovaných produktů rybolovu a akvakultury uzených studeným kouřem, se tepelně opracovávají tak, aby bylo ve všech částech dosaženo minimálně tepelného účinku odpovídajícího působení teploty plus 70 °C po dobu 10 minut, a organoleptickými vlastnostmi odpovídají v obchodním názvu deklarovanému živočišnému rodu a druhu, bez cizích chutí a pachů.

- (4) Solené produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich se vyrábějí pouze z čerstvých nebo zmrazených produktů rybolovu a akvakultury, jiker a mlíčí. Obsah soli v silně solených produktech rybolovu a akvakultury a výrobcích z nich je více než 14 %, ve středně nasolených 10 až 14 %, ve slabě nasolených 4 až 10 %.
- (5) Sardelová pasta může obsahovat maximálně 25 % soli.
- (6) Sušené produkty rybolovu a akvakultury mohou být solené a nesolené, obsah vody v nich musí být nižší než 18 % a skladují se při relativní vlhkosti vzduchu 65 až 70 %.

## § 19

### Uvádění na trh

Nebalené produkty rybolovu a akvakultury, ostatní vodní živočichové a výrobky z nich se nesmí uvádět na trh společně s ostatními potravinami způsobem, kterým by mohlo dojít k vzájemnému nepříznivému ovlivnění pachy.

## ČÁST ČTVRTÁ

### VEJCE A MAJONÉZY

## § 20

### Vejce

- (1) Kód určující rozlišovací číslo producenta, které se uvádí na vejcích podle přímo použitelného předpisu Evropské unie<sup>9)</sup>, se skládá z
  - a) metody chovu, která se uvede příslušným kódem
    1. „1“ pro vejce nosnic ve volném výběhu,
    2. „2“ pro vejce nosnic v halách,
    3. „3“ pro vejce nosnic v klecích, nebo
    4. „0“ pro vejce nosnic chovaných v souladu s požadavky ekologického zemědělství<sup>9)</sup>,
  - b) registračního kódu státu,
  - c) čtyřmístného alfanumerického kódu, který vyjadřuje číselnou složku registračního čísla hospodářství.
- (2) Vejce třídy jakosti A a B se uchovávají při nekolísavé teplotě do plus 24 °C.
- (3) Vejce ve skořápce jiných druhů než *Gallus gallus* vhodná k lidské spotřebě nebo ke zpracování se uchovávají v suchu, mimo přímý dosah slunce, při nekolísavé teplotě v rozmezí od plus 5 °C do plus 24 °C.

## § 21

### Majonézy

- (1) Pro účely této vyhlášky se majonézou rozumí studené ochucené omáčky obsahující slepičí vaječné žloutky a získané emulgací jedlých rostlinných olejů ve vodné fázi obsahující ocet a případně jiné okyselující přísady.
- (2) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost majonézy jsou uvedeny v příloze č. 11 k této vyhlášce.
- (3) Údaj o čistém množství se u polotuhých nebo polotekutých studených ochucených omáček uvádí v jednotkách hmotnostních nebo objemových.
- (4) Průměrným množstvím potraviny se rozumí hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní nebo objemové odchylky podle přílohy č. 12 k této vyhlášce.
- (5) Majonéza se smí uvádět na trh pouze uzavřená v neprodyšných obalech a uchovává se při nekolísavé teplotě prostředí do plus 24 °C.
- (6) Majonézu s obsahem tuku vyšším než 70 % lze označit jako „výběrová majonéza“.

§ 22

**Přechodná ustanovení**

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

**Závěrečná ustanovení**

§ 23

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

§ 24

Zrušuje se:

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

§ 25

**Účinnost**

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. srpna 2016.

Ministr:

Jurečka v. r.

## PŘÍLOHA Č. 1 K VYHLÁŠCE Č. 69/2016 SB.

**PŘÍPUSTNÁ ZÁPORNÁ HMTNOSTNÍ ODCHYLKA PRO BALENÉ ČERSTVÉ MASO A BALENÉ ČERSTVÉ DRŮBEŽÍ MASO**

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
Balené čerstvé maso,	do 300 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
Balené čerstvé drůbeží maso	do 1 000 g	- 6,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	do 2 000 g	- 4,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 2 000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení

## PŘÍLOHA Č. 2

**ČLENĚNÍ MASA NA DRUHY, SKUPINY A PODSKUPINY A OZNAČOVÁNÍ MASA PODLE ŽIVOČIŠNÝCH DRUHŮ**

Tabulka 1

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

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

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

**Tabulka 2**

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

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

**Tabulka 3**

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

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

## PŘÍLOHA Č. 3

## ZÁKLADNÍ DĚLENÍ HOVĚZÍHO, TELECÍHO, VEPŘOVÉHO A SKOPOVÉHO MASA NA TECHNOLOGICKÉ CELKY

Tabulka 1

Základní technologické celky hovězího masa

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

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

Tabulka 2

Základní technologické celky telecího masa

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

**Tabulka 3**

Základní technologické celky vepřového masa

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

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

**Tabulka 4**

Základní technologické celky skopového masa

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

## PŘÍLOHA Č. 4 K VYHLÁŠCE Č. 69/2016 SB.

**ZÁPORNÉ Hmotnostní ODCHYLKY PRO MASNÉ VÝROBKY A MASNÉ POLOTOVARY**

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
Masný výrobek, masný polotovar	do 300 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 1 000 g	- 6,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	do 2 000 g	- 4,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 2 000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení

## PŘÍLOHA Č. 5

**ZÁPORNÉ Hmotnostní ODCHYLKY PRO KONZERVY A POLOKONZERVY**

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

## PŘÍLOHA Č. 6

**ČLENĚNÍ MASNÝCH VÝROBKŮ A MASNÝCH POLOTOVARŮ NA DRUHY A SKUPINY**

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

## PŘÍLOHA Č. 7

## POŽADAVKY NA JAKOST A SLOŽENÍ VYBRANÝCH MASNÝCH VÝROBKŮ

Tabulka 1

Požadavky na vybrané tepelně opracované masné výrobky

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

Název výrobku	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
ostravská klobása	<p>vepřové maso</p> <p>nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežního strojně odděleného masa</p>	<p>a) konzistence – tuhá, pevná, soudržná, na omak zrnitá, nesmí být nesoudržná nebo netypická měkká,</p> <p>b) vzhled v nákreji – na řezu barva světle růžových kostek libové suroviny s podílem asi 60 %, převážně o velikosti asi 2 cm, s výrazně bílými kostkami tučné suroviny, stejnoměrně rozmístěné ve výrobku, bez vzduchových dutin a kolagenních částí; výrobek nesmí vykazovat vytavený tuk, výskyt nezpracovatelných částí, nedodržení podílu libové kostky, změny barvy, neodpovídající typu výrobku,</p> <p>c) vůně a chuť – příjemná, po čerstvé uzenině, jemně kořeněná, výrazněji po uzení, lahodná</p>
šunkový salám	<p>hovězí maso vepřové maso</p> <p>nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežního strojně odděleného masa</p>	<p>a) konzistence – pružná, soudržná</p> <p>b) vzhled v nákreji a vypracování – řez lesklý, hladký, mozaika růžové barvy libových kostek; drobné vzduchové dutinky a ojedinělé měkké, drobné kolagenní částice ve spojce přípustné,</p> <p>c) vůně a chuť – po čerstvé uzenině, chuť přiměřeně slaná a kořeněná; výrobek na skusu šťavnatý</p>
gothajský salám	<p>hovězí maso vepřové maso</p> <p>nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežního odděleného masa</p>	<p>a) konzistence – pružná, soudržná</p> <p>b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu je vychlazený výrobek tmavěji masově růžové barvy, spojka jemně vypracovaná, špeková mozaika nepravidelně rozdělena; ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky přípustné; velikost jednotlivých zrn špeku převážně o průměru do 8 mm, smí být patrný částice použitého koření</p> <p>c) vůně a chuť – po čerstvé uzenině, jemně kořeněná, přiměřeně slaná; výrobek na skusu křehký</p>
junior salám	<p>hovězí maso vepřové maso telecí maso</p> <p>nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežního strojně odděleného masa</p>	<p>a) konzistence – pružná, soudržná</p> <p>b) vzhled v nákreji – na řezu je vychlazený výrobek masově růžové barvy, jemně vypracovaný; ojedinělé, jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky jsou přípustné; patrný částice použitého koření</p> <p>c) vůně a chuť – po čerstvé uzenině, jemně kořeněná, přiměřeně slaná; výrobek na skusu křehký</p>
český salám	<p>hovězí maso vepřové maso</p> <p>nepřipouští se použití strojně odděleného masa a drůbežního strojně odděleného masa</p>	<p>a) konzistence – pružná, soudržná</p> <p>b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu je vychlazený výrobek masově růžové barvy; drobné vzduchové dutinky a drobné měkké kolagenní části ve spojce patrné; vložka tukových zrn převážně o velikosti do 8 mm nepravidelně rozložená,</p> <p>c) vůně a chuť – jemná vůně po koření a uzení, přiměřeně slaná a kořeněná; výrobek na skusu křehký</p>

Tabulka 2

Požadavky na některé trvanlivé tepelně opracované masné výrobky

Název výrobku	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
vysočina	<p>hovězí maso, vepřové maso</p> <p>použití masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin a vlákniny se nepřipouští vyjma koření a složek použitých pro barvicí účely v nezbytném technologickém množství</p>	<p>a) konzistence – tužší, soudržná</p> <p>b) vzhled na řezu a vypracování – velmi jemná mozaika, tmavěji růžové barvy, řez lesklý, směrem k okraji tmavší; zrna surovin převážně o velikosti do 2 mm; připouští se ojedinělé drobné, měkké kolagenní částice a drobné dutinky</p> <p>c) vůně a chuť – aromatická po uzení, přiměřeně slaná a kořeněná chuť; výrobek na skusu hutný, bez patrných tuhých částí</p>
selský salám	<p>hovězí maso, vepřové maso</p> <p>použití masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští vyjma koření a složek použitých pro barvicí účely v nezbytném technologickém množství</p>	<p>a) konzistence – tužší, soudržná</p> <p>b) vzhled na řezu a vypracování – na řezu nepravidelná mozaika libovolných a tučných zrn, ojediněle vytavený tuk v okolí tučných zrn; drobné vzduchové dutinky a drobné měkké kolagenní částice jsou přípustné; zrna surovin převážně o velikosti do 6 mm, zaschlý kroužek pod obalem do 3 mm</p> <p>c) vůně a chuť – specifická pro trvanlivý výrobek, přiměřená po koření a uzení; výrobek na skusu vláčný</p>
turistický salám	<p>hovězí maso, vepřové maso</p> <p>použití masa zvířat jiných živočišných druhů, strojně odděleného masa, drůbežního strojně odděleného masa, bílkovin jiných živočišných druhů nebo rostlinných bílkovin se nepřipouští vyjma koření a složek použitých pro barvicí účely v nezbytném technologickém množství</p>	<p>a) konzistence – pevná, pružná až tuhá</p> <p>b) vzhled na řezu a vypracování – řez lesklý, hladký, směrem k okraji tmavší; mozaika masově růžová; zrna surovin převážně o velikosti do 6 mm, ojedinělé výkyvy ve velikosti zrn v mozaice nejsou na závadu; drobné, měkké a kolagenní částice, vzduchové dutinky a vytavený tuk nejsou na závadu</p> <p>c) vůně a chuť – aromatická až intenzivní po uzení; chuť přiměřeně slaná a kořeněná, na skusu výrobek hutný, bez patrných tuhých částí</p>

Tabulka 3

Požadavky na vybrané trvanlivé fermentované masné výrobky

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

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

Tabulka 4

Požadavky na vybrané drůbeží tepelně opracované masné výrobky

Název výrobku	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
drůbeží špekáček	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso, syrové vepřové sádlo připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) povrchový vzhled – výrobek v přírodním střevě b) konzistence – pružná, křehká, soudržná c) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu vychlazeného výrobku barva světle až tmavě růžová, špekové kostky nepravidelně rozložené, přípustná drobná měkká zrna kolagenních částic, vzduchové dutinky v menším rozsahu a mírně vytavený tuk d) chuť a vůně – příjemná po čerstvé uzenině a koření, přiměřeně slaná a kořeněná; po ohřátí je výrobek na skusu šťavnatý
drůbeží debrecínský párek	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso, vepřové maso, syrové vepřové sádlo připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pevná, pružná b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu je vychlazený výrobek tmavě růžové barvy po mase a použité paprice; drobné vzduchové dutinky a ojedinělé měkké kolagenní částice ve spojce, nepravidelná mozaika tučných zrn a masa převážně o velikosti do 6 mm c) vůně a chuť – přiměřeně slaná, výraznější po použité paprice; po ohřátí je výrobek na skusu šťavnatý, křehký
drůbeží párek vídeňský	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso, připouští se použití vepřového masa a syrového vepřového sádla, vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pevná, pružná b) vzhled v nákreji a vypracování – na řezu šedorůžová, nákrej hladký, drobná zrnka kolagenních částic, jemná pórovitost je přípustná, c) vůně a chuť – přiměřeně slaná; po ohřátí je výrobek na skusu šťavnatý, křehký
drůbeží párek jemný	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pevná, pružná b) vzhled na nákreji – jemně vypracovaný, barva růžová až růžově šedá, dovolují se drobné vzduchové dutinky c) vůně a chuť – příjemná, po čerstvé uzenině a po drůbežím mase, přiměřeně slaná a kořeněná
drůbeží šunkový salám	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pevná, soudržná b) vzhled na nákreji – nepravidelná mozaika světlého, případně i tmavšího masa, zrnění 10 až 50 mm ve spojce růžové až růžově-červené barvy; ojedinělé drobné měkké kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky, případně vyplněné aspikem nebo tukem se připouští c) vůně a chuť – příjemná po drůbežím mase, přiměřeně slaná, maso na skusu křehké, mírně šťavnaté
drůbeží gothajský salám	drůbeží maso, drůbeží strojně oddělené maso, syrové vepřové maso připouští se použití vepřové a drůbeží kůže	a) konzistence – pevná, soudržná b) vzhled na nákreji – na řezu je vychlazený výrobek tmavší masové růžové barvy spojka jemně vypracovaná, špeková mozaika nepravidelně rozdělena, ojedinělé jemně zrněné kolagenní částice a drobné vzduchové dutinky přípustné, velikost jednotlivých zrn špeku průměru převážně do 8 mm, smí být patrný částice použitého koření c) vůně a chuť – jemná, typická pro čerstvou uzeninu; lahodná, jemně kořeněná a slaná

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

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

### Tabulka 5

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

Název výrobku	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
hovězí maso ve vlastní šťávě	hovězí maso	a) vzhled – kompaktní celek, z jedné strany krytý běložlutým tukem; kusy zrněného hovězího masa spojeny aspikem; barva masa hnědošedá, typická pro vařené hovězí maso, aspik barvy nahnědlé, b) konzistence – maso křehké, měkké, mírně vláknité, aspik při 15 °C přiměřeně tuhý, c) vůně a chuť – příjemná, po dušeném hovězím mase, mírně kořeněná a slaná; chuť aspiku mírně slaná, chuť tuku typická
vepřové maso ve vlastní šťávě	vepřové maso	a) vzhled – kompaktní celek, na povrchu vývar tuku barvy bílé až nažloutlé; aspik čirý, barvy zlatožluté; vepřové maso v hrubších kouscích barvy světle hnědošedé, tučné světlé, bez tvrdých částí, b) konzistence – maso křehké, měkké, mírně vláknité, aspik při 15 °C přiměřeně tuhý c) vůně a chuť – příjemná po dušeném vepřovém mase, lahodná, jemně kořeněná, přiměřeně slaná; chuť aspiku přiměřeně slaná

Název výrobku	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
luncheon meat	vepřové maso, hovězí maso	<p>a) vzhled – výrobek ve vychlazeném stavu barvy světlé nebo tmavě růžové, mozaika nepravidelná se zrny vepřového libového a tučného masa velikosti do 10 mm; drobné póry, dutinky a měkké kolagenní části v malém množství se připouští</p> <p>b) konzistence – kompaktní, plátky o tloušťce 1 cm při nařezání soudržné</p> <p>c) vůně a chuť – příjemná, přiměřeně slaná a kořeněná; výrobek na skusu křehký</p>

**Tabulka 6**

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

Název výrobku	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
játrová paštika	vepřové maso	<p>a) vzhled a barva – kompaktní šedá až růžovošedá hmota, případně s ložisky aspiku a vytaveného tuku; jemně zpracované kolagenní částice, drobné vzduchové dutinky a částice použité koření patrný,</p> <p>b) konzistence – soudržná, roztíratelná, při 15 °C pastovitá,</p> <p>c) vůně a chuť – po vepřových játrech, přiměřeně slaná, jemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí</p>
játrový sýr	vepřové maso	<p>a) vzhled a barva – kompaktní šedá až růžovošedá hmota, případně s ložisky aspiku a vytaveného tuku; jemně zpracované kolagenní částice, drobné vzduchové dutinky a částice použitého koření patrný, v nároji pravidelného lichoběžníkovitého tvaru</p> <p>b) konzistence – soudržná, roztíratelná, při 15 °C pastovitá,</p> <p>c) vůně a chuť – po vepřových játrech, přiměřeně slaná, jemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí</p>
pastá z uzeného masa	vepřové maso uzené	<p>a) vzhled a barva – oranžová až oranžovošedá kompaktní hmota,</p> <p>b) konzistence – roztíratelná, na řezu mírně drsná,</p> <p>c) chuť a vůně – po uzeném mase, přiměřeně slaná, příjemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí</p>
bůčková pomazánka	vepřové maso, uzený vepřový bůček	<p>a) vzhled a barva – kompaktní, okrová nebo okrově hnědá hmota,</p> <p>b) konzistence – tužší kašovitá, na řezu mírně drsná, roztíratelná,</p> <p>c) chuť a vůně – po uzeném bůčku, přiměřeně slaná, příjemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí</p>
paštika srnčí hřbet	vepřové maso, vepřová játra, vepřové sádlo	<p>a) vzhled a barva – kompaktní hnědá až růžovošedá hmota, případně s ložisky aspiku a vytaveného tuku; jemně zpracované kolagenní částice, drobné vzduchové dutinky a částice použitého koření, souvislá vrstva aspiku na povrchu, typický tvar formy srnčího hřbetu</p> <p>b) konzistence – soudržná, roztíratelná, při 15 °C pastovitá,</p> <p>c) vůně a chuť – po vepřových játrech, přiměřeně slaná, jemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí</p>

Tabulka 7

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

Název výrobku	Základní suroviny pro výrobu	Smyslové požadavky
lečo s klobásou	masný výrobek tepelně opracovaný	a) vzhled a barva – masný výrobek (klobása) v hnědočervené směsi zeleniny, znatelné řezy zeleninové papriky a cibule, ojedinělý výskyt semen z paprik se připouští, omáčka červenohnědé barvy b) konzistence – klobása měkká, mírné popraskání se připouští, zeleninová směs poloměkká až měkká, omáčka mírně zahuštěná c) vůně a chuť – po použitém masném výrobku, paprice a rajčatech mírně slaná, příjemně kořeněná, sladkokyselá, mírná pálivost v důsledku použité papriky se připouští, bez cizích pachů a příchutí
hovězí na divoko	hovězí maso	a) vzhled a barva – maso nařezané na plátky, dobře očištěné, povrchově odblaněné, zbavené části loje v hnědé omáčce b) konzistence – maso měkké, omáčka mírně zahuštěná c) vůně a chuť – po pečeném hovězím mase a použité zelenině, mírně slaná, příjemně kořeněná
maďarský guláš	hovězí maso, vepřové maso	a) vzhled – nepravidelné kousky masa o velikosti asi 15 až 30 mm a řezy červené a zelené zeleninové papriky v červenohnědé až hnědé omáčce b) konzistence – maso měkké, omáčka mírně zahuštěná c) vůně a chuť – po použitých surovinách, typická pro guláš, příjemně slaná a kořeněná, mírně pálivá, bez cizích pachů a příchutí
chalupářský guláš	hovězí maso, masný výrobek tepelně opracovaný	a) vzhled – nepravidelné kousky masa a masného tepelně opracovaného výrobku (celá klobása) v červenohnědé až hnědé omáčce b) konzistence – maso a klobása měkké, omáčka mírně zahuštěná, c) vůně a chuť – po mase a klobáse, přiměřeně slaná a příjemně kořeněná, bez cizích pachů a příchutí

Tabulka 8

Chemické a fyzikální požadavky na vybrané masné výrobky

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

Název výrobku	obsah masa (% hmot. nejméně)	obsah tuku (% hmot. nejvýše)
turistický salám	115	40,0
selský salám	115	50,0
poličan	125	50,0
lovecký salám	125	50,0
dunajská klobása	125	55,0
paprikáš	125	50,0
herkules	120	50,0

Tabulka 9

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

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

Tabulka 10

Chemické a fyzikální požadavky na vybrané masné konzervy a polokonzervy

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

**Tabulka 11**

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

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

**Tabulka 12**

Fyzikální požadavky na vybrané masné konzervy – hotová jídla

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

## PŘÍLOHA Č. 8

## POŽADAVKY NA SLOŽENÍ A SMYSLOVÉ POŽADAVKY NA TEPELNĚ OPRACOVANÉ ŠUNKY

Skupina	Název výrobku	Třída	Charakteristika jakosti	Smyslové požadavky
tepelně opracovaný výrobek	šunka	nejvyšší jakosti	obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 16,0 % hmotnostních  celosvalový výrobek nebo mohou být svaly z důvodu tvarování výrobku technologicky děleny  použití barviv, vlákniny, škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných a jiných živočišných bílkovin a dalších látek, které zvyšují obsah bílkovin ve výrobku, se nepřipouští, vyjma koření a složek použitých pro povrchovou dekoraci potravin	a) konzistence – v uceleném kusu pevná, soudržná; plátky se nesmějí oddělovat n a jednotlivé svaly; u sterilovaného výrobku v konzervě je povoleno proměnlivé množství volného aspiku b) vzhled v nákreji – výrobek na řezu barvy odpovídající druhu
		výběrová	obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 13,0 % hmotnostních  celosvalový výrobek nebo mohou být svaly z důvodu tvarování výrobku technologicky děleny  použití barviv, vlákniny (s výjimkou přírodních zahušťovadel karagenanu a gumy euechmy a xantanu), škrobu (včetně škrobu modifikovaného fyzikálně či enzymy), rostlinných a jiných živočišných bílkovin a dalších látek, které zvyšují obsah bílkovin ve výrobku, se nepřipouští vyjma koření a složek použitých pro povrchovou dekoraci potravin	použitého masa, jednotlivé svaly patrné a spojeny drobně rozpracovanou svalovinou; ojedinelá menší ložiska tuku na řezu přípustná, rovněž přípustné menší dutinky, vyplněné např. aspikem c) vůně a chuť – typická pro šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký
		standardní	obsah čistých svalových bílkovin – nejméně 10,0 % hmotnostních	a) konzistence – v uceleném kusu pevná, soudržná; plátky se nesmějí oddělovat na jednotlivé svaly; u sterilovaného výrobku v konzervě je povoleno proměnlivé množství volného aspiku b) vzhled v nákreji – výrobek na řezu barvy odpovídající druhu použitého masa, patrná zrněná struktura, spojka tvořená drobně rozpracovanou svalovinou; ojedinelá menší ložiska tuku na řezu přípustná, rovněž přípustné menší dutinky, vyplněné například aspikem c) vůně a chuť – typická pro šunku, přiměřeně slaná, lahodná, výrobek na skusu v tenkých plátcích křehký

## PŘÍLOHA Č. 9

## Záporné hmotnostní odchylky pro rybí výrobky

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
čerstvé produkty rybolovu a akvakultury, upravené produkty rybolovu a akvakultury, zpracované produkty rybolovu a akvakultury, Surimi, vyjma sardelové pasty a rybích konzerv	do 300 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 1 000 g	- 6,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	do 2 000 g	- 4 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 2 000 g	- 2 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení
sardelová pasta	v tubě	- 10 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 350 g	- 10 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	nad 350 g	- 5 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
rybí konzervy	do 350 g	- 10 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	nad 350 g	- 5 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení

## PŘÍLOHA Č. 10

## SEZNAM OBCHODNÍCH OZNAČENÍ A VĚDECKÝCH NÁZVŮ PRODUKTŮ RYBOLOVU A AKVAKULTURY

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

Rodové jméno	1. Obchodní označení		2. Vědecký název		3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	
<b>Kmen: CHORDATA (STRUŽNATCI)</b>					
<b>Třída: ACTINOPTERYGII (paprsokoploutví)</b>					
Cejn	velký		<i>Abramis</i>	<i>brama</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)
Cejn	siný		<i>Abramis</i>	<i>ballerus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)
Cejn	perleťový		<i>Abramis</i>	<i>sapa</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)
Makrela	solandrova		<i>Acanthocybium</i>	<i>solandri</i>	<i>Scombriidae</i> (makrelovití)
Jeseter	sibiřský		<i>Acipenser</i>	<i>baerii</i>	<i>Acipenseridae</i> (jeseterovití)
Jeseter	ruský	Güldenstädt-tův	<i>Acipenser</i>	<i>gueldenstaedtii</i>	<i>Acipenseridae</i> (jeseterovití)
Jeseter	malý		<i>Acipenser</i>	<i>ruthenus</i>	<i>Acipenseridae</i> (jeseterovití)
Jeseter	velký		<i>Acipenser</i>	<i>sturio</i>	<i>Acipenseridae</i> (jeseterovití)
Ouklejka	pruhovaná		<i>Alburnoides</i>	<i>bipunctatus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)
Ouklej	obecná		<i>Alburnus</i>	<i>alburnus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)
Placka	pomořanská		<i>Alosa</i>	<i>alosa</i>	<i>Clupeidae</i> (sledovítí)
Sumeček	černý		<i>Ameiurus</i>	<i>melas</i>	<i>Ictaluridae</i> (sumečkovití)
Sumeček	americký		<i>Ameiurus</i>	<i>nebulosus</i>	<i>Ictaluridae</i> (sumečkovití)
Vlkouš	skvrnitý	malý	<i>Anarhichas</i>	<i>minor</i>	<i>Anarhichadidae</i> (vlkoušovítí)
Vlkouš	zubatý	modravý	<i>Anarhichas</i>	<i>denticulatus</i>	<i>Anarhichadidae</i> (vlkoušovítí)
Zubatka	pruhovaná		<i>Anarhichas</i>	<i>lupus</i>	<i>Anarhichadidae</i> (vlkoušovítí)

Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: vlkouš obecný, vlkouš severní

1. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď	
Úhoř	evropský	říční	<i>Anguilla</i>	<i>anguilla</i>	<i>Anguillidae</i> (úhořovíti)	
Úhoř	japonský		<i>Anguilla</i>	<i>japonica</i>	<i>Anguillidae</i> (úhořovíti)	
Úhoř	americký		<i>Anguilla</i>	<i>rostrata</i>	<i>Anguillidae</i> (úhořovíti)	
Chmurnatka	tmavá		<i>Anoplopoma</i>	<i>fimbria</i>	<i>Anoplopomatidae</i> (chmurnatkovíti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Black code
Uhlíčka	černá		<i>Aphanopus</i>	<i>carbo</i>	<i>Trichiuridae</i> (tkaničnicovíti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Tkaničnice tmavá
Chňapal	velký		<i>Aprion</i>	<i>virescens</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovíti)	
Stříbrnice	atlantská		<i>Argentina</i>	<i>silus</i>	<i>Argentoniidae</i> (stříbrnicovíti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Holandský pstruh
Smuha	královská	šedá	<i>Argyrosomus</i>	<i>regius</i>	<i>Scienidae</i> (smuhovíti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Ombrina. Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: <i>Sciaena aquila</i> .
Kahavaj	skvrnitý		<i>Arripis</i>	<i>trutta</i>	<i>Arripidae</i> (kahavajovíti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Losos australský
Štítník	kukaččí	rudý	<i>Aspitrigla</i>	<i>cuculus</i>	<i>Triglidae</i> (štítníkovíti)	Alternativně je možné jako latinský název použít tento název: <i>Trigla cuculus</i>
Platýs	šípозubý		<i>Atheresthes</i>	<i>stomias</i>	<i>Pleuronectidae</i> (platýsovíti)	
Gavún	štíhlý		<i>Atherina</i>	<i>boyeri</i>	<i>Atherinopsidae</i> (gavúnovcovíti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Grundle
Smuha	chutná		<i>Atractoscion</i>	<i>aequidens</i>	<i>Scienidae</i> (smuhovíti)	

1. Obchodní označení		2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů	
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno		Čeleď
Smuha	bílá		<i>Atractoscion</i>	<i>nobilis</i>	Scienidae (smuhoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: White seabass
Smuha	nibe		<i>Atrabuca</i>	<i>nibe</i>	Scienidae (smuhoviti)	
Tuňák	makrelovitý		<i>Auxis</i>	<i>rochei</i>	Scombridae (makreloviti)	
Tuňák	nepravý		<i>Auxis</i>	<i>thazard</i>	Scombridae (makreloviti)	
Mřenka	mramorovaná		<i>Barbatula</i>	<i>barbatula</i>	Nemacheilidae	
Parma	obecná		<i>Barbus</i>	<i>barbus</i>	Cyprinidae (kaproviti)	
Jehlice	rohobá	mořská	<i>Belone</i>	<i>belone</i>	Belonidae (jehlicoviti)	
Cejnek	malý		<i>Blicca</i>	<i>bjoerkna</i>	Cyprinidae (kaproviti)	
Zubatice	jadranská		<i>Boops</i>	<i>boops</i>	Sparidae (mořanoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Očnatec štíhlý
Treska	polární	severní	<i>Boreogadus</i>	<i>saida</i>	Gadidae (treskoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Saída
Pražma	obecná		<i>Brama</i>	<i>brama</i>	Bramidae (pražmanoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Brama
Chimérovka	kapuská		<i>Callorhynchus</i>	<i>capensis</i>	Callorhynchidae (chimérovkoviti)	
Chimérovka	tasmánská		<i>Callorhynchus</i>	<i>milli</i>	Callorhynchidae (chimérovkoviti)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Elephant fish
Kranas	obrovský		<i>Caranx</i>	<i>ignobilis</i>	Carangidae (kranasoviti)	
Kranas	velkokký		<i>Caranx</i>	<i>latus</i>	Carangidae (kranasoviti)	
Kranas	šestipruhý		<i>Caranx</i>	<i>sexfasciatus</i>	Carangidae (kranasoviti)	
Karas	obecný		<i>Carassius</i>	<i>carassius</i>	Cyprinidae (kaproviti)	
Karas	stříbřitý		<i>Carassius</i>	<i>gibelio</i>	Cyprinidae (kaproviti)	
Kanic	tmavý		<i>Cephalopholis</i>	<i>argus</i>	Serranidae (kanicoviti)	

1. Obchodní označení			2. Vědecký název				3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď		
Kanic	modroskrvný		<i>Cephalopholis</i>	<i>miniata</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)		
Kanic	sonneratův		<i>Cephalopholis</i>	<i>sonnerati</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)		
Keřčkovec	jihoafrický	červenolemý	<i>Clarias</i>	<i>garipeinus</i>	<i>Clariidae</i> (keřčkovcovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Sumeček africký, Klarias	
Keřčkovec	velkohlavý		<i>Clarias</i>	<i>macrocephalus</i>	<i>Clariidae</i> (keřčkovcovití)	Alternativně je možné jako obchodním označení použít tyto názvy: Sumeček květinový, Sumeček žlutý, Sumeček Klarias	
Sled'	obecný	atlantický	<i>Clupea</i>	<i>harengus</i>	<i>Clupeidae</i> (sledovítí)		
Sled'	obecný	baltický	<i>Clupea</i>	<i>harengus</i>	<i>Clupeidae</i> (sledovítí)	Alternativně je možné ve vědeckém názvu použít místo druhu jméno <i>membras</i>	
Sekavec	podunajský		<i>Cobitis</i>	<i>elongatooides</i>	<i>Cobitidae</i> (sekavcovití)		
Sekavec	písečný		<i>Cobitis</i>	<i>taenia</i>	<i>Cobitidae</i> (sekavcovití)		
Úhořovec	mořský		<i>Conger</i>	<i>conger</i>	<i>Congridae</i> (uhořovcovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Úhoř mořský	
Síh	malý		<i>Coregonus</i>	<i>albula</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)		
Síh	severní		<i>Coregonus</i>	<i>lavaretus</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Maréna	
Síh	maréna		<i>Coregonus</i>	<i>maræna</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)		
Síh	ostronosý		<i>Coregonus</i>	<i>oxyrinchus</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)		
Síh	peleď		<i>Coregonus</i>	<i>peled</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Maréna	
Koryféna	velká		<i>Coryphaena</i>	<i>hippurus</i>	<i>Coryphaenidae</i> (zlakovítí)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Mahi-mahi, Zlak nachový, Dorado	

1. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď	
Hlavoun	tuponosý		<i>Coryphaenoides</i>	<i>rupestris</i>	<i>Macrouridae</i> (hlavounovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Grenadiér
Vranka	obecná		<i>Cottus</i>	<i>gobio</i>	<i>Cottidae</i> (vrankovití)	
Vranka	pruhoploutvá		<i>Cottus</i>	<i>poecilopus</i>	<i>Cottidae</i> (vrankovití)	
Amur	bílý		<i>Ctenopharyngodon</i>	<i>idella</i>	Xenocypridae	
Hranáč	šedý		<i>Cyclopterus</i>	<i>lumpus</i>	<i>Cyclopteridae</i> (hranáčovití)	Alternativně je možné jako obchodním označení použít název: Lump Fish
Kapr	obecný		<i>Cyprinus</i>	<i>carpio</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Zubatec	angolský		<i>Dentex</i>	<i>angolensis</i>	<i>Sparidae</i> (mořanovití)	
Zubatec	obecný		<i>Dentex</i>	<i>dentex</i>	<i>Sparidae</i> (mořanovití)	
Zubatec	hrbohlavý		<i>Dentex</i>	<i>gibbosus</i>	<i>Sparidae</i> (mořanovití)	
Mořčák	evropský		<i>Dicentrarchus</i>	<i>labrax</i>	<i>Moronidae</i> (mořčákovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Vlk mořský, Mořský vlk, Okoun mořský.
Jazyk	klínovarý		<i>Dicologlossa</i>	<i>cuneata</i>	<i>Soleidae</i> (jazykovití)	
Mořan	obecný		<i>Diplodus</i>	<i>vulgaris</i>	<i>Sparidae</i> (mořanovití)	
Ledovka	patagonská		<i>Dissostichus</i>	<i>eleginoides</i>	<i>Nototheniidae</i> (ledovkovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Chilský sea bass
Kranas	duhový		<i>Elagatis</i>	<i>bipinnulata</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovití)	
Sardel	obecná	evropská	<i>Engraulis</i>	<i>encrasicolus</i>	<i>Engraulidae</i> (sardelovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Ančovička
Sardel	peruánská		<i>Engraulis</i>	<i>ringens</i>	<i>Engraulidae</i> (sardelovití)	
Kanic	západoafrický		<i>Epinephelus</i>	<i>aeneus</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	
Kanic	zlatavý		<i>Epinephelus</i>	<i>costae</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	

Rodové jméno	1. Obchodní označení		2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď	
Kanic	žlutomodrý		<i>Epinephelus</i>	<i>flavocaeruleus</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	
Kanic	hnědotečkovaný		<i>Epinephelus</i>	<i>chlorostigma</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	
Kanic	malabarský		<i>Epinephelus</i>	<i>malabaricus</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	
Kanic	temný	gauza	<i>Epinephelus</i>	<i>marginatus</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	Alternativně je možné jako druhové jméno použít toto jméno: vroubený
Kanic	červenohnědý	červený	<i>Epinephelus</i>	<i>mario</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	
Štika	obecná		<i>Esox</i>	<i>lucius</i>	<i>Esocidae</i> (štikovití)	
Tuňák	východní		<i>Euthynnus</i>	<i>affinis</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	
Tuňák	malý	atlantický	<i>Euthynnus</i>	<i>alletteratus</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	
Tuňák	černý		<i>Euthynnus</i>	<i>lineatus</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	
Štítník	šedý		<i>Eurigla</i>	<i>gurnardus</i>	<i>Triglidae</i> (štítníkovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Trigly
Treska	pacifická	bílá	<i>Gadus</i>	<i>macrocephalus</i>	<i>Gadidae</i> (treskovití)	
Treska	obecná	skvrnitá	<i>Gadus</i>	<i>morhua</i>	<i>Gadidae</i> (treskovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Cod
Koljuška	třostná		<i>Gasterosteus</i>	<i>aculeatus</i>	<i>Gasterosteidae</i> (koljuškovití)	
Hruj	královská		<i>Genypterus</i>	<i>blacodes</i>	<i>Ophidiidae</i> (hrujovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Treska královská nebo Mník královský nebo Mník patagonský
Hruj	kapská		<i>Genypterus</i>	<i>capensis</i>	<i>Ophidiidae</i> (hrujovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Kingclip
Platýs	protažený	šedohnědý	<i>Glyptocephalus</i>	<i>cynoglossus</i>	<i>Pleuronectidae</i> (platýsovití)	
Kranas	zlatavý		<i>Gnathanodon</i>	<i>speciosus</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovití)	
Hrouzek	obecný		<i>Gobio</i>	<i>gobio</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Ledovka	hrbočelá		<i>Gobionotothen</i>	<i>gibberifrons</i>	<i>Notothermiidae</i> (ledovkovití)	

Rodové jméno	1. Obchodní označení		2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď	
Ježábek	dunajský		<i>Gymnocephalus</i>	<i>baloni</i>	Percidae (okounovití)	
Ježábek	obecný		<i>Gymnocephalus</i>	<i>cernuus</i>	Percidae (okounovití)	
Ježábek	žlutý		<i>Gymnocephalus</i>	<i>schraetser</i>	Percidae (okounovití)	
Clarese			<i>Heterobranchus longifilis</i> x <i>Clarias gariepinus</i>		Clariidae (keříčkovcovití)	
Halibut	bílý	atlantický	<i>Hippoglossus</i>	<i>hippoglossus</i>	Pleuronectidae (platýsovití)	
Hlavatka	podunajská		<i>Hucho</i>	<i>hucho</i>	Solmonidae (lososovití)	
Vyza	velká		<i>Huso</i>	<i>huso</i>	Acipenseridae (jeseterovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Beluga
Tolstolobik	bílý		<i>Hypophthalmichthys</i>	<i>molitrix</i>	Cyprinidae (kaprovití)	
Tolstolobec	pestrý		<i>Hypophthalmichthys</i>	<i>nobilis</i>	Cyprinidae (kaprovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Tolstolobik. Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: <i>Aristichthys nobilis</i>
Letoun	plachtivý		<i>Cheilopogon</i>	<i>atrisignis</i>	Exocoetidae (letounovití)	
Mořan	indoocéánský		<i>Cheimereus</i>	<i>nufar</i>	Sparidae (mořanovití)	
Cípal	pyskatý		<i>Chelon</i>	<i>labrosus</i>	Mugilidae (cípalovití)	
Ostrorotka	stěhovavá		<i>Chondrostoma</i>	<i>nasus</i>	Cyprinidae (kaprovití)	
Plachetník	širokoploutvý		<i>Instiophorus</i>	<i>platypterus</i>	Istiophoridae (plachetníkovití)	
Tuňák	pruhovaný	bonito	<i>Katsuwonus</i>	<i>pelamis</i>	Scombridae (makrelovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Bonito
Pyskoun	skvrnitý	velký	<i>Labrus</i>	<i>bergylta</i>	Labridae (pyskounovití)	

1. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeď	
Perletník	nádherný		<i>Lampris</i>	<i>guttatus</i>	<i>Lampridae</i> (leskyňovití)	Alternativně je možné použít obchodní označení: Leskyně skvrnitá, Opah
Labrax	japonský		<i>Lateolabrax</i>	<i>japonicus</i>	<i>Lateolabracidae</i> (labraxovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména tyto názvy: Seaperch, Seabas, nebo použít alternativní obchodní označení: Suzuki
Lates	stříbřitý		<i>Lates</i>	<i>calcalifer</i>	<i>Latidae</i> (latesovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Lates stříbrný, Robalo stříbřitý, Okoun barramundi
Lates	nilský		<i>Lates</i>	<i>niloticus</i>	<i>Latidae</i> (latesovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Okoun nilský
Pamakrela	temná		<i>Lepidocybium</i>	<i>flavobrunneum</i>	<i>Gempylidae</i> (pamakrelovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: máslová ryba, butterfish, Makrela máslová
Makrely			<i>Lepidocybium</i> spp	všechny druhy	<i>Gempylidae</i> (pamakrelovití)	
Vlasochvost	stužkový		<i>Lepidopus</i>	<i>caudatus</i>	<i>Trichiuridae</i> (tkaničnicovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Tkaničnice stříbrná
Kambala			<i>Lepidorhombus</i> spp.	všechny druhy	<i>Scophthalmidae</i> (pakambalovití)	
Slunečnice	pestrá		<i>Lepomis</i>	<i>gibbosus</i>	<i>Centrarchidae</i> (okounkovití)	
Cejnovka	drobnozubá		<i>Lethrinus</i>	<i>microdon</i>	<i>Lethrinidae</i> (cejnovkovití)	
Cejnovka	modrá		<i>Lethrinus</i>	<i>nebulosus</i>	<i>Lethrinidae</i> (cejnovkovití)	
Slunka	obecná		<i>Leucaspis</i>	<i>delineatus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Bolen	dravý		<i>Leuciscus</i>	<i>aspius</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	Alternativně je možné jako latinský název použít tento název: <i>Aspius aspius</i>
Jelec	jesen		<i>Leuciscus</i>	<i>idus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	

Rodové jméno	1. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď		
Jelec	proudník		<i>Leuciscus</i>	<i>leuciscus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)		
Limanda	drsňá	žlutoploutvá	<i>Limanda</i>	<i>aspera</i>	<i>Pleuronectidae</i> (platýsovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Platýs drsný, Platýs žlutoploutvý.	
Limanda	žlutoocasá	zlatá	<i>Limanda</i>	<i>ferruginea</i>	<i>Pleuronectidae</i> (platýsovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Platýs zlatý	
Platýs	limanda	drsnotělý	<i>Limanda</i>	<i>limanda</i>	<i>Pleuronectidae</i> (platýsovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Limanda obecná	
Cípal	zlatý		<i>Liza</i>	<i>aurata</i>	<i>Mugilidae</i> (cípalovití)		
Cípal	evropský		<i>Liza</i>	<i>ramada</i>	<i>Mugilidae</i> (cípalovití)		
Das	americký		<i>Lophius</i>	<i>americanus</i>	<i>Lophidae</i> (dasovití)		
Das	tečkoploutvý		<i>Lophius</i>	<i>litulon</i>	<i>Lophidae</i> (dasovití)		
Das	mořský		<i>Lophius</i>	<i>piscatorius</i>	<i>Lophidae</i> (dasovití)		
Mník	jednovousý		<i>Lota</i>	<i>lota</i>	<i>Lotidae</i> (mníkovití)		
Chňápal	africký		<i>Lutjanus</i>	<i>agennes</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Chňápal	
Chňápal	stříbrnoskvrnný		<i>Lutjanus</i>	<i>argentimaculatus</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovití)		
Chňápal	dvouskvrnný	bohar	<i>Lutjanus</i>	<i>bohar</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovití)		
Chňápal	rudý		<i>Lutjanus</i>	<i>campechanus</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovití)		
Chňápal	klenutý		<i>Lutjanus</i>	<i>gibbus</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovití)		
Chňápal	mangrovový		<i>Lutjanus</i>	<i>gorensis</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Chňápal	
Chňápal	malabarský	kapský	<i>Lutjanus</i>	<i>malabaricus</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: <i>Malabar snapper</i>	
Chňápal	hrbohlavý		<i>Lutjanus</i>	<i>sanguineus</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovití)		

Rodové jméno	1. Obchodní označení		2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď	
Chňápal	císařský	červený	<i>Lutjanus</i>	<i>sebae</i>	<i>Lutjanidae</i> (chňápalovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Red snapper
Hoki	patagonský		<i>Macrurus</i>	<i>magellanicus</i>	<i>Merlucciidae</i> (štíkozubcovití)	
Treskovník	novozélandský		<i>Macrurus</i>	<i>novaezelandiae</i>	<i>Merlucciidae</i> (štíkozubcovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Hoki
Marlín	indopacifický		<i>Makaira</i>	<i>mazara</i>	<i>Istiophoridae</i> (plachetníkoviť)	
Kapelin	severní		<i>Mallotus</i>	<i>villosus</i>	<i>Osmeridae</i> (koruškovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Huňáček severní
Treska	jednoskvrnná	skvrnitá	<i>Melanogrammus</i>	<i>aeglefinus</i>	<i>Gadidae</i> (treskovití)	
Měsícovec	skvrnitý		<i>Mene</i>	<i>maculata</i>	<i>Menidae</i> (měsícovcovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Moonfish
Treska	merlan	bezvousá	<i>Merlangius</i>	<i>merlangus</i>	<i>Gadidae</i> (treskovití)	
Štíkozubec	stříbrný	americký	<i>Merluccius</i>	<i>bilinearis</i>	<i>Merlucciidae</i> (štíkozubcovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merlúza, Hejk
Štíkozubec	kapský	hlubokomořský	<i>Merluccius</i>	<i>capensis</i>	<i>Merlucciidae</i> (štíkozubcovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merlúza, Hejk
Štíkozubec	peruánský		<i>Merluccius</i>	<i>gayi</i>	<i>Merlucciidae</i> (štíkozubcovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merlúza, Hejk

Rodové jméno	1. Obchodní označení		2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď	
Štikozubec	argentinský		<i>Merluccius</i>	<i>hubbsi</i>	<i>Merlucciidae</i> (štikozubcovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merlúza, Hejlk
Štikozubec	evropský	obecný	<i>Merluccius</i>	<i>merluccius</i>	<i>Merlucciidae</i> (štikozubcovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merlúza, Hejlk
Štikozubec	Pollův		<i>Merluccius</i>	<i>polli</i>	<i>Merlucciidae</i> (štikozubcovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merlúza, Hejlk. Případně použít obchodní označení Benguela hake
Štikozubec	kanadský	pacifický	<i>Merluccius</i>	<i>productus</i>	<i>Merlucciidae</i> (štikozubcovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merlúza, Hejlk
Štikozubec	senegalský		<i>Merluccius</i>	<i>senegalensis</i>	<i>Merlucciidae</i> (štikozubcovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tyto názvy: Mořská štika, Merlúza, Hejlk. Případně použít obchodní označení Senegalese hake
Treska	jižní		<i>Micromesistius</i>	<i>australis</i>	<i>Gadidae</i> (treskovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Jižní modrý witting
Treska	modravá		<i>Micromesistius</i>	<i>poutassou</i>	<i>Gadidae</i> (treskovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Modrý witting
Okounek	pruhovaný	pstruhový	<i>Micropterus</i>	<i>salmoides</i>	<i>Centrarchidae</i> (okounkovití)	
Platýs	malohlavý	červený	<i>Microstomus</i>	<i>kitt</i>	<i>Pleuronectidae</i> (platýsovití)	
Piskoř	pruhovaný		<i>Misgurnus</i>	<i>fossilis</i>	<i>Cobitidae</i> (sekavcovití)	
Mník	mořský	molva	<i>Molva spp.</i>	<i>všechny druhy</i>	<i>Lotidae</i> (mníkovití)	

Rodové jméno	1. Obchodní označení		2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď	
Mořčák	stříbřitý		<i>Morone</i>	<i>chrysops</i>	<i>Moroniidae</i> (mořčákovití)	
Cípal			<i>Mugil</i> spp.	všechny druhy	<i>Mugilidae</i> (cípalovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Mugil
Sultánka	pruhovaná		<i>Mullus</i>	<i>surmuletus</i>	<i>Mullidae</i> (parmicovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Parmice
Sultánka	nachová	karmínová	<i>Mullus</i>	<i>barbatus</i>	<i>Mullidae</i> (parmicovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Parmice
Kanic	ostrorypý		<i>Mycteroperca</i>	<i>acutirostris</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovití)	
Špičatník	zlatopruhý	japonský	<i>Nemipterus</i>	<i>japonicus</i>	<i>Nemipteridae</i> (špičatníkovití)	
Hlaváč	černouštý		<i>Neogobius</i>	<i>melanostomus</i>	<i>Gobiidae</i> (hlaváčovití)	
Oblada	obecná		<i>Oblada</i>	<i>melanura</i>	<i>Sparidae</i> (mořanovití)	
Losos	gorbuša	divoký	<i>Oncorhynchus</i>	<i>gorbuscha</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)	
Losos	keta	pacifický	<i>Oncorhynchus</i>	<i>keta</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Chui
Losos	kisuč	stříbrný	<i>Oncorhynchus</i>	<i>kisutch</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)	
Pstruh	duhový		<i>Oncorhynchus</i>	<i>mykiss</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pstruh lososovitý, Pstruh růžovomasý a jako vědecký název <i>Salmo gairdnerii</i>
Losos	nerka	červený	<i>Oncorhynchus</i>	<i>nerka</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Sockeye
Losos	čavyča		<i>Oncorhynchus</i>	<i>tshawytscha</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Losos královský
Tlamoun	nilský		<i>Oreochromis</i>	<i>niloticus</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tilápie

Rodové jméno	1. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď		
Zubatiče			<i>Pageillus spp.</i>	všechny druhy	<i>Sparidae</i> (mořanovití)		
Stříbrovka	lesklá		<i>Pampus</i>	<i>argenteus</i>	<i>Stromateidae</i> (pestrounovití)		
Pangasius	dolnoooký		<i>Pangasius</i>	<i>hypophthalmus</i>	<i>Pangasiidae</i> (pangasovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Pangas, Sumeček žraločí. Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: <i>Pangasianodon hypophthalmus</i> .	
Pražman	modroskvrtný		<i>Pargus</i>	<i>caeruleostictus</i>	<i>Sparidae</i> (mořanovití)		
Kranas	jihooamerický		<i>Parona</i>	<i>signata</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pompano	
Parmice	drobnoskvrtná		<i>Parupeneus</i>	<i>heptacanthus</i>	<i>Mullidae</i> (parmicovití)		
Parmice	indická		<i>Parupeneus</i>	<i>indicus</i>	<i>Mullidae</i> (parmicovití)		
Ostrucha	křivočará		<i>Pelecus</i>	<i>cultratus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)		
Okoun	říční		<i>Perca</i>	<i>fluviatilis</i>	<i>Percidae</i> (okounovití)		
Střevle	potoční		<i>Phoxinus</i>	<i>phoxinus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)		
Platýs	malý	říční	<i>Platichthys</i>	<i>flesus</i>	<i>Pleuronectidae</i> (platýsovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Flounder	
Makrela	atská		<i>Pleurogrammus</i>	<i>monopterygius</i>	<i>Hexagrammidae</i> (hřebeníkovití)		
Platýs	obecný	velký	<i>Pleuronectes</i>	<i>platessa</i>	<i>Pleuronectidae</i> (platýsovití)		
Platýs	aljašský	žlutobřichý	<i>Pleuronectes</i>	<i>quadrituberculatus</i>	<i>Pleuronectidae</i> (platýsovití)		
Smuha	vousatá		<i>Pogonias</i>	<i>cromis</i>	<i>Scienidae</i> (smuhovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Bubeník americký	
Treska	evropská	pollak	<i>Pollachius</i>	<i>pollachius</i>	<i>Gadidae</i> (treskovití)		
Treska	tmavá	šedá	<i>Pollachius</i>	<i>virens</i>	<i>Gadidae</i> (treskovití)		
Hlavačka	mramorovaná		<i>Proterorhinus</i>	<i>marmoratus</i>	<i>Gobiidae</i> (hlaváčovití)		

1. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď	
Kambala	velká		<i>Psetta</i>	<i>maxima</i>	<i>Scophthalmidae</i> (pakambalovití)	
Kranas	zubatý		<i>Pseudocaranx</i>	<i>dentex</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: georgijský
Střevlíčka	východní		<i>Pseudorasbora</i>	<i>parva</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Smuha	senegalská		<i>Pseudotolithus</i>	<i>senegalensis</i>	<i>Scenidae</i> (smuhovití)	
Parmice	západoafrická		<i>Pseudupeneus</i>	<i>pragensis</i>	<i>Mullidae</i> (parmicovití)	
Kranasovec	štíhlý		<i>Rachycentron</i>	<i>canadum</i>	<i>Rachycentridae</i> (kranasovcovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Cobia
Halibut	tmavý	grónský	<i>Reinhardtius</i>	<i>hippoglossoides</i>	<i>Pleuronectidae</i> (platysovití)	
Hořavka	hořká	duhová	<i>Rhodeus</i>	<i>amarus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Hrouzek	Kesslerův		<i>Romanogobio</i>	<i>kesslerii</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Hrouzek	běloploutvý		<i>Romanogobio</i>	<i>vladykovi</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	Alternativně je možné ve vědeckém názvu použít místo druhu: <i>albipinnatus</i>
Plotice	obecná		<i>Rutilus</i>	<i>rutilus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Plotice	lesklá		<i>Rutilus</i>	<i>virgo</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	Alternativně je možné ve vědeckém názvu použít místo druhu: <i>pigus</i>
Sekavčík	horský		<i>Sabanejewia</i>	<i>balcanica</i>	<i>Cobitidae</i> (sekavcovití)	
Losos	atlantický	obecný	<i>Salmo</i>	<i>salar</i>	<i>Salmonidae</i> (lososovití)	
Pstruh	obecný	mořský	<i>Salmo</i>	<i>trutta</i>	<i>Salmonidae</i> (lososovití)	
Pstruh	obecný	potoční	<i>Salmo</i>	<i>trutta</i>	<i>Salmonidae</i> (lososovití)	
Siven	arktický	alpský	<i>Salvelinus</i>	<i>alpinus</i>	<i>Salmonidae</i> (lososovití)	
Siven	americký		<i>Salvelinus</i>	<i>fontinalis</i>	<i>Salmonidae</i> (lososovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: potoční

Rodové jméno	1. Obchodní označení		2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď	
Siven	alsaský		<i>Salvelinus</i>	<i>fontinalis x alpinus</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovití)	Poznámka: jedná se o mezdruhového křížence
Candát	obecný		<i>Sander</i>	<i>luciperca</i>	<i>Percidae</i> (okounovití)	Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: <i>Stizostedion luciperca</i>
Candát	východní		<i>Sander</i>	<i>volgensis</i>	<i>Percidae</i> (okounovití)	
Pelamida	atlantická	obecná	<i>Sarda</i>	<i>sarda</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunec
Pelamida	chilská	tichomořská	<i>Sarda</i>	<i>chiliensis</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunec
Pelamida	východní		<i>Sarda</i>	<i>orientalis</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Tunec
Sardinka	evropská	obecná	<i>Sardina</i>	<i>pilchardus</i>	<i>Clupeidae</i> (sledovítí)	
Zubatice	zlatopasá		<i>Sarpa</i>	<i>salpa</i>	<i>Sparidae</i> (mořanovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Okáč obecný nebo Očnatec obecný
Perlín	ostrobřichý		<i>Scardinius</i>	<i>erythrophthalmus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)	
Ploskozubec	modropruhý		<i>Scarus</i>	<i>ghobban</i>	<i>Scaridae</i> (ploskozubcovití)	
Ploskozubec	rudomořský		<i>Scarus</i>	<i>gibbus</i>	<i>Scaridae</i> (ploskozubcovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Papouščí ryba
Smuha	tmavá		<i>Sciaena</i>	<i>umbra</i>	<i>Scienidae</i> (smuhovití)	
Smuha	červená	americká	<i>Sciaenops</i>	<i>ocellatus</i>	<i>Scienidae</i> (smuhovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména tento název: Bubeník, nebo použít alternativní obchodní označení: Red drum

1. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď	
Makrela	Indopacifická	australská	<i>Scomber</i>	<i>australasicus</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: modravá
Makrela	atlantská		<i>Scomber</i>	<i>colias</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	
Makrela	japonská	měchýřnatá	<i>Scomber</i>	<i>japonicus</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	
Makrela	obecná	atlantická	<i>Scomber</i>	<i>scombrus</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Skumbrie, Skumbria.
Makrelovec	královský		<i>Scomberomorus</i>	<i>cavalla</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	
Makrela	španělská		<i>Scomberomorus</i>	<i>maculatus</i>	<i>Scombridae</i> (makrelovití)	
Pakambala	kosočtverečná		<i>Scophthalmus</i>	<i>rhombus</i>	<i>Scophthalmidae</i> (pakambalovití)	
Ropušnice	šarlátová		<i>Scorpaena</i>	<i>Cardinalis</i>	<i>Scorpaenidae</i> (ropušnicovití)	
Ropušnice	obecná		<i>Scorpaena</i>	<i>scrofa</i>	<i>Scorpaenidae</i> (ropušnicovití)	
Bručoun	sladkovodní		<i>Scortum</i>	<i>barcoo</i>	<i>Terapontidae</i> (bručounovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít název: Barcoo grunter
Okouník	mořský		<i>Sebastes</i>	<i>marinus</i>	<i>Sebastidae</i> (okouníkovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Sebastes červený
Okouník	červený	bradatý	<i>Sebastes</i>	<i>mentella</i>	<i>Sebastidae</i> (okouníkovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít název: Red Fish
Okouník	chutný		<i>Sebastes</i>	<i>alutus</i>	<i>Sebastidae</i> (okouníkovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít název: Red Fish
Kranas	dumerilův		<i>Seriola</i>	<i>dumerili</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovití)	
Kranas	americký		<i>Seriola</i>	<i>lalandi</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovití)	
Kranas	východní		<i>Seriola</i>	<i>quinqradiata</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Hamachi nebo King Fish

1. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď	
Savorin			<i>Serioteila</i>	<i>porosa</i>	<i>Centrolophidae</i> (medúzovcovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Medúzovec
Sumec	velký		<i>Silurus</i>	<i>glanis</i>	<i>Siluridae</i> (sumcovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Mořský jazyk obecný, Jazyk mořský.
Solea	evropská	obecná	<i>Solea</i>	<i>solea</i>	<i>Soleidae</i> (jazykovití)	Alternativně je možné ve vědeckém názvu použít místo druhu: <i>vulgaris</i> .
Mořan	zlatý		<i>Sparus</i>	<i>aurata</i>	<i>Sparidae</i> (mořanovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pražma královská nebo Doráda
Pražman	obecný		<i>Sparus</i>	<i>pagrus</i>	<i>Sparidae</i> (mořanovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pražma obecná. Alternativně je možné použít vědecký název: <i>Pagrus pagrus</i> .
Soltýn	obecný	středomořský	<i>Sphyaena</i>	<i>sphyaena</i>	<i>Sphyaenidae</i> (soltýnovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: <i>Barakuda</i>
Modrák	skvrnitý		<i>Spicara</i>	<i>maena</i>	<i>Centracanthidae</i> (smuhovkovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Spikara
Modrák	vysoký	ostronosý	<i>Spicara</i>	<i>smaris</i>	<i>Centracanthidae</i> (smuhovkovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Spikara
Mořan	tmavý		<i>Spondylisoma</i>	<i>cantharus</i>	<i>Sparidae</i> (mořanovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Pražma tmavá

Rodové jméno	1. Obchodní označení		2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeď	
Šprot	severní	obecný	<i>Sprattus</i>	<i>sprattus balticus</i>	<i>Clupeidae</i> (sledovítí)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Sardinka
Jelec	tloušť		<i>Squalius</i>	<i>cephalus</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovítí)	
Treska	aljašská	pestrá	<i>Theragra</i>	<i>chalcogramma</i>	<i>Gadidae</i> (treskovítí)	
Tuňák	dlohoploutvý	křídlatý	<i>Thunnus</i>	<i>atalunga</i>	<i>Scombridae</i> (makrelvítí)	
Tuňák	žlutoploutvý		<i>Thunnus</i>	<i>albacares</i>	<i>Scombridae</i> (makrelvítí)	
Tuňák	atlantický	černoploutvý	<i>Thunnus</i>	<i>atlanticus</i>	<i>Scombridae</i> (makrelvítí)	
Tuňák	zavalitý	tučný	<i>Thunnus</i>	<i>obesus</i>	<i>Scombridae</i> (makrelvítí)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: velkooký
Tuňák	modroploutvý	obecný	<i>Thunnus</i>	<i>thynnus</i>	<i>Scombridae</i> (makrelvítí)	
Tuňák	dlohochvostý		<i>Thunnus</i>	<i>tonggol</i>	<i>Scombridae</i> (makrelvítí)	
Lipan	obecný	podhorní	<i>Thymallus</i>	<i>thymallus</i>	<i>Solmonidae</i> (lososovítí)	
Lín	obecný		<i>Tinca</i>	<i>tinca</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovítí)	
Vídatka	černoskvrnná		<i>Trachinotus</i>	<i>bailloni</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovítí)	
Kranas	obecný		<i>Trachurus</i>	<i>trachurus</i>	<i>Carangidae</i> (kranasovítí)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Stavrida
Štítník	červený		<i>Trigla</i>	<i>lucerna</i>	<i>Triglidae</i> (štítnikovítí)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Trigly
Štítník			<i>Trigla spp.</i>	<i>všechny druhy</i>	<i>Triglidae</i> (štítnikovítí)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Trigly
Treska	francouzská	pruhovaná	<i>Trisopterus</i>	<i>luscus</i>	<i>Gadidae</i> (treskovítí)	
Treska	malá		<i>Trisopterus</i>	<i>minutus</i>	<i>Gadidae</i> (treskovítí)	
Blatňák	tmavý		<i>Umbr</i>	<i>krameri</i>	<i>Umbridae</i> (blatňakovítí)	
Kanic	půlměsíčný		<i>Variola</i>	<i>louti</i>	<i>Serranidae</i> (kanicovítí)	

1. Obchodní označení		2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď
Podoustev	řiční		<i>Vimba</i>	<i>vimba</i>	<i>Cyprinidae</i> (kaprovití)
Mečoun	obecný		<i>Xiphias</i>	<i>gladius</i>	<i>Xiphiidae</i> (mečounovití)
Pilobřich	ostnitý		<i>Zeus</i>	<i>faber</i>	<i>Zeidae</i> (polobřichovití)
Drsek	menší		<i>Zingel</i>	<i>streber</i>	<i>Percidae</i> (okounovití)
Drsek	větší		<i>Zingel</i>	<i>zingel</i>	<i>Percidae</i> (okounovití)
<b>Třída: CRUSTACEA (KORÝŠI)</b>					
Krab	chutný		<i>Callinectes</i>	<i>sapidus</i>	<i>Cancridea</i> , <i>Lithodidae</i> , <i>Majidae</i> , <i>Xanthidae</i> (krabovití)
Krabi			<i>Callinectes spp.</i> , <i>Cancer spp.</i> , <i>Carcinus spp.</i> , <i>Erimacrus spp.</i> , <i>Geryon spp.</i> <i>Charybdis spp.</i> , <i>Chionoectes spp.</i> , <i>Lithodes spp.</i> , <i>Maja spp.</i> , <i>Menippe spp.</i> , <i>Mithrax spp.</i> , <i>Portunus spp.</i> , <i>Scylla spp.</i> , <i>druhy z čeledi Portunidae a Lithodidae</i>	<i>všechny druhy</i>	<i>Cancridea</i> , <i>Lithodidae</i> , <i>Majidae</i> , <i>Xanthidae</i> (krabovití)
Krab	německý		<i>Cancer</i>	<i>pagurus</i>	<i>Cancridea</i> , <i>Lithodidae</i> , <i>Majidae</i> , <i>Xanthidae</i> (krabovití)
Krab	obecný		<i>Carcinus</i>	<i>maenas</i>	<i>Cancridea</i> , <i>Lithodidae</i> , <i>Majidae</i> , <i>Xanthidae</i> (krabovití)
Garnát			<i>Crangon spp.</i> , <i>Sclerocrangon spp.</i>	<i>všechny druhy</i>	<i>Crangonidae</i> (garnátovití)
Rak			<i>Euaestacus spp.</i> , <i>druhy z čeledí Astacidae a Cambaridae</i>	<i>všechny druhy</i>	<i>Astacidae</i> , <i>Cambaridae</i> , <i>Parastacidae</i> (rakovití)

1. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď	
Humr	americký	kanadský	Homarus	americanus	<i>Nephropidae</i> (humrovití)	
Humr	evropský	bretaňský	Homarus	gammarus	<i>Nephropidae</i> (humrovití)	
Humr			Homarus spp., Metanephrops spp., Nephrops spp.,	všechny druhy	<i>Nephropidae</i> (humrovití)	
Krab	pavoučí		<i>Maja</i>	<i>squinado</i>	Cancridea, Lithodiidae, Majidae, Xanthidae (krabovití)	
Humr	severský	štíhlý	Nephrops	norvegicus	<i>Nephropidae</i> (humrovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo rodového jména tento název: Langustýna
Langusta	obecná		Palinurus	vulgaris	<i>Palinuridae</i> (langustovití)	
Langusta			Palinurus spp., Jasus spp., druhy z čeledi Palinuridae	všechny druhy	<i>Palinuridae</i> (langustovití)	
Krevety			<i>Pandalus</i> spp., <i>Crangon</i> spp., <i>Panaeus</i> spp., <i>Palaemon</i> spp., <i>Caridea</i> spp., druhy z čeledí Penaeidae, <i>Palaemonidae</i> , <i>Pandalidae</i> , <i>Crangonidae</i> , <i>Aristeidae</i> , <i>Sicyoniidae</i> , <i>Sergestidae</i>	všechny druhy	<i>Solenoceridae</i> (garnelovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Garnely
Langusta	zelená		Panulirus	gracilis	<i>Palinuridae</i> (langustovití)	
Krab	kamčatský		<i>Paralithodes</i>	<i>camtschaticus</i>	Cancridea, Lithodiidae, Majidae, Xanthidae (krabovití)	
Kreveta	červená	argentinská	<i>Pleoticus</i>	<i>muelleri</i>	<i>Solenoceridae</i> (garnelovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tyto názvy: Garnely, Krevety

1. Obchodní označení			2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď	
Listorožec			<i>Scyllaridae</i>	všechny druhy	<i>Scyllaridae</i> (listorožcovití)	
Strašek	kudlankovitý		<i>Squilla</i>	<i>mantis</i>	<i>Squillidae</i> (straškovití)	
Třída: CHONDRICHTHYES (PARYBY)						
Psohlav	obecný	tope	<i>Galeorhinus</i>	<i>galeus</i>	<i>Triakidae</i> (hladkounovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Žralok psohlavý
Žralok	šedý		<i>Hexanchus</i>	<i>griseus</i>	<i>Hexanchidae</i> (šedounovití)	
Žralok	sledový	nosatý	<i>Lamna</i>	<i>nasus</i>	<i>Lamnidae</i> (lamnovití)	
Manta			<i>Mobula spp., Myliobastis spp.</i>	všechny druhy	<i>Mobulidae</i>	
Žralok	modravý	obecný	<i>Prionace</i>	<i>glauca</i>	<i>Carcharhinidae</i> (modrounovití)	
Máčka	skvrnitá		<i>Scyliorhinus</i>	<i>canicula</i>	<i>Scyliorhinidae</i> (máčkovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Žralok skvrnitý
Máčka	velkoskvrná		<i>Scyliorhinus</i>	<i>stellaris</i>	<i>Scyliorhinidae</i> (máčkovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Žralok větší

1. Obchodní označení		2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů	
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno		Čeleď
Žralok			<p><i>Scyliorhinus</i> spp.,  <i>Ginglymostoma</i>  spp., <i>Rhincodon</i>  spp., <i>Galeus</i> spp.,  <i>Mustelus</i> spp., <i>Triakis</i>  spp., <i>Carcharhinus</i>  spp., <i>Galeocerdo</i>  spp., <i>Prionace</i> spp.,  <i>Rhizoprionodon</i>  spp., <i>Carcharias</i>  spp., <i>Odontaspis</i>  spp., <i>Alopias</i> spp.,  <i>Cetorhinus</i> spp.,  <i>Carcharodon</i>  spp., <i>Isurus</i>  spp., <i>Lamna</i> spp.,  <i>Chlamydoselachus</i>  spp., <i>Heptranchias</i>  spp., <i>Hexanchus</i>  spp., <i>Notoorynchus</i>  spp., <i>Echinorhinus</i>  spp., <i>Somniosus</i>  spp., <i>Squalus</i> spp.,  <i>Centrosymnus</i>  spp., <i>Etmopterus</i>  spp., <i>Isistius</i> spp.</p>	všechny druhy	<i>Triakidae</i> (kladivounovití)	
Kladivoun			<i>Sphyrna</i> spp.	všechny druhy	<i>Sphyrnidae</i> (kladivounovití)	
Žralok	ostnatý		<i>Squalus</i>	<i>acanthias</i>	<i>Squalidae</i> (ostrounovití)	Alternativně je možné jako obchodní označení použít tento název: Ostroun obecný
Řád: <i>Rajiformes</i> (rejnci)						
Rejnok	skvrnitý		<i>Raja</i>	<i>montagui</i>	<i>Rajidae</i> (rejnkovití)	
Rejnok			<i>Rajiformes</i>	všechny druhy	<i>Rajidae</i> (rejnkovití)	
Kmen: MOLLUSCA (MĚKKÝŠI)						

1. Obchodní označení		2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
Rodové jméno	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Češed'
Třída: CEPHALOPODA (HLAVONOŽCI)					
Kalmar	peruánský		<i>Dosidicus</i>	<i>gigas</i>	<i>Ommastrephidae</i> (kalmarovítí)
Chobotnice	menší		<i>Eledone</i>	<i>cirrhosa</i>	<i>Octopodidae</i> (chobotnicovítí)
Chobotnice	obecná		<i>Octopus</i>	<i>vulgaris</i>	<i>Octopodidae</i> (chobotnicovítí)
Chobotnice			<i>Octopus</i> spp., <i>Eledone</i> spp., <i>Pareledone</i> spp.	všechny druhy	<i>Octopodidae</i> (chobotnicovítí)
Kalamáry			rody <i>Alloteuthis</i> , <i>Beryteuthis</i> , <i>Dosidicus</i> , <i>Illex</i> , <i>Lolliguncula</i> , <i>Loligo</i> , <i>Lololus</i> , <i>Nototodarus</i> , <i>Ommastrephes</i> , <i>Onychoteuthis</i> , <i>Rossia</i> , <i>Sepiola</i> , <i>Septoteuthis</i> , <i>Symplectoteuthis</i> , <i>Martialia</i> a <i>Todarodes</i>	všechny druhy	<i>Ommastrephidae</i> (kalmarovítí)
Sépie	obecná		<i>Sepia</i>	<i>officinalis</i>	<i>Sepiidae</i> (sepiovítí)
Sépie			<i>Sepia officinalis</i> , <i>Rossia macrosoma</i> , <i>Sepiella</i> spp., <i>Sepiola</i> spp.	všechny druhy	<i>Sepiidae</i> (sepiovítí)
Kalmar	tichomořský		<i>Todarodes</i>	<i>pacificus</i>	<i>Ommastrephidae</i> (kalmarovítí)
Třída: ECHINOIDEA (JEŽOVKY)					
Ježovka	dlouhoostná		<i>Paracentrotus</i>	<i>lividus</i>	<i>Toxopneustidae</i> (ježovkovítí)
Ježovka	obecná		<i>Spaerechinus</i>	<i>granularis</i>	<i>Toxopneustidae</i> (ježovkovítí)
Třída: GASTROPODA (PLŽI)					

Rodové jméno	1. Obchodní označení		2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď	
Hřebenatky			<i>Aequipecten</i> spp., <i>Agropecten</i> spp., <i>Chlamys</i> spp., <i>Patinopecten</i> spp., <i>Pecten</i> spp., <i>Placopecten</i> spp.,	všechny druhy	<i>Pectinidae</i> (hřebenatkovití)	
Surmovka	čejřitá	vlnitá	<i>Buccinum</i>	<i>undatum</i>	<i>Buccinidae</i> (surmovkovití)	Alternativně je možné v obchodním označení použít místo druhového jména ve sloupci 1a) tento název: obecná
Srdcovka	jedlá		<i>Cerastoderma</i>	<i>edule</i>	<i>Cardiidae</i> (srdcovkovití)	
Ústřice	velká		<i>Crassostrea</i>	<i>gigas</i>	<i>Ostreidae</i> (ústřicovití)	
Břítka	atlantská		<i>Ensis</i>	<i>directus</i>	<i>Cultellidae</i> (břítkovití)	
Mandlovka	evropská		<i>Glycymeris</i>	<i>glycymeris</i>	<i>Glycymeridae</i> (mandlovkovití)	
Ušeň	mořská		<i>Haliotis</i>	<i>tuberculata</i>	<i>Haliotidae</i> (ušňovití)	
Ušeň			<i>Haliotis</i> spp.	všechny druhy	<i>Haliotidae</i> (ušňovití)	
Chionka			<i>Chamelea</i> spp., <i>Chione</i> spp., <i>Mercenaria</i> spp., <i>Protothaca</i> spp.	všechny druhy	<i>Veneridae</i> (zaděnkovití)	
Plážovka	vejcorodá		<i>Littorina</i>	<i>littorea</i>	<i>Littorinidae</i> (plážovkovití)	
Slávka	středomořská		<i>Mytilus</i>	<i>galloprovincialis</i>	<i>Mytilidae</i> (slávkovití)	
Slávka	jedlá		<i>Mytilus</i>	<i>edulis</i>	<i>Mytilidae</i> (slávkovití)	
Slávka			<i>Mytilus</i> spp., <i>Perna</i> spp., druhy z čeledě <i>Mytilidae</i>		<i>Mytilidae</i> (slávkovití)	
Ústřice	jedlá		<i>Ostrea</i>	<i>edulis</i>	<i>Ostreidae</i> (ústřicovití)	
Ústřice			<i>Ostrea</i> spp., <i>Crassostrea</i> spp., druhy z čeledě <i>Ostreidae</i>	všechny druhy	<i>Ostreidae</i> (ústřicovití)	

Rodové jméno	1. Obchodní označení		2. Vědecký název			3. Synonyma obchodních označení/ vědeckých názvů
	a) druhové jméno	b) druhové jméno	Rodové jméno	druhové jméno	Čeleď	
Hřebenatka	kuchyňská		<i>Pecten</i>	<i>maximus</i>	<i>Pectinidae</i> (hřebenatkovití)	
Hřebenatka	svatojakubská		<i>Pecten</i>	<i>jacobaeus</i>	<i>Pectinidae</i> (hřebenatkovití)	
Slávka	novozélandská		<i>Perma</i>	<i>canaliculus</i>	<i>Mytilidae</i> (slávkovití)	
Hřebenatka	labradorská		<i>Placopecten</i>	<i>magellanicus</i>	<i>Pectinidae</i> (hřebenatkovití)	
Tapeska	zdobná	vongole	<i>Ruditapes</i>	<i>decussatus</i>	<i>Veneridae</i> (zaděnkovití)	Alternativně je možné jako vědecký název použít tento název: <i>Tapes decussata</i> .
Tapeska			<i>Ruditapes</i> spp., <i>tapes</i> spp., <i>Venerupis</i> spp., <i>Maretrix</i> spp.		<i>Veneridae</i> (zaděnkovití)	
Srdcovka	grónská		<i>Serripes</i>	<i>groenlandicus</i>	<i>Cardiidae</i> (srdcovkovití)	
Břítka	jedlá		<i>Siliqua</i>	<i>patula</i>	<i>Cultellidae</i> (břítkovití)	
Mušle			Všechny druhy čeledí <i>Veneridae</i> , <i>Macluridae</i> , <i>Cooperellidae</i> a <i>Arcidae</i>	všechny druhy	<i>Veneridae</i> (zaděnkovití)	
Břítka			Všechny druhy rodu <i>Cyrtodaria</i>		<i>Cultellidae</i> (břítkovití)	
Srdcovka			všechny druhy z čeledě <i>Cardiidae</i>	všechny druhy	<i>Cardiidae</i> (srdcovkovití)	

## PŘÍLOHA Č. 11 K VYHLÁŠCE Č. 69/2016 SB.

**POŽADAVKY NA JAKOST MAJONÉZ****Tabulka 1**

Smyslové požadavky na jakost majonéz

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

**Tabulka 2**

Fyzikální a chemické požadavky na jakost majonéz

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

## PŘÍLOHA Č. 12 K VYHLÁŠCE Č. 69/2016 SB.

**ZÁPORNÉ HMOTNOSTNÍ ODCHYLKY PRO MAJONÉZY**

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

Poznámky pod čarou

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

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1760/2000 ze dne 17. července 2000 o systému identifikace a evidence skotu, o označování hovězího masa a výrobků z hovězího masa a o zrušení nařízení Rady (ES) č. 820/97, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, v platném znění.

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

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

- 4) Čl. 2 odst. 1 písm. m) nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění.

Příloha I bod 7.1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, v platném znění.

- 5) Příloha I bod 1.15 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, v platném znění.

- 6) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, v platném znění.

- 7) Nařízení Rady (EHS) č. 2136/89 ze dne 21. června 1989 o stanovení společných obchodních norem pro konzervované sardinky, v platném znění.

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

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

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

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

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

- 9) Zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství a o změně zákona č. 368/1992 Sb., o správních poplatcích, ve znění pozdějších předpisů.

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

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

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

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

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

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

**Tento dokument je třeba brát jako dokumentační nástroj a instituce nenesou jakoukoli odpovědnost za jeho obsah. Jeho plné znění je k dohledání ve Sbírce zákonů ČR.**

## **VYHLÁŠKA č. 397/2016 Sb.**

**ze dne 2. prosince 2016**

### **o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jablečné tuky a oleje**

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

#### **§ 1**

##### **Předmět úpravy**

Tato vyhláška zpracovává příslušné předpisy Evropské unie<sup>1)</sup>, zároveň navazuje na přímo použitelné předpisy Evropské unie<sup>2)</sup> a upravuje

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

#### **ČÁST PRVNÍ**

##### **MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY**

#### **§ 2**

##### **Základní pojmy**

(1) Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) mlékem mléko podle nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty<sup>2)</sup> splňující požadavky právních předpisů upravujících veterinární a hygienické požadavky na živočišné produkty<sup>3)</sup> a předpisů Evropské unie upravujících hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>4)</sup> a ošetřené podle právních předpisů upravujících veterinární a hygienické požadavky na veterinární produkty<sup>3)</sup> a podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>5)</sup>,
- b) smetanou tekutý mléčný výrobek ošetřený podle právních předpisů upravujících veterinární a hygienické požadavky na živočišné produkty<sup>3)</sup> a podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>5)</sup> s obsahem tuku nejméně 10 % hmotnostních ve formě emulze (mléčného tuku v plazmě) získaný fyzikální separací z mléka,
- c) kysaným nebo zakysaným mléčným výrobkem mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmáslí, syrovátky nebo jejich směsi za použití mikroorganismů uvedených v příloze č. 1 k této vyhlášce, tepelně neošetřený po kysacím procesu,

- d) jogurtem kysaný mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmáslí nebo jejich směsi pomocí mikroorganismů uvedených v příloze č. 1 k této vyhlášce, u kterého lze zvýšit obsah sušiny pouze přidáním mléčné bílkoviny, sušeného nebo zahuštěného mléka, nebo odebráním syrovátky, tepelně neošetřený po kysacím procesu,
- e) zahuštěným mlékem nebo zahuštěnou smetanou mléčný výrobek, slazený nebo neslazený, získaný částečným odpařením vody ze smetany nebo z mléka plnotučného, odtučněného nebo částečně odtučněného nebo z jejich směsi, ke kterým mohou být přidány smetana nebo sušené mléko nebo obojí, přičemž přídavek sušeného mléka nesmí v konečném výrobku přesahovat 25 % obsahu celkové sušiny,
- f) sušeným mlékem nebo sušenou smetanou mléčný výrobek v prášku získaný sušením mléka plnotučného, odtučněného nebo částečně odtučněného nebo smetany nebo jejich směsi, s obsahem vody nejvýše 5 % hmotnostních,
- g) sýrem mléčný výrobek vyrobený vysrážením mléčné bílkoviny z mléka působením syřidla nebo jiných vhodných koagulačních činidel, oddělením podílu syrovátky a následným prokysáním nebo zráním,
- h) syrovátkou mléčný výrobek vznikající jako vedlejší produkt při výrobě sýrů, včetně tvarohů a potravinářských kaseinů; syrovátkou může být i mléčná složka uvolňovaná po fermentaci při výrobě jiných mléčných výrobků, zejména u jogurtů či mléčných dezertů,
- i) tvarohem nezrající sýr, získaný kyselým srážením, nebo u kterého převládá kyselé srážení nad srážením pomocí syřidla,
- j) máslem mléčný výrobek podle nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty<sup>2)</sup>,
- k) podmáslím mléčný výrobek vznikající jako vedlejší produkt při výrobě másla,
- l) máselným koncentrátem mléčný výrobek s celkovým obsahem mléčného tuku vyšším než 90 % hmotnostních získaný z mléka, smetany nebo másla,
- m) máselným tukem bezvodý mléčný tuk získaný z mléka, smetany nebo másla obsahující více než 99,3 % hmotnostních mléčného tuku,
- n) tradičním pomazánkovým mléčný výrobek ze zakysané smetany, s přídavkem sušeného mléka s možností obohacení sušenou syrovátkou nebo sušeným podmáslím, obsahující nejméně 31 % hmotnostních a nejvíce 36 % hmotnostních mléčného tuku, a nejméně 42 % hmotnostních sušiny, který se vyrábí tradiční technologií pomocí vysokotlaké homogenizace smetanové směsi, následným prokysáním směsi a termizací s finální homogenizací před plněním do obalu,
- o) mléčným bílkovinným výrobkem sušený mléčný výrobek získaný oddělením bílkovin z mléka nebo syrovátky,
- p) potravinářským kaseinem kyselým mléčný výrobek získaný oddělením, promytím a vysušením sraženiny vzniklé kyselým srážením odtučněného mléka nebo jiných výrobků získaných z mléka, splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 k této vyhlášce,
- q) potravinářským kaseinem sladkým mléčný výrobek získaný oddělením, promytím a vysušením sraženiny získané reakcí syřidla nebo jiných koagulujících enzymů z odtučněného mléka nebo jiných výrobků získaných z mléka, splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 k této vyhlášce,
- r) potravinářským kaseinátém mléčný výrobek získaný reakcí potravinářského kaseinu nebo jeho sraženiny s neutralizačními činidly a splňující požadavky uvedené v příloze č. 3 k této vyhlášce,
- s) mléčným retentátem výrobek získaný koncentrací mléčných bílkovin na základě ultrafiltrace mléka, částečně odstředěného mléka nebo odstředěného mléka,
- t) mléčným permeátem výrobek získaný odstraněním mléčných bílkovin a mléčného tuku z mléka, částečně odstředěného mléka nebo odstředěného mléka na základě ultrafiltrace,
- u) laktózou přírodní složka mléka, která se běžně získává ze syrovátky s obsahem bezvodé laktózy ve výši nejméně 99,0 % hmotnostních v sušině; může být bezvodá nebo obsahovat jednu molekulu krystalové vody nebo může být směsí obou forem,
- v) tepelným ošetřením technologický proces podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>5)</sup>,

- w) termizací tepelné ošetření mléčných výrobků po ukončení kysacího procesu a před balením k potlačení nebo zastavení aktivity přítomné mléčné mikroflóry až do teploty 80 °C,
  - x) vysokotepelem ošetřením (UHT) tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>5)</sup>,
  - y) sterilací mléka a mléčných výrobků tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků jejich nepřímým ohřevem v hermeticky uzavřených obalech na teplotu nad 100 °C po dobu zajišťující splnění požadavku na mikrobiologickou nezávadnost podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>5)</sup> bez porušení uzávěru, a
  - z) průměrným množstvím potraviny hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní nebo objemové odchylky.
- (2) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí
- a) smetanovým zákysem mléčný výrobek vyrobený kysáním mléka, smetany, podmáslí, syrovátky nebo jejich směsi za použití mezofilní kultury mikroorganismů uvedených v příloze č. 1 k této vyhlášce, tepelně neošetřený po kysacím procesu,
  - b) kysaným mlékem mléčný výrobek vyrobený kysáním mléka za použití mikroorganismů uvedených v příloze č. 1 k této vyhlášce, tepelně neošetřený po kysacím procesu,
  - c) kysaným podmáslím mléčný výrobek vyrobený kysáním podmáslí nebo jeho směsi s mlékem za použití mikroorganismů uvedených v příloze č. 1 k této vyhlášce, tepelně neošetřený po kysacím procesu,
  - d) kysanou nebo zakysanou smetanou mléčný výrobek vyrobený kysáním smetany, za použití mikroorganismů uvedených v příloze č. 1 k této vyhlášce, tepelně neošetřený po kysacím procesu,
  - e) kysaným nebo zakysaným mléčným nápojem tekutý mléčný výrobek vyrobený kysáním mléka, smetany, podmáslí, syrovátky nebo jejich směsi za použití mikroorganismů uvedených v příloze č. 1 k této vyhlášce, tepelně neošetřený po kysacím procesu,
  - f) acidofilním mlékem mléčný výrobek vyrobený kysáním mléka, za použití mikroorganismů uvedených v příloze č. 1 k této vyhlášce, tepelně neošetřený po kysacím procesu,
  - g) jogurtovým mlékem tekutý mléčný výrobek vyrobený kysáním mléka, smetany, podmáslí nebo jejich směsi za použití mikroorganismů uvedených v příloze č. 1 k této vyhlášce, tepelně neošetřený po kysacím procesu,
  - h) keřfrem mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmáslí nebo jejich směsi za použití mikroorganismů uvedených v příloze č. 1 k této vyhlášce, u kterého probíhá i alkoholové kvašení za vzniku oxidu uhličitého, tepelně neošetřený po kysacím procesu,
  - i) keřřovým mlékem tekutý mléčný výrobek vyrobený kysáním mléka, smetany, podmáslí, syrovátky nebo jejich směsi za použití mikroorganismů uvedených v příloze č. 1 k této vyhlášce, tepelně neošetřený po kysacím procesu.

### § 3

#### Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

### § 4

#### Označování

- (1) U mléčného výrobku, který prošel na konci výrobního procesu ošetřením podle § 2 písm. v) až y), se připojí k názvu povaha tepelného ošetření podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>5)</sup>.
- (2) Údaj o čistém množství se u polotuhých nebo polotekutých výrobků spadajících pod druhy a skupiny výrobků „smetana tekutá“, „smetana zahuštěná“, „mléko zahuštěné“ a „kysané nebo zakysané mléčné výrobky“ vyjma skupiny „jogurt“ uvádí v jednotkách hmotnostních nebo objemových.
- (3) Záporné hmotnostní odchylky pro mléko a mléčné výrobky jsou stanoveny v příloze č. 5 k této vyhlášce.

- (4) Údaje o obsahu tuku a obsahu tuku v sušině u mléka a mléčných výrobků podle této vyhlášky jsou jakostními údaji.
- (5) U mléka a mléčných výrobků, které jsou na obale pro konečného spotřebitele označeny informací, že byly vyrobeny z plnotučného mléka bez standardizace, nemusí být jakostní údaj a údaj o obsahu sušiny uvedeny.
- (6) U mléka a mléčných výrobků, které jsou označeny výživovými údaji, nemusí být s výjimkou požadavků stanovených v § 9 odst. 1 až 3 uvedeny jakostní údaje a údaj o obsahu sušiny.

### **Mléko a smetana**

#### **§ 5**

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

#### **§ 6**

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

### **Zahuštěné a sušené mléčné výrobky**

#### **§ 7**

- (1) Jako zdroj sacharózy pro zahuštěné slazené mléčné výrobky se smí použít pouze cukr extra bílý, cukr bílý nebo cukr polobílý podle vyhlášky o požadavcích pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony<sup>6)</sup>.
- (2) Při výrobě zahuštěných slazených mléčných výrobků se povoluje přídavek laktózy v množství nejvýše 0,03 % hmotnostních z celkové hmotnosti výrobku.
- (3) Přídavek sacharózy u zahuštěných slazených mléčných výrobků musí odpovídat hodnotě cukerného poměru 60,5 až 64,5 daného následujícím vzorcem:

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

- (4) Trvanlivosti u zahuštěných neslazených mléčných výrobků lze dosáhnout pouze tepelným ošetřením podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>5)</sup>.
- (5) Trvanlivosti u zahuštěných slazených mléčných výrobků lze dosáhnout pouze přidavkem sacharózy v souladu s odstavcem 1.

#### § 8

- (1) Trvanlivosti u sušených mléčných výrobků lze dosáhnout pouze procesem sušení.
- (2) U zahuštěných mléčných výrobků a sušených mléčných výrobků se povoluje přidavek vitaminů a minerálních látek podle nařízení o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin<sup>7)</sup>.
- (3) Aniž jsou dotčeny požadavky na složení, lze u zahuštěného mléka a sušeného mléka obsah bílkovin v mléku upravit na minimální hranici 34 % hmotnostních v tukuprosté sušině, a to přidáním nebo odstraněním mléčných složek takovým způsobem, aby v upravovaném mléku nebyl změněn poměr mezi syrovátkovými bílkovinami a kaseinem. K této úpravě lze použít mléčný permeát, mléčný retentát a laktózu.
- (4) U zahuštěného a sušeného mléka lze snížit obsah laktózy přeměnou na glukózu a galaktózu. Změny ve složení mléka v důsledku tohoto způsobu zpracování se označí na obale údajem o obsahu laktózy.

#### § 9

- (1) Zahuštěný mléčný výrobek se u názvu výrobku označí obsahem tukuprosté sušiny v procentech hmotnostních podle přílohy č. 6 k této vyhlášce tabulky 2.
- (2) Zahuštěný mléčný výrobek, s výjimkou zahuštěného slazeného i neslazeného odtučněného mléka, se u názvu výrobku označí obsahem tuku v procentech hmotnostních podle přílohy č. 6 k této vyhlášce tabulky 2.
- (3) Sušený mléčný výrobek, s výjimkou sušeného odtučněného mléka, se u názvu výrobku označí obsahem tuku v procentech hmotnostních podle přílohy č. 6 k této vyhlášce tabulky 3.
- (4) U sušeného mléka a sušené smetany v balení určeném pro konečného spotřebitele se uvede doporučený způsob ředění nebo způsob uvedení do původního stavu včetně údaje o obsahu tuku v procentech hmotnostních v takto upraveném výrobku.
- (5) Je-li zahuštěný mléčný výrobek a sušený mléčný výrobek o hmotnosti menší než 20 g zabalen ve skupinovém obalu<sup>8)</sup>, mohou být údaje o označení uvedeny pouze na skupinovém obalu, s výjimkou uvedení názvu druhu výrobku.
- (6) U sušeného mléčného výrobku, s výjimkou výrobku určeného pro zvláštní výživu<sup>9)</sup>, se na obalu určeném pro konečného spotřebitele uvede označení „není určeno pro výživu kojenců do 12 měsíců“.

#### § 10

- (1) Mléčný bílkovinný výrobek musí být vyroben ze suroviny tepelně ošetřené podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>5)</sup>.
- (2) Při výrobě potravinářského kaseinu kyselého lze použít pouze kyselinu mléčnou, kyselinu chlorovodíkovou, kyselinu sírovou, kyselinu citrónovou, kyselinu octovou, kyselinu orthofosforečnou, syrovátku nebo bakteriální kultury mléčného kysání, pokud splňují požadavky nařízení o potravinářských přídatných látkách a enzimech<sup>10)</sup>.
- (3) Při výrobě potravinářského kaseinu sladkého lze použít pouze syřidlo nebo ostatní enzymy koagulující mléko jako technologické pomocné látky a bakteriální kultury, pokud splňují požadavky nařízení o potravinářských přídatných látkách a enzimech<sup>10)</sup>.
- (4) Při výrobě potravinářského kaseinátu lze použít pouze hydroxidy, uhličitany, fosforečnany nebo citronany sodné, draselné, vápenaté, amonné nebo hořečnaté jako neutralizační a tlumivé činidlo, pokud splňují požadavky nařízení o potravinářských přídatných látkách a enzimech<sup>10)</sup>.

### § 11

- (1) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům<sup>11)</sup> se bílkovinné mléčné výrobky na obale označí
  - a) názvem druhu nebo skupiny a dále pak názvem podskupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 2 k této vyhlášce; u potravinářského kaseinátu se uvede specifikace podle kationtu uvedeného v § 10 odst. 4,
  - b) čistou hmotností v kilogramech nebo gramech,
  - c) jménem nebo obchodním názvem a adresou provozovatele potravinářského podniku, který uvádí potravinu na trh,
  - d) u výrobků dovážených ze třetích zemí názvem země původu a
  - e) datem výroby nebo jiným označením, podle kterého může být identifikována šarže.
- (2) Bílkovinné mléčné výrobky uváděné na trh jako směsi se na obale dále označí
  - a) slovem „směs...“ následovaným vymezením složek podle nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům<sup>11)</sup>,
  - b) u potravinářského kaseinátu specifikací podle kationtu uvedeného v § 10 odst. 4 a
  - c) u mléčné bílkoviny ze syrovátky a u směsi kaseinátů obsahem bílkovin v procentech hmotnostních.
- (3) Údaje podle odstavce 1 písm. b) až d) a údaje podle odstavce 2 písm. c) lze uvést pouze v průvodní dokumentaci výrobku.

### Kysané nebo zakysané mléčné výrobky

### § 12

- (1) Jednotlivé skupiny mléčných výrobků a druhy mikroorganismů mléčného kysání pro výrobu kysaných mléčných výrobků musí splňovat požadavky uvedené v nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty<sup>2)</sup>, v příloze č. 1 k této vyhlášce a v příloze č. 6 k této vyhlášce tabulce 4. Fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky se týkají základních druhů výrobků bez ochucujících přísad.
- (2) Ochucené kysané mléčné výrobky mohou obsahovat nejvýše 30 % hmotnostních ochucujících složky.
- (3) Kysaný nebo zakysaný mléčný výrobek se označí
  - a) názvem skupiny,
  - b) obsahem tuku a
  - c) použitou ochucující složkou.
- (4) Jako bílý jogurt lze označit všechny druhy jogurtu bez přidané ochucující složky.
- (5) Jako „koncentrovaný mléčný výrobek“ lze označit mléčný výrobek, u kterého byl obsah mléčných bílkovin před fermentací nebo po fermentaci navýšen na nejméně 5,6 %.

### § 13

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

**Sýry a tvarohy**

## § 14

- (1) Sýr se označí
  - a) názvem druhu; tavený sýr, tavený sýrový výrobek, tavený mléčný výrobek a syrovátkový sýr rovněž názvem skupiny,
  - b) obsahem tuku nebo tuku v sušině,
  - c) obsahem sušiny a
  - d) použitou ochucující složkou.
- (2) Jako „čerstvý sýr“ lze označit nezrající sýr, včetně nezrajících sýrů termizovaných.
- (3) Jako „zrající sýr“ lze označit sýr, u kterého po prokysání došlo k dalším biochemickým a fyzikálním procesům.
- (4) Jako „tavený sýr“ se označí sýr, který byl tepelně upraven tavením.
- (5) Jako „tavený sýrový výrobek“ se označí mléčný výrobek, který je tepelně ošetřen tavením, obsahuje více než 5 % laktózy a v němž sýr tvoří nejméně 50 % hmotnostních sušiny tohoto výrobku.
- (6) Jako „tavený mléčný výrobek“ se označí mléčný výrobek, který je tepelně ošetřen tavením a obsahuje více než 5 % laktózy.
- (7) Jako „pařený sýr“ lze označit sýr, který byl po prokysání ošetřený napařením horkou vodou, horkou párou, horkým mlékem nebo smetanou.
- (8) Jako „syrovátkový sýr“ se označí mléčný výrobek získaný vysrážením syrovátky nebo směsi syrovátky s mlékem.
- (9) Přírodní sýr lze označit názvem podskupiny, pokud splňuje požadavky stanovené v příloze č. 6 k této vyhlášce tabulkách 5 až 7.
- (10) Přehled povolených složek jiných než sýry pro výrobu tavených sýrů, tavených sýrových výrobků a tavených mléčných výrobků je uveden v příloze č. 6 k této vyhlášce tabulce 9.

## § 15

- (1) Označením „sýrový“ lze označit mléčný výrobek, v němž sýr tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.
- (2) Pro vícesložkový výrobek ze sýrů lze použít označení „sýrový dort“, „sýrový dezert“, „sýrová roláda“, „salámový tavený sýr“.
- (3) Tvaroh se označí
  - a) názvem druhu, skupiny nebo podskupiny,
  - b) obsahem tuku nebo tuku v sušině,
  - c) obsahem sušiny a
  - d) použitou ochucující složkou.
- (4) U sýra a tvarohu se připouští vyšší obsah sušiny a tuku, než je uvedeno na obale. Obsah tuku v sušině nesmí překročit rozmezí hodnot stanovené pro příslušnou kategorii sýrů a tvarohů v příloze č. 6 k této vyhlášce tabulkách 5 a 8.

## § 16

**Máslo a mléčné tuky**

- (1) Jako „čerstvé máslo“ lze označit máslo do 20 dnů od data výroby.
- (2) Jako „stolní máslo“ se označí máslo skladované nejdéle 24 měsíců od data výroby při teplotách minus 18 °C a nižších,

- (3) U spotřebitelsky baleného stolního másla je datum použitelnosti 20 dnů od data vyskladnění z mrazírenského skladu. Datum výroby označí na obal určený pro spotřebitele výrobce, datum vyskladnění z mrazírenského skladu označí na vnější obal distributor a datum použitelnosti označí prodejce.
- (4) Tradiční pomazánkové se označí
- obsahem sušiny a
  - použitou ochucující složkou.
- (5) U koncentrátů mléčného tuku se obsah tuku uvádí na celá procenta hmotnostní.

## § 17

### Uvádění mléka a mléčných výrobků na trh

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

## ČÁST DRUHÁ

### MRAŽENÉ KRÉMY

## § 18

### Základní pojmy

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- mraženým krémem výrobek získaný zmrazením směsi připravené v závislosti na skupině mraženého krému zejména z vody, mléka, smetany, tuku, cukru a dalších složek, pevné nebo pastovité konzistence, který je uváděn na trh a určen ke konečné spotřebě ve zmrazeném stavu,
- zmrazením technologický proces konzervace výrobků rychlým snížením teploty na teplotu minus 18 °C a nižší v souladu s vyhláškou o požadavcích vztahujících se na některé zmrazené potraviny<sup>12)</sup>,
- mraženými krémy smetanovými a mléčnými mražené krémy vyrobené zmrazením našlehané směsi připravené z mléčných surovin, zejména smetany, mléčného tuku, másla, mléka a sušeného mléka, cukrů nebo sladidel, s přísadkou dalších složek a ochucujících přísad, vyjma rostlinného tuku,
- mraženými krémy s rostlinným tukem mražené krémy vyrobené zmrazením našlehané směsi připravené z mléka nebo jiných mléčných surovin, vody, rostlinných tuků, cukrů nebo sladidel, s přísadkou dalších složek a ochucujících přísad,
- mraženými krémy vodovými mražené krémy vyrobené zmrazením směsi připravené z vody a cukrů nebo sladidel s přísadkou dalších složek a ochucujících přísad,
- sorbetem mražený výrobek získaný zmrazením směsi vyrobené z vody a cukrů s přísadkou ovoce, popřípadě i vína včetně aromatizovaného vína anebo alkoholu a s přísadkou dalších složek a ochucujících přísad,
- zmrzlinovými směsmi polovýrobky nebo polotovary v kapalném stavu, v zahuštěném stavu anebo v práškovém stavu, určené pro výrobu zmrzliny,
- sušenou zmrzlinovou směsí práškový polovýrobek nebo práškový polotovar, který obsahuje maximálně 4 % vody, a
- průměrným množstvím potraviny hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 7 k této vyhlášce.

## § 19

**Členění na skupiny a podskupiny**

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

## § 20

**Označování**

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

**Požadavky na jakost**

## § 21

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

## § 22

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

## § 23

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

## Uvádění na trh

### § 24

- (1) Mražený krém určený pro konečného spotřebitele se dodává pouze balený.
- (2) Mražený krém se přepravuje dopravním prostředkem, který umožňuje zachování teploty mraženého krému minus 18 °C nebo nižší. Při přepravě se může teplota výrobku krátkodobě zvýšit nejvýše na minus 15 °C. Dopravní prostředek musí být vybaven přístrojem pro záznam teploty vzduchu schváleným podle zákona o metrologii<sup>13)</sup>. Záznam s registrovanými teplotami musí být označen datem pořízení záznamu a uchován po dobu nejméně 1 roku; v případě, že minimální trvanlivost výrobku je delší než 1 rok, záznam se uchovává do data minimální trvanlivosti.
- (3) Dopravní prostředek nemusí být vybaven přístrojem pro záznam teploty vzduchu podle odstavce 2 v případě, že jde o rozvoz mražených krémů do maloobchodu, zařízení společného stravování a domácností, maximálně však do vzdálenosti 200 km; v tomto případě musí být dopravní prostředek vybaven jedním teploměrem umístěným na viditelném místě.
- (4) Mražený krém se skladuje v mrazírenském skladě při teplotě vzduchu minus 18 °C a nižší. Teplota vzduchu v mrazírenském skladě, s výjimkou skladů menších než 10 m<sup>3</sup>, musí být měřena vhodným přístrojem pro záznam teplot. V mrazírenském skladě o objemu mrazicího prostoru menším než 10 m<sup>3</sup> stačí, aby teplota byla měřena alespoň jedním dobře viditelným teploměrem, který měří teplotu v nejteplejším místě skladovacího prostoru. Záznam s registrovanými teplotami musí být označen datem pořízení záznamu a uchován po dobu nejméně 1 roku. V případě, že minimální trvanlivost skladovaného mraženého krému je delší než 1 rok, záznam se uchovává až do data minimální trvanlivosti.

### § 25

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

## ČÁST TŘETÍ

### JEDLÉ TUKY A OLEJE

### § 26

#### Základní pojmy

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) jedlým tukem a olejem směs smíšených triacylglycerolů, které se v závislosti na poměrném zastoupení mastných kyselin v triacylglycerolu vyskytují za normálních podmínek v tekutém nebo tuhém stavu,
- b) rostlinným tukem a olejem jedlý tuk a olej získaný ze semen, plodů nebo jader plodů olejnatých rostlin,
- c) živočišným tukem a olejem jedlý tuk a olej získaný z požitelných tukových tkání živočichů za podmínek stanovených veterinárním zákonem<sup>14)</sup> a nařízením, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>5)</sup>,
- d) ztuženým tukem jedlý tuk, který byl získán ztužováním rostlinných a živočišných tuků a olejů nebo jejich směsí,
- e) přeesterifikovaným tukem jedlý tuk, který byl získán přeesterifikací rostlinných nebo živočišných tuků a olejů, nebo jejich směsí, včetně ztužených tuků,
- f) pokrmovým tukem jedlý tuk, který prošel procesem ztužování nebo přeesterifikace, nebo kombinací těchto procesů, nebo směsí ztužených tuků a jedlých tuků a olejů, nebo směsí jedlých rostlinných a živočišných olejů a tuků,

- g) roztíratelným tukem jedlý tuk, nebo směs ztužených nebo přeesterifikovaných tuků, nebo kombinací těchto procesů, splňující požadavky stanovené nařízením o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty<sup>2)</sup>,
- h) směsným roztíratelným tukem jedlý tuk podle nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty<sup>2)</sup>,
- i) tekutým emulgovaným tukem jedlý tuk nebo směs ztužených nebo přeesterifikovaných tuků nebo směs ztužených a přeesterifikovaných tuků s jedlými oleji a tuky ve formě emulze vody a tuku s obsahem 10 % až 90 % hmotnostních tuku, který je při teplotě 20 °C tekutý,
- j) koncentrovaným tukem tuk, jehož celkový obsah tuku je vyšší než 90 % hmotnostních a nižší než 99,5 % hmotnostních,
- k) olejem lisovaným za studena olej získaný pouze mechanickými postupy vyluhování nebo lisování bez tepelného ohřevu, které nevedou ke změnám charakteru oleje a pro jeho vyčištění se používá pouze promývání vodou, usazování, filtrování a odstředování,
- l) fritovacím tukem nebo fritovacím olejem jedlý tuk nebo jedlý olej vhodný pro fritování, který je stabilní při vysokých teplotách, s číslem kyselosti nejvýše 0,6, bodem zakouření nejméně +205 °C a peroxidovým číslem nejvýše 2 mikromol (1/2 ROOH)/g tuku,
- m) panenským olejem jedlý olej získaný beze změny povahy oleje pouze mechanickými postupy, zejména vytlačováním nebo lisováním, případně za použití tepla, pro jehož vyčištění se používá pouze promývání vodou, usazování, filtrování a odstředování,
- n) průměrným množstvím potraviny hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 10 k této vyhlášce.

## § 27

### Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Členění jedlých tuků a olejů na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 11 k této vyhlášce.

## § 28

### Požadavky na jakost a označování

- (1) Požadavky na jakost a označování roztíratelných tuků a olivových olejů jsou upraveny v přímo použitelných předpisech Evropské unie<sup>15)</sup>.
- (2) Jedlý tuk a jedlý olej se označí názvem druhu, skupiny a popřípadě podskupiny podle tabulky 1 přílohy č. 11 k této vyhlášce.

## § 29

### Uvádění na trh

- (1) Jedlé tuky a oleje se skladují a přepravují tak, aby byly chráněny před přímým slunečním světlem.
- (2) Teplota při skladování nesmí přesáhnout
  - a) u rostlinných tuků a olejů 20 °C,
  - b) u živočišných tuků a olejů, roztíratelných tuků, směsných roztíratelných tuků a tekutých emulgovaných tuků 15 °C, nebo
  - c) u ztužených a pokrmových tuků 20 °C.
- (3) Jedlé rostlinné a živočišné tuky a oleje a výrobky z nich určené pro konečného spotřebitele jsou uváděny na trh pouze balené.
- (4) Olivový olej se uvádí na trh podle přímo použitelných předpisů Evropské unie<sup>16)</sup>.
- (5) Jedlé tuky obsahující rostlinný olej nebo rostlinný tuk se uvádějí na trh konečnému spotřebiteli umístěné odděleně od živočišných tuků a mléčných výrobků způsobem, který neuvádí konečného spotřebitele v omyl.

§ 30

**Přechodná ustanovení**

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

**Závěrečná ustanovení**

§ 31

Zrušují se:

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

§ 32

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

§ 33

**Účinnost**

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

Přechodná ustanovení zavedena vyhláškou č. 274/2019 Sb. Čl. II

1. Potravin lze vyrábět, označovat a uvádět na trh podle vyhlášky č. 397/2016 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, do 6 měsíců ode dne nabytí účinnosti této vyhlášky.
2. Potravin uvedené na trh nebo označené v souladu s vyhláškou č. 397/2016 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, mohou být prodávány do vyprodání zásob.

Přechodná ustanovení zavedena vyhláškou č. 377/2025 Sb. Čl. II

1. Mléko, mléčné výrobky, mražené krémy, jedlé tuky a jedlé oleje lze vyrábět, označovat a uvádět na trh podle vyhlášky č. 397/2016 Sb., ve znění účinném přede dnem 1. ledna 2026, do 1. ledna 2027.
2. Mléko, mléčné výrobky, mražené krémy, jedlé tuky a jedlé oleje uvedené na trh nebo označené v souladu s požadavky vyhlášky č. 397/2016 Sb., ve znění účinném přede dnem 1. ledna 2026, mohou být prodávány do vyčerpání zásob.

Ministr:

Ing. Jurečka v. r.

## PŘÍLOHA Č. 1

**MIKROBIOLOGICKÉ POŽADAVKY NA JEDNOTLIVÉ MLÉČNÉ VÝROBKY A NA DRUHY ŽIVÝCH  
MIKROORGANISMŮ MLÉČNÉHO KYSÁNÍ V KYSANÝCH MLÉČNÝCH VÝROBCÍCH**

Výrobek	Použité mikroorganismy	Mléčná mikroflóra výrobku v KTJ v 1 g
Kysané nebo zakysané mléčné výrobky dále neuvedené, například kysané mléko, smetanový zákys, zakysané podmásli, zakysaná smetana, kysané mléčné nápoje	monokultury nebo směsné kultury bakterií mléčného kysání	10 <sup>6</sup>
Acidofilní mléko	Lactobacillus acidophilus a další mezofilní, případně termofilní kultury bakterií mléčného kysání	10 <sup>6</sup> Lactobacillus acidophilus
Jogurt a jogurtové mléko	symbiotická směs Streptococcus thermophilus a Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	10 <sup>7</sup>
Kefír	zákys připravený z keřirových zrn nebo keřirové kultury, jehož mikroflóra se skládá z kvasinek zkvašujících i/nebo nezksašujících laktózu a mezofilních a termofilních bakterií mléčného kysání, rostoucí ve vzájemném společenství	bakterie mléčného kysání 10 <sup>7</sup> a kvasinky 10 <sup>4</sup>
Keřirové mléko neochucené	zákys skládající se z kvasinkových kultur zkvašujících i/nebo nezksašujících laktózu a mezofilních a termofilních kultur bakterií mléčného kysání rostoucích ve vzájemné symbióze	bakterie mléčného kysání 10 <sup>6</sup> a kvasinky 10 <sup>2</sup>
Keřirové mléko ochucené	zákys skládající se z mezofilních a termofilních kultur bakterií mléčného kysání rostoucích ve vzájemné symbióze s kvasinkami v keřirovém zrně s možnou přítomností kvasinek zkvašujících i/nebo nezksašujících laktózu	bakterie mléčného kysání 10 <sup>6</sup> a kvasinky 0 a více
Kysaný mléčný výrobek s bifidokulturou	Bifidobacterium sp. v kombinaci s mezofilními a termofilními bakteriemi mléčného kysání	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.

## PŘÍLOHA Č. 2 K VYHLÁŠCE Č. 397/2016 SB.

**FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA POTRAVINÁŘSKÝ KASEIN**

	Sladký (v % hmot.)	Kyselý (v % hmot.)
Obsah vlhkosti	méně než 12,0 včetně	méně než 12,0 včetně
Obsah bílkoviny v sušině z toho obsah kaseinu	více než 84,0 včetně více než 95,0 včetně	více než 90,0 včetně více než 95,0 včetně
Obsah mléčného tuku	méně než 2,0 včetně	méně než 2,0 včetně
Obsah bezvodé laktózy	méně než 1,0 včetně	méně než 1,0 včetně
Titrační kyselost		méně než 0,27 ml 1 N roztoku NaOH na 1 g včetně
Obsah popela (včetně P205)	více než 7,5 včetně	méně než 2,5 včetně
Obsah sedimentu (připálené částice)	méně než 15 mg v 25 g	méně než 22,5 mg v 25 g
Přítomnost látek cizího původu	nepřítomny ve 25 g	

	Sladký (v % hmot.)	Kyselý (v % hmot.)
Maximální obsah olova	0,75 mg/kg	
Vůně	bez cizích pachů	
Barva	bílá až krémově bílá	
Vzhled	připouští se hrudky, které lze rozmělnit mírným tlakem	

## PŘÍLOHA Č. 3 K VYHLÁŠCE Č. 397/2016 SB.

**FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA POTRAVINÁŘSKÝ KASEINÁT**

Potravinářský kaseinát

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

## PŘÍLOHA Č. 4 K VYHLÁŠCE Č. 397/2016 SB.

**ČLENĚNÍ MLÉKA A MLÉČNÝCH VÝROBKŮ NA DRUHY, SKUPINY A PODSKUPINY**

Druh	Skupina	Podskupina
Mléko	tekuté	kategorie konzumního mléka podle bodu 1 odst. III část IV přílohy VII nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013
	zahuštěné	Odtučněné nebo odstředěné, slazené nebo neslazené částečně odtučněné nebo částečně odstředěné nebo polotučné, slazené nebo neslazené plnotučné, slazené nebo neslazené
	sušené	odtučněné nebo odstředěné částečně odtučněné nebo částečně odstředěné nebo polotučné plnotučné
Smetana	tekutá	ke šlehání vysokotučná
	zahuštěná	
	sušená	

Druh	Skupina	Podskupina
Kysaný nebo zakysaný mléčný výrobek	jogurt jogurt smetanový jogurt bílý jogurt bílý smetanový	
	jogurtové mléko	
	acidofilní mléko	
	kefir	
	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 přísadkou mléčné kultury		
Máslo a koncentráty mléčného tuku	máselný tuk nebo mléčný tuk bezvodý	
	máselný koncentrát	
	čerstvé máslo	
	máslo	
	máslo stolní	
Tvaroh	měkký nebo odtučněný nízkotučný nebo jemný polotučný tučný	termizovaný
	tvrdý	
Sýr	přírodní	čerstvý
		zrající zrající pod mazem zrající v celé hmotě s plísní na povrchu s plísní uvnitř hmoty dvouplísňový v solném nálevu, bílý pařený
		extra tvrdý (ke strouhání) tvrdý polotvrdý poloměkký měkký
	tavený	roztíratelný s lomem
	tavený sýrový výrobek	
	tavený mléčný výrobek	
	syrovátkový	

Druh	Skupina	Podskupina
Bílkovinný mléčný výrobek	potravinářský kasein	kyselý sladký
	potravinářský kaseinát	
	mléčná bílkovina	
Mléčný výrobek ostatní		

PŘÍLOHA Č. 5

**PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMOTNOSTNÍ A OBJEMOVÉ ODCHYLKY BALENÍ MLÉKA A MLÉČNÝCH VÝROBKŮ**

Výrobek	Hmotnost nebo objem balení	Přípustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka
Mléko tekuté, smetana tekutá, kysaný nebo zakysaný mléčný výrobek, mléčné výrobky ostatní	do 250 ml nebo 250 g	- 5,0 % u jednotlivého balení
	do 500 ml nebo 500 g	- 3,0 % u jednotlivého balení
	do 1000 ml nebo 1000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení
	nad 1000 ml nebo 1000 g	- 1,5 % u jednotlivého balení
Zahuštěný mléčný výrobek	do 1000 g	- 3,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 1000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení
Sušený mléčný výrobek, bílkovinný 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 včetně porcovaného a plátkovaného	do 125 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 250 g	- 5,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	do 500 g	- 3,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 500 g	- 1,0 % u jednotlivého balení
Sýr v nálevu po odkapání nálevu	do 125 g	- 15,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 250 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 500 g	- 5,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 500 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení

Výrobek	Hmotnost nebo objem balení	Přípustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka
Máslo a koncentráty mléčného tuku a složené mléčné výrobky	do 20 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 250 g	- 1,5 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 250 g	- 1,0 % u jednotlivého balení

## PŘÍLOHA Č. 6 K VYHLÁŠCE Č. 397/2016 SB.

## FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JEDNOTLIVÉ MLÉČNÉ VÝROBKY

Tabulka 1 - Smetana tekutá

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

Tabulka 2 - Zahuštěné mléčné výrobky

Zahuštěné neslazené mléčné výrobky

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

Zahuštěné slazené mléčné výrobky

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

**TABULKA 3 - SUŠENÉ MLÉČNÉ VÝROBKY**

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

**TABULKA 4 - KYSANÉ MLÉČNÉ VÝROBKY**

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

**TABULKA 5 - KLASIFIKACE PŘÍRODNÍCH SÝRŮ PODLE OBSAHU TUKU V SUŠINĚ**

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

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

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

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

Sýr	% VVTPH
Extra tvrdý	nejvíce 51
Tvrdý	49 až 56
Polotvrdý	54 až 63
Poloměkký	61 až 69
Měkký	nejméně 67

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

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

TABULKA 7 - KLASIFIKACE PŘÍRODNÍHO SÝRA PODLE ZRÁNÍ

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

TABULKA 8 - KLASIFIKACE TVAROHU PODLE KONZISTENCE A OBSAHU TUKU V SUŠINĚ

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

TABULKA 9 - PŘEHLED POVOLENÝCH SLOŽEK JINÝCH NEŽ SÝRY PRO VÝROBU TAVENÝCH SÝRŮ A TAVENÝCH SÝROVÝCH VÝROBKŮ A TAVENÝCH MLÉČNÝCH VÝROBKŮ

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

\*) zdravotně nezávadné se specifickými účinky

## PŘÍLOHA Č. 7 K VYHLÁŠCE Č. 397/2016 SB.

## PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMO TNOSTNÍ A OBJEMOVÉ ODCHYLKY BALENÍ MRAŽENÝCH KRÉMŮ

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

## PŘÍLOHA Č. 8 K VYHLÁŠCE Č. 397/2016 SB.

## ČLENĚNÍ MRAŽENÝCH KRÉMŮ NA DRUHY, SKUPINY A PODSKUPINY

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

## PŘÍLOHA Č. 9 K VYHLÁŠCE Č. 397/2016 SB.

## FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST MRAŽENÝCH KRÉMŮ

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

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

## PŘÍLOHA Č. 10 K VYHLÁŠCE Č. 397/2016 SB.

## PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMTNOSTNÍ 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
Tekutý emulgovaný tuk	1 až 15 litrů	- 1,0 % u jednotlivého balení
	nad 15 litrů	- 0,1 % u jednotlivého balení
Roztíratelný tuk, směsný roztíratelný tuk, ztužené a pokrmové tuky, živočišné tuky	do 500 g	- 1,5 % u jednotlivého balení
		- 1,0 % u 20 ks balení
	0,5 až 5,0 kg	- 1,0 % u jednotlivého balení
	nad 5 kg	- 0,1 % u jednotlivého balení

## PŘÍLOHA Č. 11 K VYHLÁŠCE Č. 397/2016 SB.

## ČLENĚNÍ JEDLÝCH TUKŮ A OLEJŮ NA DRUHY, SKUPINY A PODSKUPINY

TABULKA 1 - ZÁKLADNÍ ČLENĚNÍ JEDLÝCH TUKŮ A OLEJŮ NA DRUHY, SKUPINY A PODSKUPINY

Druh	Skupina	Podskupina
Jedlý tuk nebo jedlý olej	rostlinný jednodruhový nebo podle konkrétního rostlinného původu rostlinný vícedruhový	fritovací panenský
	vepřové sádlo výběrový hovězí lůj hovězí lůj podle druhu živočicha	
	plně ztužený částečně ztužený	
	pokrmový	
	tekutý emulgovaný	

TABULKA 2 - ČLENĚNÍ A POŽADAVKY NA JEDNODRUHOVÉ ROSTLINNÉ TUKY A OLEJE

Výrobek	Požadavky
Olej z podzemnice olejné	olej vyrobený z jader podzemnice olejné(jádra druhu <i>Arachis hypogaea</i> L.)
Babassový olej	vyrobený z jader plodů několika druhů palem <i>Orbignya</i> spp.
Kokosový tuk	vyrobený z dužiny (kopry) kokosových ořechů, plodů palmy kokosové ( <i>Cocos nucifera</i> L.)
Bavlníkový olej	vyrobený ze semen různých kultivovaných druhů bavlníku <i>Gossypum</i> spp.
Hroznový olej	vyrobený ze semen hroznů révy vinné ( <i>Vitis vinifera</i> L.)
Kukuřičný olej	vyrobený z klíčků kukuřice (zárodek <i>Zea mays</i> L.)
Hořčičný olej	Vyrobený ze semen hořčice bílé ( <i>Sinapis alba</i> L. nebo <i>Brassica hirta</i> Moench), hořčice hnědé nebo žluté ( <i>Brassica juncea</i> (L.) Czernajev a Cossen) a hořčice černé ( <i>Brassica negra</i> (L.) Koch).
Palmojádrový tuk	vyrobený z jader plodů palmy olejové ( <i>Elaeis guineensis</i> )
palmojádrový tuk frakcionovaný - olein	tekutá frakce získaná z palmojádrového tuku frakcionací
palmojádrový tuk frakcionovaný - stearin	pevná frakce s vysokým bodem tání získaná z palmojádrového tuku frakcionací

Výrobek	Požadavky
Palmový tuk	vyrobený z dužiny plodů palmy olejové ( <i>Elaeis guineensis</i> )
palmový tuk frakcionovaný - olein	tekutá frakce získaná z palmového tuku frakcionací
palmojádrový tuk frakcionovaný - stearin	pevná frakce s vysokým bodem tání získaná z palmového tuku frakcionací
palmojádrový tuk frakcionovaný - superolein	tekutá frakce získaná z palmového tuku speciálním procesem řízené krystalizace tak, aby bylo dosaženo hodnoty jodového čísla 60 nebo více
Řepkový olej	vyrobený ze semen druhů řepky olejné <i>Brassica napus</i> L., <i>Brassica campestris</i> L., <i>Brassica juncea</i> L. a <i>Brassica tournefortii</i> Gouan
Řepkový olej nízkoerukový	vyrobený ze semen s nízkým obsahem kyseliny erukové vyšlechtěných druhů řepky olejné <i>Brassica napus</i> L., <i>Brassica campestris</i> L. a <i>Brassica juncea</i> L. musí obsahovat nejvíce 2 % hmot. erukové kyseliny z celkového obsahu mastných kyselin
Rýžový olej	vyrobený z otrub rýže ( <i>Oriza sativa</i> L.)
Světlicový olej	vyrobený ze semen světlice barvířské ( <i>Carthamus tinctorius</i> L.)
Světlicový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové	vyrobený ze semen s vysokým obsahem kyseliny olejové kultivovaných druhů světlice barvířské ( <i>Carthamus tinctorius</i> L.) musí obsahovat nejméně 70 % hmot. kyseliny olejové z celkového množství mastných kyselin
Sezamový olej	vyrobený ze semen sezamu ( <i>Sesamum indicum</i> L.)
Sójový olej	vyrobený ze semen sóji ( <i>Glycine max</i> (L.) Merr.)
Slunečnicový olej	vyrobený ze semen slunečnice ( <i>Helianthus annuus</i> L.)
Slunečnicový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové	vyrobený ze semen s vysokým obsahem kyseliny olejové kultivovaných druhů semen slunečnice ( <i>Helianthus annuus</i> L.) musí obsahovat nejméně 75 % hmot. kyseliny olejové z celkového množství mastných kyselin
Olivový olej	olej získaný z plodů olivovníku ( <i>Olea europaea sativa</i> Hoff. et Link)
Konopný olej	vyrobený ze semen konopí setého ( <i>Cannabis sativa</i> )

Poznámky pod čarou

- 1) Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2203 ze dne 25. listopadu 2015 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se kaseinů a kaseinátů určených k lidské spotřebě a o zrušení směrnice Rady 83/417/EHS. Směrnice 2001/114/ES ze dne 20. prosince 2001 o některých druzích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě. Směrnice Rady 2007/61/ES ze dne 26. září 2007, kterou se mění směrnice 2001/114/ES o některých druzích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě. Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1438 ze dne 14. května 2024, kterou se mění směrnice Rady 2001/110/ES o medu, 2001/112/ES o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě, 2001/113/ES o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě a 2001/114/ES o některých druzích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě.
- 2) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007, v platném znění. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004, v platném znění. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu, v platném znění.
- 3) Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů. Vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství, ve znění vyhlášky č. 61/2009 Sb. Vyhláška č. 128/2009 Sb., o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty.
- 4) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004.
- 5) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004.

- <sup>6)</sup> Vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony, ve znění vyhlášky č. 43/2005 Sb.
- <sup>7)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 ze dne 20. prosince 2006 o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin, v platném znění.
- <sup>8)</sup> Zákon č. 477/2001 Sb., o obalech a o změně některých zákonů (zákon o obalech), ve znění pozdějších předpisů.
- <sup>9)</sup> Vyhláška č. 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití, ve znění pozdějších předpisů.
- <sup>10)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských enzymech a o změně směrnice Rady 83/417/EHS, nařízení Rady (ES) č. 1493/1999, směrnice 2000/13/ES, směrnice Rady 2001/112/ES a nařízení (ES) č. 258/97.
- <sup>11)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.
- <sup>12)</sup> Vyhláška č. 366/2005 Sb., o požadavcích vztahujících se na některé zmrazené potraviny.
- <sup>13)</sup> Zákon č. 505/1990 Sb., o metrologii, ve znění pozdějších předpisů.
- <sup>14)</sup> Zákon č. 166/1999 Sb., ve znění pozdějších předpisů.
- <sup>15)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.
- <sup>16)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.  
Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2022/2104 ze dne 29. července 2022, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o obchodní normy pro olivový olej, a zrušuje nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 a prováděcí nařízení Komise (EU) č. 29/2012, v platném znění.

**Tento dokument je třeba brát jako dokumentační nástroj a instituce nenesou jakoukoli odpovědnost za jeho obsah. Jeho plné znění je k dohledání ve Sbírce zákonů ČR.**

## **VYHLÁŠKA č. 18/2020 Sb.**

**ze dne 20. ledna 2020**

### **o požadavcích na mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta**

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

#### **§ 1**

##### **Předmět úpravy**

Tato vyhláška upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropské unie<sup>1)</sup>

- a) způsob poskytování informací o mlýnských obilných výrobcích, těstovinách, pekařských výrobcích a cukrářských výrobcích a těstech,
- b) druhy mlýnských obilných výrobků, těstovin, pekařských výrobků a cukrářských výrobků a těst s členěním na skupiny a podskupiny,
- c) pro jednotlivé druhy mlýnských obilných výrobků, těstovin, pekařských výrobků a cukrářských výrobků a těst požadavky na jakost vztahující se k názvu a přípustné záporné hmotnostní odchylky,
- d) pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta
  1. teplotní režimy a relativní vlhkost vzduchu při uchovávání,
  2. způsoby uchovávání a manipulace během uvádění na trh,
  3. minimální technologické požadavky.

#### **§ 2**

##### **Vymezení některých pojmů**

- (1) Pro účely této vyhlášky se rozumí
  - a) mlýnskými obilnými výrobky výrobky získané zpracováním jednoho nebo více botanických druhů obilovin, pohanky nebo jiných pseudoobilovin nebo rýže víceetapovým mlýnským postupem; mlýnskými obilnými výrobky nejsou škrob a vitální lepek,
  - b) moukou mlýnský obilný výrobek získaný mletím obilného zrna, pseudoobilovin nebo rýže a tříděný podle velikosti částic, obsahu minerálních látek a druhu použitých obilovin, pseudoobilovin nebo rýže,
  - c) krupicí mlýnský obilný výrobek získaný v první fázi mletí obilných zrn nebo pseudoobilovin v podobě hrubších částic zbavených slupky,
  - d) vločkami výrobky z vyčištěného a oloupaného obilného zrna nebo zrna bezpluchého nebo zbaveného pluch, získané jeho mačkáním nebo příčným řezáním,
  - e) müsli směs mlýnských obilných výrobků, upravených vločkováním, extrudováním nebo jinou vhodnou technologií, k nimž jsou přidány další složky, zejména jádra skořápkových plodů, sušené nebo jinak zpracované ovoce a látky upravující chuť, vůni nebo konzistenci,
  - f) otrubami obalové vrstvy zrna obilovin získané při mletí zrna,
  - g) pseudoobilovinami rostliny jiných čeledí než lipnicovité s podobným způsobem zpracování a využití jako u obilovin,

- h) trhankou výrobek z vyčištěného obilného zrna získaný šetrným drcením,
  - i) kroupami výrobky z vyčištěného obilného zrna zbaveného obalových vrstev broušením,
  - j) lámankou zlomkové drobné netříděné obilné a pohankové kroupy,
  - k) perličkami velmi drobné obilné kroupy,
  - l) jáhlami vyčištěná zrna prosa upravená loupáním a leštěním,
  - m) klíčky částice nebo šupinky nasládlé chuti získané při mlýnském zpracování obilného zrna,
  - n) obilovinami pro přímou spotřebu vyčištěná, popřípadě dále jinak upravená obilná zrna,
  - o) směsmi z obilovin výrobky určené pro přímou spotřebu nebo ke spotřebě po tepelné úpravě, jejichž převážný podíl tvoří mlýnské obilné výrobky, ke kterým jsou přidány další složky,
  - p) rýží zrna získaná z kulturní rostliny rýže seté *Oryza sativa* L. a jejích odrůd,
  - q) rýží neloupanou neloupané obilky rýže s celistvou vrchní slupkou,
  - r) rýží pololoupanou nebo rýží natural zrna rýže zbavená vrchní slupky,
  - s) rýží loupanou zrna rýže zbavená všech částí oplodí a osemení a částečně i klíčků,
  - t) rýží dlouhozrnnou rýže, jejíž zrno je delší než 6 mm,
  - u) rýží střednězrnnou rýže, jejíž průměrná délka zrna je mezi 5,2 mm a 6,0 mm a poměr délky a šířky zrna je menší než 3,
  - v) rýží kulatozrnnou rýže, jejíž průměrná délka zrna je menší než 5,2 mm a poměr délky a šířky zrna je menší než 2,
  - w) celozrnnou moukou mlýnský obilný výrobek získaný drcením celého zrna obilovin nebo pseudoobilovin nebo rozemláním jeho jednotlivých složek a obsahující všechny složky zrna, tedy endosperm, otruby a klíček, ve stejném poměru jako má původní zrno,
  - x) grahamovou moukou mouka pšeničná celozrnná nebo mouka pšeničná získaná mletím zrna pšenice zbaveného klíčku, avšak obsahující ostatní složky zrna ve stejném poměru jako má původní zrno zbavené klíčku.
- (2) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí
- a) těstovinami výrobky vyrobené tvarováním nekynutého a chemicky nekypřeného těsta připraveného z mlýnských obilných výrobků nebo jiných surovin rostlinného původu, popřípadě s přidavkem dalších složek,
  - b) těstovinami sušenými těstoviny, které jsou po ztvarování usušeny na obsah vlhkosti nejvýše 13 hmotnostních procent,
  - c) těstovinami nesusšenými těstoviny, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze a jsou po ztvarování mírně osušeny na celkový obsah vlhkosti nejméně 20 hmotnostních procent,
  - d) těstovinami čerstvými těstoviny, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze a jsou po ztvarování mírně osušeny na celkový obsah vlhkosti nejméně 24 hmotnostních procent a jejichž datum použitelnosti je nejvýše 14 dní od data výroby,
  - e) těstovinami vaječnými těstoviny, k jejichž výrobě se kromě mlýnských obilných výrobků použijí vejce nebo vaječné výrobky,
  - f) těstovinami semolinovými těstoviny vyrobené pouze ze semoliny, kterou se rozumí krupice z pšenice *Triticum durum*, bez přidavku vajec a vaječných výrobků,
  - g) těstovinami semolinovými vaječnými těstoviny vyrobené pouze ze semoliny, kterou se rozumí krupice z pšenice *Triticum durum*, s přidavkem vajec nebo vaječných výrobků,
  - h) těstovinami celozrnnými těstoviny vyrobené z celozrnné mouky z jednoho nebo více druhů obilovin, pohanky nebo rýže,
  - i) těstovinami instantními těstoviny vyrobené speciálním technologickým postupem, které se pro konzumaci připravují rehydratací ve vodě nebo jiné tekutině.

(3) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

- a) pekárnu provozovna, ve které proběhly všechny technologické operace potřebné pro výrobu pekařského výrobku od skladování surovin přes přípravu a zpracování těst po finální tepelnou úpravu,
- b) pekařským výrobkem výrobek získaný tepelnou úpravou těst nebo hmot, jehož sušina je s výjimkou trvanlivého a jemného pečiva ze šlehaných hmot, proteinových a čistoizrnných výrobků a bezlepkových pekařských výrobků v převažujícím podílu tvořena mlýnskými obilnými výrobky,
- c) chlebem pekařský výrobek kypřený kvasem nebo droždím, popřípadě jejich kombinací, ve tvaru vevy, bochníku nebo formy, o hmotnosti nejméně 400 g s výjimkou krájeného chleba a netradičních typů chleba, jejichž hmotnost může být nižší,
- d) běžným pečivem pekařský výrobek vyrobený z pšeničné mouky nebo jiných mlýnských obilných výrobků a dalších složek, který obsahuje méně než 8 % bezvodého tuku a méně než 5 % cukru, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků,
- e) jemným pečivem pekařský výrobek vyrobený z pšeničné mouky nebo jiných mlýnských obilných výrobků a dalších složek, který obsahuje nejméně 8 % bezvodého tuku nebo nejméně 5 % cukru, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků, popřípadě plněný různými náplněmi před pečením nebo plněný po upečení džemem, povidly, ovocnou pomazánkou nebo náplněmi, které jsou mikrobiálně stabilní za běžných podmínek uvádění na trh, nebo povrchově upravený,
- f) trvanlivým pečivem pekařský výrobek vyrobený z pšeničné mouky nebo jiných mlýnských obilných výrobků a dalších složek, s obsahem vody nejvýše 10 % a u perníků, preclíků a trvanlivých tyčinek s obsahem vody nejvýše 16 %, popřípadě plněný různými náplněmi, které jsou stabilní za podmínek uvádění na trh, nebo potahovaný nebo povrchově upravený,
- g) pšeničným chlebem nebo pšeničným pečivem pekařský výrobek, který obsahuje nejméně 90 % pšeničných mlýnských obilných výrobků, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků,
- h) žitným chlebem nebo žitným pečivem pekařský výrobek, který obsahuje nejméně 90 % žitných mlýnských obilných výrobků, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků,
- i) žitnopšeničným chlebem nebo žitnopšeničným pečivem pekařský výrobek, který obsahuje více než 50 % žitných mlýnských obilných výrobků a více než 10 % pšeničných mlýnských obilných výrobků, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků,
- j) pšeničnožitným chlebem nebo pšeničnožitným pečivem pekařský výrobek, který obsahuje nejméně 50 % pšeničných mlýnských obilných výrobků a více než 10 % žitných mlýnských obilných výrobků, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků,
- k) celozrnným chlebem nebo celozrnným pečivem pekařský výrobek, který obsahuje nejméně 80 % celozrnných mouk nebo jim odpovídající množství mlýnských obilných výrobků tak, aby byly zahrnuty všechny složky zrna, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků,
- l) vícezrnným chlebem nebo vícezrnným pečivem pekařský výrobek, jehož těsto obsahuje kromě mlýnských obilných výrobků ze pšenice a žita další složky jako mlýnské obilné výrobky z obilovin jiných botanických druhů, pseudoobiloviny, luštěniny nebo olejnin v celkovém množství nejméně 5 %, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků,
- m) speciálním chlebem, tedy netradičními typy chleba jako pita, arabský chléb anebo obdobné typy chleba plochého tvaru, nebo speciálním pečivem pekařský výrobek, jehož těsto obsahuje
  1. kromě mlýnských obilných výrobků ze pšenice a žita další složku jako mlýnské obilné výrobky z obilovin jiných botanických druhů, rýži, pseudoobiloviny, olejnin, luštěniny, vlákninu, skořápkové plody, zeleninu, mléčné výrobky nebo brambory v množství nejméně 10 %, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků, nebo
  2. samostatné obiloviny nebo pseudoobiloviny jednoho nebo více botanických druhů,
- n) čerstvým chlebem nebalený chléb, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení a uvedení na trh nebyl přerušen zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a který je zároveň nabízen k prodeji nejdéle do 24 hodin po upečení,

- o) čerstvým běžným pečivem nebalené běžné pečivo, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení a uvedení na trh nebyl přerušen zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a které je zároveň nabízeno k prodeji nejdéle do 24 hodin po upečení,
  - p) čerstvým jemným pečivem nebalené jemné pečivo, jehož celý technologický proces výroby od přípravy těsta až po upečení nebo obdobnou tepelnou úpravu a uvedení na trh nebyl přerušen zmrazením nebo jinou technologickou úpravou vedoucí k prodloužení trvanlivosti a které je zároveň nabízeno k prodeji nejdéle do 24 hodin po upečení nebo obdobné tepelné úpravě,
  - q) kvasem nebo kváskem prokvašený polotovar z jednoho nebo více mlýnských obilných výrobků, vody a základu kvasu, v případě žitného kvasu nebo kvásku prokvašený polotovar z žitné mouky, vody a základu kvasu, jehož kvasné mikroorganismy se nacházejí v aktivním stavu a v množství potřebném k zakyselení těsta; vyzrálý kvas nebo žitný kvas je schopen několikerého opakovaného množení, kvas se vyrábí bez použití přídatných látek nebo enzymů, obsah kyselin v kvasu vzniká výlučně v důsledku kvašení,
  - r) stabilním kvasem prokvašený polotovar z jednoho nebo více mlýnských obilných výrobků, vody a základu kvasu, upravený zejména sušením nebo zahuštěním, k jehož dokyselení lze použít kvasný ocet nebo přídatné látky, a to kyselinu mléčnou nebo kyselinu octovou v množství tvořícím nejvýše jednu třetinu z celkové kyselosti stabilního kvasu; použité přídatné látky se získávají výhradně fermentačním procesem.
- (4) Pro účely vyhlášky se dále rozumí
- a) sušenkami trvanlivé pečivo získané upečením hmoty, nekypřené nebo chemicky kypřené,
  - b) trvanlivým pečivem ze šlehaných hmot trvanlivé pečivo kypřené výhradně mechanicky, jehož základními složkami jsou vaječný obsah a cukr,
  - c) oplatkami trvanlivé pečivo získané upečením tenké vrstvy těsta nebo hmoty kontaktním způsobem ve formách,
  - d) perníkem trvanlivé pečivo z chemicky kypřené těsta slazeného medem, neutralizovaným invertním cukerným roztokem nebo invertním cukrem, ochucené kořením,
  - e) suchary trvanlivé pečivo z těsta kypřené chemicky nebo biologicky, po upečení krájené na plátky a restované,
  - f) preclíky nebo trvanlivými tyčinkami trvanlivé pečivo z těsta kypřené chemicky nebo biologicky, které je při pečení prosušeno v celém objemu,
  - g) kreky trvanlivé pečivo z laminovaných těst kypřené chemicky nebo biologicky,
  - h) extrudovaným výrobkem pekařský výrobek vyrobený z mlýnských obilných výrobků a dalších složek extruzní technologií působením tlaku a teploty,
  - i) pufovaným výrobkem pekařský výrobek vyrobený z obroušených zvlhčených obilných zrn jednoho nebo více druhů obilovin, rýže nebo pohanky nebo jiných pseudoobilovin v expanzní formě působením tlaku a teploty,
  - j) knäckebrotem pekařský výrobek křehké konzistence obvykle ve tvaru obdélníku, získaný tepelnou úpravou těst z mlýnských obilných výrobků a dalších složek,
  - k) obilnými celozrnnými lupínky pekařský výrobek vyrobený z celých zrn obilovin postupem zahrnujícím tepelnou úpravu,
  - l) zapékaným müsli pekařský výrobek vyrobený pečením směsi z müsli smíchaného s přírodními sladidly a tuky, popřípadě dalšími složkami, po tepelné úpravě případně doplněný přidáním dalších složek.
- (5) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí
- a) cukrářskými výrobky výrobky, jejichž základem jsou pekařské výrobky nebo nepečené hmoty, které jsou dohotoveny pomocí náplní a dále polev, ozdob, ovoce nebo dalších složek, nebo výrobky obdobného charakteru bez základu pekařského výrobku nebo nepečené hmoty vyrobené pouze z náplní, polev, ozdob, ovoce nebo dalších složek,
  - b) těstem tepelně neopracovaný polotovar k přípravě pekařských výrobků, uváděný na trh v balení pro konečného spotřebitele v chlazeném nebo v hluboko zmrazeném stavu,

- c) náplní polotovaru používaný k plnění nebo zdobení cukrářských výrobků,
- d) náplní lehkou tukovou náplň s obsahem nejméně 25 % a méně než 40 % margarínu<sup>2)</sup> obsahujícího 80 až 90 % tuku nebo tomu odpovídající množství směsných tuků, bezvodého tuku nebo jejich kombinace s máslem, vztaženo na celkovou hmotnost náplně,
- e) náplní lehkou máslovou náplň s obsahem nejméně 25 % a méně než 40 % másla<sup>2)</sup> obsahujícího 80 až 90 % tuku nebo tomu odpovídající množství máselného tuku, vztaženo na celkovou hmotnost náplně; přítomnost jiného tuku se připouští pouze v malém množství v důsledku přenosu z použitých ochucujících složek, ve kterých se vyskytuje přirozeně,
- f) náplní tukovou náplň s obsahem nejméně 40 % margarínu obsahujícího 80 až 90 % tuku nebo tomu odpovídající množství směsných tuků, bezvodého tuku nebo jejich kombinaci s máslem, vztaženo na celkovou hmotnost náplně,
- g) náplní máslovou náplň s obsahem nejméně 40 % másla obsahujícího 80 až 90 % tuku nebo tomu odpovídající množství máselného tuku, vztaženo na celkovou hmotnost náplně; přítomnost jiného tuku se připouští pouze v malém množství v důsledku přenosu z použitých ochucujících složek, ve kterých se vyskytuje přirozeně,
- h) náplní ostatní náplň s obsahem méně než 25 % margarínu obsahujícího 80 až 90 % tuku, směsného tuku, másla nebo jejich kombinace nebo tomu odpovídající množství bezvodého tuku nebo máselného tuku, vztaženo na celkovou hmotnost náplně,
- i) náplní šlehačkovou vyšlehaná smetana ke šlehání nebo smetana vysokotučná ochucená cukrem nebo jinými ochucovadly, popřípadě vmíchaná do hmoty na bázi hydrokoloidů, které tvoří nejvýše jednu třetinu z celkové hmotnosti náplně,
- j) náplní bílkovou náplň z vyšlehaných čerstvých, tekutých pasterovaných nebo obnovených sušených pasterovaných bílků s cukrem svařeným s vodou,
- k) těstem listovým těsto vytvořené provalováním jednotlivých vrstev vodového těsta a tuku, připravené bez použití kypřících prostředků, které po tepelné úpravě vykazují charakteristické listování.

### Mlýnské obilné výrobky

#### § 3

- (1) Členění mlýnských obilných výrobků na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 1 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům<sup>3)</sup>, v zákoně a vyhlášce o některých způsobech označování potravin<sup>4)</sup> se u mlýnských obilných výrobků uvede
  - a) v názvu výrobku vždy skupina nebo podskupina výrobků s uvedením botanického rodu obiloviny nebo pseudoobiloviny a
  - b) u sypkých směsí z obilovin způsob užití a návod k přípravě.
- (3) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost mlýnských obilných výrobků jsou uvedeny v příloze č. 2 k této vyhlášce.
- (4) Fyzikální a chemické požadavky na jakost rýže jsou uvedeny v příloze č. 3 k této vyhlášce.
- (5) U všech skupin rýže se povoluje přítomnost nejvýše 10 % jiné skupiny rýže.
- (6) Mlýnské obilné výrobky a rýže se ukládají odděleně od látek aromatických a skladují se ve větratelných prostorách, v suchu a na podlážkách ve vzdálenosti 5 cm od stěny s výjimkou volných pytlů nad 25 kg, které je možné skladovat na podlaze.

#### § 4

- (1) Vlhkost mouk ze všech druhů obilovin, pohanky a rýže je nejvýše 15,0 %. Kukuřičné mouky a krupice obsahují nejvýše 3,0 % tuku v sušině. Mouky se chemicky nebělí.
- (2) Průměrným množstvím mlýnských obilných výrobků je hmotnost mlýnských obilných výrobků bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 4 k této vyhlášce.

## Těstoviny

### § 5

- (1) Členění těstovin na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 5 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u těstovin uvede
  - a) v názvu výrobku vždy druh, skupina a podskupina výrobku a
  - b) u těstovin balených vakuově nebo v inertní atmosféře údaj o době, do které je nutno potravinu po otevření tohoto obalu spotřebovat.
- (3) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost těstovin jsou uvedeny v příloze č. 6 k této vyhlášce.
- (4) Průměrným množstvím těstovin je hmotnost těstovin bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 7 k této vyhlášce.

### § 6

- (1) Sušené těstoviny se ukládají odděleně od látek aromatických, skladují se na podlážkách nejméně ve vzdálenosti 5 cm od stěny ve větratelných prostorách s relativní vlhkostí vzduchu nejvýše 75 %.
- (2) Nesušené těstoviny balené vakuově nebo v inertní atmosféře, které jsou mikrobiálně stabilní za běžných podmínek uvádění na trh, se uvádějí na trh při teplotě nejvýše 10 °C, pokud výrobce nestanoví jiné podmínky uchovávání.
- (3) Čerstvé a nesušené těstoviny se uvádějí na trh při teplotě nejvýše 8 °C.
- (4) Těstoviny se nebalí do barevného průhledného ani průsvitného obalu, pod kterým by byla vizuálně zkeslena barva nezabaleného výrobku.

## Pekařské výrobky

### § 7

- (1) Členění pekařských výrobků na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 8 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u pekařských výrobků uvede
  - a) u chleba a běžného pečiva název druhu a skupiny; druh běžné pečivo lze označit názvem „pečivo“,
  - b) u jemného pečiva název druhu; dále je lze označit slovy vyjadřujícími recepturní nebo technologické zpracování jako „z listového těsta“, „z kynutého listového těsta“, „smažené“, „ze šlehaných hmot“ nebo „ze třených hmot“ a
  - c) u trvanlivého pečiva název skupiny, s výjimkou sněhového pečiva a piškotů ze skupiny trvanlivé pečivo ze šlehaných hmot, které se označí slovy „sněhové pečivo“ nebo „piškoty“.
- (3) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u nebalených pekařských výrobků uvede
  - a) u jemného pečiva a trvanlivého pečiva druh náplně a polevy v případě plněných nebo potahovaných výrobků,
  - b) u nebaleného pekařského výrobku, který byl v hotovém stavu zmrazen a konečnému spotřebiteli je nabízen v rozmrazeném stavu, tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji konečnému spotřebiteli, viditelně v blízkosti názvu výrobku údaj „rozmrazeno“ a
  - c) u nebaleného pekařského výrobku, který byl dokončen ze zmrazeného pekařského polotovaru, tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji konečnému spotřebiteli, viditelně v blízkosti názvu výrobku údaj „ze zmrazeného polotovaru“.
- (4) Informaci „pekárna“ nebo slova, která mají pro spotřebitele stejný význam, lze použít při uvádění na trh pekařského výrobku pouze v případě, pokud byl vyroben v pekárně.
- (5) Jemné pečivo a trvanlivé pečivo lze označit jako celozrnné, pokud obsahuje nejméně 80 % celozrnných mouk nebo jím odpovídající množství mlýnských obilných výrobků tak, aby byly zahrnuty všechny složky zrna, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků.

## § 8

- (1) Požadavky na jakost pekařských výrobků jsou uvedeny v příloze č. 9 k této vyhlášce.
- (2) Průměrným množstvím pekařských výrobků je hmotnost pekařských výrobků bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 10 k této vyhlášce.
- (3) Přepavní obaly a prostředky určené k přepravě pekařských výrobků se nepoužívají k jiným účelům.
- (4) Hluboko zmrazené pekařské výrobky a polotovary se uvádějí na trh při teplotě minus 18 °C nebo nižší.

## Cukrářské výrobky a těsta

### § 9

- (1) Členění cukrářských výrobků a těst na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 11 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u cukrářských výrobků a těst uvede
  - a) datum použitelnosti,
  - b) u cukrářských výrobků název druhu a skupiny; nelze-li je zařadit do skupiny, pak pouze název druhu,
  - c) u těsta název druhu,
  - d) údaj „rozmrazeno“ u nebaleného cukrářského výrobku, který byl v hotovém stavu zmrazen a konečnému spotřebiteli je nabízen k prodeji v rozmrazeném stavu v nezměněné podobě nebo po ozdobení; tento údaj se uvede viditelně v blízkosti názvu výrobku tam, kde je výrobek přímo nabízen k prodeji konečnému spotřebiteli, a
  - e) u cukrářských výrobků obsahujících alkohol informace o přítomnosti alkoholu.
- (3) Náplně cukrářských výrobků lze označit názvem
  - a) „kakaová“, obsahuje-li nejméně 25 g kaka v 1 kg náplně,
  - b) „čokoládová“, obsahuje-li nejméně 50 g čokolády v 1 kg náplně, nebo
  - c) skořápkových plodů, obsahuje-li nejméně 25 g jader těchto skořápkových plodů v 1 kg náplně.
- (4) Průměrným množstvím cukrářských výrobků a těst je hmotnost cukrářských výrobků a těst bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 12 k této vyhlášce.
- (5) Náplně cukrářských výrobků mají stejnoměrné zbarvení, hrubé součásti jsou v náplni rovnoměrně rozptýleny.
- (6) Náplně a povrchová zdobení cukrářských výrobků mají příjemnou vůni a chuť odpovídající použitým surovinám, bez cizích pachů a příchutí a chuť není nakyslá nebo nahořklá, pokud nakyslost nebo hořkost nejsou charakteristickou vlastností náplně nebo povrchového zdobení.

### § 10

- (1) Pekařský výrobek, který je základem nebo součástí cukrářského výrobku, je dobře propečený, není připálený, má příjemnou vůni a chuť odpovídající použitým surovinám, bez cizích pachů a příchutí.
- (2) Náplně cukrářských výrobků, které z mikrobiologického hlediska snadno podléhají zkáze, je nutné zpracovat nejdéle do 24 hodin po jejich vyrobění; nespotřebované náplně lze po tuto dobu uchovávat při teplotě nejvýše 5 °C.
- (3) Náplně, které jsou vlivem použitých surovin nebo vlivem technologické úpravy vedoucí k prodloužení trvanlivosti mikrobiologicky a fyzikálně-chemicky stabilní při teplotách nad 8 °C, se uchovávají při teplotách stanovených výrobcem po dobu nejvýše 48 hodin od vyrobění.
- (4) Nespotřebovaná náplň se zpracovává samostatně, je nepřípustné přimíchávat ji do nově zhotovené náplně.
- (5) Cukrářské výrobky s výjimkou výrobků uvedených v odstavci 6 a těsta se uvádějí na trh při teplotách do 8 °C. Hluboko zmrazené cukrářské výrobky a těsta se uvádějí na trh při teplotě minus 18 °C nebo nižší.

- (6) Cukrářské výrobky balené, které jsou v důsledku použití surovin trvanlivějšího charakteru nebo technologické úpravy vedoucí k prodloužení trvanlivosti mikrobiologicky a fyzikálně-chemicky stabilní při teplotách nad 8 °C, se uvádějí na trh při teplotách deklarovaných výrobcem.

## § 11

**Technický předpis**

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

## § 12

**Přechodná ustanovení**

- (1) Potraviny lze vyrábět, označovat a uvádět na trh podle vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 333/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, do 1. února 2021.
- (2) Potraviny uvedené na trh nebo označené přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, které jsou v souladu s vyhláškou Ministerstva zemědělství č. 333/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, mohou být prodávány do vyprodání zásob.

## § 13

**Zrušovací ustanovení**

Zrušují se:

1. Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), b), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta.
2. Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 93/2000 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta.
3. Vyhláška č. 268/2006 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta, ve znění vyhlášky č. 93/2000 Sb.
4. Vyhláška č. 182/2012 Sb., kterou se mění vyhláška č. 333/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta, ve znění pozdějších předpisů.

## § 14

**Účinnost**

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. února 2020.

Ministr:

Ing. Toman, CSc., v. r.

## PŘÍLOHA Č. 1 K VYHLÁŠCE Č. 18/2020 SB.

## Členění mlýnských obilných výrobků na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
mlýnské obilné výrobky	mouka	hladká mouka polohrubá mouka hrubá mouka celozrnná mouka grahamová mouka
	krupice	hrubá krupice jemná krupice
	vločky	
	trhanka	
	kroupy	perličky lámanka velké kroupy střední kroupy malé kroupy
	jáhly	
	pseudoobiloviny	pohanka
	klíčky	
	otruby	
	obiloviny pro přímou spotřebu	
	směsi z obilovin	müsli syvká směs
	dlouhozrnná rýže střednězrnná rýže kulatozrnná rýže	pololoupaná rýže loupaná rýže neloupaná rýže parboiled rýže

## PŘÍLOHA Č. 2 K VYHLÁŠCE Č. 18/2020 SB.

## SMYSLOVÉ, FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST MLÝNSKÝCH OBILNÝCH VÝROBKŮ

Tabulka 1

Smyslové požadavky na jakost mouky

Název mouky	Barva
mouky pšeničné - hrubá, polohrubá, hladká světlá, hladká polosvětlá	bílá s nažloutlým odstínem
pšeničná chlebová	bílá se žlutošedým nebo našedlým odstínem
pšeničná celozrnná	hnědavý, načervenalý nebo tmavočervený odstín
pšeničná grahamová	hnědavý, načervenalý nebo tmavočervený odstín
žitná světlá (výrazková)	bílá
žitná tmavá (chlebová)	šedobílá se zelenomodrým odstínem

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky na mouky

Podskupina		Granulace <sup>5)</sup> (velikost ok/propad) ( $\mu\text{m}$ / %)	Minerální látky (popel) <sup>6)</sup> (% hmot. v sušině) nejvýše
Mouky hladké,			
z toho:	pšeničná světlá	257/nejméně 96 - 162/nejméně 75	0,60
	pšeničná polosvětlá	257/nejméně 96 - 162/nejméně 75	0,75
	pšeničná chlebová	257/nejméně 96 - 162/nejméně 75	1,15
	žitná světlá (výrazková)	-	0,65
	žitná tmavá (chlebová)	-	1,10
mouky polohrubé		366/nejméně 96 - 162/nejvýše 75	0,50
mouky hrubé		485/nejméně 96 - 162/nejvýše 15	0,50
mouky celozrnné		1129/nejméně 96	1,90
mouky grahamové		-	1,90

Tabulka 3

Fyzikální a chemické požadavky na krupice

Druh	Minerální látky (popel) (% hmotnosti v sušině) nejvýše	Vlhkost (v %) nejvýše	Granulace ( $\mu\text{m}$ / %) (velikost ok/propad)
krupice hrubá	0,50	15,0	853/nejméně 96 - 446/nejvýše 15
krupice jemná	0,50	15,0	485/nejméně 96 - 257/nejvýše 15
krupice jemná dehydratovaná	0,50	12,0	485/nejméně 96 - 257/nejvýše 15
krupice kukuřičná	0,90	-	-

Tabulka 4

Fyzikální a chemické požadavky na vločky

Druh	Vlhkost v % nejvýše	Podíl nerozmačkaných zrn v % nejvýše	Obsah části stébel, pluch a oplodí v % nejvýše	Černé vločky <sup>7)</sup> v % nejvýše
ovesné	12,0	0,1	0,2	0,5
ovesné drcené	12,0	-	0,2	-
pšeničné	14,0	0,2	0,1	-
žitné	14,0	0,2	0,2	-
ječné	14,0	0,2	0,2	-
ostatní	14,0	0,2	-	-

**Tabulka 5**

Fyzikální požadavek na otruby

Ukazatel	Hodnota nejvýše
vlhkost	15,0 %

**Tabulka 6**

Fyzikální a chemické požadavky na trhanku

Ukazatel	Hodnota nejvýše
vlhkost	15,0 %
minerální látky (popel)	1,9 % v sušině
podíl nerozdrcených zrn	3,0 %

**Tabulka 7**

Fyzikální a chemické požadavky na kroupy

Druh	Podíl částečně obroušených nebo neobroušených zrn v % nejvýše	Podíl pluch a slupek v % nejvýše	Minerální nečistoty <sup>8)</sup> v % nejvýše	Vlhkost v % nejvýše
perličky	1,0	-	0,10	15,0
lámanka	1,0	-	0,10	15,0
kroupy malé	1,0	0,1	0,10	15,0
kroupy ostatní	2,0	0,1	0,10	15,0

**Tabulka 8**

Další fyzikální a chemické požadavky na kroupy

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

Tabulka 9

Fyzikální a chemické požadavky na jáhly a pohanku

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

**Tabulka 10**

Smyslové požadavky na jáhly a pohanku

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

**Tabulka 11**

Fyzikální a chemické požadavky na klíčky

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

**Tabulka 12**

Fyzikální a chemické požadavky na obiloviny pro přímou spotřebu

Ukazatel	Hodnota
vlhkost	nejvýše 14,0 %
zlomky <sup>9)</sup>	nejvýše 1,0 %
příměsí <sup>10)</sup>	nejvýše 1,0 %
minerální nečistoty	nejvýše 0,10 %

**Tabulka 13**

Smyslové požadavky na směsi z obilovin

Ukazatel	Vyjádření
konzistence	sypká směs, menší snadno roztíratelné hrudky nejsou na závalu
barva	vyrovnaná, po použitých surovinách
vůně a chuť	příjemná, přirozená, odpovídající charakteru použitých složek a ochucovadel

**Tabulka 14**

Fyzikální a chemické požadavky na směsi z obilovin

Směsi pro užití	Vlhkost v % nejvýše	Popel v % nejvýše
na chlebové výrobky	15,0	4,0
na pšeničné pečivo běžné	15,0	3,0
na pšeničné pečivo jemné	15,0	2,5
na šlehané nebo třené hmoty	11,0	2,5
na přípravu trvanlivého pečiva vč. perníků	11,0	2,5
na přípravu knedlíků	15,0	3,0

Směsi pro užití	Vlhkost v % nejvýše	Popel v % nejvýše
na přípravu smažených výrobků	14,0	3,0
na přípravu obilné kaše	15,0	-
na přípravu moučníků bez cukru	15,0	-

**Tabulka 15**

Fyzikální a smyslové požadavky na jakost strouhanky

Ukazatel	Hodnota nebo vyjádření
vlhkost	nejvýše 12,0 %
vůně a chuť	typická pečivová, bez cizích pachů a bez cizí příchuti

PŘÍLOHA Č. 3 K VYHLÁŠCE Č. 18/2020 SB.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost rýže

Ukazatel	Hodnota
vlhkost	nejvýše 15,0 %
nečistoty organické <sup>11)</sup>	nejvýše 1,0 %
nečistoty minerální	nejvýše 0,2 %
příměsí <sup>12)</sup> celkem	bez limitní hodnoty
zrna neloupaná	nejvýše 0,15 %
drť <sup>13)</sup>	nejvýše 0,1 %

PŘÍLOHA Č. 4 K VYHLÁŠCE Č. 18/2020 SB.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky mlýnských obilných výrobků

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 50 g	- 10 %
51 - 120 g	- 5 %
121 - 250 g	- 4 %
251 - 1 000 g	- 3 %
1001 - 2 500 g	- 2 %
nad 2 500 g	- 1 %

## PŘÍLOHA Č. 5 K VYHLÁŠCE Č. 18/2020 SB.

## Členění těstovin na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
těstoviny	vaječné	sušené
	bezvaječné	nesušené
	semolinové	čerstvé
	semolinové vaječné	sušené s náplní
	celozrnné	nesušené s náplní
		čerstvé s náplní

## PŘÍLOHA Č. 6 K VYHLÁŠCE Č. 18/2020 SB.

## SMYSLOVÉ, FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST TĚSTOVIN

Tabulka 1

## Smyslové požadavky na jakost těstovin

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

Tabulka 2

## Fyzikální a chemické požadavky na těstoviny

	těstoviny	nejméně	nejvýše
vlhkost	sušené	-	13 %
	nesušené	20 %	-
	zmrazené	20 %	38 %
	balené vakuově nebo v inertní atmosféře	20 %	38 %

## PŘÍLOHA Č. 7 K VYHLÁŠCE Č. 18/2020 SB.

## Příпустné záporné hmotnostní odchylky těstovin

Hmotnost balení	Příпустná záporná hmotnostní odchylka
do 250 g	- 6 %
251 - 500 g	- 4 %

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
501 - 2 000 g	- 2 %
nad 2 000 g	- 1 %

PŘÍLOHA Č. 8 K VYHLÁŠCE Č. 18/2020 SB.

Členění pekařských výrobků na druhy a skupiny

Druh	Skupina
chléb	pšeničný žitný žitnopšeničný pšeničnožitný celozrnný grahamový vícezrnný speciální
běžné pečivo	pšeničné žitné žitnopšeničné pšeničnožitné celozrnné grahamové vícezrnné speciální
jemné pečivo	
trvanlivé pečivo	sušenky trvanlivé pečivo ze šlehaných hmot oplatky perníky suchary preclíky trvanlivé tyčinky knäckebröt krekry extrudované výrobky pufované výrobky obilné celozrnné lupínky zapékané müsli

PŘÍLOHA Č. 9 K VYHLÁŠCE Č. 18/2020 SB.

POŽADAVKY NA JAKOST PEKAŘSKÝCH VÝROBKŮ

Tabulka 1

Název pekařského výrobku	Jakostní parametr
chléb „kvasového typu“ nebo „kváskového typu“	zakyselen stabilním kvasem
chléb „kvasový“, „kváskový“, „s kváskem“ nebo „s kvasem“	zakyselen výhradně kvasem
chléb „tradiční kvasový“, „tradiční kváskový“, „tradiční s kváskem“ nebo „tradiční s kvasem“	kypřen a zakyselen výhradně žitným kvasem
„selský chléb“	tvarovaný do kulatého bochníku o hmotnosti nejméně 2 kg, s obsahem nejméně 45 % žitné mouky, vztaženo na celkové množství použitých mlýnských obilných výrobků

Název pekařského výrobku	Jakostní parametr
„trvanlivý chléb“	minimální trvanlivost chleba je nejméně 21 dní
„mléčné běžné pečivo“	obsahuje mléko v množství odpovídajícím nejméně 1,7 % mléčné sušiny, vztaženo na celkovou hmotnost použitých mlýnských obilných výrobků
„máslové“ pekařské výrobky	použitým tukem do těsta je výhradně máslo nebo odpovídající množství máselného tuku nebo máselného koncentrátu; přítomnost jiného tuku se připouští pouze v malém množství v důsledku přenosu z použitých ochucujících složek, ve kterých se vyskytuje přirozeně
„vaječné“ pekařské výrobky	obsahují nejméně 180 g vajec nebo 64 g oddělených žloutků nebo odpovídající množství sušených vaječných výrobků vztaženo na 1 kg použitých mlýnských obilných výrobků
„kakaové“ pekařské výrobky	obsahují nejméně 25 g kakaa v 1 kg hmoty nebo těsta před upečením
pekařské výrobky s názvem použité skupiny skořápkových plodů	obsahují nejméně 25 g jader těchto skořápkových plodů v 1 kg hmoty nebo těsta před upečením

Tabulka 2

Druh/skupina	Vzhled, tvar	Kůrka, povrch	Střídka, struktura	Vůně a chuť
chléb /čerstvý chléb, běžné pečivo / čerstvé běžné pečivo	pravidelně formovaný, tvar typický pro daný výrobek	čistá, odpovídající barvy dle charakteru výrobku, nepřipálená, popř. nařezávaná nebo s prasklinami typickými pro daný výrobek	dobře propečená, pórovitá, vláčná, pružná	typická pro daný výrobek, odpovídající použitým surovinám, příjemná, bez cizích pachů a cizí příchuti
jemné pečivo/ čerstvé jemné pečivo	pravidelně formované, tvar typický pro daný výrobek	čistá, odpovídající barvy dle charakteru výrobku, nepřipálená, popřípadě s viditelnou náplní u plněných výrobků	dobře propečená, jemně pórovitá, vláčná, popř. s náplní na řezu, dutina nad náplní u plněných výrobků není na závadu	typická pro daný výrobek, příjemná, odpovídající použitým surovinám, u plněných výrobků po použité náplni, bez cizích pachů a cizí příchuti
trvanlivé pečivo kromě perníku	celistvý, tvar typický pro daný výrobek	čistá, odpovídající barvy dle charakteru výrobku, dle výrobku s otiskem formy, nepřipálená, u potahovaných druhů výrobků s polevou	křehká, pórovitá, u laminovaných výrobků vrstevnatý lom, plněných výrobků na řezu náplň v jedné nebo více vrstvách, plněných oplatek neoddělené vrstvy,	příjemná, typická pro daný výrobek, odpovídající použitým surovinám, u plněných výrobků po náplni, u potahovaných výrobků po polevě, bez cizích pachů a cizí příchuti
perník	celistvý, tvarovaný dle formy	celistvá, čistá, odpovídající barvy dle výrobku, nepřipálená, u potahovaných výrobků s polevou	vláčná, pórovitá, u plněných výrobků náplň na řezu	příjemná, typická odpovídající použitým surovinám, bez cizích pachů a cizí příchuti

## PŘÍLOHA Č. 10 K VYHLÁŠCE Č. 18/2020 SB.

## PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMO TNOSTNÍ ODCHYLKY PEKAŘSKÝCH VÝROBKŮ

Chléb nebalený	nejvýše - 6 %
Chléb balený	nejvýše - 5 %
Běžné pečivo o hmotnosti do 150 g:	
10 kusů	nejvýše - 6 %
1 kus	nejvýše - 10 %
nad 150 g	nejvýše - 6 %
Jemné pečivo o hmotnosti do 150 g:	
10 kusů	nejvýše - 6 %
1 kus	nejvýše - 10 %
nad 150 g	nejvýše - 6 %
Trvanlivé pečivo o hmotnosti do 50 g	nejvýše - 11 %
51-100 g	nejvýše - 9 %
101-250 g	nejvýše - 7 %
251-500 g	nejvýše - 5 %
nad 500 g	nejvýše - 3 %

## PŘÍLOHA Č. 11 K VYHLÁŠCE Č. 18/2020 SB.

## Členění cukrářských výrobků a těst na druhy a skupiny

Druh	Skupina
cukrářský výrobek	s náplní lehkou tukovou s náplní lehkou máslovou s náplní tukovou s náplní máslovou s náplní šlehačkovou s náplní bílkovou s náplní ostatní
těsto	

## PŘÍLOHA Č. 12 K VYHLÁŠCE Č. 18/2020 SB.

## Přípustné záporné hmotnostní odchylky cukrářských výrobků a těst

výrobky o hmotnosti do 150 g	nejvýše - 8 %
nad 150 g	nejvýše - 7 %

## Poznámky pod čarou

<sup>1)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění.

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

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

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

- 2) Příloha II, část VII, dodatek II nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.
- 3) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.
- 4) Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin.
- 5) Velikost podílu částic, které propadají sítem o stanovené velikosti ok.
- 6) Nespalitelné látky, které zůstanou po spálení vzorku za stanovených podmínek.
- 7) Vločky se změněnou barvou na více než 50 % povrchu.
- 8) Kaménky, písek, hrudky zeminy, prach, v případě rýže i mastek.
- 9) Části zrna příslušné obiloviny, zůstalo-li méně než polovina obilky.
- 10) Zrna příslušného druhu obilovin s odlišnou jakostí snižující celkovou hodnotu výrobku nebo technologicky neodstranitelná zrna a semena jiných než příslušných druhů obilovin.
- 11) Cizí semena, části slámy, stébla, plevy.
- 12) Zlomky, vadná zrna, neloupaná zrna.
- 13) Propad sítem s kruhovými otvory o velikosti 1,4 mm.

**Tento dokument je třeba brát jako dokumentační nástroj a instituce nenesou jakoukoli odpovědnost za jeho obsah. Jeho plné znění je k dohledání ve Sbírce zákonů ČR.**

## **VYHLÁŠKA č. 490/2025 Sb.**

**ze dne 19. listopadu 2025**

**o požadavcích na přírodní sladidla, potraviny se sladivými účinky, cukrovinky, kakaové boby, kakaové a čokoládové výrobky a med**

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

### **§ 1**

#### **Předmět úpravy**

Tato vyhláška zpracovává příslušné předpisy Evropské unie<sup>1)</sup>, zároveň navazuje na přímo použitelné předpisy Evropské unie<sup>2)</sup> a upravuje

- a) způsob poskytování informací o přírodních sladidlech, potravinách se sladivými účinky, cukrovinkách, kakaových výrobcích, čokoládových výrobcích a medu,
- b) druhy přírodních sladidel, potravin se sladivými účinky, cukrovinek, kakaových výrobků, čokoládových výrobků a medu, s členěním na skupiny a podskupiny,
- c) pro jednotlivé druhy přírodních sladidel, cukrovinek, kakaových výrobků, čokoládových výrobků a medu požadavky na jakost, technologické požadavky, požadavky na jakost vztahující se k názvu a přípustné záporné hmotnostní odchylky balení,
- d) pro kakaové boby
  1. teplotní režimy a relativní vlhkost vzduchu při uchovávání,
  2. způsoby uchovávání a manipulace během uvádění na trh,
  3. minimální technologické požadavky a
- e) podmínky pro velkoobjemovou přepravu cukrů po moři.

### **§ 2**

#### **Vymezení některých pojmů**

- (1) Pro účely této vyhlášky se rozumí
  - a) přírodním sladidlem všechny druhy cukrů ve formě monosacharidů a disacharidů, jejich směsi a vodné roztoky,
  - b) dextrózou vyčištěná krystalizovaná D-glukóza monohydrát s jednou molekulou krystalové vody nebo vyčištěná krystalizovaná D-glukóza bezvodá bez obsahu krystalové vody,
  - c) fruktózou vyčištěná krystalizovaná D-fruktóza,
  - d) cukrem vyčištěná krystalizovaná sacharóza,
  - e) cukrem s přísadami cukr, do kterého bylo přidáno aroma<sup>3)</sup> nebo koření,
  - f) cukrem moučkou s protihrudkujícími látkami cukr ve formě moučky, do kterého byl přidán nativní škrob,
  - g) kandyssem rafinovaný cukr ve formě velkých krystalů a jejich srostlic bílé, žluté až hnědé barvy,
  - h) glukózovým sirupem vyčištěný koncentrovaný vodný roztok cukrů vhodných k výživě člověka, získaných ze škrobu nebo inulinu nebo jejich kombinací,

- i) sušeným glukózovým sirupem částečně vysušený glukózový sirup s nejméně 93 % hmotnostními sušiny,
  - j) tekutým cukrem vodný roztok sacharózy,
  - k) tekutým invertním cukrem vodný roztok sacharózy částečně invertované hydrolýzou, v němž nepřevažuje podíl invertního cukru,
  - l) sirupem z invertního cukru vodný roztok sacharózy s možnou krystalizací, která byla částečně invertována hydrolýzou, přičemž obsah invertovaného cukru musí být vyšší než 50 % hmotnostních sušiny,
  - m) potravinou se sladivými účinky potravina na bázi monosacharidů, disacharidů a oligosacharidů získaná z rostlin, obsahující další přirozeně se vyskytující organické a anorganické látky, s případným přidáním dalších složek, která je zpracována vhodnými technologickými postupy do různých forem,
  - n) třtinovým cukrem částečně přečištěná sacharóza, získaná krystalizací z částečně vyčištěné šťávy z cukrové třtiny bez dalšího čištění, s výjimkou odstředění nebo sušení, a která je charakterizována krystaly sacharózy pokrytými vrstvou třtinové melasy,
  - o) karamelovým sirupem potravina světle až tmavě oranžové nebo hnědooranžové barvy a nasládlé chuti vyrobená tepelným zahřátím sacharidů, případně s přidáním dalších složek.
- (2) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí
- a) cukrovinkou potravina, jejíž základní složku tvoří přírodní sladidla, sladidla<sup>4)</sup> nebo jejich kombinace a další složky a která nevyhovuje požadavkům stanoveným pro přírodní sladidla, kakaové výrobky nebo čokoládové výrobky,
  - b) kandytovou hmotou beztvářá cukerná hmota s obsahem vody nejvýše 3 % vyrobená z vodného roztoku sacharózy a glukózového sirupu.
- (3) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí
- a) kakaovými boby fermentovaná a sušená semena kakaovníku *Theobroma cacao* L.,
  - b) kakaovým máslem tuk získaný z kakaových bobů nebo jejich částí,
  - c) kakaovým tukem tuk získaný z kakaových bobů nebo jejich částí nevyhovující požadavkům stanoveným pro kakaové máslo,
  - d) kakaovým práškem nebo kakaem kakaový výrobek získaný z kakaových bobů, které byly očištěny, zbaveny slupek a praženy, upravený do formy prášku a obsahující nejméně 20 % kakaového másla vzhledem k hmotnosti sušiny a nejvýše 9 % vody,
  - e) čokoládou k přípravě nápoje, slazeným kakaem nebo slazeným kakaovým práškem kakaový výrobek vyrobený ze směsi kakaa a přírodních sladidel, sladidel nebo jejich kombinací, obsahující nejméně 25 % kakaa,
  - f) čokoládou v prášku kakaový výrobek vyrobený ze směsi kakaa a přírodních sladidel, sladidel nebo jejich kombinací, obsahující nejméně 32 % kakaa.
- (4) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí
- a) kakaovou drtí drť vzniklá rozdrčením kakaových bobů, které byly vyčištěny a zbaveny slupek,
  - b) kakaovou hmotou hmota vzniklá rozemletím kakaové drti,
  - c) kakaovým výliskem kakaový zbytek vznikající při získávání kakaového másla lisováním kakaové hmoty,
  - d) kakaovou složkou produkt získaný z kakaových bobů, který je používán k výrobě čokolády, uvedený pod písmeny a) až c) a odstavcem 3 písm. b) až d),
  - e) čokoládou čokoládový výrobek vyrobený z kakaových složek, přírodních sladidel, sladidel nebo jejich kombinací, případně z dalších složek,
  - f) mléčnou čokoládou čokoládový výrobek vyrobený z kakaových složek, přírodních sladidel, sladidel nebo jejich kombinací, případně z dalších složek, obsahující nejméně 14 % mléčné sušiny získané

ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany, zahuštěné nebo sušené smetany, másla nebo mléčného tuku,

- g) mléčnou čokoládou na vaření čokoládový výrobek vyrobený z kakaových složek, přírodních sladidel, sladidel nebo jejich kombinací, případně z dalších složek, obsahující nejméně 20 % mléčné sušiny získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné nebo sušené smetany, másla nebo mléčného tuku,
- h) bílou čokoládou čokoládový výrobek vyrobený z kakaového másla, případně z dalších složek, obsahující nejméně 14 % mléčné sušiny získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné nebo sušené smetany, másla nebo mléčného tuku, případně z dalších složek, přírodních sladidel, sladidel nebo jejich kombinací,
- i) plněnou čokoládou nebo čokoládou s náplní čokoládový výrobek, jehož vnější vrstva je složena z čokolády, mléčné čokolády, mléčné čokolády na vaření nebo bílé čokolády, jejíž vnitřní náplň nesmí být složena z pekařských výrobků, jemného pečiva, sušenek nebo mražených krémů, přičemž vnější čokoládový podíl je nejméně 25 % celkové hmotnosti výrobku,
- j) Chocolate a la taza čokoládový výrobek vyrobený z kakaových složek, přírodních sladidel, sladidel nebo jejich kombinací, mouky nebo pšeničného, rýžového nebo kukuřičného škrobu, případně z dalších složek, přičemž obsah mouky nebo škrobu je nejvýše 8 %,
- k) Chocolate familiar a la taza čokoládový výrobek vyrobený z kakaových složek, přírodních sladidel, sladidel nebo jejich kombinací, mouky nebo pšeničného, rýžového nebo kukuřičného škrobu, případně z dalších složek, přičemž obsah mouky nebo škrobu je nejvýše 18 %,
- l) čokoládovým bonbonem čokoládový výrobek o velikosti jednoho sousta vyrobený z plněné čokolády, z jednoho druhu čokolády nebo z kombinace nebo směsi čokolády podle písmen e) až h) a jiných jedlých složek, přičemž celkový obsah čokolády je nejméně 25 % celkové hmotnosti výrobku.

(5) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

- a) medem přírodní sladká látka produkovaná včelami medonosnými *Apis mellifera* z nektaru rostlin nebo výměšků živých částí rostlin nebo z výměšků hmyzu sajícího na rostlinách, které se nacházejí na živých částech rostlin, které včely sbírají, přetvářejí mísením se svými vlastními specifickými látkami a ukládají, nechávají dehydratovat, uskladňují a nechávají uležet a zrát v medových plástech,
- b) medem květovým nebo nektarovým med získaný z nektaru rostlin,
- c) medem medovicovým nebo lesním med pocházející převážně z výměšků hmyzu Hemiptera sajícího na rostlinách, které se nacházejí na živých částech rostlin, nebo ze sekretů živých částí rostlin,
- d) plástečkovým medem med uložený včelami do zavíčkovaných bezplodových buněk jimi čerstvě postavených plástů nebo do tenkých podkladových plástů vyrobených výhradně z včelího vosku, prodávány v uzavřených celých plástech nebo dílech takových plástů,
- e) medem s plástečky med, který obsahuje jeden nebo více kusů plástečkového medu,
- f) vykapaným medem med získaný vykapáním odvíčkovaných bezplodových plástů,
- g) vytočeným medem med získaný odstředováním odvíčkovaných bezplodových plástů,
- h) lisovaným medem med získaný lisováním bezplodových plástů s použitím nebo bez použití mírného zahřátí nepřesahujícího + 45 °C,
- i) pekařským medem nebo průmyslovým medem med určený výhradně pro průmyslové použití nebo jako složka do jiných potravin, které se poté zpracují, a který může mít cizí příchutě nebo pach nebo může vykazovat počínající kvašení nebo byl přehřát nebo byl získán odstraněním cizorodých anorganických nebo organických látek tak, že dojde k odstranění podstatného množství pylu.

### Přírodní sladidla

#### § 3

- (1) Členění přírodních sladidel na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 1 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům<sup>5)</sup>, v zákoně a vyhlášce o některých způsobech označování potravin<sup>6)</sup> se u přírodních sladidel uvede u
  - a) dextrózy název podskupiny,
  - b) fruktózy a karamelového sirupu název skupiny a
  - c) cukru název skupiny a podskupiny.
- (3) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost přírodních sladidel jsou uvedeny v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulkách 1 až 8.
- (4) Cukr bílý nebo cukr extra bílý lze označit názvem „cukr“.
- (5) U tekutého cukru, tekutého invertního cukru a sirupu z invertního cukru se označí obsah sušiny a obsah invertního cukru v sušině.

#### § 4

- (1) Název „tekutý cukr“, „tekutý invertní cukr“ a „sirup z invertního cukru“ lze doplnit označením „bílý“, pokud jsou splněny fyzikální a chemické požadavky uvedené v příloze č. 2 k této vyhlášce tabulce 8.
- (2) V případě, že sirup z invertního cukru obsahuje krystalky cukru, označí se na etiketě slovem „krystalický“.
- (3) Označení „glukózový sirup“ se změní na označení „glukózo-fruktózový sirup“ a označení „sušený glukózový sirup“ se změní na označení „sušený glukózo-fruktózový sirup“ v případě, že výrobek obsahuje fruktózu v množství více než 5 % hmotnostních v přepočtu na sušinu a obsah glukózy převládá nad obsahem fruktózy, anebo se změní na označení „fruktózo-glukózový sirup“ nebo „sušený fruktózo-glukózový sirup“ v případě, že obsah fruktózy převládá nad obsahem glukózy.
- (4) Obsah protihrudkujících látek u moučkového cukru je povolen nejvýše do 3 %.
- (5) Cukr nelze podrobit modření.
- (6) Cukr se skladuje při relativní vlhkosti nejvýše 70 %.

#### § 5

- (1) U balené dextrózy, fruktózy, cukru extra bílého, cukru bílého, cukru polobílého, kandysu, třtinového cukru, tekutého cukru, tekutého invertního cukru, sirupu z invertního cukru, glukózového sirupu a sušeného glukózového sirupu s hmotností nižší než 20 g nemusí být na obalu uvedena čistá hmotnost výrobku.
- (2) Průměrným množstvím spotřebitelského balení přírodních sladidel, s výjimkou balení do hmotnosti 20 g podle odstavce 1, je hmotnost spotřebitelského balení přírodních sladidel bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 3 k této vyhlášce tabulek 1 a 2.
- (3) Glukózový sirup lze označit jako „škrobový sirup“. Sušený glukózový sirup lze označit jako „sušený škrobový sirup“.

#### § 6

### Potraviny se sladivými účinky

- (1) Členění potravin se sladivými účinky na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 4 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u potravin se sladivými účinky uvede skupina a podskupina.

## § 7

### Velkoobjemová přeprava surového cukru po moři

- (1) Velkoobjemová přeprava surového cukru po moři je povolena v nádobách, kontejnerech nebo cisternách, které nejsou používány výhradně k přepravě potravin, jestliže
  - a) nádoby, kontejnery nebo cisterny byly před naložením surového cukru vyčištěny tak, aby byly odstraněny zbytky předchozího nákladu a zbytky jiných nečistot, a
  - b) nákladu surového cukru nepředcházela velkoobjemová přeprava tekutin.
- (2) O velkoobjemové přepravě surového cukru po moři musí být vedena podrobná dokumentace. Tato dokumentace musí obsahovat přesný a podrobný popis nákladu, který byl bezprostředně předtím přepravován v nádobě, kontejneru nebo cisterně, a způsobu a účinnosti procesu čištění použitého před přepravou surového cukru. V této dokumentaci musí být také zřetelně a nesmazatelně uvedeno v jednom nebo více jazycích Evropské unie: „Tento výrobek musí být před použitím k lidské spotřebě rafinován.“
- (3) Dokumentace uvedená v odstavci 2 musí doprovázet zásilku během celé přepravy do podniku provádějícího rafinaci cukru a její kopie musí být v tomto podniku ponechána.
- (4) Dokumentace uvedená v odstavci 2 a její kopie musí být na požádání orgánu dozoru<sup>7)</sup> předložena ke kontrole.
- (5) Surový cukr přepravovaný po moři v nádobách, kontejnerech nebo cisternách, které nejsou určeny výhradně k přepravě potravin, lze považovat za vhodný k použití jako potravinu nebo jako složku potravin pouze tehdy, byl-li podroben úplné a účinné rafinaci.
- (6) Postup čištění nádob, kontejnerů nebo cisteren před naložením surového cukru podle odstavce 1 písm. a) musí být proveden tak, aby vzhledem k povaze přepravovaného nákladu nevzniklo riziko porušení zdravotní nezávadnosti pro rafinovaný cukr.

## § 8

### Cukrovinky

- (1) Členění cukrovinek na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 5 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u cukrovinek uvede název skupiny a podskupiny.
- (3) Jakostní a technologické požadavky na cukrovinky jsou uvedeny v příloze č. 6 k této vyhlášce.
- (4) Fyzikální a chemické požadavky na jakost cukrovinek jsou uvedeny v příloze č. 7 k této vyhlášce.
- (5) Průměrným množstvím spotřebitelského balení cukrovinek je hmotnost spotřebitelského balení cukrovinek bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 8 k této vyhlášce.

## § 9

### Kakaové boby

- (1) Kakaové boby se ukládají odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi.
- (2) Kakaové boby musí být při uvádění na trh chráněny před přímým slunečním zářením.
- (3) Obsah vlhkosti kakaových bobů při uvádění na trh musí být nejvýše 8 %.
- (4) Kakaové boby se skladují při relativní vlhkosti nejvýše 70 %.

### Kakaové výrobky

## § 10

- (1) Členění kakaových výrobků na skupiny je uvedeno v příloze č. 9 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u kakaových výrobků uvede skupina.

- (3) U čokolády v prášku a čokolády k přípravě nápoje se uvede celkový obsah kakaové sušiny v procentech hmotnostních slovy „kakaová sušina nejméně ... %“ nebo „obsah kakaové sušiny nejméně ... %“.
- (4) Kakao a směsi kakaa s cukrem se označí slovy „se sníženým obsahem tuku“, jestliže obsah kakaového másla je nižší než 20 % vzhledem k hmotnosti sušiny výrobku. Na etiketě se uvede údaj o skutečném obsahu kakaového másla.
- (5) Do kakaového prášku, kakaového prášku se sníženým obsahem tuku, čokolády v prášku, čokolády k přípravě nápoje a čokolády k přípravě nápoje se sníženým obsahem tuku nelze přidat aroma, která napodobují chuť čokolády nebo mléčného tuku.

#### § 11

- (1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost kakaového prášku jsou uvedeny v příloze č. 10 k této vyhlášce.
- (2) Fyzikální a chemické požadavky na jakost kakaového másla jsou uvedeny v příloze č. 11 k této vyhlášce.
- (3) Průměrným množstvím spotřebitelského balení kakaových výrobků je hmotnost spotřebitelského balení kakaových výrobků bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 12 k této vyhlášce.

### Čokoládové výrobky

#### § 12

- (1) Členění čokoládových výrobků na skupiny je uvedeno v příloze č. 13 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u čokoládových výrobků uvede
  - a) název skupiny,
  - b) ochucující složka a
  - c) u plněné čokolády a čokoládových bonbonů druh náplně nebo vložky, u plněné čokolády dále druh vnější vrstvy podle § 2 odst. 4 písm. i).
- (3) Pokud se název čokolády doplní označením
  - a) „rýže“ nebo „vločky“, musí být výrobek uváděn na trh ve formě zrn nebo vloček a musí obsahovat nejméně 32 % celkové kakaové sušiny, nejméně 12 % kakaového másla a nejméně 14 % tukuprosté kakaové sušiny,
  - b) „poleva“, musí výrobek obsahovat nejméně 35 % celkové kakaové sušiny, nejméně 31 % kakaového másla a nejméně 2,5 % tukuprosté kakaové sušiny, nebo
  - c) oříšková čokoláda „gianduja“ nebo odvozeninou slova „gianduja“, musí být vyrobena z čokolády obsahující nejméně 32 % celkové kakaové sušiny a nejméně 8 % tukuprosté kakaové sušiny a z jemně mletých lískových oříšků v množství nejméně 20 g a nejvýše 40 g lískových oříšků ve 100 g výrobku; lze přidat tyto další složky:
    1. mléko nebo mléčnou sušinu, získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné nebo sušené smetany, v takovém množství, aby celkový obsah mléčné sušiny v konečném výrobku činil nejvýše 5 % hmotnosti výrobku, nebo
    2. mandle a jiné druhy ořechů, celé nebo ve zlomcích, v takovém množství, aby celkový obsah těchto složek včetně lískových oříšků činil nejvýše 60 % celkové hmotnosti výrobku.
- (4) Pokud se název mléčné čokolády doplní označením
  - a) „rýže“ nebo „vločky“, musí být výrobek uváděn na trh ve formě zrn nebo vloček a musí obsahovat nejméně 20 % celkové kakaové sušiny, nejméně 12 % mléčné sušiny, získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné nebo sušené smetany, másla nebo mléčného tuku, a nejméně 12 % celkového tuku, čímž se rozumí součet obsahu kakaového másla a mléčného tuku,

- b) „poleva“, musí výrobek obsahovat nejméně 31 % celkového tuku, čímž se rozumí součet obsahu kakaového másla a mléčného tuku, nebo
  - c) oříšková mléčná čokoláda „gianduja“ nebo odvozeninou slova „gainduja“, musí být vyrobena z mléčné čokolády obsahující nejméně 10 % mléčné sušiny, získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné nebo sušené smetany, másla nebo mléčného tuku a z jemně mletých lískových oříšků v množství nejméně 15 g a nejvýše 40 g ve 100 g výrobku; lze přidat též mandle a jiné druhy ořechů, celé nebo ve zlomcích, v takovém množství, aby celkový obsah včetně lískových oříšků nepřesahoval 60 % celkové hmotnosti výrobku.
- (5) Pokud se slovo „mléčná“ v názvu potraviny „mléčná čokoláda“ nahradí slovem
- a) „smetanová“, musí výrobek obsahovat nejméně 5,5 % mléčného tuku, nebo
  - b) „mléčná s odstředěným mlékem“, nesmí být celkový obsah mléčného tuku ve výrobku větší než 1 %.
- (6) U názvu čokolády, mléčné čokolády a čokoládové polevy z čokolády nebo mléčné čokolády lze doplnit informace o vyšší jakosti výrobků nebo popisy týkající se znaků kvality za předpokladu, že
- a) čokoláda obsahuje nejméně 43 % celkové kakaové sušiny a nejméně 26 % kakaového másla,
  - b) mléčná čokoláda obsahuje nejméně 30 % celkové kakaové sušiny, nejméně 18 % mléčné sušiny a nejméně 4,5 % mléčného tuku v mléčné sušině, získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné, případně sušené smetany, másla nebo mléčného tuku, a
  - c) čokoládová poleva obsahuje nejméně 16 % tukuprosté kakaové sušiny.

### § 13

- (1) U čokolády, mléčné čokolády, mléčné čokolády na vaření, Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza se na etiketě uvede celkový obsah sušiny kakaových složek vyjádřený v procentech k celkové hmotnosti výrobku slovy „kakaová sušina nejméně ... %“ nebo „obsah kakaové sušiny nejméně ... %“.
- (2) Jsou-li čokoláda, mléčná čokoláda, mléčná čokoláda na vaření, bílá čokoláda, plněná čokoláda nebo čokoládové bonbony prodávány současně ve směsi v jednom balení, lze označit výrobek jen názvem „směs čokolády“, „kolekce plněné čokolády“ nebo obdobnými názvy. V tomto případě lze uvést jeden seznam složek pro všechny čokolády ve směsi.
- (3) K čokoládě, mléčné čokoládě, mléčné čokoládě na vaření, bílé čokoládě, Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza mohou být přidány jiné složky, nejvýše však do 40 % celkové hmotnosti výrobku.
- (4) Do čokolády, mléčné čokolády, mléčné čokolády na vaření, bílé čokolády, Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza je zakázáno přidávat
- a) živočišné tuky, které nepocházejí výhradně z mléka, nebo
  - b) mouku, granulované nebo práškové škroby, s výjimkou Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza.
- (5) Do čokolády, mléčné čokolády, mléčné čokolády na vaření, bílé čokolády, Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza nelze přidat aromata, která napodobují chuť čokolády nebo mléčného tuku.
- (6) Výpočet procentuálních podílů stanovených složek a jejich hodnot v čokoládových výrobcích se provádí tímto způsobem
- a) procentuální obsah stanovených složek v čokoládě, mléčné čokoládě, mléčné čokoládě na vaření, bílé čokolády, Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza se vypočte po odečtení hmotnosti přidaných jedlých složek,
  - b) u plněné čokolády a čokoládových bonbonů se procentuální obsah stanovených složek vypočte po odečtení hmotnosti přidaných jedlých složek a hmotnosti náplně, nebo
  - c) procentuální obsah použitého druhu čokolády u plněné čokolády a čokoládových bonbonů se vypočte ve vztahu k celkové hmotnosti konečného výrobku včetně náplně.

## § 14

- (1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost čokoládových výrobků jsou uvedeny v příloze č. 14 k této vyhlášce tabulce 1.
- (2) Vedle kakaového másla lze do čokolády, mléčné čokolády, mléčné čokolády na vaření, bílé čokolády, Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza přidávat rostlinné tuky uvedené v příloze č. 14 k této vyhlášce tabulce 2. Jejich podíl však nesmí být vyšší než 5 % ve výrobku po odečtení celkové hmotnosti všech použitých jiných jedlých složek a nesmí být snížen minimální obsah kakaového másla nebo celkové kakaové sušiny.
- (3) Čokolády, do kterých lze přidávat rostlinný tuk podle odstavce 2, se označí slovy „vedle kakaového másla obsahuje rostlinné tuky“. Tento údaj se uvede ve stejném zorném poli jako seznam složek, avšak zřetelně od něj oddělen a minimálně stejně velkými písmeny jako složení.
- (4) Průměrným množstvím spotřebitelského balení čokoládových výrobků je hmotnost spotřebitelského balení čokoládových výrobků bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 15 k této vyhlášce.
- (5) V čokoládách použitých při výrobě mražených krémů se povoluje použití kokosového oleje.

**Med**

## § 15

- (1) Podle původu se med dělí na med květový a med medovicový.
- (2) Podle způsobu získávání nebo obchodní úpravy se med dělí na
  - a) vytočený med,
  - b) plástečkový med,
  - c) lisovaný med,
  - d) vykapaný med,
  - e) med s plástečky a
  - f) pekařský med.
- (3) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a vyhlášce o některých způsobech označování potravin se med dále označí
  - a) původem podle odstavce 1,
  - b) způsobem získávání nebo obchodní úpravy podle odstavce 2 a
  - c) zemí nebo zeměmi původu, kde byl sebrán; pokud pochází z více než jedné země, uvedou se země původu, kde byl sebrán, na etiketě v hlavním zorném poli v sestupném pořadí podle jejich podílu na hmotnosti spolu s procentním podílem, který každá z těchto zemí původu představuje; pro každý jednotlivý podíl ve směsi je přípustná odchylka ve výši 5 %, vypočítaná na základě dokumentace hospodářského subjektu týkající se sledovatelnosti.
- (4) Označení medu, s výjimkou pekařského medu, lze doplnit
  - a) informacemi o regionálním, územním nebo místním původu, pokud výrobek pochází zcela z uvedeného zdroje původu,
  - b) ve vztahu k původu medu podle odstavce 1 názvem „jednodruhový“ nebo „smíšený“,
  - c) informacemi o původu květů nebo částí rostlin, z nichž pochází, pokud výrobek pochází zcela nebo převážně z uvedeného zdroje a má odpovídající organoleptické, fyzikálně-chemické a mikroskopické charakteristiky odpovídající uvedenému původu, nebo
  - d) specifickými kritérii jeho jakosti.
- (5) V případě, že se jedná o vytočený, lisovaný nebo vykapaný med, nemusí být uveden původ podle odstavce 1 a způsob získávání a obchodní úpravy podle odstavce 2 a výrobek lze označit jenom jako „med“.

- (6) Pekařský med musí být na všech obalech označen v blízkosti názvu údajem, že med je určen pouze na vaření, pečení nebo jiné zpracování.

#### § 16

- (1) Pekařský med se na přepravních nádobách, obalech a v obchodních dokladech označí slovy „pekařský med“ nebo „průmyslový med“. Pokud je pekařský med přidán do jiného druhu medu, označí se směs těchto medů jako „pekařský med“ nebo „průmyslový med“.
- (2) Pokud je pekařský med použit jako složka vícesložkové potraviny, lze v názvu této potraviny použít slovo „med“ namísto slov „pekařský med“ nebo „průmyslový med“. V seznamu složek se však vždy uvede název „pekařský med“ nebo „průmyslový med“.
- (3) V případě balení obsahujících med o čisté hmotnosti menší než 30 g mohou být názvy zemí původu nahrazeny dvoupísmenným kódem v souladu s mezinárodní normou ISO 3166-1 pro dvoupísmenné kódy (alfa-2).
- (4) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost medu jsou uvedeny v příloze č. 16 k této vyhlášce.
- (5) Do medu se při uvádění na trh nebo při použití v jakémkoli výrobku určeném pro lidskou spotřebu nesmějí přidávat žádné jiné potraviny, včetně potravinářských přídatných látek, a nesmějí do něj být přidávány ani žádné látky jiné než med. Med se skládá především z různých cukrů, převážně glukózy a fruktózy, a jiných látek, jako jsou organické kyseliny, enzymy a pevné částice zachycené při sběru medu. Med nesmí obsahovat cizorodé organické nebo anorganické látky, které nepatří do jeho složení.
- (6) Z medu nesmí být odstraněn pyl ani jiná specifická součást medu, s výjimkou případů, kdy tomu při odstraňování cizorodých anorganických a organických látek nelze zabránit.

#### § 17

- (1) Pyl, který je přirozenou součástí medu, není podle čl. 2 odst. 2 písm. f) nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům považován za složku medu.
- (2) Med, s výjimkou pekařského medu, nesmí
- mít jakékoliv cizí příchutě a pachy,
  - začít kvasit nebo pěnit,
  - být zahřát do takové míry, že jeho přirozené enzymy jsou zničeny nebo významně inaktivovány, nebo
  - mít uměle změněnou kyselost.
- (3) Průměrným množstvím spotřebitelského balení medu a výrobků z medu je hmotnost spotřebitelského balení medu a výrobků z medu bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 17 k této vyhlášce.
- (4) Med květový lze označit jako „med nektarový“.

#### § 18

##### Technický předpis

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

#### § 19

##### Přechodné ustanovení

Přírodní sladidla, potraviny se sladivými účinky, cukrovinky, kakaové boby, kakaové a čokoládové výrobky a med uvedené na trh nebo označené přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky v souladu s požadavky vyhlášky č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony, ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, mohou být prodávány do vyčerpání zásob.

## § 20

**Zrušovací ustanovení**

Zrušují se:

1. Vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony.
2. Vyhláška č. 43/2005 Sb., kterou se mění vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony.
3. Vyhláška č. 148/2015 Sb., kterou se mění vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony, ve znění vyhlášky č. 43/2005 Sb.

## § 21

**Účinnost**

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 14. června 2026.

Ministr zemědělství:

Mgr. Výborný v. r.

Poznámky pod čarou

- <sup>1)</sup> Směrnice Komise 98/28/ES ze dne 29. dubna 1998, kterou se stanoví odchylka od některých ustanovení směrnice 93/43/EHS o hygieně potravin, pokud jde o přepravu volně loženého surového cukru po moři.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/36/ES ze dne 23. června 2000 o kakaových a čokoládových výrobcích určených k lidské spotřebě, ve znění nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1137/2008 a nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1021/2013.  
Směrnice Rady 2001/110/ES ze dne 20. prosince 2001 o medu, ve znění směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/63/EU.  
Směrnice Rady 2001/111/ES ze dne 20. prosince 2001 o některých druzích cukru určených k lidské spotřebě, ve znění nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1021/2013.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2014/63/EU ze dne 15. května 2014, kterou se mění směrnice Rady 2001/110/ES o medu.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1438 ze dne 14. května 2024, kterou se mění směrnice Rady 2001/110/ES o medu, 2001/112/ES o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě, 2001/113/ES o ovocných džemech, rosolích a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě a 2001/114/ES o některých druzích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě.
- <sup>2)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách, v platném znění.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 ze dne 16. prosince 2008 o látkách určených k aromatizaci a některých složkách potravin vyznačujících se aromatem pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu a o změně nařízení Rady (EHS) č. 1601/91, nařízení (ES) č. 2232/96 a č. 110/2008 a směrnice 2000/13/ES, v platném znění.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004, v platném znění.
- <sup>3)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008, v platném znění.
- <sup>4)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008, v platném znění.
- <sup>5)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.
- <sup>6)</sup> Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin.
- <sup>7)</sup> § 14 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

## PŘÍLOHA Č. 1

## ČLENĚNÍ PŘÍRODNÍCH SLADIDEL NA DRUHY, SKUPINY A PODSKUPINY

Druh	Skupina	Podskupina
dextróza	dextróza	dextróza monohydrát
		dextróza bezvodá
	glukózový sirup	-
	sušený glukózový sirup	-
fruktóza	fruktóza	-
cukr	cukr extra bílý cukr bílý	krystal
	cukr polobílý	krupice
		moučka/moučka bez obsahu protihrudkujících látek
	cukr s přísadami <sup>*)</sup>	-
	cukr moučka s protihrudkujícími látkami	-
	kandys	-
	tekutý cukr	-
	tekutý invertní cukr	-
	sirup z invertního cukru	-
	třtinový cukr	-
karamelový sirup	karamelový sirup	-

<sup>\*)</sup> s uvedením konkrétního aroma nebo koření

## PŘÍLOHA Č. 2

## SMYSLOVÉ, FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST PŘÍRODNÍCH SLADIDEL

Tabulka 1

Fyzikální a chemické požadavky na dextrózu

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

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky na glukózový sirup a sušený glukózový sirup

	sušina (% hmot. sušiny nejméně)	Dextrózový ekvivalent vyjádřený jako D-glukóza (% hmot. nejméně)	Síranový popel (% hmot. sušiny nejvýše)
glukózový sirup	70,0	20,0	1,0
sušený glukózový sirup	93,0	20,0	1,0

**Tabulka 3**

Fyzikální a chemické požadavky na fruktózu

	obsah fruktózy (% hmot. nejméně)	obsah glukózy (% hmot. nejvýše)	ztráta sušením (% hmot. nejvýše)	popel konduktometricky (% hmot. nejvýše)	barva roztoku při 420 nm (IU nejvýše)
fruktóza	98,0	0,5	0,5	0,1	30,0

**Tabulka 4**

Fyzikální a chemické požadavky na cukr

Výrobek	Sacharóza polarimetricky (% hmot. nejméně)	Invertní cukr (% hmot. nejvýše)	Ztráta sušením (% hmot. nejvýše)	Barva roztoku při 420 nm (IU nejvýše)
cukr extra bílý	99,7	0,04	0,06	22,5
cukr bílý	99,7	0,04	0,06	45
cukr polobílý	99,5	0,1	0,1	150
cukr s přísadami	85,0	-	1,25	-
cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek	96,7	0,1	0,7	-
kandys	98,5	-	1,0	-

Poznámka: u skupin cukr extra bílý, cukr bílý, cukr polobílý se připouští obsah nerozpustných látek nejvýše 50 mg/kg.

**Tabulka 5**

Fyzikální a chemické hodnocení cukru bílého a extra bílého

	Cukr extra bílý	Cukr bílý
Celkový počet bodů nejvýše	8	-
z toho: Popel – body nejvýše	6	-
Barva v roztoku – body nejvýše	3	-
Typ barvy – body nejvýše	4	9

Poznámka: jeden bod odpovídá:

- 0,0018 % obsahu popela určeného konduktometricky podle metody International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis (ICUMSA),
- 7,5 jednotek ICUMSA (IU) pro barvu v roztoku,
- 0,5 jednotek barevné typy podle metody Brunswick.

Tabulka 6

Třídění krystalické sacharózy podle velikosti částic

Délka strany oka kontrolního síta (mm)	cukr krystal	cukr krupice	cukr moučka
	2,00 - 0,40	nejméně 70,0	
1,00 - 0,16 nad 1,00		nejméně 70 nejvýše 15	
0,80 - 0,40			nejvýše 10,0
Pod 0,40			nejméně 90,0

Tabulka 7

Smyslové požadavky na krystalickou sacharózu

cukr krystal	volně syká směs krystalů stejnoměrného zrnění
cukr krupice	volně syká směs menších nebo rozdrčených krystalů stejnoměrného zrnění
cukr moučka	volně syká směs jemně drcených krystalů
třtinový cukr	volně syká směs krystalů stejnoměrného zrnění, které jsou pokryté vrstvou třtinové melasy
kandys	směs velkých krystalů a jejich srostlic, bílé, žluté až hnědé barvy

Tabulka 8

Fyzikální a chemické požadavky na vodné roztoky cukrů

Výrobek	Sušina refratometricky (% hmot. nejméně)	Invertní cukr v sušině (% hmot.)	pH	Popel konduktometricky v sušině (% hmot. nejvýše)	Barva roztoku při 420 nm (ICUMSA nejvýše)
tekutý cukr	62,0	nejvýše 3 <sup>*)</sup>	-	0,1	45,0
tekutý cukr bílý	62,0	nejvýše 3	-	0,1	25,0
tekutý invertní cukr	62,0	více než 3 <sup>**)</sup> nejvýše 50	-	0,4	-
tekutý invertní cukr bílý	62,0	více než 3 nejvýše 50	-	0,1	25,0
sirup z invertního cukru	62,0	více než 50	-	0,4	-
sirup z invertního cukru bílý	62,0	více než 50	-	0,1	25,0

\*) poměr fruktózy k bezvodé glukóze 1,0 +/- 0,2

\*\*) poměr fruktózy k bezvodé glukóze 1,0 +/- 0,1

## PŘÍLOHA Č. 3

**PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMOTNOSTNÍ ODCHYLKY SPOTŘEBITELSKÉHO BALENÍ PŘÍRODNÍCH SLADIDEL****Tabulka 1**

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení krystalických forem přírodních sladidel

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 50 g	- 10,0 %
51–250 g	- 4,0 %
251–500 g	- 3,0 %
501–1000 g	- 2,0 %
1001 g a výše	- 1,0 %

**Tabulka 2**

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení vodných roztoků přírodních sladidel

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 300 ml	- 5,0 %
301–1000 ml	- 4,0 %
1001 ml a výše	- 3,0 %

## PŘÍLOHA Č. 4

**ČLENĚNÍ POTRAVIN SE SLADIVÝMI ÚČINKY NA DRUHY, SKUPINY A PODSKUPINY**

Druh	Skupina	Podskupina
potravina se sladivými účinky	podle obecného názvu rostliny <sup>*)</sup>	podle technologické úpravy <sup>**)</sup>

\*) Například: kokosový, čekankový, agávodový, datlový.

\*\*) Například: cukr, sirup, pasta.

## PŘÍLOHA Č. 5

## ČLENĚNÍ CUKROVINEK NA SKUPINY A PODSKUPINY

Druh	Skupina	podskupina
cukrovinka	karamela	
	dražé	
	želé agarové	
	želé škrobové	
	želé pektinové	
	želé ostatní	
	rahat	podle použité ochucující složky
	chalva	
	lékořicová cukrovinka	
	pěnová cukrovinka	
	nugát	
	komprimát	
	drops	podle použité náplně/vložky
	roks	
	furé	
	marcipán	
	fondánová cukrovinka	
	žvýkačka balonková	
	žvýkačka plátková	
žvýkačka dražovaná		

## PŘÍLOHA Č. 6

## JAKOSTNÍ A TECHNOLOGICKÉ POŽADAVKY NA CUKROVINKY

Název cukrovinky	Jakostní a technologické požadavky
karamela	cukrovinka vyrobená z vodného roztoku sacharózy a glukózového sirupu, popřípadě z dalších složek jako je mléko, zahuštěné mléko, smetana, zahuštěná smetana, máslo, máselný tuk nebo rostlinný tuk anebo jejich kombinací
dražé	cukrovinka tužší až tvrdé konzistence vyrobená z vodného roztoku sacharózy a glukózového sirupu, popřípadě z dalších složek, která vzniká postupným nanášením cukerných nebo necukerných vrstev okolo vložky, která tvoří střed cukrovinky
želé	cukrovinka vyrobená z vodného roztoku sacharózy a glukózového sirupu, případně z dalších složek, s konzistencí gelu vzniklou přidáním želírujících látek
rahat	škrobové želé obalené směsí moučkového cukru a škrobu, popřípadě s přidáním dalších složek
chalva	cukrovinka pastovité konzistence vyrobená ze šlehané kandytové hmoty s pěnnotvornou látkou a tukem, případně z dalších složek
lékořicová cukrovinka	cukrovinka vyrobená z vodného roztoku sacharózy a glukózového sirupu, mouky, případně z dalších složek, jejíž charakteristickou složkou tvoří výtažek z lékořice
pěnová cukrovinka nebo marshmallow	cukrovinka lehčené, pěnovité, žvýkavé konzistence, vyrobená vyšlehaním z vodného roztoku sacharózy a glukózového sirupu a želatiny s případným přidáním dalších složek

Název cukrovinky	Jakostní a technologické požadavky
nugát	cukrovinka vyrobená z cukru, pražených skořápkových plodů, plodů olejnatých semen nebo rostlinného tuku, nebo jejich kombinací a případně s přidáním dalších složek
komprimát	cukrovinka vyrobená lisováním ochucených a obarvených práškovitých směsí přírodních sladidel nebo sladidel <sup>4)</sup> a případně z dalších složek
drops	neplněná cukrovinka tvrdé konzistence vyrobená z kandytové hmoty, případně z dalších složek, litím, lisováním nebo protahováním
roks	cukrovinka tvrdé konzistence vyrobená z kandytové hmoty, případně z dalších složek, ve tvaru špalíčků, tyčinek nebo lízátek
furé	plněná cukrovinka tvrdé konzistence, vyrobená z kandytové hmoty obsahující uvnitř minimálně 13 % tuhé, polotuhé, tekuté nebo sypké náplně
marcipán	cukrovinka polotuhé konzistence vyrobená z nejméně 1 dílu surové marcipánové hmoty, sestávající se nejméně z 50 % loupáných mandlí a nejvýše 50 % cukru, a nejvýše 1 dílu cukru moučky, případně s přidáním dalších složek
fondánová cukrovinka	cukrovinka polotuhé až tuhé konzistence s jemnou krystalickou strukturou vyrobená z vodného roztoku sacharózy a glukózového sirupu, případně z dalších složek, procesem rušené krystalizace při tvorbě krystalické fondánové hmoty
žvýkačka	cukrovinka výrazně gumovité až tažné konzistence vyrobená z vodného roztoku sacharózy a glukózového sirupu, změkčovadel, emulgátorů, aromat, případně z dalších složek

Poznámka: u názvu cukrovinky se připouští uvedení konkrétního druhu čokolády podle přílohy č. 13 k této vyhlášce, pokud je obsah čokolády nejméně 5 %.

## PŘÍLOHA Č. 7

## FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST CUKROVINEK

Výrobek	Vlhkost (v % hmot. nejvýše)
karamela	-
dražé	-
želé	22,0
rahat	20,0
chalva	20,0
lékořicová cukrovinka	19,0
pěnová cukrovinka	25,0
nugát	-
komprimát s glukózou	10,0
komprimát ostatní	7,0
drops litý	5,0
drops lisovaný	5,0
drops protahovaný	6,0
roks	6,0
furé	-
marcipán	-
fondánová cukrovinka	12,0
žvýkačka	7,5 <sup>*)</sup>

<sup>\*)</sup> při + 105 °C

## PŘÍLOHA Č. 8

## PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMOTNOSTNÍ ODCHYLKY SPOTŘEBITELSKÉHO BALENÍ CUKROVINEK

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 105 g	- 10,0 %
106–150 g	- 8,0 %
151–250 g	- 5,0 %
251–500 g	- 3,0 %
501–1000 g	- 2,0 %
1001 g a výše	- 1,0 %

Poznámka: u výrobků balených do sáčků může být podíl drobné tříště nejvýše 2 % hmot. u dropsů a furé a 5 % hmot. u komprimátů.

## PŘÍLOHA Č. 9

## ČLENĚNÍ KAKAOVÝCH VÝROBKŮ NA SKUPINY

Druh	Skupina
kakaový výrobek	kakaový prášek
	kakaový prášek se sníženým obsahem tuku
	čokoláda v prášku
	čokoláda k přípravě nápoje
	čokoláda k přípravě nápoje se sníženým obsahem tuku

## PŘÍLOHA Č. 10

## FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA KAKAOVÝ PRÁŠEK

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

## PŘÍLOHA Č. 11

## FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA KAKAOVÉ MÁSLLO

Výrobek	Nezmýdelněné látky (stanovené pomocí petroletheru) v % hmotnostních nejvýše	Obsah volných mastných kyselin (vyjádřeno jako kyselina olejová) v % hmotnostních nejvýše
kakaové máslo	0,50	1,75
lisované kakaové máslo	0,35	1,75

## PŘÍLOHA Č. 12

## PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMOTNOSTNÍ ODCHYLKY SPOTŘEBITELSKÉHO BALENÍ KAKAOVÝCH VÝROBKŮ

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 100 g	- 5,0 g
101-250 g	- 3,0 g
251-500 g	- 2,0 g
501-1000 g	- 1,0 g

## PŘÍLOHA Č. 13

## ČLENĚNÍ ČOKOLÁDOVÝCH VÝROBKŮ NA SKUPINY

Druh	Skupina
čokoládový výrobek	čokoláda/hořká čokoláda
	mléčná čokoláda
	bílá čokoláda
	mléčná čokoláda na vaření/family mléčná čokoláda/rodinná mléčná čokoláda
	Chocolate a la taza
	Chocolate familiar a la taza
	čokoládový bonbon/pralinka

## PŘÍLOHA Č. 14

## FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA ČOKOLÁDOVÉ VÝROBKY

Tabulka 1

Fyzikální a chemické požadavky na čokoládové výrobky (v % hmotnostních)

Skupina	Obsah kakaového másla (nejméně)	Obsah tukuprosté kakaové sušiny (nejméně)	Obsah celkové kakaové sušiny (nejméně)	Obsah mléčného tuku (nejméně)	Obsah celkového tuku *) (nejméně)	Obsah mléčné sušiny (nejméně)	Obsah mouky nebo škrobu
čokoláda	18,0	14,0	35,0	-	-	-	-
mléčná čokoláda	-	2,5	25,0	3,5	25,0	14,0	-
mléčná čokoláda na vaření	-	2,5	20,0	5,0	25,0	20,0	-
bílá čokoláda	20,0	-	-	3,5	-	14,0	-
Chocolate a la taza	18,0	14,0	35,0	-	-	-	nejvýše 8,0

Skupina	Obsah kakaového másla (nejméně)	Obsah tukuprosté kakaové sušiny (nejméně)	Obsah celkové kakaové sušiny (nejméně)	Obsah mléčného tuku (nejméně)	Obsah celkového tuku *) (nejméně)	Obsah mléčné sušiny (nejméně)	Obsah mouky nebo škrobu
Chocolate familiara la taza	18,0	12,0	30,0	-	-	-	nejvýše 18,0

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

**Tabulka 2**

Rostlinné tuky povolené do čokoládových výrobků

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

Poznámka: uvedené tuky musí splňovat tyto požadavky:

- neobsahují kyselinu laurovou, jsou bohaté na symetrické monoenové triglyceridy typu POP, POSt a StOSt\*),
- jsou mísitelné v jakémkoli poměru s kakaovým máslem a jsou slučitelné s jeho fyzikálními vlastnostmi (bod tání a teplota krystalizace, rychlost tání, nezbytnost temperování),
- jsou získány pouze rafinací nebo frakcionací, což vylučuje enzymatickou změnu triglyceridové struktury.

\*) P = kyselina palmitová, O = kyselina olejová, St = kyselina stearová

PŘÍLOHA Č. 15

**PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMTNOSTNÍ ODCHYLKY SPOTŘEBITELSKÉHO BALENÍ ČOKOLÁDOVÝCH VÝROBKŮ**

**Tabulka 1**

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení čokoládových výrobků, s výjimkou čokoládových bonbonů

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 50 g	- 10,0 %
51-100 g	- 5,0 %
101-250 g	- 3,0 %
250-500 g	- 2,0 %
501-1000 g	- 1,0 %

**Tabulka 2**

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení čokoládových bonbonů

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 105 g	- 10,0 %
106–150 g	- 8,0 %
151–250 g	- 5,0 %
251–500 g	- 3,0 %
501–1000 g	- 2,0 %
1001 g a výše	- 1,0 %

## PŘÍLOHA Č. 16

**SMYSLOVÉ, FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA MED****Tabulka 1**

Smyslové požadavky na med

Výrobek	konzistence a vzhled	chuť <sup>*)</sup>	barva
med květový	mírně až silně viskózní, tekutý, částečně až plně krystalický	výrazně sladká až škrablavá	vodově čistá až s nazelenalým nádechem, slabě žlutá až zlatavě žlutá
med medovicový	mírně až silně viskózní, tekutý, částečně až plně krystalický	sladká, popřípadě kořeněná až mírně škrablavá	tmavohnědá s nádechem do červenohněda

\*) Chuť a vůně medu se liší, ale jsou odvozeny z původu rostliny.

**Tabulka 2**

Chemické a fyzikální požadavky na med

Požadavek	Med		
	květový	medovicový	pekařský nebo průmyslový
součet obsahu fruktózy a glukózy (součet obou) (nejméně v % hmotnostních)	60,0	45,0 <sup>1)</sup>	-
obsah sacharózy (nejvýše v % hmotnostních)	5,0 <sup>2)</sup>	5,0	5,0
obsah vody (nejvýše v % hmotnostních)	20,0 <sup>3)</sup>	20,0	23,0 <sup>4)</sup>
obsah látek nerozpustných ve vodě (nejvýše v % hmotnostních) <sup>5)</sup>	0,10	0,10	0,10
elektrická vodivost (mS.cm <sup>-1</sup> ) <sup>6)</sup>	nejvýše 0,8 <sup>7)</sup>	nejméně 0,8 <sup>8)</sup>	-
obsah volných kyselin (miliekvivalenty kyseliny na 1000 g nejvýše)	50	50	80
aktivita diastázy (stupňů Schadeho stupnice nejméně) <sup>9)</sup>	8	8	-

Požadavek	Med		
	květový	medovicový	pekařský nebo průmyslový
hydroxymethylfurfural (mg / kg nejvýše) <sup>10)</sup>	40 <sup>11)</sup>	40	-

Poznámka:

- <sup>1)</sup> Platí i pro směsi medovicového medu s květovým medem.
- <sup>2)</sup> U medu z trnovníku akátu (*Robinia pseudoacacia*), z tolíce vojtěšky (*Medicago sativa*), z banksie (*Banksia menziesii*), z kopyšníku (*Hedysarum*), z blahovičnicku (*Eucalyptus camadulensis*), z židelníku (*Eucryphia lucida*, *Eucryphia miliganii*) a z citrusů (*Citrus spp.*) se připouští obsah sacharózy nejvýše 10,0 %. U levandulového medu (*Lavandula spp.*) a u medu z brutnáku lékařského (*Borago officinalis*) se připouští obsah sacharózy nejvýše 15,0 %.
- <sup>3)</sup> U medu z vřesu (*Calluna*) se připouští nejvýše 23,0 % vody.
- <sup>4)</sup> U pekařského medu z vřesu (*Calluna*) se připouští nejvýše 25,0 % vody.
- <sup>5)</sup> U medu lisovaného se připouští nejvýše 0,50 % hmotnostních ve vodě nerozpustných látek.
- <sup>6)</sup> Výjimky: med z planíky (*Arbutus unedo*), z vřesovce (*Erica*), z blahovičnicku (*Eucalyptus camadulensis*), lípa (*Tilia spp.*), z vřesu obecného (*Calluna vulgaris*), z balmínu neboli manuky (*Leptospermum*) a z kajeputu (*Melaleuca spp.*).
- <sup>7)</sup> Platí pro všechny medy kromě medovicového, kaštanového a medů uvedených v poznámce č. 6.
- <sup>8)</sup> Platí pro medovicový med a med z kaštanů a jejich směsi kromě medů uvedených v poznámce č. 6.
- <sup>9)</sup> U medů s nízkým obsahem přirozených enzymů (např. citrusové medy) a obsahem hydroxymethylfurfuralu nejvýše 15 mg/kg se připouští nejméně 3 stupně Schadeho stupnice.
- <sup>10)</sup> U medů deklarovaného původu z regionů s tropickým klimatem a směsi obsahující výlučně tyto medy se připouští obsah hydroxymethylfurfuralu nejvýše 80 mg/kg.
- <sup>11)</sup> Nepoužije se u medů s nízkým obsahem přirozených enzymů (např. citrusové medy) a obsahem hydroxymethylfurfuralu (HMF) nejvýše 15 mg/kg s nejméně 3 stupně Schadeho stupnice.

PŘÍLOHA Č. 17

**PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMTNOSTNÍ ODCHYLKY SPOTŘEBITELSKÉHO BALENÍ MEDU**

Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
do 100 g	- 8,0 %
101–250 g	- 5,0 %
251–500 g	- 3,0 %
501 g	- 1,0 %

**Tento dokument je třeba brát jako dokumentační nástroj a instituce nenesou jakoukoli odpovědnost za jeho obsah. Jeho plné znění je k dohledání ve Sbírce zákonů ČR.**

## VYHLÁŠKA č. 397/2021 Sb.

ze dne 21. října 2021

### **o požadavcích na konzervované ovoce a konzervovanou zeleninu, skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich a banány**

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

#### § 1

##### **Předmět úpravy**

Tato vyhláška zpracovává příslušné předpisy Evropské unie<sup>1)</sup>, zároveň navazuje na přímo použitelné předpisy Evropské unie<sup>2)</sup> a upravuje

- a) způsob poskytování informací o konzervovaném ovoci a konzervované zelenině, skořápkových plodech, houbách, bramborách a výrobcích z nich a banánech,
- b) druhy konzervovaného ovoce a konzervované zeleniny, skořápkových plodů, hub, brambor a výrobků z nich a banánů s členěním na skupiny a podskupiny,
- c) pro jednotlivé druhy konzervovaného ovoce a konzervované zeleniny, skořápkových plodů, hub, brambor a výrobků z nich a banánů požadavky na jakost vztahující se k názvu a přípustné záporné hmotnostní odchylky,
- d) pro konzervované ovoce a konzervovanou zeleninu, houby, brambory a výrobky z nich a banány
  1. teplotní režimy a relativní vlhkost vzduchu při uchovávání,
  2. způsoby uchovávání a manipulace během uvádění na trh,
  3. minimální technologické požadavky.

#### § 2

##### **Vymezení některých pojmů**

- (1) Pro účely této vyhlášky se rozumí
  - a) ovocem celé, čerstvé, zdravé ovoce, bez známek hniloby a plísní, obsahující všechny základní části, ve stadiu technologické zralosti, očištěné, zbavené cizích příměsí,
  - b) konzervovaným ovocem potravina, jejíž charakteristickou složku tvoří ovoce a která byla upravena konzervováním, s výjimkou ovocného alkoholického a nealkoholického nápoje a zmrazeného ovoce,
  - c) kompotem ovoce s nálevem nebo bez nálevu, v neprodyšně uzavřeném obalu, konzervované sterilací,
  - d) džemem výběrovým (Extra) potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel<sup>3)</sup>, vody a nezahuštěné pulpy jednoho nebo více druhů ovoce, přivedené do vhodné rosolovité konzistence; rajčata, jedlé části lodyh rebarbory, mrkev, sladké brambory, okurky, dýně, melouny a vodní melouny se pro výrobu džemu výběrového (Extra) pokládají za ovoce,
  - e) džemem výběrovým (Extra) se sníženým obsahem cukru potravina splňující požadavky pro džem výběrový (Extra) s tím, že tento výrobek je se sníženým obsahem cukru a splňuje podmínky pro relevantní výživové tvrzení<sup>4)</sup>; výživové tvrzení je uvedeno v názvu výrobku,
  - f) džemem výběrovým (Extra) speciálním potravina splňující požadavky pro džem výběrový (Extra) s tím, že tento výrobek obsahuje méně cukru než džem výběrový (Extra) a zároveň více cukru než džem výběrový (Extra) se sníženým obsahem cukru,

- g) džemem potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel, vody, pulpy nebo dřene, nebo z přírodních sladidel, vody a dřene, jednoho nebo více druhů ovoce, přivedené do vhodné rosolovité konzistence; rajčata, jedlé části lodyh rebarbory, mrkev, sladké brambory, okurky, dýně, melouny a vodní melouny se pro výrobu džemu pokládají za ovoce,
- h) citrusovou marmeládou potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel, vody a jedné nebo více surovin získaných z citrusových plodů, přivedené do vhodné rosolovité konzistence, přičemž za suroviny získané z citrusových plodů se považují pulpy, dřene, šťávy, vodné extrakty a kůry,
- i) rosolem a rosolem výběrovým (Extra) potravina vyrobená ze směsi přírodních sladidel a šťávy nebo ze směsi přírodních sladidel a vodných extraktů z jednoho nebo více druhů ovoce, přivedená do vhodné rosolovité konzistence; rajčata, jedlé části lodyh rebarbory, mrkev, sladké brambory, okurky, dýně, melouny a vodní melouny se pro výrobu rosolu a rosolu výběrového (Extra) pokládají za ovoce,
- j) povidly potravina vyrobená z meruněk nebo z jednoho nebo více druhů ovoce, a to jablek, hrušek nebo švestek, s přídavkem přírodních sladidel nebo bez přídavku, přivedená do polotuhé až tuhé konzistence s jemnými až hrubšími částicemi dužniny ovoce,
- k) klevelou potravina vyrobená z jednoho nebo více druhů ovoce, s přídavkem přírodních sladidel nebo bez přídavku, přivedená do kašovitě, roztékavé konzistence se zřetelnými hrubými částmi dužniny ovoce,
- l) ovocným protlakem nebo ovocným pyrém potravina řídké až kašovitě konzistence vyrobená z jedlé části ovoce bez kůry, slupky, jader, pecek, jádřinců propasírováním nebo obdobným procesem, s případným přidáním přírodních sladidel; vodu nebo ovocnou šťávu<sup>5)</sup> ze stejného druhu ovoce lze přidat pouze v technologicky nezbytném případě a množství,
- m) sušeným ovocem ovoce konzervované sušením bez použití přírodních sladidel,
- n) směsí sušeného ovoce různé druhy sušeného ovoce, kde podíl sušeného ovoce je nejméně 60 % hmotnostních,
- o) ovocem proslazeným nebo kandovaným ovocem potravina konzervovaná zvýšením sušiny přídavkem přírodních sladidel,
- p) ovocem v lihu nebo ovocnou bowlí potravina z čerstvého ovoce nebo kompotu, zalitého vodou, lihem kvasným rafinovaným<sup>6)</sup> nebo lihovinou, která může obsahovat přidaná přírodní sladidla a látky určené k aromatizaci,
- q) upraveným chlazeným čerstvým ovocem potravina z čerstvého celého nebo děleného ovoce s případným přidáním kompotu nebo ochucujících přísad, uzavřená ve spotřebitelském obalu, určená k přímému použití,
- r) kaštanovým krémem nebo pyrém potravina vyrobená ze směsi vody, přírodních sladidel a kaštanového protlaku získaného z plodů kaštanu jedlého *Castanea sativa*,
- s) zázvorem jedlý kořen rostliny zázvoru v čerstvém nebo konzervovaném stavu, který může být sušen nebo uchováván v sirupu,
- t) ovocnou dužninou nebo pulpou jedlá část ovoce, podle potřeby bez kůry, slupky, jader, pecek a jádřinců, která je tvořena ovocem celým, hrubě nakrájeným nebo rozdrceným, ale která nebyla rozmělněna na dřene,
- u) ovocnou dřeni surovina získaná pasírováním jedlých částí ovoce podle potřeby zbaveného kůry, slupky, jader a pecek, která byla rozmělněna na dřene propasírováním nebo obdobným procesem a je určena k dalšímu zpracování,
- v) vodním extraktem ovoce vodní výluh z ovoce, který s ohledem na ztráty nutně vzniklé při řádném zpracování obsahuje všechny ve vodě rozpustné složky použitého ovoce,
- w) banány zralé plody odrůd nebo kultivarů rodu *Musa ssp.*, s výjimkou banánů plantejnů, fíkových banánů a banánů určených pro průmyslové zpracování,
- x) sterilovaným ovocem výrobek s nálevem v neprodyšně uzavřeném obalu, jehož pH je vyšší než 4,0 a při tepelném ošetření bylo dosaženo prohřátí obsahu spotřebitelského balení nejméně na 121,1 °C nebo byl zvolen takový sterilační postup, kdy došlo k usmrcení vegetativních forem mikroorganismů a jejich spór.

- (2) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí
- a) zeleninou celá, čerstvá, zdravá zelenina bez známek hniloby a plísní, očištěná, zbavená cizích příměsí,
  - b) konzervovanou zeleninou výrobky, jejichž charakteristickou složku tvoří zelenina a které byly upraveny konzervováním, s výjimkou zeleninových nealkoholických nápojů, dresinků, studených omáček a zeleniny hluboce zmrazené,
  - c) pasterovanou zeleninou výrobek s nálevem v neprodyšně uzavřeném obalu, jehož pH je nižší nebo rovno 4,0 a při tepelném ošetření bylo dosaženo prohřátí obsahu spotřebitelského balení na 80 až 90 °C,
  - d) sterilovanou zeleninou výrobek s nálevem v neprodyšně uzavřeném obalu, jehož pH je vyšší než 4,0 a při tepelném ošetření bylo dosaženo prohřátí obsahu spotřebitelského balení nejméně na 121,1 °C nebo byl zvolen takový sterilační postup, kdy došlo k usmrcení vegetativních forem mikroorganismů a jejich spór,
  - e) zeleninou mléčně kvašenou nebo kysanou výrobek konzervovaný působením bakterií mléčného kvašení,
  - f) zeleninovým protlakem potravina řídké až kašovitě konzistence s případnými jemnými nebo hrubšími kousky použitých surovin vyrobená z jedlých částí zeleniny bez slupek a jader propasírováním nebo obdobným procesem, konzervovaná snížením obsahu vody, přidáním soli, pasterací, sterilací nebo přidáním konzervačního prostředku, popřípadě kombinací uvedených způsobů; přidání vody nebo zeleninové šťávy není přípustné,
  - g) zeleninovým pyrém potravina řídké až kašovitě konzistence s případnými jemnými nebo hrubšími kousky použitých surovin vyrobená z jedlých částí zeleniny bez slupek a jader propasírováním nebo obdobným procesem; vodu nebo zeleninovou šťávu ze stejného druhu zeleniny lze přidat pouze v technologicky nezbytném případě a množství,
  - h) sušenou zeleninou potravina konzervovaná sušením bez použití přírodních sladidel nebo sladidel,
  - i) zeleninou proslazenou nebo kandovanou potravina konzervovaná zvýšením sušiny přidávkem přírodních sladidel,
  - j) upravenou chlazenou čerstvou zeleninou potravina z čerstvé celé nebo dělené zeleniny s případným přidáním zeleniny sterilované nebo pasterované nebo ochucujících přísad, uzavřená ve spotřebitelském obalu, určená k přímému použití,
  - k) zeleninou v octu zelenina zalitá kvasným octem<sup>7)</sup> tak, aby výsledná koncentrace kyseliny octové činila nejméně 4 % hmotnostní,
  - l) zeleninou v soli zelenina konzervovaná přidávkem jedlé soli,
  - m) koncentrovaným rajčatovým protlakem rajčatový protlak obsahující nejméně 24 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou sušinou,
  - n) nekoncentrovaným rajčatovým protlakem rajčatový protlak obsahující nejméně 4,2 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou sušinou,
  - o) rajčatovým pyrém potravina vyrobená z rajčatového protlaku, vody a jedlé soli, popřípadě dalších přísad, popřípadě cukru, koření a dalších přísad pouze v technologicky nezbytném případě a množství,
  - p) kečupem potravina vyrobená z rajčatového protlaku, vody, přírodních sladidel, kvasného octa, jedlé soli, popřípadě koření a dalších přísad pouze v technologicky nezbytném případě a množství,
  - q) zeleninovými lupínky výrobek ze zeleniny upravený smažením,
  - r) zeleninou v oleji zelenina zalitá rostlinným olejem.
- (3) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí
- a) skořápkovými plody plody nebo jejich semena uvedené pod písmeny b) až l) v surovém stavu, upražené nebo solené,
  - b) vlašskými ořechy jádra plodů ořešáku vlašského *Juglans regia* L. a jeho odrůd,
  - c) lískovými ořechy jádra suchých plodů lísky *Corylus avellana* (L.) a *Corylus maxima* (Mill.) a jejich hybridů,

- d) mandlemi jádra suchých plodů mandloně obecné druhu *Prunus amygdalus* - Batsch neboli *Prunus dulcis* (Mill.) včetně loupaných mandlí,
  - e) kešu ořechy semena plodů ledvinovníku západního *Anacardium occidentale* (L.),
  - f) para ořechy semena juvie ztepilé *Bertholletia excelsa* (L.),
  - g) kokosovými ořechy plody palmy kokosové *Cocos nucifera* (L.),
  - h) piniovými oříšky semena borovice pinie *Pinus pinea* (L.), *Pinus koraiensis*, *Pinus sibirica*, *Pinus yunnanensis*, *Pinus wallichiana*, *Pinus gerardiana* a *Pinus pumila*,
  - i) makadamovými ořechy suché plody makadámie druhů *Macadamia integrifolia*, *Macadamia tetraphylla*, *Macadamia ternifolia* a jejich hybridů,
  - j) pekanovými ořechy suché plody ořechovce pekanového *Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch,
  - k) pistáciemi sušená semena plodů pistácie pravé *Pistacia vera* (L.),
  - l) jedlími kaštany jedlé plody kaštanovníku setého *Castanea sativa* Mill.,
  - m) arašídami nebo buráky plody odrůd podzemnice olejné *Arachis hypogaea* v., *Arachis hypogaea* L. a *Arachis hypogaea* h.,
  - n) pastou nebo krémem ze suchých skořápkových plodů nebo arašídů jemně mělněný výrobek ze suchých skořápkových plodů nebo arašídů,
  - o) upravenými suchými skořápkovými plody nebo arašídami suché skořápkové plody nebo jejich semena nebo arašídami v polevě, čokoládě, těstíčku, cukru, koření nebo za použití dalších ochucujících přísad,
  - p) moukou ze suchých skořápkových plodů nebo arašídů jemně mletý výrobek ze suchých skořápkových plodů nebo arašídů.
- (4) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí
- a) houbami jedlé čerstvé plodnice vyšších hub,
  - b) houbami volně rostoucími houby získané sběrem v prostředí přirozeném jejich výskytu,
  - c) houbami pěstovanými houby získané pěstováním v podmínkách uměle vytvořených,
  - d) sušenými houbami houby upravené sušením, u nichž obsah vody činí nejvýše 12 % a jednotlivé druhy hub jsou makroskopicky určitelné,
  - e) konzervovanými houbami houby upravené, a to sterilací, pasterací nebo jiným vhodným způsobem,
  - f) hluboce zmrazenými houbami houby upravené zmrazením na teplotu -18 °C nebo nižší, u nichž jsou jednotlivé druhy hub makroskopicky určitelné,
  - g) ostatními výrobky z hub houby upravené drcením, mletím, granulací nebo extrakcí.
- (5) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí
- a) bramborami konzumními hlízy brambor odrůd a kříženců *Solanum tuberosum* L.,
  - b) bramborami konzumními ranými brambory konzumní sklizené před dosažením úplné zralosti hlíz se snadno odstranitelnou slupkou bez loupání,
  - c) bramborami konzumními pozdními brambory konzumní sklizené po dosažení úplné zralosti hlíz s dobře vyvinutou a pevnou slupkou,
  - d) odrůdou s podlouhlými hlízami brambory konzumní s průměrnou délkou hlízy alespoň dvojnásobně větší, než je průměrná šířka hlízy,
  - e) varným typem označení konzistenčních vlastností odrůd hlíz brambor konzumních pozdních, které určuje vhodnost kuchyňského užití,
  - f) výrobky z brambor výrobky z brambor konzumních upravené technologickým procesem, a to loupáním, konzervací, smažením, vařením, drcením nebo sušením, pro přímou spotřebu nebo další kuchyňskou úpravu.
- (6) Pro účely této vyhlášky se cizími příměsmi rozumí všechny nežádoucí organické nebo anorganické příměsi, které jsou v potravině obsaženy, aniž mají být její součástí.

**Konzervované a upravené chlazené čerstvé ovoce**

## § 3

- (1) Členění konzervovaného a upraveného chlazeného čerstvého ovoce na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 1 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům<sup>8)</sup>, nařízení o obchodních normách pro odvětví ovoce a zeleniny, některé výrobky z ovoce a zeleniny a odvětví banánů<sup>10)</sup>, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin<sup>9)</sup> se u konzervovaného a upraveného chlazeného čerstvého ovoce uvede
  - a) v názvu použitý druh nebo druhy ovoce v sestupném pořadí podle hmotnosti použité suroviny,
  - b) u ovoce v lihu obsah alkoholu v procentech objemových,
  - c) název skupiny,
  - d) u džemů, džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) se sníženým obsahem cukru, citrusových marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), kaštanového pyré, povidel, klevel, ovocných protlaků a ovocného pyré množství ovoce v gramech, které bylo použito pro výrobu 100 g hotového výrobku; tento údaj se uvede ve stejném zorném poli jako název výrobku a jasně viditelnými písmeny,
  - e) u džemů, džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) se sníženým obsahem cukru, citrusových marmelád, rosolů, rosolů výběrových (Extra), rosolové marmelády a kaštanového pyré v názvu výrobku jméno použitého druhu nebo použitých druhů ovoce v sestupném pořadí podle hmotnosti použité suroviny,
  - f) u upraveného chlazeného čerstvého ovoce na obalu určeném pro spotřebitele datum použitelnosti a teplota skladování.
- (3) U výrobku „džem“, „džem výběrový (Extra)“, „džem výběrový (Extra) speciální“ a „džem výběrový (Extra) se sníženým obsahem cukru“, lze název „džem“ nahradit názvem „marmeláda“. Věta první se nevztahuje na výrobky „džem“, „džem výběrový (Extra)“, „džem výběrový (Extra) speciální“ a „džem výběrový (Extra) se sníženým obsahem cukru“ vyrobené z citrusových plodů.
- (4) U výrobků podle odstavce 2 písm. e) vyrobených ze 3 nebo více druhů ovoce může být údaj o druzích použitého ovoce nahrazen slovy „směs ovoce“, podobnou formulací nebo počtem použitých druhů ovoce.
- (5) Sušené bobule hroznů révy vinné lze označit názvem „Rozinky“ nebo „Hrozinky“.

## § 4

Označení „rosolová marmeláda“ lze použít pro citrusové marmelády, pokud výrobek neobsahuje žádnou nerozpustnou hmotu citrusových plodů, s výjimkou malého množství jemně krájené kůry citrusů.

## § 5

- (1) Průměrným množstvím spotřebitelského balení konzervovaného a upraveného chlazeného čerstvého ovoce je hmotnost spotřebitelského balení konzervovaného a upraveného chlazeného čerstvého ovoce bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 3 k této vyhlášce.
- (2) Fyzikální a chemické požadavky na jakost konzervovaného a upraveného chlazeného čerstvého ovoce jsou uvedeny v příloze č. 2 k této vyhlášce.
- (3) Přípustný výskyt cizích příměsí u klevel a povidel je uveden v příloze č. 4 k této vyhlášce.
- (4) Smyslové požadavky na jakost konzervovaného a upraveného chlazeného čerstvého ovoce jsou uvedeny v příloze č. 5 k této vyhlášce.
- (5) Ovoce v lihu obsahuje nejméně 13 % objemových kvasného etanolu a vykazuje nejméně 18 % refraktometrické sušiny.
- (6) Minimální hmotnostní podíl ovoce v 1 kg potraviny je uveden v příloze č. 1 k této vyhlášce.

### § 6

- (1) Při výrobě džemu, džemu výběrového (Extra), džemu výběrového (Extra) speciálního, džemu výběrového (Extra) se sníženým obsahem cukru, rosolu a rosolu výběrového (Extra) vyrobených z jiných druhů ovoce než citrusových plodů lze přidávat ovocnou šťávu z citrusových plodů, též koncentrovanou, a kůru z citrusových plodů.
- (2) Džem výběrový (Extra), džem výběrový (Extra) speciální a džem výběrový (Extra) se sníženým obsahem cukru z šípků, malin, ostružin, černého rybízu, borůvek, červeného rybízu lze vyrábět pouze z nekoncentrovaného protlaku příslušného ovoce nebo nekoncentrovaný protlak může tvořit část vsádkové hmotnosti ovoce.
- (3) Džem výběrový (Extra), džem výběrový (Extra) speciální, džem výběrový (Extra) se sníženým obsahem cukru a džem z citrusových plodů lze vyrábět jen z celých plodů citrusu nakrájených na proužky nebo na plátky.
- (4) Při výrobě džemu výběrového (Extra), džemu výběrového (Extra) speciálního a džemu výběrového (Extra) se sníženým obsahem cukru a rosolu výběrového (Extra) nelze mísit jablka, hrušky, slívy s neoddělujícími se peckami, melouny, melouny vodní, hrozny, dýně, okurky a rajčata s jiným ovocem.
- (5) Při výrobě džemu, džemu výběrového (Extra), džemu výběrového (Extra) speciálního a džemu výběrového (Extra) se sníženým obsahem cukru z šípků, jahod, malin, angreštu, červeného rybízu, slív a rebarbory lze přidávat šťávy z červeného ovoce, též koncentrované.
- (6) Při výrobě džemu a rosolu z jahod, malin, angreštu, červeného rybízu a slív lze přidávat šťávu z červené řepy, též koncentrovanou.

### § 7

- (1) Podíl ovoce pro výrobu rosolu a rosolu výběrového (Extra) při použití vodných extraktů z ovoce se vypočítá odečtením hmotnosti vody použité pro výrobu vodných extraktů od celkové hmotnosti vodného extraktu.
- (2) K džemu, džemu výběrovému (Extra), džemu výběrovému (Extra) speciálnímu, džemu výběrovému (Extra) se sníženým obsahem cukru, rosolu a rosolu výběrovému (Extra) z kdoulí lze přidat list pelargónie vonné *Pelargonium odoratissimum*. Ovocnou šťávu, též koncentrovanou, lze přidat pouze do džemu.
- (3) K potravinám podle § 2 odst. 1 písm. d) až i) a r) lze přidávat lihoviny, víno, dezertní víno, ořechy, aromatické byliny, koření, vanilku, vanilin, vanilkové extrakty a med jako částečnou nebo úplnou náhradu přírodního sladidla, jedlé tuky a oleje jako látky zabraňující pění, tekutý pektin a potravinářské přídatné látky povolené podle nařízení o potravinářských přídatných látkách<sup>11)</sup>.
- (4) Při výrobě citrusové marmelády a rosolové marmelády lze přidávat éterické oleje z citrusových plodů.
- (5) Ovocné suroviny podle § 2 odst. 1 písm. a) a t) až v) se zpracovávají
  - a) zahříváním, chlazením nebo zmrazením,
  - b) sublimačním sušením, sušením za mrazeného stavu nebo
  - c) zahušťováním do míry technicky možné.
- (6) Meruňky a slívy určené pro výrobu džemu výběrového (Extra), džemu výběrového (Extra) speciálního a džemu výběrového (Extra) se sníženým obsahem cukru mohou být zpracovány také jinými dehydratačními procesy, než je sublimační sušení.

### § 8

- (1) Citrusová kůra může být přechovávána v nálevu.
- (2) U kompotu dosahuje pH hodnoty nejvýše 4,0.
- (3) Sušina sušeného ovoce činí nejméně 70 %, u sušených švestek nejméně 67 %.
- (4) Je-li refraktometrická sušina ovoce proslazeného nižší než 70 %, je nutno potravinu ještě konzervovat dalším konzervačním procesem.
- (5) Sušené ovoce a ovoce proslazené nebalené se skladuje při relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.

- (6) Sušené ovoce a ovoce proslazené nebalené se skladuje a přepravuje odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi.
- (7) Upravené chlazené čerstvé ovoce se uvádí na trh při teplotách od 0 °C do 5 °C.

### **Konzervovaná a upravená chlazená čerstvá zelenina**

#### § 9

- (1) Členění konzervované a upravené chlazené čerstvé zeleniny na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 6 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, nařízení o obchodních normách pro odvětví ovoce a zeleniny, některé výrobky z ovoce a zeleniny a odvětví banánů, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u konzervované a upravené chlazené čerstvé zeleniny uvede
  - a) botanický název použitého druhu zeleniny, pokud není zahrnut v názvu výrobku,
  - b) použitý druh nálevu,
  - c) název skupiny a podskupiny,
  - d) u upravené chlazené čerstvé zeleniny a zeleniny mléčně kvašené datum použitelnosti a teplota skladování,
  - e) údaj, zda se jedná o zeleninový výrobek pálivý.
- (3) Fyzikální a chemické požadavky na jakost konzervované zeleniny jsou uvedeny v příloze č. 7 k této vyhlášce.
- (4) Smyslové požadavky na jakost konzervované a upravené chlazené čerstvé zeleniny jsou uvedeny v příloze č. 8 k této vyhlášce.
- (5) Průměrným množstvím spotřebitelského balení konzervované a upravené chlazené čerstvé zeleniny je hmotnost spotřebitelského balení konzervované a upravené chlazené čerstvé zeleniny bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle tabulky 1 přílohy č. 9 k této vyhlášce.
- (6) Průměrným množstvím stanovených hmotnostních podílů jednotlivých složek zeleniny u zeleninových salátů a směsí jsou stanovené hmotnostní podíly jednotlivých složek zeleniny u zeleninových salátů a směsí bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle tabulky 2 přílohy č. 9 k této vyhlášce.

#### § 10

- (1) Proslazená zelenina nebalená se skladuje při teplotě nejvýše 20 °C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.
- (2) Sušená zelenina nebalená se skladuje při teplotě nejvýše 20 °C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 65 %.
- (3) Sušená a proslazená zelenina se skladuje a přepravuje odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi, s výjimkou sušené a proslazené balené zeleniny v obalu zabraňujícím pronikání výrazným pachům a vůním.
- (4) Upravená chlazená čerstvá zelenina se uvádí na trh při teplotách od 0 °C do 5 °C.

#### § 11

### **Skořápkové plody a arašídů**

- (1) Členění skořápkových plodů a arašídů na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 10 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, nařízení o obchodních normách pro odvětví ovoce a zeleniny, některé výrobky z ovoce a zeleniny a odvětví banánů, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u skořápkových plodů a arašídů uvede název skupiny a podskupiny, u kokosových ořechů a směsí skořápkových plodů a arašídů pouze

název podskupiny, u pasty a mouky ze suchých skořápkových plodů a arašídů a upravených suchých skořápkových plodů a arašídů se v názvu uvedou všechny použité druhy skořápkových plodů a arašídů.

- (3) Průměrným množstvím spotřebitelského balení skořápkových plodů a arašídů je hmotnost spotřebitelského balení skořápkových plodů a arašídů se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 11 k této vyhlášce.
- (4) Fyzikální a chemické požadavky na jakost skořápkových plodů a arašídů jsou uvedeny v příloze č. 12 k této vyhlášce.
- (5) Smyslové požadavky na jakost skořápkových plodů a arašídů jsou uvedeny v příloze č. 13 k této vyhlášce.

## Houby

### § 12

- (1) Členění hub na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 14 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, nařízení o obchodních normách pro odvětví ovoce a zeleniny, některé výrobky z ovoce a zeleniny a odvětví banánů, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se uvede
  - a) u skupiny houby český název hub a doba použitelnosti,
  - b) u skupiny výrobky z hub a ostatní výrobky z hub název podskupiny a český název použitých druhů hub.
- (3) Houby volně rostoucí a houby pěstované, s výjimkou pěstovaných žampionů, musí být pevné konzistence, dobře na sucho očištěné, bez cizích příměsí a nečistot. Houby nesmějí být přestálé, plesnivé, zapařené nebo nadměrně vlhké. Mohou být rozděleny nejvýše jedním řezem, klobouk však musí být spojen s třeněm. Loupání klobouků hub není dovoleno s výjimkou klouzků.
- (4) U hub uvedených v odstavci 3 se dovoluje perforace do 10 % povrchu plochy řezu, nejvýše však tři otvory, a menší poškození plodnic úlomky nebo požerky na dvou místech. Poškozených hub může být nejvýše 5 %, přičemž poškozenými houbami se rozumí houby, kterým chybí více než čtvrtina klobouku nebo v nichž se vyskytují škůdci.
- (5) U sušených hub se dovoluje 10 % hmotnosti perforovaných. Sušené houby mají chuť typickou pro sušené houby, jsou bez cizích pachů a chutí, mají barvu odpovídající použitému druhu houby a jsou dostatečně vysušené, aby nedocházelo k plesnivění nebo zapaření.

### § 13

- (1) Čerstvé houby volně rostoucí a čerstvé houby pěstované se skladují a přepravují při teplotách od 0 °C do 10 °C; při uvádění na trh konečnému spotřebiteli se nevystavují přímému slunci.
- (2) Sušené houby se uvádějí na trh balené, při teplotě nejvýše 24 °C a relativní vlhkosti nejvýše 65 %; nevystavují se přímému slunci.
- (3) Čerstvé houby pěstované mohou být baleny nebo zabaleny v prodyšné nebo jiné vhodné fólii.
- (4) Z volně rostoucích hub, včetně volně rostoucích hub určených výlučně k dalšímu průmyslovému zpracování pro potravinářské účely, lze na trh uvádět pouze druhy uvedené v tabulkách 1 a 2 přílohy č. 15 k této vyhlášce.

## Brambory a výrobky z nich

### § 14

- (1) Členění konzumních brambor a výrobků z brambor je uvedeno v příloze č. 16 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se uvede
  - a) u brambor konzumních název skupiny, odrůda a země původu,

- b) u brambor konzumních pozdních užití podle varného typu uvedeného v tabulce 1 přílohy č. 17 k této vyhlášce; jednotlivým odrůdám lze přiřadit i kombinace varných typů, kombinovat lze pouze sousedící varné typy,
- c) u brambor konzumních raných barva dužniny, popřípadě označení „drobné“,
- d) u výrobků z brambor název skupiny.

#### § 15

- (1) Hlízy brambor konzumních musí odpovídat deklarované odrůdě, musí být zdravé, celé, čisté, pevné, růstem nepopraskané a nedeformované, bez nadměrné povrchové vlhkosti, bez vnějších i vnitřních vad zhoršujících celkový vzhled, musí mít jakostní a uchovatelné hlízy, bez hnědých skvrn vzniklých teplem, mechanických prasklin nebo pohmožděnin, bez zeleného vybarvení, obecné a prašné strupovitosti, dutosti a rzivosti hlíz, nenamrzlé a prosté cizích pachů a příchutí, bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujících dužninu.
- (2) Hlízy brambor konzumních pozdních musí mít dále vyvinutou pevnou slupku, nesmí mít klíčky delší než 3 mm a nesmí vykazovat šedé, modré nebo černé skvrny pod slupkou zasahující do hloubky dužniny nad 5 mm.
- (3) Brambory konzumní musí být odrůdově jednotné a nesmějí obsahovat příměsi a vadné hlízy nad rámec přípustných odchylek uvedených v tabulce 2 přílohy č. 17 k této vyhlášce. Povolené odchylky na velikost hlíz brambor konzumních jsou uvedeny v tabulce 3 přílohy č. 17 k této vyhlášce.
- (4) Fyzikální, chemické a smyslové požadavky na jakost výrobků z brambor jsou uvedeny v příloze č. 18 k této vyhlášce.
- (5) Velikost hlíz brambor konzumních raných, které jsou označeny jako „drobné“, musí být 17 až 28 mm. Velikost hlíz ostatních brambor konzumních raných a hlíz brambor konzumních pozdních kulovitého nebo oválného tvaru musí být nejméně 28 mm.
- (6) Pro hlízy podlouhlých odrůd brambor konzumních pozdních se požadavky na velikost nestanoví.

#### § 16

- (1) Před balením do spotřebitelských obalů mohou být hlízy brambor konzumních upravovány praním nebo kartáčováním.
- (2) Syrové loupané brambory, před smažením výrobky a vařené výrobky z brambor se uvádějí na trh pouze zchlazené nebo hluboce zmrazené.

#### § 17

##### **Banány**

- (1) Banány se uvádějí na trh celé, zdravé, čisté, pevné konzistence, typické vůně a chuti, žluté až zelenožluté barvy, dužnina je měkká, ale křehká. Nesmí být přezrálé, zapařené, jsou bez napadení plodu a krčku plísní nebo hnilobou, bez otlaků, bez poškození způsobeného nízkými teplotami, bez nadměrné povrchové vlhkosti, bez prasklin slupky, bez poškození škůdci, bez cizích příměsí a nečistot. Kropenatost, která je známkou plného vyzrání zdravých plodů, se nepovažuje za vadu.
- (2) U banánů se dovoluje nejvýše 10 % početních nebo hmotnostních banánů nesplňujících minimální požadavky uvedené v **odstavci 1**; v rámci této odchylky smí celkem nejvýše 2 % sestávat z produktů postižených hnilobou nebo plísní.
- (3) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u banánů uvede údaj o zemi původu podle nařízení o obchodních normách pro odvětví ovoce a zeleniny, některé výrobky z ovoce a zeleniny a odvětví banánů.

§ 18

**Technický předpis**

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

§ 19

**Přechodná ustanovení**

- (1) Potraviny lze vyrábět, označovat a uvádět na trh podle vyhlášky č. 157/2003 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, do 1. července 2022.
- (2) Potraviny uvedené na trh nebo označené přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, které jsou v souladu s vyhláškou č. 157/2003 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, mohou být prodávány do vyprodání zásob.

§ 20

**Zrušovací ustanovení**

Zrušují se:

1. Vyhláška č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování.
2. Vyhláška č. 650/2004 Sb., kterou se mění vyhláška č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování.
3. Vyhláška č. 291/2010 Sb., kterou se mění vyhláška č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování, ve znění vyhlášky č. 650/2004 Sb.
4. Vyhláška č. 153/2013 Sb., kterou se mění vyhláška č. 157/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování, ve znění pozdějších předpisů.

§ 21

**Účinnost**

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. ledna 2022.

Přechodná ustanovení zavedena vyhláškou č. 358/2025 Sb. Čl. II

1. Konzervované ovoce s výjimkou konzervovaného ovoce podle čl. I bodů 1, 3 až 6, 13, 15, 17 až 22 a 26, pokud jde o přílohu č. 1, a konzervovanou zeleninu, skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich a banány lze vyrábět, označovat a uvádět na trh podle vyhlášky č. 397/2021 Sb., ve znění účinném přede dnem 1. ledna 2026, do 1. ledna 2027.
2. Konzervované ovoce s výjimkou konzervovaného ovoce podle čl. I bodů 1, 3 až 6, 13, 15, 17 až 22 a 26, pokud jde o přílohu č. 1, a konzervovaná zelenina, skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich a banány uvedené na trh nebo označené v souladu s požadavky vyhlášky č. 397/2021 Sb., ve znění účinném přede dnem 1. ledna 2026, mohou být prodávány do vyčerpání zásob.
3. Konzervované ovoce podle čl. I bodů 1, 3 až 6, 13, 15, 17 až 22 a 26, pokud jde o přílohu č. 1, uvedené na trh nebo označené přede dnem 14. června 2026 v souladu s požadavky vyhlášky č. 397/2021 Sb., ve znění účinném přede dnem 14. června 2026, může být prodáváno do vyčerpání zásob.

Ministr:

Ing. Toman, CSc., v. r.

## PŘÍLOHA Č. 1

**ČLENĚNÍ KONZERVOVANÉHO A UPRAVENÉHO CHLAZENÉHO ČERSTVÉHO OVOCE NA DRUHY A SKUPINY  
A MINIMÁLNÍ HMOTNOSTNÍ PODÍL OVOCE V 1 KG POTRAVINY**

Druh	Skupina	Potravina	Minimální hmotnostní podíl dřeně nebo pulpy (v g na 1 kg potraviny)	Poznámka
Konzervované ovoce	Džemy výběrové (Extra)/Marmelády výběrové (Extra)	všeobecně	500	
		z červeného rybízu, jeřabin, rakytníku, černého rybízu, kdoulí a šípků	450	
	Džemy výběrové (Extra) speciální/Marmelády výběrové (Extra) speciální	ze zázvoru	280	
		z kešů-jablka	290	
	Džemy výběrové (Extra) se sníženým obsahem cukru/Marmelády výběrové (Extra) se sníženým obsahem cukru	z plodů mučenky (maracuja)	100	
		Džemy/Marmelády	všeobecně	450
	z červeného rybízu, jeřabin, rakytníku, černého rybízu, kdoulí a šípků		350	
	ze zázvoru		180	
	z kešů-jablka		230	
	z plodů mučenky (maracuja)		80	
	Rosoly výběrové (Extra)	všeobecně	450	
		z červeného rybízu, jeřabin, rakytníku, černého rybízu, kdoulí a šípků	350	
		ze zázvoru	180	
		z kešů-jablka	230	
		z plodů mučenky (maracuja)	80	
	Rosoly	všeobecně	450	
		z červeného rybízu, jeřabin, rakytníku, černého rybízu, kdoulí a šípků	350	
		ze zázvoru	180	
		z kešů-jablka	230	
		z plodů mučenky (maracuja)	80	
Citrusové marmelády	všeobecně	200	z toho min. 75 g pocházejících z endokarpu	

Druh	Skupina	Potravina	Minimální hmotnostní podíl dřeně nebo pulpy (v g na 1 kg potraviny)	Poznámka
	Povidla	slazená a neslazená z meruněk	1 700	k výrobě je možno použít meruňkovou dřeň, meruňkový lektvar a dřeň ze sušených meruněk
		slazená a neslazená ze švestek	1 700	k výrobě je možno použít švestkovou dřeň, švestkový lektvar a dřeň ze sušených švestek
		slazená a neslazená ze švestek a jablek	2 200	podíl ovocné sušiny ze švestek nejméně 75 %
		slazená a neslazená z jablek	3 000	
		slazená a neslazená z jablek a hrušek	3 200	podíl ovocné sušiny z jablek nejméně 30 %
	Klevely	všeobecně	1 500	
		z meruněk	730	
		z jahod	640	
	Kaštanový krém		380	podíl ovoce je vnesen kaštanovým krémem
	Ovocný protlak (pyré)			
	Sušené ovoce			
	Proslazené ovoce (kandované ovoce)			
	Ovoce v lihu (ovocná bowle)	v plechovém obalu	220	
		ve skleněném obalu	450	
	Kompot			
Upravené chlazené čerstvé ovoce	Upravené chlazené čerstvé ovoce			

Poznámka: jsou-li druhy ovoce smíchány, musí být minimální obsah pro různé druhy ovoce stanovený pro džemy, džemy výběrové (Extra), džemy výběrové (Extra) speciální, džemy výběrové (Extra) se sníženým obsahem cukru, rosoly, citrusové marmelády a kaštanový krém snížen úměrně použitému procentuálnímu množství.

## PŘÍLOHA Č. 2

**FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST KONZERVOVANÉHO A UPRAVENÉHO CHLAZENÉHO ČERSTVÉHO OVOCE**

Džemy, rosoly, citrusové marmelády, kaštanový krém, klevely, povidla, ovocné protlaky, proslazené ovoce a kompoty

Potravina	Refraktometrická sušina (%)	Kyselost (jako kyselina citrónová monohydrát) (%)
džemy / marmelády	nejméně 60	-
džemy výběrové (Extra) / marmelády výběrové (Extra)	nejméně 60	-
džemy výběrové (Extra) speciální / Marmelády výběrové (Extra) speciální	42-59	-
džemy výběrové (Extra) se sníženým obsahem cukru / Marmelády výběrové (Extra) se sníženým obsahem cukru	nejvýše 41	-
rosoly a rosoly výběrové (Extra)	nejméně 60	-
citrusové marmelády	nejméně 60	-
kaštanový krém	nejméně 60	-
klevely	nejméně 38	0,6 - 2,6
povidla	nejméně 60	0,6 - 2,6
ovocné protlaky	nejvýše 29	
proslazené ovoce	nejméně 70	neurčuje se
kompoty	nejvýše 48	0,3 - 2,5

Poznámka: refraktometrická sušina se stanoví refraktometricky při 20 °C u hotového výrobku s tolerancí +/- 3 %.

Nejnižší obsah refraktometrické sušiny nemusí být dodržen u džemů, džemů výběrových (Extra), džemů výběrových (Extra) speciálních, džemů výběrových (Extra) se sníženým obsahem cukru, rosolů a rosolů výběrových (Extra), citrusových marmelád a kaštanových krémů za předpokladu, že cukr byl u těchto výrobků zcela nebo zčásti nahrazen sladidlem.

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

## PŘÍLOHA Č. 3 K VYHLÁŠCE Č. 397/2021 SB.

**PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMTNOSTNÍ ODCHYLKY SPOTŘEBITELSKÉHO BALENÍ KONZERVOVANÉHO A UPRAVENÉHO CHLAZENÉHO ČERSTVÉHO OVOCE**

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

## PŘÍLOHA Č. 4 K VYHLÁŠCE Č. 397/2021 SB.

**PŘÍPUSTNÝ VÝSKYT CIZÍCH PŘÍMĚSÍ U KLEVEL A POVIDEL**

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

## PŘÍLOHA Č. 5 K VYHLÁŠCE Č. 397/2021 SB.

**SMYSLOVÉ POŽADAVKY NA JAKOST KONZERVOVANÉHO A UPRAVENÉHO CHLAZENÉHO ČERSTVÉHO OVOCE**

Tabulka 1

## Kompoty

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

Přípustný výskyt odchylek od smyslových požadavků na jakost kompotu:

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

**Tabulka 2**

Přípustný výskyt cizích příměsí u kompotu z lesních plodů a malin

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

**Tabulka 3**

Upravené chlazené čerstvé ovoce

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

**Tabulka 4**

Sušené ovoce

Potravina	Konzistence a vzhled	Barva	Chuť a vůně
sušené ovoce	dostatečně vysušené, bez známek poškození škůdci* s ojedinělým výskytem cizích příměsí a nevyzrálých plodů, bez znečištění zeminou nebo prachem	odpovídající danému druhu ovoce sušeného bez známek poškození sluncem	typická pro daný druh ovoce, bez cizích pachů a chutí

\* Přípustná odchylka podle norem Evropské hospodářské komise OSN:

UNECE STANDARD DDP-14 (sušené fíky - nulová tolerance živých škůdců, přípustná odchylka pro poškození včetně mrtvých škůdců 9-15 % hmotnosti nebo počtu podle třídy jakosti)

UNECE STANDARD DDP-08 (sušené datle - nulová tolerance živých škůdců, přípustná odchylka pro poškození včetně mrtvých škůdců 3-12 % hmotnosti nebo počtu podle třídy jakosti)

## PŘÍLOHA Č. 6

**ČLENĚNÍ KONZERVOVANÉ A UPRAVENÉ CHLAZENÉ ČERSTVÉ ZELENINY NA SKUPINY A PODSKUPINY**

Druh	Skupina	Podskupina
konzervovaná zelenina	pasterovaná zelenina	
	sterilovaná zelenina	
	mléčně kvašená (kysaná) zelenina	
	zeleninový protlak	
	zeleninové pyré	
	sušená zelenina	
	proslazená (kandovaná) zelenina	
	zelenina v octu	
	zelenina v soli	
	rajčatový protlak	koncentrovaný
		nekoncentrovaný
	rajčatové pyré	
	kečup	Prima, Extra, Speciál
	zeleninové lupínky	
zelenina v oleji		
ostatní*		
upravená chlazená čerstvá zelenina	upravená chlazená čerstvá zelenina	

\* Například: zelenina konzervovaná přísadkou chemického konzervačního prostředku.

## PŘÍLOHA Č. 7 K VYHLÁŠCE Č. 397/2021 SB.

**FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST KONZERVOVANÉ ZELENINY**

- A) Konzervované zeleninové výrobky obecně
1. Pokud není ve skupině uvedeno jinak, obsah znečišťujících minerálních příměsí pocházejících z půdy u konzervovaných zeleninových výrobků všeobecně činí nejvýše 0,08 %.
  2. Obsah popela po zpopelnění vzorku konzervovaných zeleninových výrobků činí nejvýše 1,5%.
- B) Sterilovaná a pasterovaná zelenina
1. Kyselost výrobku, určená jako obsah kyseliny octové ve sterilované a pasterované zelenině, je nejvýše 2 %.
  2. Sterilovaný a pasterovaný hrášek obsahuje nejvýše 1,5 % soli.
- C) Mléčně kvašená (kysaná) zelenina
1. pH mléčně kysané zeleniny dosahuje hodnoty nejvýše 4,1.
  2. Mléčně kvašená (kysaná) zelenina obsahuje nejméně 0,8 % kyseliny mléčné, nejvýše 0,6 % těkavých kyselin a nejvýše 1,5 % etanolu. Toto neplatí pro výrobky mléčně kvašené (kysané) sterilované ve spotřebitelském obalu, kde byl použit jiný než původní nálev.
  3. Mléčně kvašená (kysaná) zelenina nesmí obsahovat ani povrchový povlak (kříís) ani jiný než homogenní nálev (nezvláčkovatělý).
  4. Sterilované a pasterované kysané zelí obsahuje nejvýše 2,2 % soli.

- E) Sušená zelenina
1. Sušená nať obsahuje nejvýše 12 % vody.
  2. Sušená cibule obsahuje nejvýše 14 % vody.
  3. Ostatní sušená zelenina včetně sušených zeleninových směsí obsahuje nejvýše 13 % vody.
  4. Sušené jednodruhové zeleniny mleté nebo směsi mletých sušených zelenin obsahují nejvýše 0,3 % hmotnostních písků (tj. podíl popele, nerozpustného v teplé 10% kyselině chlorovodíkové).
- F) Zeleninové protlaky obecně
1. Zeleninové protlaky sterilované a konzervované přidáním konzervačního prostředku obsahují nejméně 7 % sušiny, stanovené refraktometricky.
  2. Zeleninové protlaky konzervované přidavkem soli obsahují nejméně 32 % sušiny, stanovené refraktometricky, přičemž obsah soli nesmí překročit 28 %, u česnekového protlaku 55 %.
- G) Rajčatové protlaky
1. Rajčatový protlak rozředěný vodou na roztok o koncentraci 8 % hmotnostních nesmí obsahovat více jak 60 mg/kg nerozpustných minerálních nečistot.
  2. Rajčatové protlaky koncentrované obsahují nejméně 24 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou.
  3. Rajčatové protlaky nekoncentrované obsahují nejméně 4,2 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou.
- H) Kečupy a rajčatové pyrė
1. Rajčatová pyrė obsahují nejméně 8 % refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou.
  2. U kečupů činí refraktometrická sušina vnesená rajčatovou surovinou nejméně 7 %.
  3. U kečupů označených Prima, Extra, Speciál činí nejméně 10 % refraktometrické sušiny refraktometrická sušina vnesená rajčatovou surovinou.

Tabulka 1

	Rajčatové protlaky koncentrované	Rajčatové protlaky nekoncentrované	Rajčatové pyrė	Kečupy	Kečupy „Prima“, „Extra“, „Speciál“
refraktometrická sušina	nejméně 24,0	nejméně 4,2	8,0 - 24,0	nejméně 12,0	nejméně 30,0
veškeré kyseliny stanovené jako kyselina octová (%)	Nestanovuje se	Nestanovuje se	Nestanovuje se	Nejvýše 2,2	Nejvýše 2,2
obsah soli (%)	Nejvýše 10,0 <sup>*)</sup>	Nestanovuje se	Nejvýše 10,0 <sup>*)</sup>	Nejvýše 3,5	Nejvýše 3,5
těkavé kyseliny stanovené jako kyselina octová (%)	Nejvýše 0,2	Nestanovuje se	Nejvýše 0,2	Nestanovuje se	Nestanovuje se

\*) Obsah soli musí být zjištěn pouze u solených výrobků.

## PŘÍLOHA Č. 8 K VYHLÁŠCE Č. 397/2021 SB.

## SMYSLOVÉ POŽADAVKY NA JAKOST KONZERVOVANÉ A UPRAVENÉ CHLAZENÉ ČERSTVÉ ZELENINY

Tabulka 1

Potravina	Konzistence a vzhled
sterilovaná zelenina celá všeobecně pasterovaná zelenina celá všeobecně	zelenina zdravá, s vegetačními změnami a mechanickým poškozením nejvýše u 20 % kusů, velikostně vyrovnaná, s tvarovými a velikostními odchylkami nejvýše 20 % kusů, očištěná, bez černých a tmavých skvrn, konzistence měkká až polotuhá, odpovídající zpracované zelenině, nerozpadavá, bez semen a jejich částí, bez zdřevnatělých a tuhých částí, bez cizích příměsí rostlinného původu vyjma koření, zbytků slupek, jde-li o zeleninu loupanou, nálev čirý, opalizující až mírně zakalený s uvolněnými částicemi dužniny
sterilovaná zelenina dělená a směsí všeobecně pasterovaná zelenina dělená a směsí všeobecně	zelenina zdravá, mechanicky nepoškozená, s vegetačními změnami a mechanickým poškozením nejvýše u 20 % obsahu obalu, tvar řezů pravidelný, velikostně vyrovnaný, řezy neroztřepené, drť nejvýše 5 % hmotnostních, u řezů okurek uvolněná semena nejsou na závadu, u feferonů ve směsi výskyt zbytků stopek do 1,5 cm nejvýše 5 %, u sterilovaného zelí řezy o síle do 5 mm, bílé nebo mírně narůžovělé, bez řezů košťálů a vrcholových listů, u sterilované papriky možný výskyt semen a nerovnoměrných řezů nejvýše 2 %, u směsí rovnobarevné papriky nejméně 50 % řezů papriky červené, hrášek s neodloučenou slupkou barevně jednotný, řezy kopru nejvýše 1 cm dlouhé, bez semen a cizích příměsí, u směsí jednotlivé složky buď promíchané nebo vrstvené nebo skládané, ve směsích kombinace řezů zeleniny a zeleniny nedělené, konzistence vyrovnaná, odpovídající způsobu konzervování, nálev čirý až mírně opalizující nebo mírně zakalený nebo mírně zakalený použitým protlakem
okurky sterilované okurky pasterované	viz všeobecné požadavky výše, okurky bez dutin, bez zvadlých a svařtělých částí, nejméně 80 % okurek v obalu má deklarovanou délku nebo kratší délku, průměr nejdelší okurky nesmí překročit průměr okurky nejmenší o více jak 50 %, u okurkových řezů příčných nejméně 80 % hmotnostních je stejné velikosti, průměr řezu dané velikosti nesmí překročit průměr řezu nejmenšího o více jak 50 %, konzistence pevná, křehká, křupavá, u řezů nálev s vypadlými semeny nejvýše z 5 % kusů obsahu obalu
sterilovaný hrášek pasterovaný hrášek	zrna v mléčné zralosti, velikostně vyrovnaná, u hrášku tříděného je nejméně 80 % hmotnostních deklarované velikosti nebo menší, bez stop červivosti a napadení chorobami, s neodloučenou slupkou, bez cizích příměsí rostlinného původu, bez mechanických příměsí anorganického původu, konzistence měkká až křehká, v obalu konzistence vyrovnaná, nálev mírně zakalený s případným sedimentem vyloučených škrobů a bílkovin
sterilované fazolové lusky pasterované fazolové lusky	fazolové lusky vyvinuté <sup>*)</sup> , nezakřivené, dužnaté, semena v mléčné zralosti, bez stop červivosti, bez mechanického poškození a poškození škůdci, vegetačních změn, s odstraněnými špičkami a stopkami, bez vláknitých částí a pergamenovitého endokarpu, barevně vyrovnané a bez černých a tmavých skvrn, bez cizích příměsí rostlinného původu, celé nebo příčně dělené, v obalu velikostně vyrovnané, řez neroztřepáný, konzistence pevná až měkká, nejvýše 10 % lusků poškozených (z toho nejvýše jedna polovina může tvořit poškození chorobami a škůdci) a nejvýše 5 % lusků vláknitých, nálev čirý až mírně zakalený s vypadlými semeny nejvýše u 2 % pevného podílu obalu
kečupy všeobecně	řídce kašovitá až kašovitá, homogenní, jemná, případně s hrubšími částicemi přísad (zeleniny), bez zbytků slupek, semen a jiných částí rajčat, bez černých částic s výjimkou tmavých částic pocházejících z koření
rajčatová pyré a koncentrované rajčatové protlaky	kašovitá, homogenní, jemná, případně s hrubšími částicemi přísad (zeleniny) bez zbytků slupek, semen a jiných částí rajčat, bez černých částic s výjimkou tmavých částic pocházejících z koření
upravená chlazená čerstvá zelenina	zelenina svěží, bez stop poškození, bez vegetačních deformací, bez organických a anorganických mechanických příměsí, loupaná nebo neloupaná, krouhaná, krájená, kostkovaná, strouhaná, velikost jednotlivých složek v obalu vyrovnaná

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

**Tabulka 2**

## Sušená zelenina

Potravina	Konzistence a vzhled	Barva	Chuť a vůně
sušená zelenina	dostatečně vysušená, bez známek poškození škůdci s ojedinělým výskytem cizích příměsí a nevyzrálých částí rostlin, bez znečištění zeminou či prachem	odpovídající danému druhu zeleniny bez známek poškození sluncem	typická pro daný druh sušené zeleniny, bez cizích pachů a chutí

**Tabulka 3**

## Povolené odchylky od smyslových požadavků na sterilované a pasterované okurky celé

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

**Tabulka 4**

## Povolené odchylky od smyslových požadavků na sterilovaný a pasterovaný hrášek

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

**Tabulka 5**

## Přípustné cizí příměsi u sterilovaných a pasterovaných fazolových lusků

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

PŘÍLOHA Č. 9 K VYHLÁŠCE Č. 397/2021 SB.

**PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ Hmotnostní ODCHYLKY SPOTŘEBITELSKÝCH BALENÍ KONZEROVANÉ A UPRAVENÉ CHLAZENÉ ČERSTVÉ ZELENINY A PŘÍPUSTNÉ ODCHYLKY OD STANOVENÝCH Hmotnostních PODÍLŮ**

**Tabulka 1**

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelských balení konzervované a upravené chlazené čerstvé zeleniny

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

**Tabulka 2**

Přípustné odchylky od stanovených hmotnostních podílů jednotlivých složek zeleniny u zeleninových salátů a směsí

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

## PŘÍLOHA Č. 10

## Členění skořápkových plodů a arašídů na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Skořápkové plody	vlašské ořechy	ve skořápce
		jádra
		jádra mletá
	lískové ořechy	ve skořápce
		jádra
		jádra pražená
		jádra mletá
	mandle	ve skořápce
		jádra neloupaná
		jádra loupaná
		jádra pražená
		jádra sekaná
		jádra mletá
		jádra plátky
	jádra pražená solená	
	kešu ořechy	jádra nepražená
		jádra pražená
		jádra pražená solená
	makadamové ořechy	ve skořápce
		jádra nepražená
		jádra pražená
		jádra pražená solená
	pekanové ořechy	ve skořápce
		jádra
	pistácie	ve skořápce
		ve skořápce pražené
		jádra nepražená
		jádra pražená
	para ořechy	ve skořápce
		jádra
		čerstvé ve skořápce
	kokosové ořechy	kokos lupínky
kokos strouhaný		
kokos strouhaný pražený		
jádra		
piniové oříšky	jádra	
jedlé kaštiny	loupané	
	neloupané	

Druh	Skupina	Podskupina
Arašídy	-	neloupané nepražené
		neloupané pražené
		loupané pražené
		loupané pražené solené
Skořápkové plody a arašídy	pasta (krém) ze skořápkových plodů/arašídů	
	upravené suché skořápkové plody/arašídy	
	mouka ze suchých skořápkových plodů/arašídů	odtučněná
		neodtučněná

PŘÍLOHA Č. 11 K VYHLÁŠCE Č. 397/2021 SB.

**PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMTNOSTNÍ ODCHYLKY SPOTŘEBITELSKÉHO BALENÍ SKOŘÁPKOVÝCH PLODŮ A ARAŠÍDŮ**

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

PŘÍLOHA Č. 12

**FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST SKOŘÁPKOVÝCH PLODŮ A ARAŠÍDŮ**

Skupina	Podskupina	Obsah vody nejvýše (% hmot.)		Cizí příměs nejvýše (% hmot.)
		celé plody	jádra	
vlašské ořechy	ve skořápce	12,0	8,0	4,0
	jádra		5,0	1,0
lískové ořechy	ve skořápce	12,0	7,0	2,0
	jádra		6,0	0,25
mandle	ve skořápce	11,0	7,0	3,0
	jádra		6,5	0,25
kešu ořechy	jádra		5,0	0,1
	jádra pražená		3,0	0,1
para ořechy	ve skořápce	12,0	12,0	2,0
	jádra	4,5	4,5	1,0
kokosové ořechy	čerstvé ve skořápce	47,0		nedovoluje se
	kokos strouhaný		3,0	nedovoluje se
piniové oříšky	jádra (semena)		7,0	0,05
makadamové ořechy	ve skořápce	10,0		2,0
	jádra		2,0	0,25

Skupina	Podskupina	Obsah vody nejvýše (% hmot.)		Cizí příměs nejvýše (% hmot.)
		celé plody	jádra	
pistácie ořechy	ve skořápce nepražené		6,5	0,2
	ve skořápce pražené		4,0	0,2
	ve skořápce pražené solené		4,0	0,2
	jádra nepražená		6,5	0,2
	jádra pražená solená		4,0	0,1
pekanové ořechy	jádra pražená solená		4,0	0,1
	jádra		5,0	1,15
arašídý	neloupané nepražené	9,0		4,0
	neloupané pražené	4,0		6,0
	loupané pražené	4,0	5,0	0,2
	loupané pražené solené	4,0	5,0	0,2

## PŘÍLOHA Č. 13 K VYHLÁŠCE Č. 397/2021 SB.

## SMYSLOVÉ POŽADAVKY NA JAKOST SKOŘÁPKOVÝCH PLODŮ A ARAŠÍDŮ

Skupina	Vzhled	Barva	Chuť a vůně	Povolené odchylky (% hmot.)
Vlašské ořechy a jádra vlašských ořechů	skořápka dobře vyvinutá polotvrdá až tvrdá, jádro dobře oddělené od skořápky, vyvinuté, zcela vyplňující skořápku, nepoškozené škůdci, nežluklá	osemení žlutohnědé, jádro na lomu bílé až nažloutlé, pokryté světle hnědou až nahnědlou slupkou	ořechová, příjemně olejnatá, přirozeně natrpklá až mírně nahořklá	vady skořápky 15, vady jader 15, z toho 2 žluklých či poškozených škůdci
Lískové ořechy a jádra lískových ořechů	skořápka zdravá bez plodového lůžka, jádro vyvinuté, celistvé, omezeně mechanicky poškozené	světle hnědá až tmavě hnědá, slupka hnědá až nažloutlá, jádro na lomu bílé s nažloutlým odstínem; pražená jádra na lomu světlá	oříšková, bez cizího pachu a chuti, sladce olejnatá, pražená jádra chuť a vůně po pražení	vady skořápky 7, vady jader 18, z toho 6 žluklých či poškozených škůdci, z toho 3 žluklých
Mandle neloupané a jádra mandlí	skořápka suchá, pórovitá, jádro špičaté, vejčité	žlutá až světle hnědá, na lomu bílá až krémová, pražená světle hnědá	typicky mandlová bez cizího pachu a chuti, jádra pražená chuť a vůně po pražení	vady skořápky 8, vady jader 15, z toho 3 žluklých či poškozených škůdci, 4 hořkých
Pistáciové ořechy a jádra pistácií	skořápka rovnoměrně vybarvená bez skvrn, ve švu puklá, jádro zdravé	jádro na řezu zelené	jemně aromatická, nasládlá až slabě nahořklá, pražená jádra chuť a vůně po pražení	vady skořápky 15, z toho nepuklá skořápka 5, vady jader 12, z toho 3 žluklých, 2 poškozených škůdci
Jádra kešu oříšků	jádra čistá, suchá, rohlíčkovitého nebo ledvinkovitého tvaru, pražená jádra na lomu celistvá	jádro na povrchu bílé, šedavé, žluté až světle hnědé, na řezu krémové, pražená jádra světle hnědá	jemně aromatická nasládlá až slabě nahořklá pražená chuť a vůně po pražení	vady skořápky 7, vady jader 12, z toho 1 žluklých či poškozených škůdci

Skupina	Vzhled	Barva	Chuť a vůně	Povolené odchylky (% hmot.)
Para ořechy	skořápka tvrdá, svraštělá	jádro šedohnědé, na lomu bílé až mírně nažloutlé	nasládlá, výrazně tuková, bez hořké chuti	vady skořápky 15, vady jader 15, z toho 2 žluklých či poškozených škůdci
Kokosový ořech ve skořápce	skořápka dřevnatě vláknitá, velmi tvrdá, s třemi dobře patrnými „oky“ - klíčovými póry, ve zralosti se na vnitřní straně pecky tvoří měkké pletivo (endosperm), po usušení a sklizení pletivo tvrdé, tloušťka 1-2 cm	skořápka hnědá, pletivo bílé barvy, bez barevných změn	typicky kokosová, mírně nasládlá, jemná, bez cizích pachů a příchutí	vady skořápky 10, vady dužniny 10
Kokos strouhaný	strouhaný, hrubě nebo jemně mletý	bílá až slabě smetanově nažloutlá	charakteristická pro výrobek, bez cizích pachutí	vady dužniny 15
Jádra piniových oříšků	jádra dobře vyvinutá, nepoškozená	jádro bílé až smetanové	typická, nasládlá	vady jader 7, z toho 3 žluklých či poškozených škůdci
Pekanové ořechy	skořápka hladká, rovnoměrně vybarvená, suchá, bez mechanického poškození	nasedla, světle až tmavě hnědá	ořechová, příjemně olejnatá, nasládlá	vady skořápky 7, vady jader 15, z toho 7 žluklých
Makadamové ořechy	skořápka tvrdá, jádro zdravé, vyvinuté	jádro světle krémové, pražená jádra na lomu světle hnědá	jemná olejnatá chuť, pražená jádra chuť a vůně po pražení	vady skořápky 7, vady jader 10, z toho 2 žluklých či poškozených škůdci
Vlašské ořechy mleté	nepoškozené škůdci, bez plísní, nežluklá	světle hnědá až nahnědlá	ořechová, příjemně olejnatá, přirozeně natrpklá až mírně nahořklá	
Lískové ořechy mleté	nepoškozené škůdci, bez plísní, nežluklá	světle hnědá až tmavě hnědá	oříšková, bez cizího pachu a chuti, sladce olejnatá	
Mandle plátky	nepoškozené škůdci, bez plísní, nežluklá	bílá až krémová, pražená, světle hnědá	typicky mandlová, bez cizího pachu, jádra pražená, chuť a vůně po pražení	
Mandle mleté	nepoškozené škůdci, bez plísní	světle hnědá	typicky mandlová bez cizího pachu a chuti	
Arašídy	skořápka čistá, suchá, jádro bez osemení, matné až mastné na povrchu	jádro šedohnědé, na lomu bílé až mírně nažloutlé	nasládlá, výrazně, tuková, bez hořké chuti	vady skořápky 11, vady jader 12, z toho 3 žluklých
Pasta ze suchých skořápkových plodů	rovnoměrné rozmělněná, s případnými hrubšími kousky skořápkových plodů dle charakteru výrobku	typická podle použitého druhu skořápkových plodů a arašídů, rovnoměrná	typická dle použitého druhu skořápkových plodů a arašídů, příjemná, bez cizího pachu a chuti	

Skupina	Vzhled	Barva	Chuť a vůně	Povolené odchylky (% hmot.)
Upravené suché skořápkové plody a arašídů	jádra dobře vyvinutá, nežluklá	typická podle použitého druhu skořápkových plodů a arašídů	typická dle použitého druhu skořápkových plodů a arašídů, odpovídající použitým surovinám	
Mouka ze suchých skořápkových plodů a arašídů	jemně mletá, nepoškozená škůdci, bez plísní, nežluklá	typická podle použitého druhu skořápkových plodů a arašídů	typická dle použitého druhu skořápkových plodů a arašídů	

Poznámka: škůdcem se rozumí živý nebo mrtvý živočich nebo jeho část v kterémkoliv stadiu vývoje živočicha.

#### PŘÍLOHA Č. 14 K VYHLÁŠCE Č. 397/2021 SB.

##### ČLENĚNÍ HUB NA SKUPINY A PODSKUPINY

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

#### PŘÍLOHA Č. 15 K VYHLÁŠCE Č. 397/2021 SB.

##### SEZNAM VOLNĚ ROSTOUČÍCH HUB, VČETNĚ VOLNĚ ROSTOUČÍCH HUB URČENÝCH POUZE K DALŠÍMU PRŮMYSLOVÉMU ZPRACOVÁNÍ PRO POTRAVINÁŘSKÉ ÚČELY

###### Tabulka 1

###### Seznam volně rostoucích hub

1. Bedla vysoká - *Macrolepiota procera* - jen mladé plodnice
2. Čirůvka dvoubarvá - *Lepista personata*
3. Čirůvka fialová - *Lepista nuda*
4. Čirůvka havelka - *Tricholoma portentosum*
5. Čirůvka májovka - *Calocybe gambosa*
6. Deštice chřapáčová - *Gyromitra perlata*
7. Hlíva plicní - *Pleurotus pulmonarius*
8. Hlíva ústřičná - *Pleurotus ostreatus*
9. Hřib dubový - *Boletus reticulatus*

10. Hřib dutonohý - *Boletinus cavipes*
11. Hřib hnědý - *Imleria badia*
12. Hřib koloděj - *Suillellus luridus*
13. Hřib kovář - *Neoboletus luridiformis*
14. Hřib plstnatý - *Xerocomus subtomentosus*
15. Hřib sametový - *Xerocomellus pruinatus*
16. Hřib smrkový - *Boletus edulis*
17. Klouzek bílý - *Suillus placidus* - jen mladé plodnice
18. Klouzek kravský - *Suillus bovinus* - jen mladé plodnice
19. Klouzek obecný - *Suillus luteus*
20. Klouzek sličný - *Suillus grevillei*
21. Klouzek slizký - *Suillus viscidus* - jen mladé plodnice
22. Klouzek strakoš - *Suillus variegatus*
23. Klouzek zrnitý - *Suillus granulatus*
24. Kotrč kadeřavý - *Sparassis crispa*
25. Kozák březový - *Leccinum scabrum* - jen mladé plodnice
26. Kozák habrový - *Leccinum pseudoscabrum* - jen mladé plodnice
27. Kozák topolový - *Leccinum duriusculum*
28. Krásnopórka mlynářka - *Albatrellus ovinus* - jen mladé plodnice
29. Krásnopórka žemlička - *Albatrellus confluens* - jen mladé plodnice
30. Křemenáč březový - *Leccinum versipelle*
31. Křemenáč osikový - *Leccinum rufum*
32. Lišák ryšavý - *Hydnum rufescens*
33. Lišák zprohýbaný - *Hydnum repandum*
34. Liška bledá - *Cantharellus subpruinatus*
35. Liška nálevkovitá - *Craterellus tubaeformis*
36. Liška obecná - *Cantharellus cibarius*
37. Ryzec pravý/borový - *Lactarius deliciosus*
38. Ryzec smrkový - *Lactarius deterrimus*
39. Slizák mazlavý - *Gomphidius glutinosus*
40. Sluka svraskalá - *Cortinarius caperatus*
41. Smrž - *Morchella* - všechny druhy
42. Strmělka mlženka - *Clitocybe nebularis* - jen mladé plodnice
43. Stroček trubkovitý - *Craterellus comucopioides*
44. Špička obecná - *Marasmius oreades*
45. Václavka hlíznatá - *Armillaria gallica* - pouze kloboučky bez třeňů
46. Václavka obecná - *Armillaria mellea* - pouze kloboučky bez třeňů
47. Václavka smrková - *Armillaria solidipes* - pouze kloboučky bez třeňů

**Tabulka 2**

Seznam volně rostoucích hub určených pouze pro další průmyslové zpracování pro potravinářské účely

1. Holubinka bukovka - *Russula heterophylla*
2. Holubinka černající - *Russula nigricans*
3. Holubinka doupňáková - *Russula palumbina*
4. Holubinka kolčaví - *Russula mustelina*
5. Holubinka mandlová - *Russula vesca*
6. Holubinka namodralá - *Russula cyanoxantha*
7. Holubinka nazelenalá - *Russula virescens*
8. Holubinka olivová - *Russula olivacea*
9. Choroš šupinatý - *Cerionporus squamosus* - jen mladé plodnice

PŘÍLOHA Č. 16 K VYHLÁŠCE Č. 397/2021 SB.

**ČLENĚNÍ KONZUMNÍCH BRAMBOR A VÝROBKŮ Z BRAMBOR NA SKUPINY****Tabulka 1**

Členění konzumních brambor na skupiny

Druh	Skupina
brambory konzumní	rané
	pozdní

**Tabulka 2**

Členění výrobků z brambor na skupiny

Druh	Skupina
výrobky z brambor	brambory konzumní syrové loupané
	brambory konzumní loupané předvažené, važené nebo jinak konzervované
	brambory konzumní sušené
	bramborová mouka
	bramborová kaše sušená
	bramborové lupínky smažené
	bramborové hranolky předsmažené <sup>*)</sup>
	bramborové plátky předsmažené <sup>*)</sup>
	bramborové krokety předsmažené <sup>*)</sup>
	bramborová kaše vařená

\*) připouští se název dle dalších tvarů

## PŘÍLOHA Č. 17 K VYHLÁŠCE Č. 397/2021 SB.

**UŽITÍ PODLE VARNÝCH TYPŮ, PŘÍPUSTNÝ VÝSKYT VAD A PŘÍPUSTNÉ ODCHYLKY NA VELIKOST HLÍZ  
U KONZUMNÍCH BRAMBOR****Tabulka 1**

Užití konzumních brambor podle varných typů

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

**Tabulka 2**

Přípustný výskyt vad u konzumních brambor

Ukazatel	Brambory konzumní rané celkem nejvýše do 4 % hmotnosti	Brambory konzumní pozdní celkem nejvýše do 6 % hmotnosti
nárůstky, fyziologické rozprasky, pořezání, omrzliny, otlaky, požerky, poškození zapříčiněné škůdci a postihující dužninu	nad 3,5 mm	nad 5 mm
čerstvé praskliny	nad 3,5 mm	nad 3,5 mm
zhojené praskliny	-	nad 5 mm
skvrny pod slupkou	-	nad 5 mm
deformace	těžké	těžké
zavadlé hlízy	jakékoliv	jakékoliv
rzivost, dutost a jiné vnitřní vady	jakékoliv	jakékoliv
naklíčené hlízy	-	klíčky delší než 3 mm
hnědé skvrny způsobené sluncem	jakékoliv	-
obecná strupovitost povrchová	nad 1/4 povrchu	nad 1/4 povrchu
zelené hlízy	více než 1/8 povrchu nebo po oloupání u 1 % hlíz v rámci 4 % tolerance	více než 1/8 povrchu nebo po oloupání
suchá hniloba a měkká hniloba	max. 1 % v rámci 4 % tolerance	max. 1 % v rámci 6 % tolerance
plíseň bramboru	max. 1 % v rámci 4 % tolerance	max. 1 % v rámci 6 % tolerance
mechanické příměsi (nalepená a volná zemina, cizí tělesa)	do 1 % hmotnosti	do 2 % hmotnosti (z toho max. 1 % zeminy nalepené na hlízách)
jiná odrůda nebo odrůdy, než je deklarováno	do 2 % hmotnosti	do 2 % hmotnosti
karanténní choroby	nepovoluje se	nepovoluje se

Poznámka: škůdcem se rozumí živý nebo mrtvý živočich nebo jeho část v kterémkoliv stadiu vývoje živočicha.

Tabulka 3

Přípustné odchylky na velikost hlíz

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

## PŘÍLOHA Č. 18

## FYZIKÁLNÍ, CHEMICKÉ A SMYSLOVÉ POŽADAVKY NA VÝROBKY Z BRAMBOR

	Fyzikální a chemické požadavky	Smyslové požadavky
brambory konzumní syrové loupané		hlízy čisté, tuhé, neoslizlé, průměr příčného řezu od 30 do 80 mm, zelené hlízy nejvýše 2 % hmotnosti, hlízy neloupané nejvýše 6 % hmotnosti, ostatní vady nejvýše 2 % hmotnosti, celkový výskyt vad nejvýše 10 % hmotnosti
brambory konzumní loupané předvažené, vařené nebo jinak konzervované	obsah soli v nálevu nejméně 0,8 % a nejvýše 1,4 % pevný podíl z deklarované hmotnosti nejméně 62 % sušina nejméně 87 %	hlízy čisté, velikostně vyrovnané, popř. nakrájené, nejvýše však 5 % úlomků na hotový výrobek, konzistence měkká, nerozvařená, barva podle odrůdy, bez cizí chuti, při nálevu chuť mírně slaná, nálev čirý až mírně zakalený
brambory konzumní sušené	sušina nejméně 87 % číslo bobtnavosti nejméně 68 %	sušené hlízy tvaru kostek, plátků, nudliček, o rozměru nejvýše 10 mm, bez slupek a oček, barva žlutá, příp. mírně šedavá, ojediněle tmavší skvrny, čistá vůně bez připálení, bez cizí chuti
bramborová mouka	sušina nejméně 87 %	jemné vločky, barva od bílé až po žlutou, chuť a vůně po sušených bramborách, bez cizí příchutě a pachu
bramborová kaše sušená	sušina nejméně 87 %	hmota nelepavá, sypká, nažloutlé barvy bez cizího pachu a příchuti
bramborové lupínky smažené	sušina nejméně 95 % obsah tuku nejvýše 42 %	plátky brambor křehké, křupavé, bez příměsí, obsah odpadané soli nejvýše 0,5 % hmotnosti, barva vyrovnaná, ojediněle nahnědlé okraje, chuť příjemně slaná, bez cizích pachů a příchutí, povoleno 5 % hmotnosti výrobku s tmavými skvrnami a 5 % hmotnosti úlomků do 20 mm
bramborové hranolky před smažením	vlhkost nejvýše 76 % obsah volných mastných kyselin (jako kyselina olejová) v tuku nejvýše 1,5 % příčný řez o hranách nejméně 5 mm	výrobky čisté, s hladkým nebo vlnitým řezem, v jednom obalu se stejným příčným řezem, barva stejnoměrná bez přílišných vzhledových vad (skvrny, očka, spálení, úlomky), bez cizích pachů a příchutí, konzistence křehká, ne tvrdá, nekašovitá, obsah veškerých vad nejvýše 12 %

	Fyzikální a chemické požadavky	Smyslové požadavky
bramborové plátky před smažením	vlhkost nejvýše 76 %  obsah volných mastných kyselin (jako kyselina olejová) v tuku nejvýše 1,5 %  příčný řez o hranách nejméně 5 mm	plátky brambor hladkého nebo vlnitého řezu, bez cizích pachů a příchutí, čisté, zdravé, stejnoměrné barvy bez přílišných vzhledových vad (skvrny, očka, spálení, úlomky), obsah veškerých vad nejvýše 12 %
bramborové krokety před smažením	sušina nejméně 30 %, obsah tuku nejméně 3 %	výrobky kulovitého nebo oválného mírně nepravidelného tvaru, barva na povrchu zlatoběžová, uvnitř žlutobílá, konzistence na povrchu křupavá, uvnitř měkká, nemazlavá, vůně a chuť po bramborovém těstu, mírně slaná, bez cizích pachů a příchutí
bramborová kaše vařená	sušina nejméně 25 %	ve zmrazeném stavu drobné sypké granule žlutobílé barvy, po přípravě kašovitá hmota s jemnou konzistencí bez větších shluků

- <sup>1)</sup> Směrnice Rady 2001/113/ES ze dne 20. prosince 2001 o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1438 ze dne 14. května 2024, kterou se mění směrnice Rady 2001/110/ES o medu, 2001/112/ES o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě, 2001/113/ES o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě a 2001/114/ES o některých druzích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě.
- <sup>2)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007, v platném znění.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004, v platném znění.
- <sup>3)</sup> § 2 odst. 1 písm. a) vyhlášky o požadavcích na přírodní sladidla, potraviny se sladivými účinky, cukrovinky, kakaové boby, kakaové a čokoládové výrobky a med.
- <sup>4)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin.
- <sup>5)</sup> § 2 písm. e) vyhlášky č. 248/2018 Sb., o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí.
- <sup>6)</sup> § 11 odst. 1 písm. c) bod 2 zákona č. 61/1997 Sb., o lihu, ve znění pozdějších předpisů.
- <sup>7)</sup> § 26 vyhlášky č. 248/2018 Sb.
- <sup>8)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.
- <sup>9)</sup> Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin.
- <sup>10)</sup> Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2023/2429 ze dne 17. srpna 2023, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o obchodní normy pro odvětví ovoce a zeleniny, některé výrobky z ovoce a zeleniny a odvětví banánů, a zrušuje nařízení Komise (ES) č. 1666/1999 a prováděcí nařízení Komise (EU) č. 543/2011 a prováděcí nařízení Komise (EU) č. 1333/2011.
- <sup>11)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách, v platném znění.

**Tento dokument je třeba brát jako dokumentační nástroj a instituce nenesou jakoukoli odpovědnost za jeho obsah. Jeho plné znění je k dohledání ve Sbírce zákonů ČR.**

## **VYHLÁŠKA č. 133/2025 Sb.**

**ze dne 5. května 2025**

### **o požadavcích na škrob, luštěniny, olejnatá semena a výrobky z nich**

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

#### **§ 1**

##### **Předmět úpravy**

Tato vyhláška upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropské unie<sup>1)</sup>

- a) způsob poskytování informací o škrobu, luštěninách a olejnatých semenech a výrobcích z nich,
- b) druhy škrobu, luštěnin, olejnatých semen a výrobků z nich s členěním na skupiny a podskupiny,
- c) pro jednotlivé druhy škrobu, luštěnin, olejnatých semen a výrobků z nich požadavky na jakost vztahující se k názvu a přípustné záporné hmotnostní odchylky balení a
- d) minimální technologické požadavky pro škrob, luštěniny, olejnatá semena a výrobky z nich.

#### **§ 2**

##### **Vymezení některých pojmů**

- (1) Pro účely této vyhlášky se rozumí
  - a) škrobem prášek získaný izolací ze škrobnatých surovin rostlinného původu, popřípadě následně modifikovaný fyzikálním způsobem nebo enzymy,
  - b) maltodextrinem škrob modifikovaný enzymatickou hydrolýzou škrobu,
  - c) výrobkem ze škrobu škrob s přidavkem dalších látek, určený pro přípravu pokrmů,
  - d) pudíngem v prášku výrobek ze škrobu s obsahem škrobové složky nejméně 60 % s přidavkem dalších látek, určený pro přípravu pokrmů,
  - e) dextrózovým ekvivalentem (DE) obsah redukujících cukrů v sušině v procentech vyjádřený jako glukóza, který určuje stupeň hydrolýzy škrobu,
  - f) luštěninami vyluštěná, suchá, čištěná a tříděná zrna luskovin,
  - g) předvařenými luštěninami luštěniny technologicky upravené tak, aby se zkrátila doba jejich varu,
  - h) luštěninami loupanými celá technologicky upravená zrna bez vnější slupky a půlená technologicky upravená zrna bez vnější slupky s oddělenými dělohami,
  - i) luštěninovou moukou loupané luštěniny mleté na stejnorodý prášek, popřípadě tříděné podle velikosti částic, ze sójové mouky odhořčené,
  - j) luštěninovými vločkami příčně řezaná a mačkaná zrna luštěnin, v případě sóji příčně řezaná, mačkaná a odhořčená,
  - k) vlákninovým luštěninovým koncentrátem stejnorodý prášek získaný mletím a proséváním luštěnin a vnějších slupek luštěnin,
  - l) naklíčenými luštěninami luštěniny technologicky upravené klíčením tak, aby došlo ke zvýšení výživových hodnot a zvýšení stravitelnosti,

- m) bílkovinným hydrolyzátem z luštěnin luštěniny technologicky upravené tak, že hydrolytickým rozštěpením bílkovin dojde ke vzniku směsi různých peptidů a aminokyselin, případně směsi aminokyselin,
  - n) proteinovým izolátem z luštěnin prášek získaný hydrolýzou při štěpení bílkovin obsažených v luštěninách,
  - o) sójovým výrobkem potravina vyrobená z tepelně zpracovaných sójových bobů, sójové mouky nebo sójové bílkoviny,
  - p) sójovou moukou loupané sójové boby mleté na stejnorodý prášek, popřípadě tříděné podle velikosti částic,
  - q) sójovým extrudátem výrobek získaný za použití extruze ze sójových mouk, krupic, sójových koncentrátů nebo izolátů,
  - r) tekutým sójovým bílkovinným hydrolyzátem sójový výrobek ze sójových bobů nebo jejich částí získaný kyselou hydrolýzou, při které dochází ke štěpení bílkovin a polysacharidů na směs aminokyselin a dalších jednodušších látek,
  - s) tofu sójový výrobek ze sójových bobů získaný vysrážením bílkovin,
  - t) sufu fermentovaný sójový výrobek z tofu fermentovaného plísní *Actinomucor elegans*, *Mucor* spp. a *Rhizopus* spp.,
  - u) tempehem tepelně upravená fermentovaná sója, jiná luštěnina, obilnina nebo jejich kombinace,
  - v) natto sójový výrobek ze sójových bobů fermentovaný pomocí *Bacillus subtilis*,
  - w) sójovou omáčkou omáčka vyrobená fermentací sójových bobů nebo směsi sójových bobů a pšenice anebo vyrobená ze sójového bílkovinného hydrolyzátu,
  - x) miso fermentovaná pasta z luštěnin nebo ze směsi luštěnin a obilnin,
  - y) okarou drť ze sójových bobů vznikající jako vedlejší produkt při jejich zpracování,
  - z) hummusem pomazánka vyrobená z převažujícího podílu cizrny a ze sezamové pasty.
- (2) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí
- a) olejnatými semeny suchá, čištěná a tříděná semena olejnin neloupaná nebo loupaná,
  - b) obsahem opiových alkaloidů suma opiových alkaloidů morfinu a 0,2násobku kodeinu,
  - c) sezamovou pastou pasta vyrobená z drcených loupaných nebo neloupaných sezamových semen,
  - d) moukou z olejnatých semen výrobek získaný mletím a proséváním olejnatých semen a vnějších slupek,
  - e) vlákninou z olejnatých semen stejnorodý prášek získaný mletím neodtučněných olejnatých semen.

### § 3

#### Škrob a výrobky ze škrobu

- (1) Členění škrobu a výrobků ze škrobu na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 1 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům<sup>2)</sup>, v zákoně a v právním předpise upravujícím některé způsoby označování potravin<sup>3)</sup> se u škrobu a výrobků ze škrobu uvede u
  - a) škrobu název druhu a skupiny,
  - b) výrobku ze škrobu název skupiny a
  - c) maltodextrinu též dextrózový ekvivalent.
- (3) Fyzikální, chemické a smyslové požadavky na jakost škrobu a výrobků ze škrobu jsou uvedeny v příloze č. 2 k této vyhlášce.
- (4) Průměrným množstvím spotřebitelského balení škrobu/škrobu nativního, škrobu modifikovaného enzymy/maltodextrinu a škrobu modifikovaného fyzikálním způsobem je hmotnost spotřebitelského

balení škrubu/škrubu nativního, škrubu modifikovaného enzymy/maltodextrinu a škrubu modifikovaného fyzikálním způsobem bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky balení podle přílohy č. 3 k této vyhlášce.

### Luštěniny a výrobky z luštěnin

#### § 4

- (1) Členění luštěnin a výrobků z luštěnin na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 4 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a v právním předpise upravujícím některé způsoby označování potravin se u luštěnin a výrobků z luštěnin uvede
  - a) název skupiny a podskupiny,
  - b) u mlýnských výrobků z luštěnin název skupiny a botanický druh a
  - c) u sójových výrobků název skupiny a podskupiny.
- (3) Smyslové a fyzikální požadavky na jakost luštěnin jsou uvedeny v příloze č. 5 k této vyhlášce.
- (4) Průměrným množstvím spotřebitelského balení luštěnin je hmotnost spotřebitelského balení luštěnin bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 6 k této vyhlášce.

#### § 5

- (1) Luštěniny nesmějí vykazovat cizí pachy, nesmějí být nakyslé, nažluklé nebo nahořklé, případně vykazovat jinou cizí příměs. Luštěniny nesmějí obsahovat zdravotně závadné organické příměsi, organické příměsi jiného než rostlinného původu a anorganické příměsi jiného než minerálního původu. Jednotlivá zrna nebo jejich části nesmí být zjevně naplesnivělé, plesnivé, shnilé, zapařené nebo spálené. Míchat zrna jednoho druhu luštěniny různé barvy, odrůd nebo ročníku sklizně se nepřipouští. 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 nesmějí obsahovat živé škůdce v jakémkoli stadiu vývoje. V 1 kg luštěnin se připouští nejvýše 3 kusy volných mrtvých škůdců. V procentech hmotnosti mohou luštěniny obsahovat nejvýše 15 % půlek zrn nebo zrn s prasklou slupkou a 5 % zrn slabě znečištěných zeminou.
- (3) Předvařené luštěniny nesmí obsahovat živé ani mrtvé škůdce v jakémkoli stadiu vývoje a zrna znečištěná zeminou. Mohou obsahovat zrna svaštělá, popraskaná a s oddělenými dělohami a po dovaření podle návodu jednotlivá tužší nebo rozvařená zrna.
- (4) Luštěniny loupané nesmí obsahovat živé ani mrtvé škůdce v jakémkoli stadiu vývoje. 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 v jakémkoli stadiu vývoje. Při výrobě sójových výrobků se nepřipouští použití pokrutin po získání oleje.
- (6) Požadavky na jakost sójových výrobků jsou uvedeny v příloze č. 7 k této vyhlášce.

### Olejnata semena a výrobky z olejnatých semen

#### § 6

- (1) Členění olejnatých semen a výrobků z olejnatých semen na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 8 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a v právním předpise upravujícím některé způsoby označování potravin se u olejnatých semen a výrobků z olejnatých semen uvede název skupiny a podskupiny. U olejnatých semen se dále uvede informace, zda jde o semena loupaná nebo neloupaná.

- (3) Výrobky z olejnatých semen se označí botanickým druhem olejnatého semene.
- (4) Sezamovou pastu lze označit jako tahini nebo tahina.
- (5) Fyzikální a chemické požadavky na jakost olejnatých semen jsou uvedeny v příloze č. 9 k této vyhlášce.
- (6) Průměrným množstvím spotřebitelského balení olejnatých semen je hmotnost spotřebitelského balení olejnatých semen se zohledněním záporné hmotnostní odchylky balení uvedené v příloze č. 10 k této vyhlášce.

#### § 7

- (1) Vzhled, barva, vůně a chuť olejnatých semen musí odpovídat deklarovanému druhu, přičemž semena nesmějí vykazovat cizí pach, být nakyslá, nažluklá nebo nahořklá, popřípadě s jinou cizí příchutí. Olejnatá semena dále nesmí obsahovat živé ani mrtvé škůdce v jakémkoli stadiu vývoje, anorganické nečistoty, semena zjevně naplesnivělá nebo plesnivá nebo semena shnilá, zapařená nebo spálená se změněnou barvou slupky a současně nesmí obsahovat semena se zcela porušeným hnědým až tmavým jádrem.
- (2) Chemické konzervování olejnatých semen se nepřipouští.
- (3) Pro výrobu potravin nebo k uvádění na trh lze použít pouze semeno máku setého *Papaver somniferum* L. semenného, olejného typu pocházející z odrůd, které obsahují nejvýše 0,8 % opiových alkaloidů v sušině tobolek makovice a na povrchu makového semene není obsah opiových alkaloidů vyšší než 20 mg/kg. Maková semena určená pro konečného spotřebitele musí v případě obsahu opiových alkaloidů splňovat požadavky podle nařízení o maximálních limitech některých kontaminujících látek v potravinách<sup>4</sup>).
- (4) Olejnatá semena se skladují při teplotě do 20 °C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.

#### § 8

##### Technický předpis

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

#### § 9

##### Přechodná ustanovení

- (1) Škrob, výrobky ze škrobu, luštěniny, výrobky z luštěnin, olejnatá semena a výrobky z olejnatých semen lze vyrábět, označovat a uvádět na trh podle vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 329/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), b), e), f), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena, ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, do 1. července 2026.
- (2) Škrob, výrobky ze škrobu, luštěniny, výrobky z luštěnin, olejnatá semena a výrobky z olejnatých semen uvedené na trh nebo označené přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky v souladu s požadavky vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 329/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, mohou být prodávány do vyčerpání zásob.

#### § 10

##### Zrušovací ustanovení

Zrušují se:

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 329/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), b), e), f), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena.

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 418/2000 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 329/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena.

Vyhláška č. 399/2013 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 329/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena, ve znění vyhlášky č. 418/2000 Sb.

## § 11

### Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. července 2025.

Ministr zemědělství:

Mgr. Výborný

podepsáno elektronicky

#### Poznámky pod čarou

<sup>1)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění.

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

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

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

<sup>2)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.

<sup>3)</sup> Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin.

<sup>4)</sup> Nařízení Komise (EU) 2023/915 o maximálních limitech některých kontaminujících látek v potravinách a o zrušení nařízení (ES) č. 1881/2006, v platném znění.

## PŘÍLOHA Č. 1 K VYHLÁŠCE Č. 133/2025 SB.

## ČLENĚNÍ ŠKROBU A VÝROBKŮ ZE ŠKROBU NA DRUHY, SKUPINY A PODSKUPINY

Druh	Skupina	Podskupina
Škrob / škrob nativní	bramborový	-
	kukuřičný	-
	pšeničný	bez lepku / bezlepkový
	ostatní	s velmi nízkým obsahem lepku
Škrob modifikovaný fyzikálním způsobem	-	-
Škrob modifikovaný enzymy / maltodextrin	-	-
Výrobek ze škrobu	puding v prášku	bez lepku / bezlepkový s velmi nízkým obsahem lepku

Poznámka: U pšeničného škrobu, ostatních škrobů a u výrobků ze škrobu, u kterých byla provedena úprava obsahu lepku, je možné uvést název podskupiny „bez lepku“/“bezlepkový“ a „s velmi nízkým obsahem lepku“, a to v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014 ze dne 30. července 2014 o požadavcích na poskytování informací o nepřítomnosti či snížením obsahu lepku v potravinách spotřebitelům.

## PŘÍLOHA Č. 2 K VYHLÁŠCE Č. 133/2025 SB.

## FYZIKÁLNÍ, CHEMICKÉ A SMYSLOVÉ POŽADAVKY NA JAKOST ŠKROBU A VÝROBKŮ ZE ŠKROBU

Tabulka 1

Fyzikální a chemické požadavky na škrob/škrob nativní

Ukazatel	Škrob bramborový	Škrob pšeničný	Škrob Kukuřičný
Obsah sušiny v %	nejméně 79,0	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 stípů viditelných pouhým okem na 1 dm <sup>2</sup>	nejvýše 200	-	-

Tabulka 2

Smyslové požadavky na škrob/škrob nativní

Ukazatel	Škrob bramborový	Škrob pšeničný	Škrob kukuřičný
Vzhled	velmi jemný sypký prášek bez nežádoucích příměsí		
Barva	bílá	bílá s odstínem do šeda	bílá s odstínem do žluta

Vysvětlivka: Nežádoucí příměsi jsou mechanické nečistoty, prach, písek, zemina, kaménky a skleněné nebo kovové částice.

**Tabulka 3**

Fyzikální a chemické požadavky na puding v prášku

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 4**

Fyzikální a chemické požadavky na škrob modifikovaný enzymy/maltodextrin a škrob modifikovaný fyzikálním způsobem

Výrobek	Obsah sušiny v % nejméně	Obsah popela v sušině v % nejvýše	Dextrózový ekvivalent (DE) % nejvýše
Škrob modifikovaný enzymy/maltodextrin	89,0	1,0	20,0
Škrob modifikovaný fyzikálním způsobem	79,0	1,0	-

**Tabulka 5**

Smyslové požadavky na škrob modifikovaný enzymy /maltodextrin, škrob modifikovaný fyzikálním způsobem a puding v prášku

Ukazatel	Škrob modifikovaný enzymy / maltodextrin	Škrob modifikovaný fyzikálním způsobem	Puding v prášku
Vzhled	prášek bez nežádoucích příměsí	prášek bez nežádoucích příměsí	sypký prášek bez nežádoucích příměsí, s přísadami tvořícími rozpadavé hrudky s jemnými částicemi užžitých přísad; po kulinární přípravě podle návodu je hmota pudingu pružná, nelepivá, případně pouze částečně lepivá
Barva	bílá s odstínem do šeda nebo žluta	bílá s odstínem do šeda nebo do žluta	-

Vysvětlivka: Nežádoucí příměsí jsou mechanické nečistoty, prach, písek, zemina, kamínky a skleněné nebo kovové částice.

## PŘÍLOHA Č. 3 K VYHLÁŠCE Č. 133/2025 SB.

**PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMO TNOSTNÍ ODCHYLKY BALENÍ ŠKROBU/ŠKROBU NATIVNÍHO, ŠKROBU MODIFIKOVANÉHO ENZYMY/MALTODEXTRINU A ŠKROBU MODIFIKOVANÉHO FYZIKÁLNÍM ZPŮSOBEM**

hmotnost balení v g	maximální přípustná záporná hmotnostní odchylka od hmotnosti deklarované na obalu v %
do 100	5,0
nad 100 do 250	3,0
nad 250 do 500	2,0
nad 500 do 1000	1,5
nad 1000	1,0

## PŘÍLOHA Č. 4 K VYHLÁŠCE Č. 133/2025 SB.

## ČLENĚNÍ LUŠTĚNIN A VÝROBKŮ Z NICH NA DRUHY, SKUPINY A PODSKUPINY

Druh	Skupina	Podskupina
Luštěnina	hrách žlutý	předvařené loupané celé loupané půlené naklíčené
	hrách zelený	
	čočka velkozrná	
	čočka drobnozrná	
	fazole bílá	
	fazole barevná	
	cizrna	
	bob	
	lupina / vlčí bob	
	sója	
Výrobek z luštěnin	hummus	-
Mlýnský výrobek z luštěnin	mouky	-
	vločky	-
	vlákninový koncentrát	-
Sójový výrobek	sójový nápoj	-
	zakysaný sójový výrobek	-
	tofu	-
	sojanéza	-
	tempeh	-
	natto	-
	sójová omáčka	fermentovaná ze sójového hydrolyzátu
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	sójový extrudát	-
	sójový bílkovinný hydrolyzát	-
	proteinový izolát z luštěnin	-
	sójový lecitin	-

## PŘÍLOHA Č. 5 K VYHLÁŠCE Č. 133/2025 SB.

**SMYSLOVÉ A FYZIKÁLNÍ POŽADAVKY NA JAKOST LUŠTĚNIN****Tabulka 1**

Smyslové a fyzikální požadavky na luštěniny

Skupina nebo podskupina	Barva		Propad sítem		Vlhkost % nejvýše
	jednotlivých zrn	hmotnost zrn jiné barvy nejvýše	s kruhovými otvory o průměru mm	% hmotnosti	
Hrách žlutý	hněděžlutá, oranžová, žlutá	5 % hrachu zeleného	4,5	nejvýše 4,0	16,0
Hrách zelený	světle zelená, olivová, zelená	5 % hrachu žlutého	4,5	nejvýše 4,0	16,0
Fazole bílé	bílá	6 % barevných	3,5	nejvýše 4,0	16,0
Fazole barevné	jednotná podle odrůdy	6 % jiné barvy	3,5	nejvýše 4,0	16,0
Sója	jednotná podle odrůdy	-	3,5	nejvýše 4,0	13,0
Cizrna	-	-	5,0	nejvýše 4,0	14,0
Bob	-	-	6,0	nejvýše 4,0	16,0
Čočka velkozrná	jednotná podle odrůdy	-	6,0	nejvýše 20,0	15,0
			2,5	nejvýše 4,0	
Čočka drobnozrná	jednotná podle odrůdy	-	6,0	více než 20,0	15,0
			2,5	nejvýše 4,0	
Luštěniny předvařené	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	1,0	nejvýše 0,5	10,0
Luštěniny loupané celé	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	1,0	nejvýše 0,5	15,0
Luštěniny loupané půlené	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	1,0	nejvýše 0,5	15,0
Luštěniny naklíčené	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	-	-	16,0

Tabulka 2

Požadavky na jakost luštěnin

Jakostní znak	Luštěniny nezpracované	Luštěniny předvařené	Luštěniny loupané
Nečistoty % 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 nebo jejich deklarované části celkem, % hmotnosti nejvýše z toho: muškovitá zrna	6,0  čočka: 0,1 ostatní: 0,5	-  - -	1,0  - -
Lehce poškozená zrna 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	-	-

Vysvětlivky:

Minerální nečistoty jsou zemina, písek, prach nebo kamínky.

Organické nečistoty jsou lodyhy, listy, slupky, všechna cizí zrna a semena nebo jejich části.

Závažně poškozená zrna jsou zrna luštěnin poškozená chorobami, samozahříváním nebo sušením se zřejmě změněnou barvou slupky a současně porušeným jádrem, u loupáných 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.

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.

PŘÍLOHA Č. 6 K VYHLÁŠCE Č. 133/2025 SB.

## PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMO TNOSTNÍ ODCHYLKY BALENÍ LUŠTĚNIN

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

## PŘÍLOHA Č. 7 K VYHLÁŠCE Č. 133/2025 SB.

## POŽADAVKY NA JAKOST SÓJOVÝCH VÝROBKŮ

Sójový výrobek	Bílkovina v % hmotnosti nejméně	Tuk v sušině v % hmotnosti nejvýše	Sušina v % hmotnosti nejméně
Sójový nápoj	1,8	30,0	4,0
Sójový nápoj v prášku	20,0	30,0	90,0
Zakysaný sójový výrobek	2,5	50,0	8,0
Tofu	4,5	40,0	10,0
Sojanéza	1,0	-	-
Tempeh	10,0	50,0	27,0
Miso	9,0	-	-
Sójová omáčka	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Tekutý sójový bílkovinný hydrolyzát	8,0	-	-

## PŘÍLOHA Č. 8 K VYHLÁŠCE Č. 133/2025 SB.

## ČLENĚNÍ OLEJNATÝCH SEMEN A VÝROBKŮ Z NICH NA DRUHY, SKUPINY A PODSKUPINY

Druh	Skupina	Podskupina
Olejnaté semeno	mák	modrý bílý barevný: šedý, oranžový, okrový, růžový
	slunečnice	-
	tykev	-
	sezam	bílý černý
	len	hnědý žlutý
	hořčice	bílá černá
Výrobky z olejnatých semen	mouka	odtučněná neodtučněná
	vláknina	-

## PŘÍLOHA Č. 9 K VYHLÁŠCE Č. 133/2025 SB.

## FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST OLEJNATÝCH SEMEN

Tabulka 1

Fyzikální a chemické požadavky na semeno máku setého (*Papaver somniferum L.*) semenného, olejného typu

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

## Vysvětlivky:

Příměsi jsou olejnatá semena mechanicky poškozená, zlomky semen, semena nevyzrálá a nevyvinutá, semena se zřejmými znaky klíčení a semena zapařená nebo připálená se změněnou barvou slupky, ale neporušeným jádrem.

Nečistoty jsou olejnatá 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.

Anorganické nečistoty jsou prach, písek, zemina, kaménky, skleněné nebo kovové částice.

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky na ostatní olejnatá semena

Semeno	Vlhkost v % nejvýše	Příměsi v % nejvýše	Nečistoty v % nejvýše
slunečnice ( <i>Helianthus annuus L.</i> )	8,0	4,0	1,0
tykev ( <i>Cucurbita</i> )	10,0	4,0	1,0
sezam ( <i>Sesamum indicum L.</i> )	10,0	4,0	1,0
len ( <i>Linum usitatissimum L.</i> )	9,0	2,0	1,0
hořčice ( <i>Sinapis alba L., Brassica nigra L., Brassica juncea L.</i> )	10,0	3,0	0,5
světlice barvířská ( <i>Carthamus tinctorius L.</i> )	10,0	4,0	1,0

Vysvětlivky:

Příměsi jsou olejnatá semena mechanicky poškozená, zlomky semen, semena nevyzrálá a nevyvinutá, semena se zřejmými znaky klíčení a semena zapařená nebo připálená se změněnou barvou slupky, ale neporušeným jádrem.

Nečistoty jsou olejnatá 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.

PŘÍLOHA Č. 10 K VYHLÁŠCE Č. 133/2025 SB.

## PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMO TNOSTNÍ ODCHYLKY BALENÍ OLEJNATÝCH SEMEN

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

**Tento dokument je třeba brát jako dokumentační nástroj a instituce nenesou jakoukoli odpovědnost za jeho obsah. Jeho plné znění je k dohledání ve Sbírce zákonů ČR.**

## **VYHLÁŠKA č. 398/2025 Sb.**

**ze dne 2. prosince 2016**

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

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

### **§ 1**

#### **Předmět úpravy**

Tato vyhláška upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropské unie<sup>1)</sup>

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

### **§ 2**

#### **Vymezení některých pojmů**

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) kořením části rostlin, zejména kořeny, oddenky, kůra, listy, nať, květy, plody, semena nebo jejich části, uvedené v příloze č. 1 k této vyhlášce, v nezbytné míře technologicky zpracované a užívané k ovlivňování chutě a vůně potravin,
- b) směsí koření směs jednotlivých druhů koření uvedených pod písmenem a),
- c) kořenícím přípravkem směs jednotlivých koření uvedených pod písmenem a), zeleniny, soli nebo hub a případně dalších složek,
- d) vlastními organickými příměsemi příměsí pocházející z vlastní rostliny koření, zejména zlomky stonků, lodyh, větviček, bobulí, plodů, listů a plody prázdné,
- e) cizími organickými příměsemi části rostlin, plody a semena pocházející z jiné rostliny,
- f) anorganickými příměsemi příměsí jiného než rostlinného původu, zejména hrudky hlíny, kaménky nebo písek,
- g) jedlou solí krystalický produkt obsahující nejméně 97 % chloridu sodného v sušině, obsahující případně obohacující látky<sup>2)</sup>,
- h) jedlou solí s jódem směs chloridu sodného s jodičnanem draselným nebo jodidem draselným,
- i) jedlou solí s jódem a fluorem směs chloridu sodného s jódem podle písmene h) a fluoridu sodného nebo fluoridu draselného,
- j) jedlou kamennou solí jedlá sůl získaná dobýváním z podzemních přírodních ložisek s malým podílem anorganických solí, které se s ní vyskytují přirozeně v ložisku soli, popřípadě s podílem účelově přidávaných látek,

- k) jedlou mořskou solí jedlá sůl získaná odpařováním mořské vody s podílem stopových prvků a sloučenin, které se s ní vyskytují přirozeně v přírodě, popřípadě s podílem účelově přidávaných látek,
- l) jedlou vakuovou solí jedlá sůl získaná vakuovým odpařováním nasyceného roztoku jedlé soli (solanky) z přírodních ložisek s malým podílem anorganických solí, které se přirozeně vyskytují v ložisku soli, popřípadě s podílem účelově přidávaných látek,
- m) dehydratovaným výrobkem potravina vzniklá smísením složek se sníženým obsahem vlhkosti, pastovité nebo sypké konzistence, která se před konzumací obnoví zejména tekutinou,
- n) ochucovadlem výrobek určený k dochucení nebo zvýraznění chuti, zejména směs hydrolyzátů bílkovin nebo směs výtažků z koření a dalších extraktů nebo past a látek zvýrazňujících chuť, určený k dochucení nebo zvýraznění chuti,
- o) studenou omáčkou nebo dresinkem tekutý nebo emulzní výrobek používaný jako chuťová příloha k pokrmům a salátům, vyrobený zejména z jedlých olejů, zeleniny, ovoce, koření a mléčných výrobků,
- p) hořčicí potravina vyrobená z mletých semen hořčice, kvasného octa, jedlé soli, koření a cukru,
- q) hořčicí plnotučnou hořčice vyrobená z mletých semen žlutých druhů hořčice bílé,
- r) hořčicí kremžskou hořčice z mletých semen žlutých druhů hořčic s přídavkem drcených semen hořčice černé a
- s) hořčicí speciální hořčice podle písmene p) upravená přidáním zejména zeleniny nebo ovoce nebo v chuťových vlastnostech speciálně typově upravená (hořčice francouzské, anglické nebo jiné).

### § 3

#### Koření

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

### § 4

#### Jedlá sůl

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

## § 5

### **Dehydratované výrobky, ochucovadla, studené omáčky a dresinky**

- (1) Členění dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček a dresinků na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 7 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům<sup>3)</sup>, v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin jsou další požadavky na označování dehydratovaných výrobků a studených omáček a dresinků uvedeny v odstavcích 3 a 4.
- (3) Dehydratované výrobky se označí návodem k přípravě.
- (4) U studené omáčky a dresinku se na obalu dále označí
  - a) u emulgovaných výrobků údaj „emulgováno s obsahem tuku v %“ a
  - b) podmínky skladování.
- (5) Průměrným množstvím dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček a dresinků je hmotnost dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček a dresinků bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní nebo objemové odchylky podle přílohy č. 8 k této vyhlášce.
- (6) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček a dresinků jsou uvedeny v příloze č. 9 k této vyhlášce.

## § 6

### **Hořčice**

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

## § 7

### **Technický předpis**

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

## § 8

### **Přechodné ustanovení**

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

## § 9

### **Zrušovací ustanovení**

Zrušují se:

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

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

§ 10

**Účinnost**

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. července 2017.

Ministr:

Ing. Jurečka v. r.

Poznámky pod čarou

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

## PŘÍLOHA Č. 1 K VYHLÁŠCE Č. 398/2016 SB.

## SMYSLOVÉ POŽADAVKY NA JAKOST JEDNOTLIVÝCH DRUHŮ KOŘENÍ

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

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

Název koření	Název rostliny	Část rostliny	Vzhled	Barva	Vůně	Chuť
drcený nebo mletý			drť nebo jemný prášek z celých sušených plodů, případně vyloupaných semen	černohnědá, světle až tmavě červenohnědá	svěží, citrónová, nasládlá	kořenitá, výrazně citrónová, slabě palčivá
Kmín (tmavý) celý,	kmín kořený-dvouletá forma (Carum carvi L.)	sušené plody	podlouhlé, mírně zahnuté nažky, žebernatého povrchu	světle hnědá až tmavě hnědá, se žlutými až okrovými žebry	charakteristická po kmínu	kořenitá
drcený nebo mletý			drť nebo jemný prášek	světle až tmavě hnědá, hnědošedá	charakteristická po kmínu	kořenitá
Kmín jednoletý (světlý) celý,	kmín kořený-jednoletá forma (Carum carvi L.)		nažky mají stejné charakteristiky jako nažky dvouleté formy kmínu, pouze jsou větší	žlutohnědá, světle hnědá až světle šedohnědá se světlejšími žebry, celkově světlejší než dvouletá forma	charakteristická po kmínu, avšak méně zřetelná než u dvouleté formy	kořenitá
drcený nebo mletý			drť nebo prášek se zřetelným zrnitím	šedozelená, hnědozelená až hnědá	charakteristická po kmínu, avšak méně zřetelná než u dvouleté formy	kořenitá
Kmín římský celý,	šabrej kmínovitý (Cuminum cyminum L.)	sušené plody	nažky podlouhlé, rovné, na povrchu žebernaté, u konce zúžené	žlutohnědá až hnědá	jemně ostrá	ostrá až palčivá
drcený nebo mletý			drť nebo prášek			
Kopr koprová semena,	kopr vonný (Anethum graveolens L.)	sušené plody	plody oválné, ploché, se třemi podélnými žebry a (dvojnažky) tenkým křídlatým okrajem	hnědá se světlými žebry a křídlatým i okraji	charakteristická po kopru	kořenitá, pronikavá
nať		sušená nať	celá nebo sekaná nať	světle až tmavě zelená	typická pro kopr	typická koprová
Koriandr plody,	koriandr (Coriandrum sativum L.)	sušené plody	kulovité dvojnažky hladké	světle hnědá, nazelenalá,	kořenitá	charakteristicky kořenitá
listy		sušené listy a vrcholky stonků	kousky listů a vrcholků stonků	zelená s nádechem do žluté, šedé nebo hnědé barvy	kořenitá	charakteristicky kořenitá

Název koření	Název rostliny	Část rostliny	Vzhled	Barva	Vůně	Chuť
Kurkuma celá,	kurkuma ( <i>Curcuma longa</i> L.)	sušené oddenky	vejčitého nebo válcovitého nepravidelného tvaru, tvrdého lomu, svrstěhlého a zjizveného povrchu bez hlíz a zlomků (menší než 15 mm), připouští se nejvýše 15% oddenků scvrklých, dutých nebo pórovitých a připálených	šedožlutá, žlutá, žlutohnědá až načernalá	charakteristická po kurkumě výrazná	pačlivě kořenitá
drcená nebo mletá			drť nebo jemný prášek	sytě žlutá, oranžově žlutá až načervenalá	charakteristická po kurkumě, výrazná	pačlivě kořenitá
Majoránka	majoránka ( <i>Origanum majorana</i> L.)	suchá směs listů, květenství, květů nebo jejich částí	celé nebo sekané kousky listů a vrcholků lodyh, bez stonků	světle zelená, šedozelená až hnědozelená	charakteristická po majoránce, výrazná	kořenitá, mírně svíravá
Máta	máta ( <i>Mentha x. piperin</i> L.)	listy, vrcholky stonků	celé nebo sekané kousky listů a vrcholků stonků	zelená s nádechem do červené až hnědé podle poddruhu	výrazně aromatická, typická pro mátu, po mentolu	charakteristická mátová, po mentolu, mírně nahořklá
Mauricijská papeda/ kaffrové lístky	mauricijská papeda ( <i>Citrus hystrix</i> DC.)	listy	celé sušené listy charakteristického tvaru, často částečně svínuté	zelená s nádechem do žluté až hnědé	svěží, ovocná, po citrusech	typická, citrusová, mírně nahořklá
Muškáťový květ celý,	muškátovník pravý ( <i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	zralé sušené osemení (semenný míšek)	semenné míšky jsou ploché, ve spodní části celistvé, v horní části nepravidelně rozvětvené, matně lesklého povrchu, křehké	žlutá, oranžově žlutá, žlutohnědá až červenohnědá	výrazná, charakteristická po muškátovém květu	kořenitá až ostrá
mletý			jemně až zrnitě mletý prášek se znatelnými částicemi	jasně žlutohnědá až červenohnědá	charakteristická po muškátovém květu, výrazná	kořenitá až ostrá
Muškáťový ořech celý,	muškátovník pravý ( <i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	sušená zralá jádra	semena mají tupě vejčité nebo kulovitý tvar, na povrchu síťově žilnatě vrásčitá	povrch šedohnědý až hnědý, na řezu jsou semena mramorovaná	charakteristická po muškátovém ořechu, pryskyřičná	kořenitá, ostrá až jemně pačlivá
drcený nebo mletý			jemně zrnitý prášek	tmavě žlutohnědá	výrazná, charakteristická po muškátovém ořechu, kořenitá	ostrá, kořenitá
Nové koření celé,	pimentovník pravý ( <i>Pimenta dioica</i> L. Merr.)	sušené plody	nedozrálé bobule, drsného povrchu, tvrdé, bez slupek	šedohnědé, tmavě hnědé až načervenalé hnědé	charakteristická po novém koření	ostře pačlivá

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

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

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

## PŘÍLOHA Č. 2 K VYHLÁŠCE Č. 398/2016 SB.

**ČLENĚNÍ KOŘENÍ NA DRUHY, SKUPINY A PODSKUPINY**

Druh	Skupina	Podskupina
koření	koření podle přílohy č. 1	-
	směsi koření	-
	kořenící přípravek	sypký pasta tekutý

## PŘÍLOHA Č. 3 K VYHLÁŠCE Č. 398/2016 SB.

**PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMOTNOSTNÍ ODCHYLKY PRO KOŘENÍ**

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

PŘÍLOHA Č. 4 K VYHLÁŠCE Č. 398/2016 SB.

FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST JEDNOTLIVÝCH DRUHŮ KOŘENÍ

Název koření	Vlhkost v % hmotnosti nejvýše	Celkový popel v % hmotnosti sušiny nejvýše	Slitice v %		Popel nerozpuštěný v kyselině v % hmotnosti sušiny nejvýše	Příměsi v % hmotnosti nejvýše			Doplňující hodnoty
			(ml/100 g) v sušině nejméně	Organické vlastní		Organické cizí	Anorganické		
Anýz	12	10	2	2	2,5	3	2	2	
Badyán	celý	4	8	8	1	20	0,5	0,5	
	mletý	12	5	3					
Bazalka	12	16	0,3	0,3	2	18,0*	2	2	
Bobkový list	celý	8	7	1	2	10	1	0,5	
	mletý	8	7	1	2				
Citrónová tráva/Citronela	celá	12	8		2,5				
	drcená, mletá	12	8		2,5				
Celerové semínko	celé	10	12	1,5	3				
	mleté	10	12	1,5	3				
Černucha	8	5,5			1		3	2	
Estragon	14	12	0,6	0,6	1,5	16,0*	4	2	
Fenykl	celý	12	10	1	2	3	2	2	
	mletý	12	10	1	2				
Galgán/Kalkán/	12	9			4				
Siamský zázvor	12	9			4				

Název koření	Vlhkost v % hmotnosti nejvýše	Celkový popel v % hmotnosti sušiny nejvýše	Sílice v %		Popel nerozpuštěný v kyselině v % hmotnosti sušiny nejvýše	Příměsi v % hmotnosti nejvýše			Doplňující hodnoty
			(ml/100 g) v sušině nejméně	Organické vlastní		Organické cizí	Anorganické		
Hořčice bílá	10					3	1	0,5	
Hřebíček	12		15			5	0,3	0,3	
	10	7	14	0,5					
Chilli/Kayenský pepř	11	10		1,6		10	0,5	0,5	
	11	10		1,6					
Jalovec	16	4	0,7	1		5	0,5	0,5	
	13	4	0,5	1					
Kardamom	13	9,5	3,5			1	0,5	0,5	
	13	9,5	3,5			5	3	2	
	13	9,5	3,5						
Kmín (tmavý)	13	8	2	1,5		1	2	2	
	13	8	1						
	13	8	1	1,5					
Kmín jednoletý (světlý)	12	9	1,5	2		1	2	2	
	12	9	1,5						
	12	9	1,5						

Název koření	Vlhkost v % hmotnosti nejvýše	Celkový popel v % hmotnosti sušiny nejvýše	Sllice v %		Popel nerozpustný v kyselině v % hmotnosti sušiny nejvýše	Příměsi v % hmotnosti nejvýše			Doplňující hodnoty
			(ml/100 g) v sušíně nejméně	Organické vlastní		Organické cizí	Anorganické		
Kmín římský	celý	12	1,5	3	5	2	2	2	
	mletý, drcený	12	1,5	3	5	2	2	2	
Kopr/Koprová	semena	10	2,5		3	2	2	0,5	
	nať	10							
Koriandr plody	celý	9	0,4	1,5	3	2	2	2	
	mletý	9	0,4	1,5					
Koriandr lístky		12		1					
Kurkuma	celá	12			2	0,2	0,2	0,2	barvivosť v % hmot. nejméně 2,0
	mletá, drcená	10		1,5					
Majoránka		12	0,5	4,5	3	1	2	2	
Máta		13			3	2	2	2	
Mauricijská papeda / Kaffrové lístky		12							
Muškátový květ	celý	10		0,5	16	0,3	0,3	0,5	
	mletý, drcený	12							
Muškátový ořech	celý	10	6,5	0,5	10	0,5	0,5	0,5	oxid vápenatý v % hm. nejvýše 0,35
	mletý	10	5						

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

Název koření	Vlhkost v % hmotnosti nejvýše	Celkový popel v % hmotnosti sušiny nejvýše	Slitice v %		Popel nerozpustný v kyselině v % hmotnosti sušiny nejvýše	Příměsi v % hmotnosti nejvýše			Doplňující hodnoty
			(ml/100 g) v sušině nejméně	Organické vlastní		Organické cizí	Anorganické		
Pepř sečuánský	14	6			3	4	0,5	0,5	
Pepř zelený	12	5			0,3	4	0,5	0,5	
Petržel	7,5	14							
Pískavice, řecké seno	11	5			1,5	5	5	2	
	11	8	0,8		1	6	1	1	
Rozmarýn	11	8	0,8		0,8				
Saturejka	13	11	0,4		1	4	1	2	
	14	7	1		2	2	1	0,5	
Skořice	12	7	0,5		2				
Šafrán	12	8			1,5				
	10	8			1,5				
Šalvěj	12	11	0,7		2	8,0*	0,5	0,5	
	12	14	1		3,5	5	1	1	
Vanilka	35	7							ethylvanilin 2%

Název koření	Vlhkost v % hmotnosti nejvýše	Celkový popel v % hmotnosti sušiny nejvýše	Sílice v %		Popel nerozpuštěný v kyselině v % hmotnosti sušiny nejvýše	Příměsi v % hmotnosti nejvýše			Doplňující hodnoty
			(ml/100 g) v sušině nejméně	Organické vlastní		Organické cizí	Anorganické		
Zázvor nebělený	12	8	1,5	1,5	1,1	2	0,5	0,5	
bělený	12	11	1,5	1,5	2,5	2	0,5	0,5	
mletý drcený	12	8	1	1	2,5				

\*) včetně barevných změn listů

## PŘÍLOHA Č. 5 K VYHLÁŠCE Č. 398/2016 SB.

## ČLENĚNÍ JEDLÉ SOLI NA DRUHY A SKUPINY

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

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

## PŘÍLOHA Č. 6 K VYHLÁŠCE Č. 398/2016 SB.

## SMYSLOVÉ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST JEDLÉ SOLI

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

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

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

## PŘÍLOHA Č. 7 K VYHLÁŠCE Č. 398/2016 SB.

**ČLENĚNÍ DEHYDRATOVANÝCH VÝROBKŮ, OCHUCOVADEL, STUDENÝCH OMÁČEK A DRESINKŮ NA DRUHY A SKUPINY**

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

## PŘÍLOHA Č. 8 K VYHLÁŠCE Č. 398/2016 SB.

**PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMOTNOSTNÍ A OBJEMOVÉ ODCHYLKY PRO DEHYDRATOVANÉ VÝROBKY, OCHUCOVADLA, STUDENÉ OMÁČKY A DRESINKY**

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

## PŘÍLOHA Č. 9 K VYHLÁŠCE Č. 398/2016 SB.

**SMYSLOVÉ, FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST DEHYDRATOVANÝCH VÝROBKŮ, OCHUCOVADEL, STUDENÝCH OMÁČEK A DRESINKŮ**

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

## PŘÍLOHA Č. 10 K VYHLÁŠCE Č. 398/2016 SB.

**ČLENĚNÍ HOŘČICE NA DRUHY, SKUPINY A PODSKUPINY**

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

## PŘÍLOHA Č. 11 K VYHLÁŠCE Č. 398/2016 SB.

**PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMOTNOSTNÍ ODCHYLKY PRO HOŘČICE**

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

## PŘÍLOHA Č. 12 K VYHLÁŠCE Č. 398/2016 SB.

**SMYSLOVÉ, FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST HOŘČICE**

Tabulka 1 – Smyslové požadavky na hořčice

Hořčice	Vzhled	Barva	Vůně a chuť
plnotučná	kašovitá hmota bez hrubých částic	jasně žlutohnědá u přibarvené, šedožlutá u nepřibarvené	řízná, palčivá
kremžská	kašovitá hmota se zřetelnými hrubými částicemi drceného semene hořčice černé	žlutohnědá u přibarvené, šedožlutá u nepřibarvené	řízná, palčivá, nasládlá

Hořčice	Vzhled	Barva	Vůně a chuť
speciální	kašovitá hmota bez hrubých částic, s hrubými částicemi nebo s částicemi přidané zeleniny nebo ovoce	žlutohnědá u přibarvené, šedohnědá u nepřibarvené, ovlivněná barvou přidané zeleniny nebo ovoce	řízná, palčivá, ovlivněná přidáním zeleniny nebo ovoce

Tabulka 2 – Fyzikální a chemické požadavky na hořčice

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

**Tento dokument je třeba brát jako dokumentační nástroj a instituce nenesou jakoukoli odpovědnost za jeho obsah. Jeho plné znění je k dohledání ve Sbírce zákonů ČR.**

## **VYHLÁŠKA č. 248/2018 Sb.**

ze dne 24. října 2018

### **o požadavcích na nápoje, kvasný ocet a droždí**

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

#### ČÁST PRVNÍ

#### ÚVODNÍ USTANOVENÍ

##### § 1

##### **Předmět úpravy**

- (1) Tato vyhláška zapracovává příslušné předpisy Evropské unie<sup>1)</sup>, zároveň navazuje na přímo použitelné předpisy Evropské unie<sup>2)</sup> a upravuje
- způsob označování nápojů, kvasného octa a droždí v návaznosti na jejich členění podle druhu, skupiny nebo podskupiny,
  - druhy nápojů, kvasného octa a droždí s členěním na skupiny a podskupiny,
  - pro jednotlivé druhy nápojů, kvasného octa a droždí požadavky na jakost, technologické požadavky, požadavky na jakost vztahující se k názvu a přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení,
  - teplotní režimy při uchovávání nápojů, kvasného octa a droždí,
  - způsoby uchovávání a manipulace s nápoji, kvasným octem a droždím během jejich uvádění na trh.
- (2) Tato vyhláška se nevztahuje na neochucené minerální a pramenité vody<sup>3)</sup>.

#### ČÁST DRUHÁ

#### **NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE A KONCENTRÁTY K PŘÍPRAVĚ NEALKOHOLICKÝCH NÁPOJŮ**

##### § 2

##### **Vymezení některých pojmů**

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- nealkoholickým nápojem nápoj obsahující nejvýše 0,5 % objemových etanolu měřených při teplotě 20 °C,
- ovocnou šťávou se sníženým obsahem cukru výrobek získaný z ovocné šťávy, v němž bylo sníženo množství přirozeně se vyskytujících cukrů nejméně o 30 % za použití postupu povoleného za podmínek stanovených v příloze č. 4 k této vyhlášce části 3, a který zachovává všechny ostatní základní fyzikální, chemické, organoleptické a výživové vlastnosti průměrného druhu šťávy z ovoce, z něhož pochází,
- nápojem v prášku směs ve formě prášku, granulí nebo komprimátů, určená k přípravě nealkoholických nápojů rozpuštěním,

- d) nápojovým koncentrátem zahuštěná směs jednotlivých surovin používaných k výrobě nealkoholických nápojů, určená k přípravě nápojů ředěním,
- e) ovocnou nebo zeleninovou šťávou zkvasitelný, ale nezkašený výrobek získaný z jedlých částí zralého a zdravého, čerstvého, chlazeného nebo zmrazeného ovoce nebo zeleniny, a to jednoho nebo více druhů, s barvou, vůní a chutí, které jsou charakteristické pro šťávu pocházející z příslušného ovoce nebo zeleniny; aroma, dužnina a buňky získané vhodnými fyzikálními způsoby ze stejného druhu ovoce nebo zeleniny mohou být do šťávy vráceny; rajčata se pro účely této vyhlášky považují za ovoce,
- f) čerstvou nebo též fresh ovocnou, zeleninovou nebo ovocno-zeleninovou šťávou zkvasitelný, ale nezkašený výrobek získaný z jedlých částí zralého, zdravého a čerstvého ovoce nebo zeleniny, a to jednoho nebo více druhů, s barvou, vůní a chutí, které jsou charakteristické pro šťávu pocházející z příslušného ovoce nebo zeleniny; do čerstvé nebo též fresh šťávy nelze přidat další složky s výjimkou bylin a semen rostlin a výrobek nesmí být dále ošetřený,
- g) přírodní ovocnou, zeleninovou nebo ovocno-zeleninovou šťávou zkvasitelný, ale nezkašený výrobek uvedený v písmenu e), ošetřený pouze šetrnou metodou, k němuž nebyly přidány žádné další složky,
- h) ovocnou šťávou z citrusových plodů šťáva získaná z endokarpu jejich vnitřní části; limetková šťáva však může být získávána z celého plodu,
- i) ovocnou nebo zeleninovou šťávou z koncentrátu výrobek získaný z koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy opětovným doplněním takového podílu pitné vody, jaký byl odstraněn při koncentraci šťávy; aroma, dužnina a buňky získané vhodnými fyzikálními prostředky ze stejného druhu ovoce nebo zeleniny mohou být do šťávy vráceny,
- j) koncentrovanou ovocnou nebo zeleninovou šťávou výrobek získaný z ovocné nebo zeleninové šťávy jednoho nebo více druhů ovoce nebo zeleniny fyzikálním odstraněním specifického podílu obsahu vody; je-li výrobek určen ke konečné spotřebě, nesmí být snížení objemu menší než 50 %; aroma, dužnina a buňky získané vhodnými fyzikálními prostředky ze stejného druhu ovoce nebo zeleniny mohou být do koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy vráceny,
- k) sušenou ovocnou nebo zeleninovou šťávou nebo též ovocnou nebo zeleninovou šťávou v prášku, dehydratovanou ovocnou nebo zeleninovou šťávou výrobek získaný z ovocné nebo zeleninové šťávy jednoho nebo více druhů ovoce nebo zeleniny fyzikálním odstraněním téměř veškerého obsahu vody,
- l) nektarem zkvasitelný, ale nezkašený výrobek získaný v souladu s tabulkou 1 v příloze č. 1 k této vyhlášce přidavkem pitné vody a popřípadě též cukrů nebo medu k ovocné nebo zeleninové šťávě, ovocné nebo zeleninové šťávě z koncentrátu, koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávě, sušené ovocné nebo zeleninové šťávě, ovocné dření nebo zeleninové dření, koncentrované ovocné nebo zeleninové dření, ovocné šťávě extrahované vodou nebo směsí těchto výrobků; aroma, dužnina a buňky získané vhodnými fyzikálními prostředky ze stejného druhu ovoce nebo zeleniny mohou být do šťávy vráceny; aniž je dotčeno nařízení o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin<sup>4)</sup>, při výrobě ovocných nektarů bez přidavku cukrů nebo se sníženou energetickou hodnotou mohou být cukry zcela nebo zčásti nahrazeny sladidly podle nařízení o potravinářských přídatných látkách<sup>5)</sup>,
- m) ovocnou šťávou extrahovanou vodou výrobek získaný difúzí pomocí vody z celého dužnatého ovoce, z něž nelze šťávu odstranit fyzikálními prostředky, nebo z celého dehydratovaného ovoce,
- n) ovocným nebo zeleninovým nápojem ochucený nealkoholický nápoj, vyrobený z ovocných nebo zeleninových šťáv nebo jejich koncentrátů,
- o) limonádou ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě,
- p) ledovým čajem nebo též Ice Tea nealkoholický nápoj vyrobený na bázi čajového extraktu,
- q) vařeným pravým čajem nebo též Brewed Tea nealkoholický nápoj vyrobený z výluhu čaje pravého<sup>6)</sup>,
- r) minerální vodou ochucenou ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z přírodní minerální vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě,
- s) pramenitou vodou ochucenou ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pramenité vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě,

- t) sodovou vodou nápoj vyrobený z pitné vody a oxidu uhličitého, u kterého obsah oxidu uhličitého činí nejméně 4 g/l,
- u) pitnou vodou ochucenou ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné vody, obsahující pouze přídavek aromat, popřípadě též obohacený doplňkem stravy,
- v) šetrnou metodou způsob inaktivace mikroorganismů do teploty šťávy 35 °C prováděný ošetřením vysokým tlakem nebo též paskalizací v řádu 4000 až 8000 barů po dobu výdrže tlaku 1 až 15 minut nebo vysokonapěťovými pulsy procházejícími ošetřovanou šťávou nebo šokovým mražením,
- w) ovocnou šťávou z koncentrátu se sníženým obsahem cukru výrobek získaný z ovocné šťávy z koncentrátu, v němž bylo sníženo množství přirozeně se vyskytujících cukrů nejméně o 30 % postupem splňujícím požadavky stanovené v příloze č. 4 k této vyhlášce části 3, a který zachovává všechny ostatní základní fyzikální, chemické, organoleptické a výživové vlastnosti průměrného druhu šťávy z ovoce, z něhož pochází, nebo výrobek získaný zředěním koncentrované ovocné šťávy se sníženým obsahem cukru s vodou,
- x) koncentrovanou ovocnou šťávou se sníženým obsahem cukru výrobek získaný z koncentrované ovocné šťávy, v němž bylo sníženo množství přirozeně se vyskytujících cukrů nejméně o 30 % postupem splňujícím požadavky stanovené v příloze č. 4 k této vyhlášce části 3, a který zachovává všechny ostatní fyzikální, chemické, organoleptické a výživové vlastnosti průměrného druhu výrobku, nebo výrobek získaný z ovocné šťávy se sníženým obsahem cukru fyzikálním odstraněním určitého podílu obsahu vody.

### § 3

#### Členění na skupiny a podskupiny

Členění nealkoholických nápojů a nápojových koncentrátů na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 2 k této vyhlášce.

#### Označování

### § 4

- (1) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací spotřebitelům<sup>7)</sup>, v zákoně č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, (dále jen „zákon“) a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin<sup>8)</sup> se nealkoholické nápoje a nápojové koncentráty dále označí podle odstavců 2 až 7 a § 5 až 7.
- (2) Nealkoholický nápoj se označí názvem podskupiny, nebo v případě, že příloha č. 2 k této vyhlášce nevymezuje název podskupiny, názvem skupiny.
- (3) Nápojový koncentrát se označí názvem podskupiny, nebo v případě, že potravina nesplňuje požadavky stanovené pro podskupinu, označí se názvem skupiny.
- (4) Nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj ochucený, vyrobený z ovocné nebo zeleninové šťávy nebo jejich koncentrátů, ochucený aromatem s charakterem jiného druhu ovoce nebo zeleniny než použitá základní ovocná nebo zeleninová složka, se označí jako ovocný nebo zeleninový nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj s deklarovanou příchutí.
- (5) Nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj ochucený, vyrobený z ovocných nebo zeleninových šťáv nebo jejich koncentrátů, se označí jako nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj ochucený s přídatkem ovocné nebo zeleninové šťávy nebo pouze jako nápojový koncentrát či ochucený nealkoholický nápoj.
- (6) Nápojový koncentrát nebo limonáda ochucené bez přídatku ovocné nebo zeleninové složky použité v názvu výrobku se označí jako nápojový koncentrát nebo limonáda s deklarovanou příchutí.
- (7) Nápojový koncentrát se označí jako ovocný nebo zeleninový nápojový koncentrát, jestliže po jeho předepsaném naředění obsahuje získaný nápoj ovocnou nebo zeleninovou šťávu.

## § 5

- (1) U nápojového koncentrátu vyráběného ze dvou nebo více druhů ovoce nebo zeleniny se uvede v blízkosti názvu výrobku seznam použitých druhů ovoce nebo zeleniny podle použitého množství v sestupném pořadí. U výrobků vyráběných ze 3 nebo více druhů ovoce nebo zeleniny lze označení druhů ovoce a zeleniny nahradit slovy „z několika druhů ovoce“ nebo „z několika druhů zeleniny“ nebo jiným označením odpovídajícím významu nebo počtu použitých druhů ovoce nebo zeleniny.
- (2) Pro nápojový koncentrát obsahující více než 50 % hmotnostních přírodních sladidel lze použít název sirup.
- (3) Pochází-li ovocná nebo zeleninová šťáva, ovocná nebo zeleninová šťáva z koncentrátu, koncentrovaná ovocná nebo zeleninová šťáva, sušená ovocná nebo zeleninová šťáva, nápojový koncentrát, ovocná šťáva extrahovaná vodou nebo nealkoholický nápoj ze šťávy jednoho druhu ovoce nebo zeleniny, nahradí se v označení slovo ovocná nebo zeleninová názvem použitého druhu ovoce nebo zeleniny.
- (4) Je-li u ovocného a zeleninového nápoje, šťávy nebo nektaru obsah oxidu uhličitého nejméně 2 g/l, uvede se údaj, že se jedná o sycený nápoj.
- (5) U koncentrované ovocné šťávy neurčené ke konečné spotřebě se uvede údaj o množství přidané citrónové nebo limetkové šťávy a okyselujících látek povolených podle nařízení o potravinářských přídatných látkách; tento údaj se uvede na obalu, etiketě připojené k obalu nebo na průvodním dokladu.
- (6) U směsí ovocné šťávy z koncentrátu nebo ovocné šťávy z koncentrátu se sníženým obsahem cukru s ovocnou šťávou nebo s ovocnou šťávou se sníženým obsahem cukru, jakož i u ovocného nektaru získaného zcela nebo zčásti z jednoho nebo z více koncentrovaných produktů, se na etiketě uvede údaj „z koncentrátu“ nebo „z koncentrátů“, popřípadě „zčásti z koncentrátu“ nebo „zčásti z koncentrátů“. Tento údaj se uvede v blízkosti názvu výrobku, musí dobře vynikat na pozadí a musí být uveden jasně viditelnými písmeny.

## § 6

- (1) U ovocné šťávy, ovocné šťávy z koncentrátu, koncentrované ovocné šťávy, sušené ovocné šťávy, ovocné šťávy extrahované vodou, ovocného nektaru, ovocné šťávy se sníženým obsahem cukru, ovocné šťávy z koncentrátu se sníženým obsahem cukru a koncentrované ovocné šťávy se sníženým obsahem cukru, vyráběných ze dvou nebo více druhů ovoce, se uvede u názvu výrobku seznam použitých druhů ovoce podle použitého množství v sestupném pořadí; u výrobků vyráběných ze tří nebo více druhů ovoce lze označení druhů ovoce nahradit slovy „z několika druhů ovoce“ nebo jiným označením odpovídajícím významu nebo počtu použitých druhů ovoce; použití citrónové nebo limetkové šťávy nebo koncentrované citrónové nebo limetkové šťávy v množství do 3 g/l, vyjádřeném jako bezvodá kyselina citrónová, se nepovažuje za přídavek citrónové nebo limetkové šťávy.
- (2) U ovocného nektaru se uvede minimální obsah ovocné šťávy, ovocné dřeně nebo směsi těchto složek slovy „podíl ovocné složky: nejméně ... %“, která se uvedou ve stejném zorném poli jako název výrobku.
- (3) Pro ovocnou šťávu vyrobenou přímým lisováním z ovoce lze použít označení „mošt“.
- (4) Je-li u limonády, minerální vody ochucené, pramenité vody ochucené nebo pitné vody ochucené obsah oxidu uhličitého nižší než 2 g/l, uvede se údaj, že se jedná o nesycenou limonádu, nesycenou minerální vodu ochucenou nesycenou pramenitou vodou ochucenou nebo nesycenou pitnou vodou ochucenou.
- (5) U nápoje v prášku se uvede údaj, zda přípravou vznikne nápoj šumivý.
- (6) U minerální vody ochucené se uvede
  - a) údaj, že se jedná o sycený nápoj, jestliže byl nápoj dodatečně dosycen oxidem uhličitým v množství nad 2 g/l,
  - b) obec nebo místo, kde se zdroj jímá,
  - c) název zdroje,
  - d) údaj o analytickém složení udávající charakteristické složky minerální vody s označením laboratoře,
  - e) vyznačení zvýšeného obsahu iontů, u nichž je to pro použitý typ minerální vody požadováno vyhláškou o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a o způsobu jejich úpravy, a

- f) informace o provedených úpravách podle vyhlášky o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a o způsobu jejich úpravy.
- (7) Tvzení „ovocné šťávy obsahují pouze přirozeně se vyskytující cukry“ lze na etiketě uvést ve stejném zorném poli jako název ovocné šťávy nebo ovocné šťávy z koncentrátu.
- (8) Pro výrobek, který se získává přímo z kokosového ořechu bez vylisování kokosové dužiny, lze použít název „kokosová voda“ jako synonymum kokosové šťávy.

#### § 7

- (1) U pramenité vody ochucené se uvede
  - a) údaj, že se jedná o sycený nápoj, jestliže byl nápoj dodatečně dosycen oxidem uhličitým v množství nad 2 g/l,
  - b) obec nebo místo, kde se zdroj jímá, a název zdroje a
  - c) informace o provedených úpravách podle vyhlášky o požadavcích na jakost a zdravotní nezávadnost balených vod a o způsobu jejich úpravy.
- (2) Limonáda, k jejíž výrobě byla použita ovocná nebo zeleninová šťáva nebo její koncentrát, se označí jako ovocná nebo zeleninová limonáda.
- (3) V názvu nealkoholického nápoje ani v jeho označení, s výjimkou minerální vody ochucené, nelze použít označení „minerálka“, „minerální voda“ nebo výrazy obdobného významu.
- (4) V názvu nealkoholického nápoje ani v jeho označení, s výjimkou ovocné a zeleninové šťávy, nelze použít označení „džus“, „juice“, „100 %“, „stoprocentní“ nebo výrazy obdobného významu.
- (5) V názvu sodové vody a pitné vody ochucené ani v jejich označení nelze uvést zeměpisné údaje a údaje o analytickém složení vody.
- (6) Průměrným množstvím je hmotnost nebo objem nealkoholického nápoje a koncentrátu k přípravě nealkoholického nápoje se zohledněním záporné hmotnostní nebo objemové odchylky. Přípustné záporné hmotnostní nebo objemové odchylky jsou uvedeny v příloze č. 3 k této vyhlášce.

#### § 8

##### Požadavky na jakost

- (1) Fyzikální a chemické požadavky na ovocné nektary jsou uvedeny v tabulce 1 v příloze č. 1 k této vyhlášce.
- (2) Fyzikální a chemické požadavky na ovocné šťávy z koncentrátu nebo koncentrátů jsou uvedeny v tabulce 2 v příloze č. 1 k této vyhlášce.
- (3) Smyslové požadavky na jakost nealkoholických nápojů a koncentrátů k přípravě nealkoholických nápojů jsou uvedeny v příloze č. 2 k této vyhlášce.
- (4) Ledový čaj a vařený čaj pravý musí vykazovat zastoupení charakteristických složek odpovídající obsahu čajového extraktu, zejména kofeinu, theobrominu, katechinů, theaflavinů, flavonolů, kyseliny gallové, polyfenolických látek a theaninu.
- (5) U vařeného čaje pravého je pro zjištění přítomnosti minimálního množství čajového extraktu nutné, aby v nich byl naměřen minimální obsah katechinů 50 mg/l vyjádřený jako součet všech katechinů.

#### § 9

##### Technologické požadavky

- (1) Jsou-li ovocné nebo zeleninové šťávy zpracovávány z ovoce nebo zeleniny s jádry, peckami a kůrou, nesmějí být části jader, pecek a kůry obsaženy ve šťávě, s výjimkou případů, kdy části jader, pecek nebo kůry nelze odstranit vhodným výrobním postupem. Směs ovocné šťávy a ovocné dřevě je při výrobě ovocné šťávy přípustná. Směs zeleninové šťávy a zeleninové dřevě je při výrobě zeleninové šťávy přípustná.
- (2) Ovocná nebo zeleninová šťáva z koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy musí vykazovat alespoň organoleptické, fyzikální, chemické a výživové vlastnosti odpovídající průměrným hodnotám šťávy

získané z téhož druhu ovoce nebo zeleniny podle § 2 písm. e). Směs ovocné šťávy nebo koncentrované ovocné šťávy s ovocnou dření nebo koncentrovanou ovocnou dření je při výrobě ovocné šťávy z koncentrátu povolena. Směs zeleninové šťávy nebo koncentrované zeleninové šťávy se zeleninovou dření nebo koncentrovanou zeleninovou dření je při výrobě zeleninové šťávy z koncentrátu přípustná.

- (3) Obnovení původního stavu u produktů vymezených v § 2 písm. b), e), h), i), j), k), l), m), w) a x) s použitím látek zcela nezbytných pro tuto operaci nezakládá povinnost uvést na etiketě seznam složek použitých pro tento účel. Přidání dužniny nebo buněk navíc podle přílohy č. 4 k této vyhlášce musí být na etiketě uvedeno.
- (4) Další technologické požadavky na nealkoholické nápoje jsou uvedeny v příloze č. 4 k této vyhlášce.
- (5) Ovocnou šťávu se sníženým obsahem cukru lze získat smísením ovocné šťávy se sníženým obsahem cukru s ovocnou šťávou nebo s ovocnou dření.
- (6) Ovocnou šťávu z koncentrátu se sníženým obsahem cukru lze získat smísením ovocné šťávy z koncentrátu se sníženým obsahem cukru s ovocnou šťávou, ovocnou šťávou z koncentrátu, ovocnou šťávou se sníženým obsahem cukru, koncentrovanou ovocnou dření nebo ovocnou dření.
- (7) Pokud je koncentrovaná ovocná šťáva se sníženým obsahem cukru určena k přímé spotřebě, musí být odstraněno nejméně 50 % obsahu vody.

## § 10

### Uvádění na trh

- (1) Nealkoholický nápoj v průsvitném obalu se musí uvádět na trh chráněný před přímým slunečním světlem a před mrazem.
- (2) Výrobek podle § 2 písm. f) a g) musí být uváděn na trh při teplotě 2 až 8 °C.

## ČÁST TŘETÍ

### OVOCNÁ VÍNA, OSTATNÍ VÍNA, CIDER, PERRY A MEDOVINA

## § 11

### Vymezení některých pojmů

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) ovocným vínem nápoj vyrobený alkoholovým kvašením ovocné šťávy, s výjimkou šťávy z hroznů révy vinné, popřípadě vodného výluhu sušeného ovoce, který je možno před kvašením upravit přidávkem vody, cukru, zahuštěného hroznového moštu nebo medu,
- b) sladovým vínem nápoj vyrobený alkoholovým kvašením sladových výluhů pomocí odpovídajícího druhu kvasinek,
- c) bylinným vínem nápoj vyrobený z cukru zkvašeného s přidávkem vody nebo ze sladového vína macerací částí bylin nebo dřevin, s výjimkou hroznů révy vinné, nebo přidáním jejich výluhů; úprava přidáním lihu, lihovin nebo jiných alkoholických nápojů není přípustná,
- d) rýžovým vínem nebo též saké nápoj vyrobený alkoholovým kvašením rýže; přidávek dalších povolených potravinářských surovin je přípustný,
- e) ovocným vínem stolním ovocné víno, které nebylo po prokvašení přislazeno,
- f) ovocným vínem polosladkým ovocné víno doslazené přidáním cukru na hodnotu stanovenou v tabulce 2 přílohy č. 5 k této vyhlášce,
- g) ovocným vínem dezertním ovocné víno s přidáním cukru a lihu na hodnoty stanovené v tabulce 2 přílohy č. 5 k této vyhlášce,
- h) ovocným vínem dezertním kořeněným ovocné dezertní víno s přidáním koření nebo výluhů vyrobených z tohoto koření,
- i) ovocným vínem perlivým ovocné víno sycené oxidem uhličitým na nejméně 0,1 MPa, popřípadě doslazené,

- j) medovinou nebo též medovým vínem nápoj vyrobený alkoholovým kvašením pouze včelího medu, vody a kvasné kultury s možností přidání ovocné šťávy, ovoce, bylin, bylinných extraktů, propolisu nebo koření,
- k) dezertní medovinou nápoj vyrobený alkoholovým kvašením včelího medu rozředěného ve vodě, ovocné šťávě nebo směsi vody a ovocné šťávy v různém poměru za použití kvasné kultury; přídavek lihu, vína, cukru, bylin, bylinných extraktů, propolisu nebo koření je přípustný,
- l) ciderem nápoj vyrobený úplným nebo částečným alkoholovým kvašením čerstvé nebo koncentrované jablečné šťávy nebo sušené jablečné šťávy, ke které byla přidána voda, nebo jejich směsi; přídavek vody, cukru a nejvýše 25 % objemových jiné šťávy, a to před i po kvašení; aromatizace přírodními aromatickými látkami z ovoce je možná; přípustné je též přidání čerstvé nebo koncentrované jablečné šťávy po kvašení a upravení obsahu oxidu uhličitého jeho přidáním nebo částečným či úplným odstraněním; přípustné je rovněž použití sušených nebo koncentrovaných potravin přidávaných v průběhu výroby pro jejich barvicí účinek,
- m) perry nebo též hruškovým ciderem nápoj vyrobený úplným nebo částečným alkoholovým kvašením čerstvé nebo koncentrované hruškové šťávy nebo sušené hruškové šťávy, ke které byla přidána voda, nebo jejich směsi; přídavek vody, cukru a nejvýše 25 % objemových jiné šťávy, a to před i po kvašení; aromatizace přírodními aromatickými látkami z ovoce je možná; přípustné je též přidání čerstvé nebo koncentrované hruškové šťávy po kvašení a upravení obsahu oxidu uhličitého jeho přidáním nebo částečným či úplným odstraněním; přípustné je rovněž použití sušených nebo koncentrovaných potravin přidávaných v průběhu výroby pro jejich barvicí účinek,
- n) výběrovou medovinou nápoj vyrobený alkoholovým kvašením z včelího medu, vody a kvasné kultury s možností přidání ovocné šťávy, ovoce, bylin, bylinných extraktů, propolisu nebo koření bez přidání dalších složek,
- o) výběrovým ciderem cider vyrobený úplným nebo částečným alkoholovým kvašením minimálně 50 % čerstvé jablečné šťávy,
- p) výběrovým perry perry vyrobené úplným nebo částečným alkoholovým kvašením minimálně 50 % čerstvé hruškové šťávy.

## § 12

### Členění na druhy a skupiny

Členění ovocných vín, ostatních vín, cideru, perry a medoviny na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 6 k této vyhlášce.

## § 13

### Označování

- (1) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se ovocná vína, ostatní vína, cider, perry a medovina označí podle odstavců 2 až 6.
- (2) Je-li v názvu ovocného vína použito označení určitého druhu ovoce, musí nejméně 95 % hmotnostních podílu ovocné šťávy pocházet z uvedeného druhu ovoce.
- (3) Ovocná vína a ostatní vína se označí názvem druhu a skupiny. Nápoje druhů cider, perry a medovina se označí názvem skupiny.
- (4) Při označování vín uvedených v příloze č. 6 k této vyhlášce musí být pojem „víno“ spojen vždy s označením vyjadřujícím příslušnou skupinu nebo druh ovocného vína nebo ostatního vína.
- (5) Nápoj vyrobený primárním nebo sekundárním alkoholovým kvašením ovocného vína v láhvi lze označit jako šumivé ovocné víno, pokud obsah CO<sub>2</sub> pochází pouze z kvašení. Šumivé ovocné víno lze uvádět na trh nebo vyvážet ve skleněných lahvích uzavřených způsobem podle čl. 57 odst. 1 nařízení o ochraně označení původu, zeměpisných označení a tradičních výrazů v odvětví vína<sup>12)</sup>.
- (6) Nápoj vyrobený primárním nebo sekundárním alkoholovým kvašením medoviny v láhvi lze označit jako šumivá medovina, pokud obsah CO<sub>2</sub> pochází pouze z kvašení. Šumivou medovinu lze na trh uvádět nebo vyvážet ve skleněných lahvích uzavřených způsobem podle čl. 57 odst. 1 nařízení o ochraně označení původu, zeměpisných označení a tradičních výrazů v odvětví vína.

## § 14

**Požadavky na jakost**

Smyslové a chemické požadavky na jakost ovocných vín, ostatních vín, cideru, perry a medoviny jsou uvedeny v tabulkách 1 a 2 v příloze č. 5 k této vyhlášce.

## § 15

**Technologické požadavky**

- (1) Na výrobu ovocného vína z jednoho druhu ovoce se použije množství ovocné šťávy v poměru stanoveném v tabulce 3 přílohy č. 5 k této vyhlášce.
- (2) Na výrobu ovocného vína z jiného druhu ovoce, než je uvedeno v tabulce 3 přílohy č. 5 k této vyhlášce, nebo více druhů ovoce se použije celkové množství ovocné šťávy v poměru více než 300 litrů ovocné šťávy na 1000 litrů výrobku.
- (3) Hlavní surovinou při výrobě medoviny musí být včelí med a voda; vodu je možné částečně nebo zcela nahradit ovocnou šťávou.
- (4) Medovina s označením „Vyrobeno za studena“, „Vyrobeno studenou cestou“ nebo s jiným označením podobného významu nesmí při výrobě zahrnout proces vaření medového roztoku a při rozpouštění medu ve vodě jeho teplota nesmí přesáhnout 40 °C.
- (5) Na výrobu 1000 litrů nápoje druhu medovina se použije nejméně 280 kilogramů včelího medu.

## ČÁST ČTVRTÁ

**PIVO A NÁPOJE NA BÁZI PIVA**

## § 16

**Vymezení některých pojmů**

- (1) Pro účely této vyhlášky se rozumí
  - a) pivem pěnivý nápoj vyrobený zkvašením mladiny připravené ze sladu, vody, chmele, chmelových výrobků nebo upravených chmelových výrobků, který vedle kvasným procesem vzniklého etanolu a oxidu uhličitého obsahuje i určité množství neprokvašeného extraktu; slad lze do výše jedné třetiny hmotnosti celkového extraktu původní mladiny nahradit extraktem zejména cukru, obilného škrobu, nesladovaných obilovin nebo rýže,
  - b) sladem obilná zrna ječmene nebo jiných obilovin, u nichž sladováním došlo k enzymatickým přeměnám endospermu a k vytvoření typických chuťových, aromatických a barvicích látek,
  - c) spodně kvašeným pivem pivo vyrobené za použití pivovarských kvasinek spodního kvašení,
  - d) svrchně kvašeným pivem pivo vyrobené za použití pivovarských kvasinek svrchního kvašení, bakterií mléčného kvašení nebo jejich kombinací,
  - e) světlým pivem pivo vyrobené převážně ze světlých sladů,
  - f) tmavým a polotmavým pivem pivo vyrobené z tmavých sladů, sladů karamelových, případně barevných sladů ve směsi se světlými slady,
  - g) řezaným pivem pivo vyrobené při stáčení nebo při čepování smísením světlých a tmavých piv,
  - h) stolním pivem pivo s extraktem původní mladiny do 6 % hmotnostních včetně,
  - i) výčepním pivem pivo s extraktem původní mladiny 7 až 10 % hmotnostních,
  - j) ležákem spodně kvašené pivo s extraktem původní mladiny 11 až 12 % hmotnostních,
  - k) plným pivem svrchně kvašené pivo s extraktem původní mladiny 11 až 12 % hmotnostních,
  - l) silným pivem pivo s extraktem původní mladiny 13 % hmotnostních a vyšším,
  - m) nízkoalkoholickým pivem pivo s obsahem alkoholu více než 0,5 % objemových a nejvýše 1,2 % objemových,

- n) nealkoholickým pivem pivo s obsahem alkoholu nejvýše 0,5 % objemových, při jehož výrobě nemusí kvasným procesem vznikat etanol,
  - o) pivem z jiných obilovin pivo vyrobené s podílem extraktu z použitého sladu jiné obiloviny než ječmene vyšším než jedna třetina hmotnosti extraktu,
  - p) kvasnicovým pivem pivo vyrobené dodatečným přídavkem čisté kvasničné kultury nebo podílu rozkvašené mladiny do hotového piva,
  - q) ochuceným pivem pivo vyrobené s přídavkem látek určených k aromatizaci, potravin a surovin s vlastním aromatem, lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů uvedených v § 21,
  - r) sladinou výluh ze sladu získaný za použití pivovarské technologie,
  - s) nápojem na bázi piva kvašený sladový nápoj nebo míchaný nápoj z piva,
  - t) kvašeným sladovým nápojem nápoj vyrobený ze sladiny pivovarskou technologií, který může být ochucený,
  - u) míchaným nápojem z piva nápoj vyrobený smícháním piva s nealkoholickým nápojem nebo s nápojovým koncentrátem s vodou,
  - v) atypickým pivem pivo s modifikovaným podílem sladu, modifikovaným způsobem kvašení nebo vyrobené za použití surovin zcela nahrazujících chmel, chmelové výrobky a upravené chmelové výrobky,
  - w) typem nebo též stylem piva označení obvyklého způsobu produkce a surovinového složení podle postupů provozovaných v tradičních oblastech výroby v souladu s očekáváním spotřebitele,
  - x) spontánně kvašeným pivem pivo vyrobené za použití spontánní mikroflóry.
- (2) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí
- a) chmelem sušená nebo nesusšená samičí květenství, rovněž nazývaná chmelové hlávky, rostliny chmele otáčivého *Humulus lupulus* a dále mechanicky upravený chmel, jako jsou chmelové pelety a chmelové prášky, které obsahují pouze přirozené části chmele,
  - b) chmelovými výrobky výrobky, jako jsou chmelové extrakty nebo chmelové silice, připravené fyzikálními úpravami chmele,
  - c) upravenými chmelovými výrobky výrobky, jako jsou isoextrakty, isopelety a iso- $\alpha$ -hořké kyseliny, připravené chemickými úpravami chmele.

## § 17

### Členění na druhy a skupiny

- (1) Členění piva a nápojů na bázi piva na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 7 k této vyhlášce.
- (2) Kromě členění uvedeného v příloze č. 7 k této vyhlášce lze u piva použít specifická označení typů nebo též stylů piva.

## § 18

### Označování

- (1) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u piva dále uvede
  - a) název druhu a skupiny; název skupiny lze upřesnit uvedením hodnoty extraktu původní mladiny vyjádřené číselným nebo slovním údajem, popřípadě doplněné o symbol stupně nebo hmotnostních procent,
  - b) obsah alkoholu, jde-li o pivo nízkoalkoholické nebo nízkoalkoholický nápoj na bázi piva,
  - c) v názvu způsob kvašení, jde-li o pivo vyrobené svrchním kvašením nebo kvašením v lahvi,
  - d) v názvu údaj „nefiltrované“, pokud nebyly z piva odstraněny kvasnice,
  - e) v názvu údaj o barvě, pokud jde o pivo světlé, tmavé, polotmavé nebo řezané,
  - f) v názvu údaj „kvasnicové“, pokud jde o pivo kvasnicové,

- g) v názvu údaj „ochucené“, pokud bylo pivo ochuceno,
  - h) v názvu údaj o druhu obiloviny, pokud bylo pivo vyrobeno z jiných obilovin,
  - i) údaj o použití přírodní minerální vody, pokud byla k výrobě použita.
- (2) U nápojů na bázi piva se místo názvu druhu uvede název skupiny.
  - (3) U míchaných nápojů z piva se ve složení uvede označení odpovídající skupině použitého piva, označení ochucující složky, se kterou je pivo mícháno, a jejich procentuální podíl.
  - (4) Průměrným množstvím je objem se zohledněním záporné objemové odchylky. Přípustné záporné objemové odchylky jsou uvedeny v tabulce 2 přílohy č. 8 k této vyhlášce.

#### § 19

##### Požadavky na jakost

- (1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost piva a nápojů na bázi piva jsou uvedeny v tabulce 1 v příloze č. 8 k této vyhlášce.
- (2) Tmavá a polotmavá piva nelze vyrábět přibarvováním světlých piv.
- (3) Chuť, vůně a ostatní smyslové požadavky na pivo a nápoje na bázi piva musí být charakteristické pro deklarovaný druh a skupinu výrobků a musí být bez cizích vůní a chutí.

#### § 19a

##### Technologické požadavky

- (1) U piva ochuceného, atypického a spontánně kvašeného lze upravit kvasný proces nebo používání surovin v souladu s jejich definicemi.
- (2) Obsah alkoholu v ochuceném pivu může být zvýšen přidávkem lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů, ale obsah alkoholu pocházejícího z lihovin a ostatních alkoholických nápojů přitom nesmí překročit obsah alkoholu v původním pivu.

#### § 20

##### Uvádění na trh

Pivo a nápoje na bázi piva musí být chráněny před přímým slunečním světlem a před mrazem a tyto informace se uvedou v označení výrobku.

### ČÁST PÁTÁ

#### KONZUMNÍ LÍH, LIHOVINY A OSTATNÍ ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

#### § 21

##### Vymezení některých pojmů

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) konzumním lihem líh upravený přidáním pitné vody na nejvýše 80 % objemových etanolu,
- b) borovičkou průtahovou nebo též borovičkovou průtahovou pálenkou lihovina vyrobená destilací plodů jalovce v lihu zředěném vodou, přičemž výrobek lze přibarvit karamel E 150a; přidání jalovcového oleje není přípustné,
- c) borovičkou kvasnou lihovina vyrobená z rozemletých bobulí jalovce zkvašených po přidání vody, přičemž přídatek cukru je nepřipustný; vzniklá zápara se destiluje bez přidání lihu a jalovcový olej je při destilaci oddělen; takto získaný borovičkový destilát je řezán, přičemž hotový výrobek musí obsahovat nejméně 5 % objemových etanolu z borovičkového destilátu,
- d) tuzemákem nebo tuzemským lihovina vyrobená z lihu, vody a rumových aromat, barvená karamel E 150a s tím, že přídatek vanilinu, vanilky nebo cukru je možný,
- e) „Zlatou vodou“ likér s přidávkem lístkového zlata s obsahem etanolu nejméně 38 % objemových,

- f) ostatními alkoholickými nápoji nápoje obsahující více než 1,2 % objemových a méně než 15 % objemových etanolu, kromě vaječného likéru podle nařízení o definici, popisu, obchodní úpravě a označování lihovin, používání názvů lihovin v obchodní úpravě a při označování jiných potravin, ochraně zeměpisných označení lihovin, používání lihu a destilátů zemědělského původu při výrobě alkoholických nápojů a o zrušení nařízení (ES) č. 110/2008<sup>13)</sup> (dále jen „nařízení o lihovinách“), piva, nápojů na bázi piva, ovocného vína, ostatního vína, nápojů druhů cider, perry a medovina, rýžového vína, aromatizovaného vinného výrobku<sup>14)</sup>, vína<sup>15)</sup>, burčáku<sup>16)</sup> a částečně zkvašeného hroznového moštu<sup>17)</sup>.

## § 22

### Členění na druhy a skupiny

Členění konzumního lihu, lihovin a ostatních alkoholických nápojů na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 9 k této vyhlášce, aniž jsou tím dotčena zvláštní pravidla kategorizace lihovin stanovená v přílohách I a II nařízení o lihovinách a v rejstříku zeměpisných označení lihovin podle čl. 22 nařízení č. 2024/1143.

## Označování

### § 23

- (1) Kromě údajů uvedených v nařízení o lihovinách, v nařízení o poskytování informací spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se uvede
  - a) u konzumního lihu a lihovin název druhu, u lihovin podle § 21 písm. b) až e) též název skupiny,
  - b) u ostatních alkoholických nápojů název druhu a popřípadě popisný název.
- (2) Jako destiláty odrůdově čisté, pojmenované podle určité odrůdy rostlinného druhu, lze označit pouze výrobky vyrobené výhradně z označené odrůdy.
- (3) Jako součást názvu výrobku lze použít slovo „starý“ pouze u destilátů, které zrály nejméně jeden rok před stočením, s výjimkou lihoviny „Stará myslivecká“.
- (4) Lihovinu, která splňuje požadavky nařízení o lihovinách na „Geist“, lze označit ve stejném zorném poli jako „ovocný průtahový destilát“.
- (5) Lihovinu, která splňuje požadavky nařízení o lihovinách pro kategorii 4, 5, 7, 9, 9a, 10, 12, 13a a 13b v příloze I tohoto nařízení, lze označit ve stejném zorném poli jako „pálenka“.

### § 24

- (1) Názvy lihovin, u kterých jsou v této vyhlášce nebo v nařízení o lihovinách uvedeny požadavky na složení, smyslové nebo jiné požadavky, nelze použít pro jiné výrobky, které stanoveným požadavkům neodpovídají, a to v jakékoli odvozené podobě, včetně zdvojnásobení a různých přívlastků, jež by spotřebitele mohly uvést v omyl.
- (2) Přípustná záporná objemová odchylka, měřená při 20 °C, je uvedena v příloze č. 10 k této vyhlášce.

### § 25

#### Požadavky na jakost

- (1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost lihovin jsou uvedeny v příloze č. 11 k této vyhlášce.
- (2) Vzhled, barva, vůně a chuť výrobků musí být charakteristické pro deklarovaný druh a skupinu výrobků a musí být bez cizích vůní a chutí.
- (3) Částečné oddělení složek emulzních likérů způsobené skladováním musí být odstranitelné krátkým zatřepáním, po kterém bude obnoven emulzní stav likéru.

## ČÁST ŠESTÁ

## KVASNÝ OCET

## § 26

**Vymezení některých pojmů**

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) kvasným octem okyselující potravina vyrobená výlučně biologickým procesem kysání lihu obohaceného živinami za pomoci octových bakterií,
- b) kvasným octem lihovým kvasný ocet vyrobený kysáním kvasného lihu pocházejícího ze škrobnatých nebo cukerných surovin,
- c) kvasným octem vinným kvasný ocet vyrobený kysáním lihu obsaženého v révovém víně, které bylo kysáno společně s ředěným kvasným lihem,
- d) kvasným octem ovocným kvasný ocet vyrobený kysáním lihu obsaženého v ovocném nebo sladovém víně, které bylo kysáno společně s ředěným kvasným lihem,
- e) kvasným octem ochuceným kvasný ocet ochucený výtažky z koření nebo bylin, popřípadě bylinami nebo plody rostlin.

## § 27

**Členění na skupiny a podskupiny**

Členění kvasného octa na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 12 k této vyhlášce.

## § 28

**Technologické požadavky**

Při výrobě kvasného octa vinného a kvasného octa ovocného se k zakysání používá kvasný ocet lihový, přičemž kyselina octová obsažená v hotovém výrobku může pocházet z kvasného octa lihového v podílu nejvýše 49 %.

## § 29

**Označování**

- (1) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u kvasného octa dále uvede
  - a) označení druhem a skupinou nebo druhem, skupinou a podskupinou a
  - b) údaj o kyselosti kvasného octa v procentech (m/V).
- (2) Přípustná záporná objemová odchylka balení je 5 %.
- (3) Přípustná záporná odchylka obsahu kyseliny octové v procentech (m/V) od obsahu kyseliny octové uvedené na obalu je nejvýše 0,2 %.

## § 30

**Požadavky na jakost**

Smyslové a chemické požadavky na jakost kvasného octa jsou uvedeny v příloze č. 13 k této vyhlášce.

## ČÁST SEDMÁ

### DROŽDÍ

#### § 31

#### Vymezení některých pojmů

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) droždím kvasinky *Sacharomyces cerevisiae* Hansen, rasy droždářské, získané biotechnologickým postupem množení čistých kvasničných kultur vypěstovaných na cukerných substrátech obohacených živinami, stimulanty a pomocnými látkami,
- b) pekařským droždím čerstvým kvasinky uvedené pod písmenem a) schopné způsobit kynutí těst,
- c) pekařským droždím sušeným nebo též vitálním, sušeným droždím kvasinky uvedené pod písmenem b) upravené sušením,
- d) sušeným droždím jedlým kvasinky uvedené pod písmenem a), upravené sušením a neschopné způsobit kynutí těst.

#### § 32

#### Členění na skupiny a podskupiny

Členění droždí na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 14 k této vyhlášce.

#### § 33

#### Označování

- (1) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací spotřebitelům, v zákoně a ve vyhlášce o některých způsobech označování potravin se u droždí dále uvede název druhu a skupiny.
- (2) Přípustná záporná hmotnostní odchylka balení droždí je 5 %.

#### § 34

#### Požadavky na jakost

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 15 k této vyhlášce.

#### § 35

#### Technologické požadavky

Pekařské droždí sušené se balí do neprodyšně uzavřených obalů.

#### § 36

#### Uvádění na trh

- (1) Pekařské droždí čerstvé se skladuje při teplotách 1 °C až 10 °C. Pekařské droždí čerstvé nelze skladovat společně s nebalenými potravinami nebo látkami s výraznými pachy a vůněmi.
- (2) Pekařské droždí sušené a sušené droždí jedlé se skladuje v suchu při teplotách do 20 °C.

## ČÁST OSMÁ

## SPOLEČNÁ, PŘECHODNÁ A ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

## § 37

**Technický předpis**

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

## § 38

**Přechodná ustanovení**

- (1) Potravin s výjimkou tuzemáku lze vyrábět, označovat a uvádět na trh podle vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 335/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, do 1. prosince 2019.
- (2) Potravin s výjimkou tuzemáku uvedené na trh nebo označené v souladu s vyhláškou Ministerstva zemědělství č. 335/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, mohou být prodávány do vyprodání zásob.

## § 39

**Zrušovací ustanovení**

Zrušují se:

1. Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 335/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí.
2. Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 45/2000 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 335/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí.
3. Vyhláška č. 57/2003 Sb., kterou se mění vyhláška č. 335/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí, ve znění vyhlášky č. 45/2000 Sb.
4. Vyhláška č. 289/2004 Sb., kterou se mění vyhláška č. 335/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí, ve znění pozdějších předpisů.
5. Vyhláška č. 115/2011 Sb., kterou se mění vyhláška č. 335/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí, ve znění pozdějších předpisů.
6. Vyhláška č. 330/2013 Sb., kterou se mění vyhláška č. 335/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí, ve znění pozdějších předpisů.

§ 40

**Účinnost**

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. prosince 2018.

Přechodná ustanovení zavedena vyhláškou č. 36/2026 Sb. Čl. II

1. Nápoje s výjimkou piva a nápojů na bázi piva uvedené na trh nebo označené přede dnem 14. června 2026 v souladu s požadavky vyhlášky č. 248/2018 Sb., ve znění účinném přede dnem 14. června 2026, mohou být prodávány do vyčerpání zásob.
2. Pivo a nápoje na bázi piva lze vyrábět, označovat a uvádět na trh podle vyhlášky č. 248/2018 Sb., ve znění účinném přede dnem 14. června 2026, do 31. prosince 2026.
3. Pivo a nápoje na bázi piva uvedené na trh nebo označené přede dnem 31. prosince 2026 v souladu s požadavky vyhlášky č. 248/2018 Sb., ve znění účinném přede dnem 14. června 2026, mohou být prodávány do vyčerpání zásob.

Ministr:

Ing. Toman, CSc., v. r.

Poznámky pod čarou

- <sup>1)</sup> Směrnice Rady 2001/112/ES ze dne 20. prosince 2001 o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2012/12/EU ze dne 19. dubna 2012, kterou se mění směrnice Rady 2001/112/ES o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě.  
Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1438 ze dne 14. května 2024, kterou se mění směrnice Rady 2001/110/ES o medu, 2001/112/ES o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě, 2001/113/ES o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě a 2001/114/ES o některých druhích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě.
- <sup>2)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004, v platném znění.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787 ze dne 17. dubna 2019 o definici, popisu, obchodní úpravě a označování lihovin, používání názvů lihovin v obchodní úpravě a při označování jiných potravin, ochraně zeměpisných označení lihovin, používání lihu a destilátů zemědělského původu při výrobě alkoholických nápojů a o zrušení nařízení (ES) č. 110/2008, v platném znění.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012, v platném znění.
- <sup>3)</sup> Vyhláška č. 13/2024 Sb., o požadavcích na jakost balených vod a o způsobu jejich úpravy.
- <sup>4)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin, v platném znění.
- <sup>5)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách, v platném znění.
- <sup>6)</sup> § 2 odst. 1 písm. b) vyhlášky č. 187/2023 Sb., o požadavcích na čaj, kávu a kávoviny.
- <sup>7)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011, v platném znění.
- <sup>8)</sup> Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin.
- <sup>12)</sup> Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ze dne 17. října 2018, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o žádosti o ochranu označení původu, zeměpisných označení a tradičních výrazů v odvětví vína, řízení o námitce, omezení použití, změny specifikace výrobku, zrušení ochrany a označování a obchodní úpravu, v platném znění.
- <sup>13)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2019/787, v platném znění.
- <sup>14)</sup> Čl. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 251/2014 ze dne 26. února 2014 o definici, popisu, obchodní úpravě a označování aromatizovaných vinných výrobků a o zrušení nařízení Rady (EHS) č. 1601/91, v platném znění.
- <sup>15)</sup> Příloha VII část II bod 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007, v platném znění.
- <sup>16)</sup> § 15 zákona č. 321/2004 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), ve znění pozdějších předpisů.
- <sup>17)</sup> Příloha VII část II bod 11 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, v platném znění.

## PŘÍLOHA Č. 1 K VYHLÁŠCE Č. 248/2018 SB.

**FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA OVOCNÉ NEKTARY, OVOCNÉ ŠŤÁVY Z KONCENTRÁTU NEBO KONCENTRÁTŮ A OVOCNOU DŘEŇ Z KONCENTRÁTU****Tabulka 1**

Fyzikální a chemické požadavky na ovocné nektary

Ovocné nektary vyrobené z	Minimální obsah šťávy, dřeně nebo jejich směsi (% objemové konečného výrobku)
I. Ovoce s kyselou šťávou nevhodnou k přímé spotřebě	
Maracuja (plody mučenky)	25
Quito naranjillos	25
Černý rybíz	25
Bílý rybíz	25
Červený rybíz	25
Angrešt	30
Rakytník	25
Trnky	30
Slívy	30
Švestky	30
Jeřabiny	30
Šípky	40
Višně	35
Třešně	40
Borůvky	40
Bezinky	50
Maliny	40
Meruňky	40
Jahody	40
Ostružiny	40
Brusinky	30
Kdoule (Cydonia oblonga L.)	50
Citrony a limety	25
Jiné ovoce této kategorie	25
II. Ovoce s nízkým obsahem kyselin nebo s vysokým podílem dřeně či aromatických látek, se šťávou nevhodnou k přímé spotřebě	
Mango	25
Banány	25
Kvajáva	25
Papája	25
Liči	25

Ovocné nektary vyrobené z	Minimální obsah šťávy, dřeně nebo jejich směsi (% objemové konečného výrobku)
Azerola (neapolské mišpule)	25
Plod láhevniku (Annona musricata, anona ostnitá)	25
Plod láhevniku (Annona reticulata, anona síťovaná)	25
Cukrová jablka (Annona cheimola, anona čerimoja)	25
Granátová jablka	25
Plody akašu (Anacardium occidentale, ledvinovník západní)	25
Španělské švestky (mombín)	25
Umbu	25
Jiné ovoce této kategorie	25
III. Ovoce se šťávou vhodnou k přímé spotřebě	
Jablka	50
Hrušky	50
Broskve	50
Citrusové plody s výjimkou citronů a limet	50
Ananas	50
Rajčata	50
Jiné ovoce této kategorie	50

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky na ovocné šťávy z koncentrátu nebo koncentrátů a ovocnou dřeň z koncentrátu

Obecný název ovoce	Botanický název ovoce	Minimální hodnota ve stupních Brix pro ředěnou ovocnou šťávu a ředěné ovocné dřeň
Jablka (*)	Malus domestica Borkh.	11,2
Meruňky (**)	Prunus armeniaca L.	11,2
Banány (**)	Musa x paradisiaca L. (s výjimkou plantejnů)	21,0
Černý rybíz (*)	Ribes nigrum L.	11,0
Kokosový ořech (*)	Cocos nucifera L.	4,5
Hroznové víno (*)	Vitis vinifera L. nebo hybridy Vitis labrusca L. nebo hybridy	15,9
Grapefruit (*)	Citrus x paradisi Macfad.	10,0
Kvajáva (**)	Psidium guajava L.	8,5
Citrony (*)	Citrus limon (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	Mangifera indica L.	13,5
Pomeranče (*)	Citrus sinensis (L.) Osbeck	11,2
Plody mučenky (*)	Passiflora edulis Sims	12,0
Broskve (**)	Prunus persica (L.) Batsch var. persica	10,0
Hrušky (**)	Pyrus communis L.	11,9

Obecný název ovoce	Botanický název ovoce	Minimální hodnota ve stupních Brix pro ředěnou ovocnou šťávu a ředěné ovocné dřeň
Ananas (*)	Ananas comosus (L.) Merr.	12,8
Maliny (*)	Rubus idaeus L.	7,0
Višně (*)	Prunus cerasus L.	13,5
Jahody (*)	Fragaria x ananassa Duch.	7,0
Rajčata (*)	Lycopersicon esculentum, Mill.	5,0
Mandarinky (*)	Citrus reticulata Blanco	11,2

Poznámka:

Pro produkty označené hvězdičkou (\*), které jsou vyráběny jako šťáva, se minimální relativní hustota určuje v poměru k hustotě vody při 20/20 °C. Pro produkty označené dvěma hvězdičkami (\*\*), které jsou vyráběny jako dřeň, se určuje pouze minimální nekorigovaná hodnota Brix (bez korekce kyselosti).

Jestliže je šťáva z koncentráту vyrobena z ovoce, které není uvedeno v tabulce 2, rozumí se minimální hodnotou Brix ředěné šťávy hodnota Brix šťávy získané z ovoce, které bylo použito pro výrobu koncentráту.

## PŘÍLOHA Č. 2

### ČLENĚNÍ NEALKOHOLICKÝCH NÁPOJŮ A KONCENTRÁTŮ K JEJICH PŘÍPRAVĚ NA SKUPINY A PODSKUPINY A SMYSLOVÉ POŽADAVKY NA JEJICH JAKOST

Členění			Smyslové požadavky		
Druh	Skupina	Podskupina	Vzhled	Chuť a vůně	
nealkoholický nápoj	všechny šťávy uvedené v § 2		čirý až kalný, případně s obsahem dřeně, dužniny ovoce nebo zeleniny, bez cizích příměsí, kromě příměsí povolených touto vyhláškou	odpovídající použitým složkám bez cizích příchutí a pachů	
	nektar		čirý až kalný, případně s obsahem dřeně, dužniny ovoce nebo zeleniny, bez cizích příměsí		
	vařený čaj pravý/ Brewed Tea				
	ledový čaj/ Ice Tea				
	nealkoholický nápoj ochucený	ovocný nebo zeleninový nápoj			čirý až kalný, případně s mírným sedimentem, bez cizích příměsí
		limonáda			
		minerální voda ochucená			
		pitná voda ochucená			
	pramenitá voda ochucená				
sodová voda			čirý až jiskrný bez sedimentu a cizích příměsí	čistá bez cizích příchutí a pachů	

Členění			Smyslové požadavky	
Druh	Skupina	Podskupina	Vzhled	Chuť a vůně
nápojový koncentrát	ovocný nebo zeleninový koncentrát		opalizující až kalný se sedimentem, bez cizích příměsí	odpovídající použitým složkám bez cizích příchutí a pachů
	nápojový koncentrát	sirup	čirý až kalný, případně s mírným sedimentem, bez cizích příměsí	
		nápoj v prášku	prášek, granule nebo tablety, bez cizích příměsí	
	sušená ovocná nebo zeleninová šťáva		bez cizích příměsí	

## PŘÍLOHA Č. 3 K VYHLÁŠCE Č. 248/2018 SB.

**PŘÍPUSTNÉ ZÁPORNÉ HMOTNOSTNÍ A OBJEMOVÉ ODCHYLKY NEALKOHOLICKÝCH NÁPOJŮ  
A KONCENTRÁTŮ K PŘÍPRAVĚ NEALKOHOLICKÝCH NÁPOJŮ**

	Odchylka
Přepravní obaly (sudy, cisterny apod.)	1 %
Spotřebitelské obaly (láhve, plechovky, sáčky apod.):	
do 50 g nebo 50 ml	9 %
nad 50 g nebo 50 ml do 100 g nebo 100 ml	4,5 g nebo 4,5 ml
nad 100 g nebo 100 ml do 200 g nebo 200 ml	4,5 %
nad 200 g nebo 200 ml do 300 g nebo 300 ml	9 g nebo 9 ml
nad 300 g nebo 300 ml do 500 g nebo 500 ml	3 %
nad 500 g nebo 500 ml do 1000 g nebo 1000 ml	15 g nebo 15 ml
nad 1,0 kg nebo 1,0 litr	1,5 %

## PŘÍLOHA Č. 4

**DALŠÍ TECHNOLOGICKÉ POŽADAVKY NA VYBRANÉ NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE**

1. Složení
a) Při přípravě ovocných šťáv, ovocných dření a ovocných nektarů se použijí druhy ovoce odpovídající botanickým názvům uvedeným v příloze č. 1 k této vyhlášce tabulce 1 a v názvu výrobku se pak uvede název příslušného ovoce nebo obecný název výrobku. U druhů ovoce nezařazených do přílohy č. 1 k této vyhlášce tabulky 2 se použije správný botanický nebo obecný název.
b) Hodnotou Brix ovocné šťávy se rozumí hodnota Brix šťávy získané z ovoce; nesmí se upravovat, s výjimkou směsi se šťávou ze stejného druhu ovoce.
c) Minimální hodnota Brix stanovená v příloze č. 1 k této vyhlášce tabulce 1 pro ředěné ovocné šťávy a ředěné ovocné dřeně nezahrnuje rozpustné sušiny jakýchkoli přidávaných nepovinných složek a přídatných látek.
2. Povolené složky
a) Do výrobků uvedených v § 2 písm. b), e), h), i), j), k), l), m), w) a x) mohou být přidány pouze tyto složky:

<p>- vitamíny a minerální látky povolené nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 o přidávání vitamínů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin, - potravinářské přídatné látky povolené nařízením (ES) č. 1333/2008; při výrobě výrobků uvedených v § 2 písm. b), e), h), i), j), k), l), m), w) a x), s výjimkou ovocných a zeleninových nektarů, se však nesmějí používat sladidla, a dále</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- v případě výrobků uvedených v § 2 písm. b), e), h), i), j), k), l), m), w) a x) pro úpravu kyselé chuti: citrónová šťáva nebo šťáva z limetek nebo koncentrovaná citrónová šťáva nebo šťáva z limetek do výše 3 g na litr šťávy, vyjádřeno jako bezvodá kyselina citrónová.</li> <li>- v případě ovocné šťávy se sníženým obsahem cukru a ovocné šťávy z koncentrátu se sníženým obsahem cukru: voda v míře nezbytné nutné k obnově úbytku vody v důsledku procesu snižování obsahu cukru</li> <li>- v případě ovocných a zeleninových šťáv, ovocných šťáv a zeleninových šťáv z koncentrátu, koncentrovaných ovocných a zeleninových šťáv, ovocných šťáv se sníženým obsahem cukru, ovocných šťáv z koncentrátu se sníženým obsahem cukru a koncentrovaných ovocných šťáv se sníženým obsahem cukru: vrácené aroma, dužnina a buňky,</li> <li>- v případě hroznové šťávy: vrácené soli kyseliny vinné,</li> <li>- v případě ovocných a zeleninových nektarů: vrácené aroma, dužnina a buňky; cukry nebo med nejvýše do 20 % celkové hmotnosti hotových výrobků uvedených v příloze č. 1 k této vyhlášce tabulce 1 části I, 15% celkové hmotnosti hotových výrobků uvedených v příloze č. 1 k této vyhlášce tabulce 1 části II a 10 % celkové hmotnosti hotových výrobků uvedených příloze č. 1 k této vyhlášce tabulce 1 části III; nebo sladidla.</li> </ul>
<p>b) Tvrzení, že do ovocného nektaru nebyly přidány cukry, a jakékoli tvrzení, které má pro spotřebitele pravděpodobně stejný význam, lze použít pouze tehdy, pokud nebyly do výrobku přidány žádné monosacharidy ani disacharidy ani žádná jiná potravinová látka používaná pro své sladivé vlastnosti, včetně sladidel vymezených v nařízení (ES) č. 1333/2008. V případě takového tvrzení musí být na etiketě rovněž uvedeno: „obsahuje přirozeně se vyskytující cukry“.</p>
<p>c) V případě rajčatové šťávy a rajčatové šťávy z koncentrátu je možno použít jedlou sůl, koření a aromatické byliny.</p>
<p>3. Povolené způsoby zpracování a látky</p>
<p>V případě výrobků uvedených v § 2 písm. b), e), h), i), j), k), l), m), w) a x) mohou být použity pouze tyto způsoby zpracování a mohou být do nich přidány pouze tyto látky:</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- mechanické způsoby oddělování,</li> <li>- obvyklé fyzikální postupy výroby koncentrovaných ovocných šťáv, včetně přímého odstranění vody z jedlých částí plodů s výjimkou vinných hroznů, pokud jsou takto získané ovocné šťávy v souladu s § 2 písm. e) a i),</li> <li>- v případě hroznové šťávy, která byla sířena oxidem siřičitým, se povoluje odsíření fyzikálními prostředky za předpokladu, že celkové množství SO<sub>2</sub> přítomného v hotovém produktu nepřekročí 10 mg/l,</li> <li>- enzymatické přípravky: pektinázy (pro rozložení pektinu), proteinázy (pro rozložení bílkovin) a amylázy (pro štěpení škrobu) splňující požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 o potravinářských enzymech,</li> <li>- jedlá želatina,</li> <li>- taniny,</li> <li>- sol (koloidní roztok) kyseliny křemičité,</li> <li>- aktivní uhlí,</li> <li>- dusík,</li> <li>- bentonit jako adsorpční jíl,</li> <li>- chemicky inertní pomocné filtrační látky a srážecí činidla (mj. perlit, promytá křemelina, celulóza, nerozpustný polyamid, polyvinylpyrrolidon, polystyren), které jsou v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami,</li> <li>- chemicky inertní pomocné adsorpční látky, které jsou v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a které se používají ke snížení obsahu limonoidů a naringinu v citrusové šťávě, aniž by výrazně ovlivnily obsah limonoidních glykosidů, kyselin, cukrů (včetně oligosacharidů) nebo minerálních látek,</li> <li>- bílkoviny rostlinného původu z pšenice, hrachu, brambor nebo slunečnicových semen používané pro čištění.</li> <li>- pouze v případě ovocné šťávy se sníženým obsahem cukru, ovocné šťávy z koncentrátu se sníženým obsahem cukru a koncentrované ovocné šťávy se sníženým obsahem cukru: postupy ke snížení množství přirozeně se vyskytujících cukrů, pokud jsou zachovány všechny ostatní základní fyzikální, chemické, organoleptické a nutriční vlastnosti průměrného druhu šťávy z ovoce, z něhož pochází, konkrétně membránová filtrace a kvasinková fermentace.</li> <li>- navíc koření, byliny a jedlá sůl, pokud její množství nepřekročí 3 % hmotnosti potraviny při výrobě zeleninové šťávy.</li> </ul>
<p>4. Suroviny</p>

Ovoce - všechny druhy ovoce. Ovoce musí být zdravé, přiměřeně zralé, čerstvé nebo konzervované fyzikálními prostředky nebo úpravou použitou v souladu s předpisy Evropské unie, včetně úpravy po sklizni. Ovocná dřeň - zkvasitelný, ale nezkašený výrobek získaný vhodnými fyzikálními postupy, například pasírováním, drcením, mletím jedlých částí celého nebo loupaného ovoce bez oddělení šťávy.

Koncentrovaná ovocná dřeň - výrobek získaný z ovocné dřene fyzikálním odstraněním určitého podílu přirozeného obsahu vody. Koncentrované ovocné dřeň může být navraceno aroma, získané vhodnými fyzikálními prostředky podle bodu 3 odrážky druhé, a obnovené ze stejného druhu ovoce.

Aroma - aniž je dotčeno nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008, získává se aroma určené k navrácení během zpracování ovoce za použití vhodných fyzikálních postupů. Tyto fyzikální postupy se mohou uplatňovat pro udržení, uchování nebo stabilizování kvality aromatu a zahrnují zejména lisování, extrakci/vyluhování, destilaci, filtraci, adsorpci, odpařování, frakcionaci a koncentraci.

Aroma se získává z jedlých částí ovoce; může to však být rovněž z oleje lisovaného za studena z kůry citrusových plodů a směsí z pecek.

Cukry - výrobky podle vyhlášky o požadavcích na přírodní sladidla, potraviny se sladivými účinky, cukrovinky, kakaové boby, kakaové a čokoládové výrobky a med, dále fruktózový sirup a cukry pocházející z ovoce.

Med - výrobek podle vyhlášky o požadavcích na přírodní sladidla, potraviny se sladivými účinky, cukrovinky, kakaové boby, kakaové a čokoládové výrobky a med.

Dužnina nebo buňky - výrobky získané z jedlých částí plodu stejného druhu bez odstranění šťávy. V případě citrusových plodů jsou dužninou nebo buňkami také váčky šťávy získané z endokarpu.

## PŘÍLOHA Č. 5

### POŽADAVKY NA JAKOST OVOCNÝCH VÍN, OSTATNÍCH VÍN, CIDERU, PERRY A MEDOVINY

**Tabulka 1**

Smyslové požadavky

	Vzhled	Barva	Vůně a chuť
ovocná vína a ostatní vína mimo vín sladových	čirý, jiskrný	odpovídající šťávě použitého druhu ovoce	harmonická u dezertních kořeněných ovlivněná použitým kořením
dezertní medovina a sladová vína	čirý, jiskrný, přípustná opalescence	zlatohnědá	harmonická
skupina medovina a výběrová medovina	čirý, jiskrný, přípustná opalescence a kvasničná sedlinka	odpovídající použitému druhu medu a dalších surovin	harmonická
rýžové víno	čirý, jiskrný	odpovídající použitým surovinám	harmonická podle použitých surovin

**Tabulka 2**

Chemické požadavky

Druh	Obsah etanolu v % objemových	Obsah těkavých kyselin v g/l nejvýše	Obsah cukru v g/l	Bezcukerný extrakt v g/l
ovocná vína stolní	nejméně 10	1,3	nejvýše 20	x
ovocná vína polosladká	nejméně 11	1,3	více než 20, nejvýše 90	x
ovocná vína dezertní	nejméně 14	1,3	více než 80	x
ovocná vína dezertní kořeněná	nejméně 14	1,3	x	x
ovocná vína perlivá	nejvýše 12	1,3	x	x

Druh	Obsah etanolu v % objemových	Obsah těkavých kyselin v g/l nejvýše	Obsah cukru v g/l	Bezcukerný extrakt v g/l
cider a perry	nejméně 1,2 a nejvýše 8,5	1,4	x	x
sladové	nejméně 13,5	1,3	55, odchylka +/-5	x
bylinné	nejméně 14	1,7	nejvýše 120	x
dezertní medovina	nejméně 10	1,6	nejméně 40	x
skupina medovina a výběrová medovina	nejméně 11	1,6	x	nejméně 20
rýžové víno	nejméně 10	x	x	x

Tabulka 3

Množství ovocné šťávy v ovocných vínech z jednoho druhu ovoce

Ovocné víno	Druh ovoce	Množství ovocné šťávy v litrech na 1000 l výrobku nejméně
rybízové	rybíz	300
třešňové	třešně	700
višňové	višně	550
jablečné	jablka	600
hruškové	hrušky	800
šípkové	šípky	700
borůvkové	borůvky	500

## PŘÍLOHA Č. 6

## ČLENĚNÍ OVOCNÝCH VÍN, OSTATNÍCH VÍN, CIDERU, PERRY A MEDOVINY NA DRUHY A SKUPINY

Druh	Skupina
ovocná vína	stolní
	polosladká
	dezertní
	dezertní kořeněná
	perlivá
ostatní vína	bylinná
	sladová
	rýžové víno
cider	cider
	výběrový cider
perry	perry
	výběrové perry

Druh	Skupina
medovina	medovina
	výběrová medovina
	dezertní medovina s přídavkem lihu dezertní medovina s přídavkem cukru dezertní medovina s přídavkem vína dezertní medovina s přídavkem (uveďte se kombinace výše uvedených použitých složek)

PŘÍLOHA Č. 7

**ČLENĚNÍ PIVA A NÁPOJŮ NA BÁZI PIVA NA DRUHY A SKUPINY**

Druh	Skupina
pivo	stolní
	výčepní
	ležák
	plné
	silné
	nízkoalkoholické
	nealkoholické
	atypické
	spontánně kvašené
nápoje na bázi piva	kvašený sladový nápoj
	míchaný nápoj z piva

## FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST PIVA A NÁPOJŮ NA BÁZI PIVA

Tabulka 1

Ukazatel*)	Pivo										Nápoj na bázi piva	
	nealkoholické	nízkoalkoholické***)	stolní	výčepní	ležák	plné	silné	atypické spontánně kvašené	kvašený sladový nápoj	míchaný nápoj z piva		
skutečné prokvašení v %	tmavá piva spodně kvašená	nestanoveno	min. 45			-	min. 45					
	ostatní piva spodně kvašená	nestanoveno	min. 50			-	min. 50	min. 45	nestanoveno	nestanoveno		
	piva svrchně kvašená	nestanoveno	min. 50		-	min. 50						
alkohol v % obj.	max. 0,5	více než 0,5 max. 1,2	více než 1,2					více než 1,2	pouze z pivovarské technologie			
extrakt původní mladiny v % hm. **)	nestanoveno		max. 6	7 až 10	11 až 12	11 až 12	min. 13	nestanoveno	nestanoveno			

\*) U údajů, s výjimkou údajů o obsahu alkoholu, extraktu původní mladiny a nutriční hodnotě, označených na obale v množstevních jednotkách, se připouští absolutní hodnota kladné i záporné odchylky 10 % relativních, pokud není uvedeno, že jde o průměrné hodnoty.

\*\*) Obsah extraktu původní mladiny, stanovený výpočtem podle velkého Ballingova vzorce, se posuzuje hodnotou zaokrouhlenou na celé číslo směrem dolů: „

\*\*\*) U piv s obsahem alkoholu do 1,2 % obj. včetně se připouští absolutní hodnota kladné i záporné odchylky 0,3 % objemových od deklarované hodnoty.

Tabulka 2

Přípustné záporné objemové odchylky piva a nápojů na bázi piva od deklarovaného objemu

obaly; deklarovaný obsah	nejvýše přípustná záporná odchylka
ostatní obaly vč. přepravních (sudy, cisterny apod.)	- 1,0 %
spotřebitelské obaly (láhve, plechovky, minisoudky apod.):	
0,25 l	- 3,6 %
0,33 l, 0,375 l, 0,5 l	- 3,0 %
0,75 l	- 2,0 %
1,0 l až 5,0 l	- 1,5 %

PŘÍLOHA Č. 9 K VYHLÁŠCE Č. 248/2018 SB.

**ČLENĚNÍ KONZUMNÍHO LIHU, LIHOVIN A OSTATNÍCH ALKOHOLICKÝCH NÁPOJŮ NA DRUHY A SKUPINY**

Druh	Skupina	Podskupina
konzumní líh		
lihovina	tuzemák nebo tuzemský	
	ovocný průtahový destilát - Geist	
	pálenka - ovocný destilát	
	borovička kvasná	
	borovička průtahová	
	Zlatá voda	
ostatní alkoholické nápoje		

PŘÍLOHA Č. 10 K VYHLÁŠCE Č. 248/2018 SB.

**NEJVYŠŠÍ PŘÍPUSTNÁ ZÁPORNÁ OBJEMOVÁ ODCHYLKA KONZUMNÍHO LIHU, LIHOVIN A OSTATNÍCH ALKOHOLICKÝCH NÁPOJŮ OD JMENOVITÉHO OBJEMU**

Jmenovitý objem (Vn) obsahu v mililitrech	Přípustná záporná odchylka nejvýše	
	jako % Vn	v mililitrech
od 5 do 50	9	-
nad 50 do 100	-	4,5
nad 100 do 200	4,5	-
nad 200 do 300	-	9
nad 300 do 500	3	-
nad 500 do 1000	-	15
nad 1000 do 10000	1,5	-

## PŘÍLOHA Č. 11 K VYHLÁŠCE Č. 248/2018 SB.

## FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST LIHOVIN

Lihovina	Obsah etanolu v % objemových v hotovém výrobku nejméně	Extrakt v g/l nejvýše	Cukr jako invertní v g/l
tuzemák nebo tuzemský	37,5	8	neomezen
ovocný průtahový destilát - Geist	37,5	5	neomezen
borovička kvasná	37,5	-	max. 4
borovička průtahová	37,5	-	neomezen

## PŘÍLOHA Č. 12 K VYHLÁŠCE Č. 248/2018 SB.

## ČLENĚNÍ KVASNÉHO OCTA NA SKUPINY A PODSKUPINY

Druh	Skupina	Podskupina
Ocet kvasný	líhový	ochucený
	vinný	
	ovocný	

## PŘÍLOHA Č. 13 K VYHLÁŠCE Č. 248/2018 SB.

## SMYSLOVÉ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST KVASNÉHO OCTA

Tabulka 1

Smyslové požadavky

ocet	vzhled	barva	vůně a chuť
kvasný líhový	čirá tekutina, výskyt jemného sedimentu přípustný	bezbarvá nebo slabě žlutá až žlutohnědá	octová, podle použitých surovin, bez cizích pachů a příchutí
kvasný vinný a ovocný	čirá tekutina, výskyt jemného sedimentu přípustný	odstín odpovídající použitým surovinám	octová, podle použitých surovin, bez cizích pachů a příchutí
kvasný ochucený	čirá až opalizující tekutina, výskyt jemného sedimentu je přípustný	odstín odpovídající použitým surovinám	octová, podle použitých surovin, bez cizích pachů a příchutí

Tabulka 2

Chemické požadavky

ocet	kyselost jako kyselina octová v % nejvýše	extrakt v % nejméně
kvasný líhový a kvasný ochucený	25	-
kvasný vinný a ovocný a kvasný nebo ovocný ochucený	25	0,1

## PŘÍLOHA Č. 14 K VYHLÁŠCE Č. 248/2018 SB.

## ČLENĚNÍ DROŽDÍ NA SKUPINY A PODSKUPINY

Druh	Skupina	Podskupina
Droždí	pekařské	čerstvé sušené
	jedlé	sušené

## PŘÍLOHA Č. 15 K VYHLÁŠCE Č. 248/2018 SB.

## SMYSLOVÉ, FYZIKÁLNÍ A CHEMICKÉ POŽADAVKY NA JAKOST DROŽDÍ

Tabulka 1

Smyslové požadavky

droždí	barva	vzhled	vůně a chuť
pekařské čerstvé	světlešedá až světelnědá	bez povlaku a jednotlivých kolonií plísni	čistá, bez známek rozkladu
pekařské sušené	světlešedá až světelnědá	suché granule	čistá, bez známek rozkladu
sušené jedlé	světelnědá	drobné lupínky až prach	čistá, bez známek rozkladu

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky

droždí	sušina v % nejméně	mohutnost kynutí	popel v sušině v % nejvýše	čistota
pekařské čerstvé	25	max. 70 min.	9	obsah nepravých kvasinek rodu <i>Torula</i> , <i>Mycoderma</i> , <i>Candida</i> , <i>Pichia</i> je přípustný jen v množství, které nepříznivě neovlivní vlastnosti droždí
pekařské sušené	90	max. 70 min.	9	
sušené jedlé	90		9	

Vydalo Ministerstvo zemědělství  
Těšnov 65/17, 110 00 Praha 1  
[www.mze.gov.cz](http://www.mze.gov.cz)  
[info@mze.gov.cz](mailto:info@mze.gov.cz)

ISBN 978-80-7434-858-7

Praha 2026