Ročník 2016

SBÍRKA ZÁKONŮ

ČESKÁ REPUBLIKA

Částka 162 **Rozeslána dne 12. prosince 2016** **Cena Kč 128,–**

OBSAH:

396. Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 132/2015 Sb., o sazebníku náhrad nákladů za rozbory prováděné laboratořemi Státní zemědělské a potravinářské inspekce pro účely kontroly

397. Vyhláška o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje

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

396

VYHLÁŠKA

ze dne 2. prosince 2016,

kterou se mění vyhláška č. 132/2015 Sb., o sazebníku náhrad nákladů za rozbory prováděné laboratořemi Státní zemědělské a potravinářské inspekce pro účely kontroly

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 14 zákona č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 316/2004 Sb., zákona č. 138/2014 Sb. a zákona č. 180/2016 Sb.:

Čl. I

Vyhláška č. 132/2015 Sb., o sazebníku náhrad nákladů za rozbory prováděné laboratořemi Státní zemědělské a potravinářské inspekce pro účely kontroly, se mění takto:

1. Na konci textu úvodní věty se doplňují slova „(dále jen „zákon“)“.

2. V § 1 se slova „č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých zákonů“ nahrazují slovy „a výši paušální částky nákladů vzniklých v souvislosti s kontrolou podle § 3 odst. 3 písm. c) bodu 2 zákona“.

3. Za § 2 se vkládá nový § 2a, který včetně nadpisu zní:

„§ 2a

Paušální částka nákladů

Výše paušální částky nákladů podle § 1 je 500 Kč na jednoho inspektora za každou započatou hodinu výkonu činnosti podle § 3 odst. 3 písm. c) bodu 2 zákona.“.

4. Příloha č. 1 zní:

„Příloha č. 1 k vyhlášce č. 132/2015 Sb.

Fyzikálně-chemické rozbory

Rozbor	Výše náhrady nákladů v Kč
1. Stanovení acesulfamu-K, aspartamu a sacharinu v potravinách metodou HPLC	1 030
2. Stanovení vitaminu A v potravinách metodou H	1 990
3. Stanovení napadení těstovin škůdci	70
4. Stanovení zlomků a příměsí jiných druhů těstovin	100
5. Stanovení očkovitosti těstovin	50
6. Stanovení vlhkosti těstovin	210
7. Stanovení popela v těstovinách	140
8. Stanovení písku v těstovinách	350
9. Stanovení titrovatelných kyselin v těstovinách	100
10. Stanovení zvětšení objemu těstovin	50
11. Stanovení chloridu sodného v pekařských výrobcích	220
12. Stanovení obsahu vody s předsoušením při 130°C v pekařských výrobcích	140
13. Stanovení obsahu vody bez předsoušení při 130°C v pekařských výrobcích	70
14. Stanovení obsahu vody sušením s nasávací hmotou v pekařských výrobcích	220
15. Stanovení popela v pekařských výrobcích	140
16. Podíl popela nerozpustného v kyselině v pekařských výrobcích	350
17. Stanovení tuku přímou extrakcí v pekařských výrobcích	220
18. Stanovení tuku po hydrolýze v pekařských výrobcích	360
19. Stanovení obsahu cukrů v pekařských výrobcích	440
20. Stanovení titrovatelných kyselin v pekařských výrobcích	160
21. Stanovení sušiny refraktometricky v pekařských výrobcích	50
22. Stanovení příměsi ve strouhance	50
23. Stanovení vody sušením při 105°C v cukrářských výrobcích	220
24. Stanovení popela v cukrářských výrobcích	140
25. Podíl popela nerozpustného v kyselině v cukrářských výrobcích	350
26. Stanovení cukrů v cukrářských výrobcích	440
27. Stanovení tuků extrakcí po hydrolýze v cukrářských výrobcích	360
28. Stanovení titrovatelných kyselin v cukrářských výrobcích	100
29. Stanovení sušiny zmrzlin při 105°C	160
30. Stanovení sušiny zmrzlin při 130°C	70
31. Stanovení tuku acidobutyrometricky ve zmrzlinách	210
32. Stanovení veškerých redukujících cukrů po inverzi metodou Schoorla ve zmrzlinách	440
33. Stanovení vlhkosti cukrovinek a trvanlivého pečiva sušením při 105°Crette do konstantní hmotnosti	140
34. Stanovení vody sušením s absolutním etanolem v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	70
35. Stanovení vlhkosti nápoje v prášku	140
36. Stanovení obsahu tuku přímou extrakcí v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	250
37. Stanovení obsahu tuku po hydrolýze v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	360
38. Stanovení obsahu popela v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	210
39. Stanovení písku v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	300
40. Stanovení čokoládové polevy formované, máčené	170
41. Stanovení sacharozy polarimetricky v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	250
42. Stanovení sacharidů v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	430
43. Stanovení přísad (jádrovin) v čokoládách	130
44. Stanovení kyanovodíku v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	550
45. Stanovení reziduí metylbromidu v cukrovinkách a trvanlivém pečivu	1 110
46. Stanovení ztráty sušením a sušiny v cukrovarských výrobcích	140
47. Stanovení pH potenciometricky v cukrovarských výrobcích	100
48. Stanovení sacharózy polarimetricky v cukrovarských výrobcích	200
49. Stanovení popela v cukrovarských výrobcích	290
50. Stanovení redukujících cukrů v cukrovarských výrobcích	250
51. Stanovení barvy cukrovarských výrobků	220
52. Stanovení granulometrického složení u řepného cukru	100
53. Stanovení obsahu nerozpustných látek v cukrovarských výrobcích	220
54. Stanovení ferromagnetických příměsí v cukrovarských výrobcích	50
55. Důkaz oxidu siřičitého v rafinovaném cukru	270
56. Stanovení protihrudkujících látek v cukrovarských výrobcích	260
57. Stanovení sušiny refraktometricky v tekutých cukrech	50
58. Stanovení popela ve škrobu	140
59. Stanovení pH vodního výluhu škrobu	100
60. Stanovení titrovatelných kyselin ve vodním výluhu škrobu	120
61. Stanovení písku ve škrobu	350
62. Stanovení stipů ve škrobu	50
63. Stanovení titrační kyselosti ve výrobcích ze škrobu	120
64. Stanovení sušiny refraktometricky v glukózovém sirupu	50

65. Stanovení alkoholu v pivu	300
66. Stanovení skutečného extraktu piva	300
67. Stanovení pH piva	100
68. Stanovení barvy piva	200
69. Stanovení trvanlivosti piva	100
70. Výpočet využitelné energie piva	50
71. Stanovení pěnivosti piva	70
72. Stanovení cukrů v pivu	480
73. Stanovení trvanlivosti droždí	80
74. Stanovení sušiny droždí	140
75. Stanovení popela v droždí	210
76. Stanovení mohutnosti kynutí v těstě u droždí	160
77. Stanovení kyselosti droždí	180
78. Stanovení hustoty vonných a chuťových látek	160
79. Stanovení alkoholu v lihovinách	350
80. Stanovení netěkavých látek rozpustných cukrů v lihovinách	210
81. Metody zkoušení lihovin. Stanovení veškerých kyselin ve vinném destilátu a brandy	100
82. Stanovení kyanovodíku v lihovinách	210
83. Stanovení cukrů v lihovinách	430
84. Stanovení sušiny v nealkoholických nápojích refraktometricky	50
85. Stanovení oxidu uhličitého v nealkoholických nápojích, manometricky	50
86. Stanovení oxidu uhličitého v nealkoholických nápojích titrační metodou	200
87. Stanovení kyselost i– titrovatelné kyseliny v nealkoholických nápojích	200
88. Stanovení alkoholu v nealkoholických nápojích	310
89. Stanovení cukru v nealkoholických nápojích	350
90. Stanovení popela v nealkoholických nápojích	210
91. Stanovení kyselosti kvasného octa	170
92. Stanovení etanolu v kvasném octě	420
93. Stanovení veškerého extraktu kvasného octa	270
94. Stanovení popela v kvasném octě	380
95. Stanovení přímo redukujících cukrů v kvasném octě	470
96. Stanovení sacharózy v kvasném octě	530
97. Stanovení bezcukerného extraktu kvasného octa	50
98. Stanovení pevného podílu konzervárenských polotovarů a výrobků z ovoce a zeleniny	70
99. Stanovení hmotnostního podílu ovoce v konzervárenských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	70
100. Stanovení obsahu rostlinných příměsí v konzervárenských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	70
101. Stanovení sušiny v konzervárenských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	210
102. Stanovení sušiny v konzervárenských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny refraktometricky	50
103. Stanovení popela a jeho zásaditosti v konzervárenských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	350
104. Stanovení minerálních příměsí (písku) v konzervárenských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	420
105. Stanovení celkové kyselosti konzervárenských polotovarů z ovoce a zeleniny	200
106. Stanovení netěkavých kyselin (kyseliny mléčné) v konzervárenských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny - metoda dle nařízení EK pod kódem E008	530
107. Stanovení těkavých kyselin v konzervárenských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	330
108. Stanovení etanolu v konzervárenských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	300
109. Stanovení obsahu cukrů v konzervárenských polotovarech a výrobcích z ovoce a zeleniny	440
110. Stanovení oxidu uhelnatého v kouřových kondenzátech	1 820
111. Stanovení alkaloidů v kondenzátu cigaretového kouře metodou spektrofotometrickou	2 260
112. Stanovení alkaloidů (nikotinu) ve fermentovaném tabáku a tabákových výrobcích	2 260
113. Stanovení hmotnostní rychlosti volného hoření (hořlavost) fermentovaného tabáku a tabákových výrobků	200
114. Stanovení tuku přímou extrakcí v mrazírenských výrobcích	220
115. Stanovení obsahu sušiny v mrazírenských výrobcích	210
116. Stanovení chloridu sodného v mrazírenských výrobcích	220
117. Stanovení obsahu rozpustných pevných látek v ovocných a zeleninových výrobcích - metodou refraktometrickou	150
118. Stanovení popela nerozpustného v kyselině, v ovocných a zeleninových výrobcích	350
119. Stanovení kyselosti ovocných a zeleninových výrobků	200
120. Stanovení relativní hustoty ovocných a zeleninových šťáv	100
121. Stanovení hodnoty pH ovocných a zeleninových šťáv	100
122. Stanovení formolového čísla ovocných a zeleninových šťáv	200
123. Stanovení obsahu fosforu v ovocných a zeleninových šťávách metodou spektrofotometrickou	1 280
124. Enzymové stanovení obsahu kyseliny L-jablečné (L-malátu) v ovocných a zeleninových šťávách metodou spektrofotometrickou	1 700

125. Enzymové stanovení obsahu kyseliny D-isocitronové v ovocných a zeleninových šťávách metodou spektrofotometrickou	1 700
126. Spektrometrické stanovení obsahu prolinu v ovocných a zeleninových šťávách	950
127. Stanovení hesperidinu a naringinu v citrusových šťávách metodou HPLC	1 080
128. Enzymatické stanovení obsahu kyseliny D-jablečné v ovocných a zeleninových šťávách metodou spektrofotometrickou	1 700
129. Stanovení obsahu mléčného tuku v čokoládě a čokoládových cukrovinkách	3 700
130. Stanovení obsahu tukuprosté mléčné sušiny v čokoládě a čokoládových cukrovinkách	1 730
131. Stanovení obsahu tukuprosté kakaové sušiny v čokoládě a čokoládových cukrovinkách	1 180
132. Stanovení obsahu vlhkosti škrobu sušením	140
133. Stanovení obsahu vody v sušených jablkách	310
134. Stanovení obsahu vody v sušených hruškách	310
135. Stanovení obsahu vody v sušených broskvích	310
136. Stanovení surového a beznikotinového bezvodého kondenzátu kouře za použití rutinního analytického nakuřovacího přístroje	1 110
137. Stanovení podílu složek v drůbežích a zvěřinových konzervách	100
138. Stanovení obsahu vody v drůbežích a zvěřinových konzervách	210
139. Stanovení obsahu chloridu sodného v drůbežích a zvěřinových konzervách	130
140. Stanovení vody sušením u ryb, rybích výrobků a konzerv	140
141. Stanovení kyselosti u ryb, rybích výrobků a konzerv	1 00
142. Stanovení hmotnosti obsahu u ryb, rybích výrobků a konzerv	70
143. Stanovení celkového obsahu tuku v mase a masných výrobcích	360
144. Stanovení pH u výrobků z masa a sterilovaných pokrmech v konzervách	100
145. Stanovení obsahu chloridů ve výrobcích z masa a sterilovaných pokrmech v konzervách	180
146. Důkaz přítomnosti škrobu v mase, masných výrobcích a masných konzervách a hotových jídlech v konzervách	100
147. Stanovení popela u masa, masných výrobků a masných konzerv a hotových jídel v konzervách	350
148. Stanovení obsahu chloridů v sýrech a tavených sýrových výrobcích	230
149. Stanovení obsahu volného tuku v mase a masných výrobcích	290
150. Stanovení obsahu vody ve výrobcích z masa a sterilovaných pokrmech v konzervách	220
151. Stanovení obsahu chloridu sodného v mase a masných výrobcích metodou Volhardovou	220
152. Stanovení sušiny v hotových jídlech a v polotovarech jídel	220
153. Stanovení chloridu sodného v hotových jídlech a v polotovarech jídel	230
154. Stanovení piperinu v pepři metodou spektrofotometrickou	1 080
155. Stanovení celkového obsahu capsanoidů a oleoresinů v chilli paprikách metodou HPLC	1 530
156. Příprava mletého vzorku čaje o známém obsahu sušiny	220
157. Stanovení vody v dehydratovaných výrobcích a ochucovadlech	220
158. Stanovení popela v dehydratovaných výrobcích a ochucovadlech	210
159. Stanovení obsahu chloridu sodného v dehydratovaných výrobcích a ochucovadlech	210
160. Měření pH dehydratovaných výrobků a ochucovadel	100
161. Stanovení kyselosti dehydratovaných výrobků a ochucovadel	120
162. Stanovení kreatinu v dehydratovaných výrobcích a ochucovadlech	950
163. Kávové a cikorkové extrakty - stanovení obsahu sušiny v sušeném, kapalném extraktu	310
164. Stanovení obsahu vlhkosti pražené mleté kávy (ztráta hmotnosti při 103°C)	220
165. Stanovení obsahu sušiny hořčice	210
166. Stanovení popela hořčice	210
167. Stanovení písku v hořčici	350
168. Stanovení cukru v hořčici	440
169. Stanovení kyselosti hořčice	100
170. Stanovení tuku v hořčici	500
171. Stanovení chloridu sodného v hořčici	120
172. Stanovení vlhkosti a těkavých látek	210
173. Stanovení hustoty kapalných chemických výrobků pro průmyslové použití při 20°C	100
174. Stanovení obsahu etanolu v lihu pyknometricky	140
175. Stanovení furalu v lihu metodou fotometrickou	1 080
176. Stanovení obsahu veškerých dusíkatých zásad v lihu	310
177. Zjišťování alkality lihu	50
178. Stanovení kyselosti lihu	170
179. Stanovení odparku lihu	200
180. Stanovení vitamínu D metodou vysokoúčinné kapalinové chromatografie–Stanovení cholekalciferolu (D3) a ergokalciferolu (D2).	3 700
181. Stanovení vitamínu E metodou vysokoúčinné kapalinové chromatografie–Stanovení alfa, beta, gama, a delta-tokoferolů	1 700
182. Stanovení obsahu síranů	260
183. Analýza methylesterů mastných kyselin plynovou chromatografií	1 920
184. Stanovení butylhydroxyanisolu (BHA) a butylhydroxytoluenu (BHT) - metoda plynové chromatografie	2 460

185. Stanovení reziduí bromidů–Část 2: Stanovení anorganických bromidů	2 290
186. Stanovení vitaminu A v potravinách metodou HPLC – Stanovení beta-karotenu	1 990
187. Stanovení patulinu v čiré a zakalené jablečné šťávě a protlaku – metoda HPLC s přečištěním na rozhraní kapalina/kapalina	1 850
188. Stanovení ochratoxinu A v ječmeni a pražené kávě – Metoda HPLC s přečištěním na imunoafinitní kolonce	7 360
189. Stanovení ochratoxinu A ve vínu a pivu – metoda HPLC s přečištěním na imunoafinitní kolonce	7 360
190. Potraviny – stanovení aflatoxinu B1 a sumy aflatoxinů B1, B2, G1 a G2 v lískových oříšcích, burských oříšcích, pistáciích, fících a práškové Paprice - Metoda HPLC s postkolonovou derivatizací a s předčištěním a imunoafinitní kolonce	6 060
191. Detekce ozářených potravin obsahujících tuk – analýza 2-alkylcyklobutanonů plynové chromatografie s hmotnostní detekcí	4 750
192. Termoluminiscenční detekce ozářených potravin, ze kterých mohou být izolovány křemičité minerály	4 990
193. Stanovení fumonisinů B1 a B2 v potravinách na bázi kukuřice – HPLC metoda s přečištěním na imunoafinitní kolonce	5 490
194. Cigarety – stanovení obsahu vody v kouřových kondenzátech – metoda plynové chromatografie	740
195. Stanovení celkového obsahu karotenoidů a obsahu jednotlivých frakcí karotenoidů	2 060
196. Stanovení dusitanů v potravinách spektrofotometricky	560
197. Zmrazené rybí tyčinky (rybí prsty), rybí porce a rybí filety obalované ve strouhance nebo těstíčku. Stanovení hmotnosti zmrazených rybích výrobků	100
198. Stanovení 3-monochlorpropan-1,2-diolu (MCPD) v potravinách plynovou chromatografií	5 480
199. Potraviny – stanovení neohesperidinu-dihydochalkonu metodou vysokoúčinné kapalinové chromatografie (HPLC)	1 080
200. Stanovení obsahu dusičnanů metodou HPLC	1 130
201. Stanovení vitamínu B1 metodou HPLC	1 690
202. Stanovení vitamínu B2 metodou HPLC	1 690
203. Tepelně opracované poživatiny v hermeticky uzavřených obalech. Stanovení pH	100
204. Stanovení objemu ve spotřebitelském balení piva	70
205. Stanovení objemu nápoje ve spotřebitelském balení	70
206. Stanovení objemu spotřebitelského balení hotových jídel a polotovarů	70
207. Stanovení hmotnosti obsahu balíčků tabáku	70
208. Stanovení hmotnosti v drůbežích a zvěřinových konzervách	70
209. Stanovení hmotnosti obsahu spotřebitelského balení hotových jídel a polotovarů	70
210. Stanovení hmotnosti obsahu spotřebitelského balení kávovin	70
211. Stanovení hmotnosti obsahu spotřebitelského balení hořčice	70
212. Stanovení čisté hmotnosti zmrazeného ovoce a zeleniny	70
213. Maso a masné výrobky – stanovení polyfosfátů	950
214. Stanovení obsahu vody v sušeném ovoci	310
215. Stanovení obsahu sacharózy polarimetricky ve slazeném zahuštěném mléce	250
216. Stanovení hustoty	160
217. Cigarety – stanovení obsahu nikotinu v kouřových kondenzátech – metoda plynové chromatografie	2260
218. Jakost vod-Stanovení volného a celkového chloru kolorimetrickou metodou	460
219. Potraviny s nízkým obsahem tuku – stanovení chlormequatu a mepiquatu–Metoda LC-MS/MS	3 650
220. Bezvodý mléčný tuk-Stanovení složení sterolů plynovou chromatografií (Rutinní metoda)	2 600
221. Stanovení veškerých kyselin v lihovinách	170
222. Stanovení poměru stabilního izotopu uhlíku (13C/12C) v cukrech ovocných šťáv - metoda izotopové hmotnostní spektrometrie	2 620
223. Stanovení poměru stabilního izotopu uhlíku (13C/12C) v dužině ovocných šťáv - metoda izotopové hmotnostní spektrometrie	2 620
224. Potraviny – stanovení vitamínu B6 metodou HPLC	690
225. Metody zkoušení piva Část 10: stanovení hořkosti	620
226. Stanovení cínu v ovoci a zelenině konzervované v plechovkách pomocí plamenové atomové absorpční spektrometrie (AAS)	420
227. Potraviny - Stanovení siřičitanu – část 1: optimalizovaná Monier-Williamsova metoda	340
228. Stanovení pH potravinářských přídatných látek	100
229. Metoda stanovení látek extrahovatelných diethyletherem z potravinářských sulfonovaných organických barviv rozpustných ve vodě	330
230. Metoda stanovení netěkavých látek v kyselině propionové (E 280)	210
231. Metody stanovení úbytku hmotnosti sušením dusitanu sodného (E 250)	140
232. Metoda pro důkaz vyššího než mezního množství aldehydů v kyselině sorbové (E 200),sorbanu sodném, 236. draselném a vápenatém (E 201, E 202, E 203) a v kyselině propionové (E 280)	120
233. Metoda pro důkaz vyššího než mezního množství redukujících látek v mléčnanu sodném, draselném a vápenatém (E 325, E 326, E 327)	70
234. Metoda stanovení těkavých kyselin a důkazu vyššího než mezního množství dusičnanů v kyselině orthofosforečné (E 338) – pouze stanovení vyššího než mezního množství dusičnanů	120
235. Metoda stanovení látek nerozpustných ve vodě přítomných v orthofosforečnanu sodném, disodném a trisodném a v orthofosforečnanu draselném, didraselném a tridraselném (E 339(i), E 339(ii), E 339(iii), E 340(i), E 340(ii), E 340(i))	270
236. Stanovení sukralóz y – metoda vysokoúčinné kapalinové chromatografie	1 700
237. Identifikace syntetických potravinářských barviv v potravinách metodou TLC	780

238. Stanovení syntetických potravinářských barviv v potravinách metodou HPLC	2 080
239. Stanovení syntetických potravinářských barviv v potravinách metodou spektrofotometrickou	1 480
240. Stanovení karotenoidů v potravinách metodou spektrofotometrickou	1 200
241. Stanovení β-karotenu v potravinách spektrofotometrickou metodou	1 990
242. Stanovení kyseliny p-hydroxybenzoové a jejích esterů v potravinách metodou HPLC	960
243. Stanovení kyseliny sorbové a kyseliny benzoové v potravinách metodou HPLC	950
244. Stanovení celkového oxidu siřičitého v potravinách metodou destilačně-titrační	320
245. Stanovení oxidu siřičitého v potravinách metodou spektrofotometrickou s pararosanilinem	1 080
246. Stanovení bifenylu a orto-fenylfenolu v potravinách metodou GC	2 410
247. Stanovení kyseliny mravenčí v potravinách metodou HPLC	1 090
248. Stanovení fosforu v potravinách metodou spektrofotometrickou	1 280
249. Stanovení theobrominu, kofeinu a theofylinu v potravinách metodou HPLC	1 160
250. Stanovení kyseliny glutamové v potravinách metodou HPLC	1 110
251. Stanovení chininu metodou HPLC	1 000
252. Stanovení chininu metodou spektrofotometrickou	940
253. Stanovení aromatických látek a alkaloidů v potravinách metodou GC	2 000
254. Stanovení vanilinu, ethylvanilinu, kumarinu a příbuzných aromatických látek v potravinách metodou HPLC	1 080
255. Stanovení vitamínů rozpustných ve vodě v doplňcích stravy metodou HPLC	1 530
256. Stanovení vitaminů A a E v potravinách metodou HPLC	1 600
257. Stanovení vitaminů B1, B2, B6 v potravinách metodou HPLC	1 690
258. Stanovení vitaminu B12 v potravinách metodou ELISA	3 000
259. Stanovení vitaminu C v potravinách metodou HPLC	950
260. Stanovení taurinu v potravinách metodou HPLC	1 400
261. Stanovení specifických bílkovin a dalších antigenů v potravinách metodou ELISA	3 000
262. Stanovení (konfirmace) jednoho vzorku na zařízení GC AED	2 470
263. Stanovení (konfirmace) jednoho vzorku na zařízení GC MSD	1 390
264. Stanovení anabolických steroidů v potravinách hmotnostní spektrometrií	3 400
265. Stanovení (konfirmace) jednoho vzorku na zařízení LC/MS	3 430
266. Stanovení obsahu vaječné bílkoviny v potravinách imunoenzymatickou metodou	3 000
267. Stanovení diquatu a paraquatu v potravinách metodou GC	2 780
268. Stanovení dithiokarbamátů v potravinách metodou GC	2 570
269. Stanovení kyseliny kyanovodíkové metodou destilačně titrační	550
270. Stanovení fosforovodíku v potravinách metodou GC	2 440
271. Stanovení fenylmočovinových herbicidů v potravinách metodou GC	2 240
272. Stanovení pesticidů na bázi kvartérních aminů v potravinách kapalinovou chromatografií s MS detekcí	3 650
273. Stanovení daminosidu v potravinách metodou GC	2 780
274. Stanovení triazinových herbicidů v potravinách metodou GC	2 280
275. Stanovení bromidů v potravinách metodou GC/ECD	2 290
276. Stanovení ovocného (zeleninového) podílu	6 270
277. Stanovení refraktometrické sušiny vnesené rajčatovou surovinou	5 500
278. Stanovení jednoho prvku metodou AAS–plamenová technika	420
279. Stanovení jednoho prvku metodou AAS – bezplamenová technika	630
280. Stanovení jednoho prvku metodou AAS–hydridová technika	750
281. Stanovení rtuti v potravinách metodou AAS–AMA 254	360
282. Stanovení sumy dusičnanů a dusitanů v potravinách metodou FIA	1 000
283. Stanovení bromidů a dusitanů metodou HPLC	1 480
284. Stanovení chlorovaných alifatických uhlovodíků metodou GC	1 680
285. Stanovení N-nitrosaminů v potravinách metodou GC/TEA	2 950
286. Stanovení ftalátů v nápojích metodou GC	1 980
287. Stanovení polychlorovaných bifenylů a chlorovaných pesticidů v potravinách metodou GC	2 640
288. Stanovení 1,3-dimethylamylaminu v doplňcích stravy metodou LC-MS/MS	3 640
289. Stanovení aflatoxinů B1, B2, G1, G2 v potravinách metodou HPLC	6 060
290. Stanovení aflatoxinů B1, B2, G1, G2 metodou TLC (screening)	2 500
291. Stanovení deoxynivalenolu v potravinách metodou HPLC	5 610
292. Stanovení sterigmatocystinu v potravinách metodou LC/MS	5 890
293. Stanovení ochratoxinu A metodou TLC (screening)	910
294. Stanovení ochratoxinu A v potravinách metodou HPLC s využitím imunoafinitních (SPE) kolonek	7 360
295. Stanovení patulinu v potravinách metodou HPLC	1 850
296. Stanovení biogenních aminů v potravinách metodou HPLC	1 760
297. Stanovení metanolu v lihovinách a lihu metodou GC	950
298. Stanovení chloraminu	1 150

299. Stanovení etylkarbamátu v lihovinách metodou GC	1 390
300. Detekce stafylokokových enterotoxinů v potravinách	2 000
301. Identifikace stafylokokových enterotoxinů A, B, C, D a E v potravinách	3 000
302. Detekce bacilových průjmových enterotoxinů v potravinách imuno-enzymatickou metodou	2 800
303. Stanovení cukrů a celkového alkoholu ve víně	470
304. Stanovení celkového alkoholu ve víně-výpočet	30
305. Stanovení těkavých organických látek v potravinách metodou GC	1 680
306. Stanovení zearalenonu v potravinách metodou HPLC	5 610
307. Stanovení ethylacetátu plynovou chromatografií	950
308. Stanovení titrovatelných zásad v lihovinách	140
309. Stanovení veškerých kyselin v lihovinách	170
310. Stanovení vícesytných alkoholů ve vínech a lihovinách	1 500
311. Stanovení vyšších alkoholů, esterů a aldehydů v lihovinách s vyšším obsahem těkavých složek	1 340
312. Stanovení vyšších alkoholů, esterů a aldehydů v lihu a lihovinách s nízkým obsahem těkavých složek	1 340
313. Stanovení furalů v lihu a lihovinách	1 500
314. Stanovení poměru stabilních izotopů vodíku D/H na methylové a methylenové skupině ethanolu pomocí nukleární magnetické rezonance (SNIF-NMR) – stanovení přídavku cukrů do produktů vinné révy	14 860
315. Stanovení poměru stabilních izotopů uhlíku 13C/12C (vyjádřeného jako delta 13C) v ethanolu pomocí Hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) - stanovení přídavku cukrů do produktů vinné révy	10 440
316. Stanovení poměru stabilních izotopů kyslíku 18O/16O (vyjádřeného jako delta 18O) ve vodě pomocí hmotnostní (spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) - stanovení přídavku vody do produktů vinné révy	4 870
317. Stanovení β-laktoglobulinu v potravinách imuno-enzymatickou metodou	2 500
318. Stanovení arašídů v potravinách imuno-enzymatickou metodou	2 500
319. Stanovení poměru stabilních izotopů uhlíku 13C/12C vyjádřeného jako delta 13C) v ethanolu pomocí hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) a poměru stabilních izotopů vodíku D/H na methylové a methylenové skupině ethanolu pomocí nukleární magnetické rezonance (SNIF-NMR)- stanovení přídavku cukrů do produktů vinné révy	22 560
320. Stanovení složení u čokoládových cukrovinek	70
321. Stanovení markerů pro odhalení falšování vína přídavkem syntetického glycerolu	5 650
322. Stanovení poměru stabilních izotopů kyslíku 18O/16O (vyjádřeného jako delta 18O) ve vodě pomocí hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) - stanovení původu vody v ovocných a zeleninových šťávách	11 020
323. Stanovení kyseliny aristolochové v potravinách	950
324. Stanovení gliadinu (lepku) v potravinách metodou ELISA	2 500
325. Identifikace druhů mas v potravinách imuno-enzymatickou metodou	3 500
326. Stanovení obsahu čisté svalové bílkoviny přepočtem přes 3-methylhistidin	1 210
327. Stanovení aktivity vody	370
328. Stanovení provařenosti masných výrobků	160
329. Stanovení obsahu masa	6 180
330. Stanovení obsahu masa v rybách a rybích výrobcích	1 430
331. Stanovení floridzinu v potravinách metodou HPLC	1 200
332. Stanovení obsahu náplně nebo panády zmrazených výrobků	100
333. Stanovení volné vody u zabité drůbeže	50
334. Stanovení složení mrazírenských výrobků – jedna složka	70
335. Stanovení složení mrazírenských výrobků – 2-5 složek	350
336. Stanovení složení mrazírenských výrobků – 6 a více složek	500
337. Stanovení methanolu a těkavých látek v lihovinách	1 340
338. Stanovení obsahu vody v tabáku destilační metodou	480
339. Stanovení šířky řezu a hmotnostního podílu tabákových částic v tabákových výrobcích	410
340. Stanovení vody v tabákových výrobcích metodou vážkovou	160
341. Stanovení obsahu sojové bílkoviny v potravinách ELISA metodou	3 000
342. Stanovení kolagenu v masných výrobcích výpočtem přes 4- hydroxyprolin	1 810
343. Stanovení markerových sacharidů v potravinách po předčištění na SPE kolonkách metodou iontové HPLC	2 700
344. Stanovení sacharidů a odvozených vícesytných alkoholů v potravinách metodou HPLC	950
345. Stanovení spektra cukrů v medu	1 300
346. Stanovení tuku po hydrolýze na zařízení SOXTEC 1026	360
347. Stanovení tuku přímou extrakcí na zařízení SOXTEC 1026	220
348. Stanovení mastných kyselin v tucích a olejích metodou GC	1 920
349. Stanovení sterolů v potravinách metodou GC	2 600
350. Stanovení cholesterolu v potravinách metodou GLC	2 600
351. Stanovení dusíku v potravinách	590
352. Stanovení dusíku a přepočet na bílkoviny v potravinách	610
353. Stanovení odrůdové jednotnosti a pravosti brambor pomocí polyakrylamidové elektroforézy	2 540
354. Stanovení celkové potravinové vlákniny enzymaticko - gravimetrickou metodou	3 500
355. Stanovení spektra volných aminokyselin metodou HPLC	2 670

356. Stanovení jedné aminokyseliny metodou HPLC	1 110
357. Stanovení soli	220
358. Stanovení organických kyselin v potravinách metodou HPLC	1 400
359. Stanovení kyseliny pyrrolidonkarboxylové metodou HPLC	950
360. Stanovení beta-karotenu, kriptoxanthinesteru a xanthophylesteru v potravinách metodou spektrofotometrickou	2 060
361. Stanovení vybraných parametrů piva pomocí automatického analyzátoru	560
362. Stanovení kyselosti	160
363. Stanovení objemu nebo hmotnosti spotřebitelského balení	70
364. Stanovení obsahu šťávy v citrusových plodech	200
365. Stanovení sacharidů a energetické hodnoty výpočtem	50
366. Stanovení složení nesourodých potravin – makroskopický rozbor	250
367. Stanovení složení nesourodých potravin – mikroskopický rozbor	330
368. Stanovení cizorodé příměsi v potravinách	250
369. Stanovení sacharidů a energetické hodnoty výpočtem (voda, tuk, popel, bílkoviny)	1 580
370. Stanovení triacylglycerolů v potravinách metodou GC	3 700
371. Stanovení obsahu kakaového prášku	2 780
372. Stanovení nepovolených barviv v potravinách metodou HPLC	1 400
373. Olivový olej-spektrofotometrická stanovení K270 po úpravě oxidem hlinitým	940
374. Identifikace původu anthokyanů metodou „fingerprinting chromatography“	2 640
375. Stanovení tryptamidu kyseliny lignocerové (LAT) v kakau a výrobcích z kakaa	1 600
376. Stanovení těkavých kyselin titračně po destilaci – ovocná vína, ostatní vína, sladová vína, medovina, ostatní alkoholické nápoje	310
377. Stanovení přípravků určených na léčbu erektilní dysfunkce v doplňcích stravy metodou HPLC	1 800
378. Stanovení sacharidů a odvozených vícesytných alkoholů v potravinách metodou iontové chromatografie s pulzní ampérometrickou detekcí	1 600
379. Stanovení T-2 a HT-2 toxinů v potravinách kapalinovou chromatografií	5 750
380. Stanovení poměru stabilních izotopů uhlíku 13C/12C (vyjádřeného jako δ13C) v ethanolu pomocí hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) – stanovení botanického původu lihu v lihovinách	10 440
381. Stanovení poměru stabilních izotopů vodíku D/H na methylové a methylenové skupině ethanolupomocí nukleární magnetické rezonance (SNIF-NMR – stanovení botanického původu lihu v lihovinách	14 860
382. Stanovení poměru stabilních izotopů uhlíku 13C/12C (vyjádřeného jako δ13C) v ethanolu pomocí hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) a stanovení poměru stabilních izotopů vodíku D/H na methylové a methylenové skupině ethanolu pomocí nukleární magnetické rezonance (SNIF-NMR) – stanovení botanického původu lihu v lihovinách	22 560
383. Stanovení poměru stabilních izotopů vodíku pomocí hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS)	11 020
384. Stanovení 2,4,6-trichloranisolu ve víně plynovou chromatografií s MS detekcí	6 480
385. Průkaz rostliny rodu Echinacea pomocí kapalinové chromatografie	3 000
386. Stanovení sukralosy v potravinách metodou iontové chromatografie s pulzní ampérometrickou detekcí	1 600
387. Stanovení škrobu a částečně hydrolyzovaného škrobu v potravinách enzymaticko-spektrofotometrickou metodou	1 700
388. Stanovení koenzymu Q10 v potravních doplňcích metodou HPLC	1 600
389. Stanovení sacharidů a energetické hodnoty výpočtem (voda, tuk, popel, bílkoviny, vláknina)	5 080
390. Stanovení obsahu alkoholu pyknometricky po destilaci – ovocná vína, ostatní vína, sladová vína, medovina, ostatní alkoholické nápoje	350
391. Stanovení těkavých kyselin v lihovinách	210
392. Stanovení oxidu siřičitého titračně – ovocná vína, ostatní vína, sladová vína, medovina, ostatní alkoholické nápoje	140
393. Stanovení poměru stabilních izotopů uhlíku 13C/12C (vyjádřeného jako delta 13C) v medu a v proteinu izolovaného z medu pomocí hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS)-stanovení přídavku C4-cukrů do medu	3 390
394. Stanovení pesticidů v potravinách metodou QuEChERS s detekcí GC/MS	4 130
395. Stanovení pesticidů v potravinách metodou QuEChERS s detekcí LC-MS/MS	4 110
396. Stanovení mykotoxinů v potravinách metodou LC-MS/MS	4 900
397. Potraviny - Stanovení vitamínu B6 (včetně jeho glykosilovaných forem) metodou HPLC	2 100
398. Stanovení poměru stabilních izotopů vodíku D/H na methylové a methylenové skupině ethanolu pomocí nukleární magnetické rezonance (SNIF-NMR) – stanovení botanického původu cukru v ovocných šťávách	14 860
499. Stanovení poměru stabilních izotopů uhlíku 13C/12C (vyjádřeného jako d13C) v ethanolu izolovaného z fermentovaných ovocných šťáv pomocí hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) – stanovení botanického původu cukru v ovocných šťávách	10 440
400. Stanovení cukrů ve víně a moštech metodou HPLC s refraktometrickou detekcí	1 250
401. Stanovení cukrů metodou HPLC s refraktometrickou detekcí	1 250
402. Stanovení poměru stabilních izotopů uhlíku 13C/12C (vyjádřeného jako delta 13C) v ethanolu izolovaného z fermentovaných ovocných šťáv pomocí hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) a poměru stabilních izotopů vodíku D/H na methylové a methylenové skupině ethanolu pomocí nukleární magnetické rezonance (SNIF-NMR) – stanovení botanického původu cukru v ovocných šťávách	22 560
403. Průkaz rostliny Aloe v nápojích na základě stanovení antrachinonů metodou LC/MS	3 200
404. Stanovení alkality nealkoholických nápojů titračně	210
405. Kvalitativní průkaz fermentované červené rýže s použitím screeningové (HPLC-DAD) a konfirmační (LC-MS) metody	3 800
406. Stanovení pyrofeofytinu v olivových olejích metodou HPLC	1 400

407. Stanovení polyfenolů v pivu spektrofotometrickou metodou	620
408. Stanovení poměru stabilních izotopů uhlíku 13C/12C (vyjádřeného jako d13C) v CO2 šumivých vín – detekce exogenního CO2 v šumivých vínech	2 984
409. Stanovení amitrazu v potravinách rostlinného původu metodou plynové chromatografie s MS detekcí	2 810
410. Stanovení ztráty sušením v přídatných látkách	140
411. Mléčné výrobky a potraviny na bázi mléka - stanovení obsahu tuku vážkovou metodou dle Weibull-Berntropa (Referenční metoda)	360
412. Stanovení sibutraminu v doplňcích stravy metodou HPLC	2 400
413. Stanovení poměru stabilních izotopů uhlíku 13C/12C (vyjádřeného jako delta 13C) v ethanolu pomocí hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS), poměru stabilních izotopů vodíku D/H na methylové a methylenové skupině ethanolu pomocí nukleární magnetické rezonance (SNIF-NMR) a stanovení poměru stabilních izotopů kyslíku 18O/16O (vyjádřeného jako delta 18O) ve vodě pomocí hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) v produktech vinné révy–geografický původ	27 430
414. Stanovení celkového alkoholu v moštech výpočtem (skutečný alkohol, glukóza, fruktóza)	970
415. Stanovení glyphosatu, ethephonu, chloristanů a chlorečnanů v potravinách rostlinného původu metodou LC - MS/MS	3 990
416. Stanovení natamycinu ve víně metodou kapalinové chromatografie s detektorem diodového pole	140
417. Stanovení poměru stabilních izotopů vodíku D/H na methylové a methylenové skupině ethanolu pomocí nukleární magnetické rezonance (SNIF-NMR) a stanovení poměru stabilních izotopů kyslíku 18O/16O (vyjádřeného jako delta18O) ve vodě pomocí hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) - geografický původ	19 730
418. Průkaz geografického původu vín a částečně zkvašených moštů s deklarovaným původem ČR pomocí stanovení poměru stabilních izotopů kyslíku 18O/16O jejich vody a poměru stabilních izotopů uhlíku 13C/12C jejich ethanolu (vyjádřených jako¨d18O a d13C) metodou hmotnostní spektrometrie izotopových poměrů (IRMS) a stanovení poměru stabilních izotopů vodíku (D/H) na methylové a methylenové poloze jejich ethanolu metodou nukleární magnetické rezonance (SNIF-NMR)	27 430
419. Stanovení neotamu v potravinách metodou HPLC/UV VIS/DAD	1 400
420. Stanovení pesticidů v rostlinných olejích metodou QuEChERS s detekcí GC/MS	3 055
421. Stanovení pesticidů v rostlinných olejích metodou QuEChERS s detekcí a LC-MS/MS	3 030
422. Stanovení dithiokarbamátů a jejich degradačních produktů v dětské výživě metodou LCMS/MS	3 650
423. Stanovení přetlaku sycených nápojů	100
424. Průkaz vaječné bílkoviny ve víně imuno-enzymatickou metodou soupravou Ridascreen Fast Ei/Egg Protein (R-Biopharm)/Immunolab Egg White ELISA	3 000
425. Průkaz lysozymu ve víně imuno-enzymatickou metodou soupravou Ridascreen Fast Lysozym (R-Biopharm)	3 000
426. Průkaz kaseinu ve víně imuno-enzymatickou metodou soupravou Ridascreen Fast Casein (R-Biopharm)/ Immunolab Casein ELISA	3 000
427. Stanovení esterů 3-monochlorpropandiolu a esterů glycidolu v rostlinných olejích a ztužených tucích metodou GC/MS	6 080
428. Stanovení opiových alkaloidů v máku metodou LC-MS/MS	4 460
429. Stanovení 3-monochlorpropandiolu v sójové omáčce metodou GC/MS	5 270
430. Stanovení mléčné bílkoviny v potravinách imuno-enzymatickou metodou	2 500
431. Stanovení 2-propanolu v lihovinách plynovou chromatografií s FID detekcí	1 340
432. Stanovení sterolů v olivových olejích metodou plynové chromatografie	3 100
433. Stanovení stigmastadienů metodou GC v rostlinných olejích	3 100
434. Stanovení sterolů v másle metodou kapilární plynové chromatografie (GC)	2 600
435. Detekce přítomnosti cizího tuku v mléčném tuku stanovením triacylglycerolů metodou plynové chromatografie	3 700
436. Stanovení methylesterů mastných kyselin metodou plynové chromatografie v olivových olejích	1 920
437. Spektrofotometrická stanovení v UV oblasti (K232, K270, delta K) v olivovém oleji	560
438. Stanovení sušiny refraktometricky v produktech z rajčat	50
439. Stanovení celkové kyselosti v produktech z rajčat	200
440. Stanovení těkavých kyselin v produktech z rajčat	330
441. Stanovení obsahu cukru v produktech z rajčat	440
442. Stanovení pH v produktech z rajčat	100
443. Stanovení obsahu chloridů v produktech z rajčat	180
444. Stanovení volných mastných kyselin v olivových olejích	210
445. Stanovení peroxidového čísla v olivových olejích	420
446. Stanovení obsahu vaječného žloutku ve vaječných likérech spektrofotometrickou metodou	1 280
447. Stanovení extraktu ve víně	100
448. Stanovení popela ve víně	390
449. Stanovení hustoty vína	160
450. Stanovení alkoholu ve víně - pyknometricky	350
451. Stanovení celkové kyselosti vína	100
452. Stanovení těkavých kyselin ve víně	210
453. Stanovení oxidu siřičitého ve víně	140
454. Stanovení pH vína	100
455. Stanovení alkality popela ve víně	100
456. Stanovení sušiny v produktech z rajčat	210
457. Stanovení obsahu alkoholu	350
458. Stanovení těkavých látek a methanolu v lihovinách	1 340

459. Alkohol – pomocí hydrostatických vah	500
460. Stanovení obsahu alkoholu s použitím hydrostatických vah po destilaci	500
461. Stanovení obsahu alkoholu v % objemových v lihovinách	500
462. Metody pro stanovení jakosti cukru – stanovení barvy v roztoku	220
463. Glycyrrhizová kyselina - stanovení glycyrrhizové kyseliny vysokoúčinnou kapalinovou chromatografií	1 080
464. Refraktometrické stanovení obsahu cukru v hroznových moštech, zahuštěných hroznových moštech a rektifikovaných moštových koncentrátech	150
465. Stanovení celkového suchého extraktu lihovin gravimetricky	210
466. Stanovení redukujících látek ve víně a moštech	520
467. Stanovení oxidu siřičitého ve víně titračně po destilaci	440
468. Stanovení oxidu siřičitého po destilaci – ovocná vína, ostatní vína, sladová vína, medovina, ostatní alkoholické nápoje, lihoviny	440
469. Stanovení přetlaku šumivých a perlivých vín	100
470. Stanovení glukózy a fruktózy ve víně enzymaticky	470
471. Stanovení kyseliny citronové ve víně enzymaticky	490
472. Stanovení suchého rozpustného zbytku v produktech zpracovaných z ovoce a zeleniny pomocí refraktometrie	150
473. Stanovení mědi ve víně atomovou absorpční spektrometrií	280
474. Simultánní stanovení kyseliny L askorbové a D-iso-askorbové ve víně metodou HPLC s UV detekcí	1 650
475. Stanovení poměru voda/bílkoviny	830
476. Stanovení síranů ve víně gravimetricky	590
477. Stanovení ethylacetátu ve víně plynovou chromatografií s detekcí FID	2 070
478. Stanovení metanolu ve víně plynovou chromatografií s detekcí FID	2 070
479. Stanovení vlhkosti, refraktometrická metoda	150
480. Stanovení elektrické vodivosti	150
481. pH a volná kyselost	220
482. Stanovení hydroxymethylfurfuralu metodou HPLC s UV detekcí	1 130
483. Stanovení nerozpustných látek	200
484. Stanovení aktivity diastázy dle Phadebase	630
485. Stanovení maltosy ve víně enzymaticky	940
486. Stanovení velikosti písma na obalech	320
487. Enzymatické stanovení obsahu škrobu HPLC	1 960
488. Stanovení čisté svalové bílkoviny	2 420
489. Stanovení zpolymerovaných triacylglycerolů v tucích metodou HPLC	1 720
490. Stanovení nepovolených barviv v potravinách metodou LC-MS	3 100
491. Stanovení tropanových alkaloidů v potravinách rostlinného původu metodou LC-MS/MS	4 360
492. Stanovení amygdalinu v potravinách metodou HPCL/UV_VIS/DAD	1 300
493. Stanovení enzymů v potravinách metodou polyakrylamidové gelové elektroforézy	2 570
494. Stanovení aktivity papainu v potravinách pHmetricky	3 805
495. Stanovení aktivity trypsinu v potravinách spektrofotometricky	2 640
496. Stanovení a identifikace charakteristických proteinů v potravinách proteomickou analýzou s využitím LC-MS/MS	3 495
497. Stanovení mikrocystinů v doplňcích stravy metodou LC-MS/MS	2 390
498. Stanovení obsahu katechinů v čaji metodou HPLC	1990
499. Stanovení kyseliny citronové ve víně s využitím multiparametrického automatického analyzátoru a enzymatického setu	360
500. Stanovení cukrů (glukóza a fruktóza) s využitím multiparametrického automatického analyzátoru a enzymatického setu	360

“.

Čl. II

Přechodné ustanovení

Výše náhrad nákladů za rozbory prováděné laboratořemi Státní zemědělské a potravinářské inspekce ze vzorků odebraných přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky se stanoví podle vyhlášky č. 132/2015 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky.

Čl. III

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. ledna 2017.

Ministr:

Ing. **Jurečka** v. r.

397

VYHLÁŠKA

ze dne 2. prosince 2016

o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje

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

§ 1

Předmět úpravy

Tato vyhláška zapracovává příslušné předpisy Evropské unie[1]), zároveň navazuje na přímo použitelné předpisy Evropské unie[2]) a upravuje

a) způsob označování potravin, v návaznosti na jejich členění podle druhu, skupiny nebo podskupiny, a složení potraviny,

b) druhy potravin s členěním na skupiny a podskupiny,

c) pro jednotlivé druhy potravin požadavky na jakost, technologické požadavky, požadavky na jakost vztahující se k názvu a přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení,

d) pro jednotlivé druhy potravin, jež jsou uvedeny v této vyhlášce,

1. teplotní režimy při uchovávání či zmrazování potravin,
2. způsoby uchovávání a manipulace s potravinami během jejich uvádění na trh,
3. zvláštní požadavky na přepravu,
4. minimální technologické požadavky.

ČÁST PRVNÍ

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

§ 2

Základní pojmy

Pro účely této vyhlášky se rozumí

a) mlékem mléko podle nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty[2]) splňující požadavky právních předpisů upravujících veterinární a hygienické požadavky na živočišné produkty[3]) a předpisů Evropské unie upravují-

---

[1]) Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/2203 ze dne 25. listopadu 2015 o sbližování právních předpisů členských států týkajících se kaseinů a kaseinátů určených k lidské spotřebě a o zrušení směrnice Rady 83/417/EHS.
Směrnice 2001/114/ES ze dne 20. prosince 2001 o některých druzích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě.
Směrnice Rady 2007/61/ES ze dne 26. září 2007, kterou se mění směrnice 2001/114/ES o některých druzích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě.

[2]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/ /2001 a (ES) č. 1234/2007.
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004.
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu.

[3]) Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění pozdějších předpisů.
Vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství, ve znění vyhlášky č. 61/2009 Sb.
Vyhláška č. 128/2009 Sb., o přizpůsobení veterinárních a hygienických požadavků pro některé potravinářské podniky, v nichž se zachází se živočišnými produkty.

cích hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu[4]) a ošetřené podle právních předpisů upravujících veterinární a hygienické požadavky na veterinární produkty[3]) a podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu[5]),

b) smetanou tekutý mléčný výrobek ošetřený podle právních předpisů upravujících veterinární a hygienické požadavky na živočišné produkty[3]) a podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu[5]) 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[2]),

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,

---

[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.

r) potravinářským kaseinátem mléčný výrobek získaný reakcí potravinářského kaseinu nebo jeho sraženiny s neutralizačními činidly a splňující požadavky uvedené v příloze č. 3 k této vyhlášce,

s) mléčným retentátem výrobek získaný koncentrací mléčných bílkovin na základě ultrafiltrace mléka, částečně odstředěného mléka nebo odstředěného mléka,

t) mléčným permeátem výrobek získaný odstraněním mléčných bílkovin a mléčného tuku z mléka, částečně odstředěného mléka nebo odstředěného mléka na základě ultrafiltrace,

u) laktózou přírodní složka mléka, která se běžně získává ze syrovátky s obsahem bezvodé laktózy ve výši nejméně 99,0 % hmotnostních v sušině; může být bezvodá nebo obsahovat jednu molekulu krystalové vody nebo může být směsí obou forem,

v) tepelným ošetřením technologický proces podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu[5]),

w) termizací tepelné ošetření mléčných výrobků po ukončení kysacího procesu a před balením k potlačení nebo zastavení aktivity přítomné mléčné mikroflóry až do teploty 80 °C,

x) vysokotepelným ošetřením (UHT) tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu[5]),

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[5]) bez porušení uzávěru, a

z) průměrným množstvím potraviny hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní nebo objemové odchylky.

§ 3

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

§ 4

Označování

(1) U mléčného výrobku, který prošel na konci výrobního procesu ošetřením podle § 2 písm. u) až x), se připojí k názvu povaha tepelného ošetření podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu[5]).

(2) Údaj o čistém množství se u polotuhých nebo polotekutých výrobků spadajících podle členění uvedeného v příloze č. 4 k této vyhlášce pod druhy a skupiny výrobků „smetana tekutá“, „smetana zahuštěná“, „mléko zahuštěné“ a „kysané nebo zakysané mléčné výrobky“ vyjma skupiny „jogurt“ uvádí v jednotkách hmotnostních nebo objemových.

(3) Záporné hmotnostní odchylky pro mléko a mléčné výrobky jsou stanoveny v příloze č. 5 k této vyhlášce.

(4) Uvedení údaje o obsahu tuku u mléka a mléčných výrobků podle této vyhlášky je jakostním údajem. U mléka a mléčných výrobků, které byly vyrobeny z plnotučného mléka bez standardizace, nemusí být obsah tuku uveden.

Mléko a smetana

§ 5

(1) Mléko a smetana se označí

a) názvem druhu a skupiny,

b) názvem podskupiny podle obsahu tuku, který je pro jednotlivé výrobky stanoven nařízením o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty[2]) nebo v příloze č. 6 k této vyhlášce tabulce 1, 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[5]).

(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 vysokotepelným ošetřením nebo sterilací.

§ 6

(1) Označení „mléčný nápoj“ lze použít u tekutého mléčného výrobku obsahujícího více než 50 % hmotnostních mléka nebo syrovátky. U ochuceného tekutého mléčného výrobku se u názvu výrobku

uvede druh ochucující složky nebo údaje o ochucení potraviny podle vyhlášky o některých způsobech označování potravin.

(2) Označením „mléčný“ lze označit mléčný výrobek, v němž mléko nebo mléčný výrobek tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.

(3) Jako „smetanový krém z vysokotučné smetany“ se označí výrobek z vysokotučné smetany bez přídavku cukru. Dále se tento výrobek označí obsahem tuku a obsahem sušiny v procentech hmotnostních.

(4) Jako „smetanový krém“ se označí výrobek z tvarohu, mléka nebo smetany s přídavkem cukru a s obsahem nejméně 30 % hmotnostních tuku v sušině. Dále se tento výrobek označí obsahem tuku v sušině nebo obsahem tuku a obsahem sušiny v procentech hmotnostních.

Zahuštěné a sušené mléčné výrobky

§ 7

(1) Jako zdroj sacharózy pro zahuštěné slazené mléčné výrobky se smí použít pouze cukr extra bílý, cukr bílý nebo cukr polobílý podle vyhlášky o požadavcích pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony[6]).

(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:

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

(4) Trvanlivosti u zahuštěných neslazených mléčných výrobků lze dosáhnout pouze tepelným ošetřením podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu[5]).

(5) Trvanlivosti u zahuštěných slazených mléčných výrobků lze dosáhnout pouze přídavkem 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 přídavek vitaminů a minerálních látek podle nařízení o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin[7]).

(3) Aniž jsou dotčeny požadavky na složení, lze u zahuštěného mléka a sušeného mléka obsah bílkovin v mléku upravit na minimální hranici 34 % hmotnostních v tukuprosté sušině, a to přidáním nebo odstraněním mléčných složek takovým způsobem, aby v upravovaném mléku nebyl změněn poměr mezi syrovátkovými bílkovinami a kaseinem. K této úpravě lze použít mléčný permeát, mléčný retenát a laktózu.

§ 9

(1) Zahuštěný mléčný výrobek se u názvu výrobku označí obsahem tukuprosté sušiny v procentech hmotnostních podle přílohy č. 6 k této vyhlášce tabulky 2.

(2) Zahuštěný mléčný výrobek, s výjimkou zahuštěného slazeného i neslazeného odtučněného mléka, se u názvu výrobku označí obsahem tuku v procentech hmotnostních podle přílohy č. 6 k této vyhlášce tabulky 2.

(3) Sušený mléčný výrobek, s výjimkou sušeného odtučněného mléka, se u názvu výrobku označí obsahem tuku v procentech hmotnostních podle přílohy č. 6 k této vyhlášce tabulky 3.

(4) U sušeného mléka a sušené smetany v balení určeném pro konečného spotřebitele se uvede doporučený způsob ředění nebo způsob uvedení do původního stavu včetně údaje o obsahu tuku v procentech hmotnostních v takto upraveném výrobku.

(5) Je-li zahuštěný mléčný výrobek a sušený mléčný výrobek o hmotnosti menší než 20 g zabalen ve skupinovém obalu[8]), mohou být údaje o označení uvedeny pouze na skupinovém obalu, s výjimkou uvedení názvu druhu výrobku.

---

[6]) Vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony, ve znění vyhlášky č. 43/2005 Sb.

[7]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 ze dne 20. prosince 2006 o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin.

[8]) Zákon č. 477/2001 Sb., o obalech a o změně některých zákonů (zákon o obalech), ve znění pozdějších předpisů.

(6) U sušeného mléčného výrobku, s výjimkou výrobku určeného pro zvláštní výživu[9]), 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[5]).

(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 enzymech[10]).

(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 enzymech[10]).

(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 enzymech[10]).

§ 11

(1) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům[11]) 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[11]),

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 mikroorganizmů mléčného kysání pro výrobu kysaných mléčných výrobků musí splňovat požadavky uvedené v nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty[2]), 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 ochucující složky.

(3) Kysaný nebo zakysaný mléčný výrobek se označí

a) názvem druhu, skupiny a podskupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 1 a tabulce 4 přílohy č. 6 k této vyhlášce,

b) obsahem tuku a

---

[9]) Vyhláška č. 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití, ve znění pozdějších předpisů.

[10]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách.
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských enzymech a o změně směrnice Rady 83/417/EHS, nařízení Rady (ES) č. 1493/1999, směrnice 2000/13/ES, směrnice Rady 2001/ /112/ES a nařízení (ES) č. 258/97.

[11]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.

c) použitou ochucující složkou.

(4) Jako bílý jogurt lze označit všechny druhy jogurtu bez přidané ochucující složky.

(5) Jako „řecký jogurt“ se označí jogurt, u kterého byl zvýšen obsah sušiny odebráním syrovátky, a který obsahuje nejméně 5,6 % mléčných bílkovin, které nebyly do výrobku záměrně přidány v koncentrované formě. Na obale výrobku se uvede země původu výrobku podle nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům[11]).

(6) Jako „jogurt řeckého typu“ nebo „jogurt řeckého stylu“ se označí jogurt, který obsahuje nejméně 5,6 % bílkovin, čehož bylo dosaženo přidáním koncentrovaných bílkovinných mléčných složek před zahájením kysacího procesu.

§ 13

(1) Jako „jogurtový“ lze označit mléčný výrobek, v němž jogurt tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.

(2) Mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu a mléčný výrobek obohacený přídavkem mikroorganismů podle přílohy č. 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 a syrovátkový sýr rovněž názvem skupiny,

b) obsahem tuku nebo tuku v sušině,

c) obsahem sušiny,

d) použitou ochucující složkou a

e) jako „tavený sýrový výrobek“, pokud tavený sýr obsahuje více než 5 % laktózy.

(2) Jako „čerstvý sýr“ lze označit nezrající sýr, včetně nezrajících sýrů termizovaných.

(3) Jako „zrající sýr“ se označí sýr, u kterého po prokysání došlo k dalším biochemickým a fyzikálním procesům.

(4) Jako „tavený sýr“ se označí sýr, který byl tepelně upraven za přídavku tavicích solí.

(5) Jako „pařený sýr“ se označí sýr, který byl po prokysání ošetřený napařením horkou vodou, horkou párou, horkým mlékem nebo smetanou.

(6) Jako „syrovátkový sýr“ se označí mléčný výrobek získaný vysrážením syrovátky nebo směsi syrovátky s mlékem.

(7) Přírodní sýr lze označit názvem podskupiny, pokud splňuje požadavky stanovené v příloze č. 6 k této vyhlášce tabulkách 5, 6 a 7.

§ 15

(1) Označením „sýrový“ lze označit mléčný výrobek, v němž sýr tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.

(2) Pro vícesložkový výrobek ze sýrů lze použít označení „sýrový dort“, „sýrový dezert“, „sýrová roláda“, „salámový tavený sýr“.

(3) Tvaroh se označí

a) názvem druhu, skupiny nebo podskupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 6 k této vyhlášce tabulce 8,

b) obsahem tuku nebo tuku v sušině,

c) obsahem sušiny a

d) použitou ochucující složkou.

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

§ 16

Máslo a mléčné tuky

(1) Jako „čerstvé máslo“ lze označit máslo do 20 dnů od data výroby.

(2) Jako „stolní máslo“ se označí máslo skladované nejdéle 24 měsíců od data výroby při teplotách minus 18 °C a nižších,

(3) U spotřebitelsky baleného stolního másla je datum použitelnosti 20 dnů od data vyskladnění z mrazírenského skladu. Datum výroby označí na obal určený pro spotřebitele výrobce, datum vyskladnění z mrazírenského skladu označí na vnější obal distributor a datum použitelnosti označí prodejce.

(4) Tradiční pomazánkové se označí

a) obsahem sušiny a

b) použitou ochucující složkou.

(5) U výrobků druhů koncentráty mléčného tuku a tradiční pomazánkové, do kterých byla přidána jedlá sůl, se její obsah uvede v procentech hmotnostních.

(6) U koncentrátů mléčného tuku se obsah tuku uvádí na celá procenta hmotnostní.

§ 17

Uvádění mléka a mléčných výrobků na trh

Mléko a mléčné výrobky se skladují, přepravují a uvádějí na trh při teplotě od 2 °C do 8 °C s výjimkou mléka, smetany a mléčných výrobků ošetřených vysokotepelným 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

a) 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,

b) 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[12]),

c) 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 přídavkem dalších složek a ochucujících přísad, vyjma rostlinného tuku,

d) 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 přídavkem dalších složek a ochucujících přísad,

e) mraženými krémy vodovými mražené krémy vyrobené zmrazením směsi připravené z vody a cukrů nebo sladidel s přídavkem dalších složek a ochucujících přísad,

f) sorbetem mražený výrobek získaný zmrazením směsi vyrobené z vody a cukrů s přídavkem ovoce, popřípadě i vína včetně aromatizovaného vína anebo alkoholu a s přídavkem dalších složek a ochucujících přísad,

g) zmrzlinovými směsmi polovýrobky nebo polotovary v kapalném stavu, v zahuštěném stavu anebo v práškovém stavu, určené pro výrobu zmrzliny,

h) sušenou zmrzlinovou směsí práškový polovýrobek nebo práškový polotovar, který obsahuje maximálně 4 % vody, a

i) průměrným množstvím 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) čokoládový, obsahuje-li nejméně 3,0 % hmotnostní kakaa,

[12]) Vyhláška č. 366/2005 Sb., o požadavcích vztahujících se na některé zmrazené potraviny.

b) kakaový, obsahuje-li nejméně 1,5 % hmotnostní kakaa,

c) podle použitých druhů suchých skořápkových plodů, obsahuje-li nejméně 1,0 % hmotnostní těchto plodů nebo jejich past, s výjimkou mraženého krému ovocného a mraženého krému sorbet, nebo

d) označující název použitého druhu ovoce.

(2) V názvu mraženého krému mléčného lze výraz „mléčný“ nahradit názvem mléčného výrobku, který byl jako složka použit při jeho výrobě, například jogurtový nebo tvarohový.

(3) U výrobku s alkoholickou složkou musí být tato složka v názvu výrobku uvedena, přičemž obsah alkoholu nesmí být vyšší než 3,0 % hmotnostní.

§ 22

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost mražených krémů jsou uvedeny v příloze č. 9 k této vyhlášce.

(2) Konzistence mraženého krému musí být jemná, hladká, krémovitá, bez hrudek, větších krystalů a velkých vzduchových bublin; výrobek může obsahovat viditelné částice přidaných ochucujících složek v nerozmělněné formě.

(3) Mražený krém mléčný a mražený krém smetanový nesmí obsahovat záměrně přidaný tuk a bílkoviny jiné než mléčný tuk a mléčné bílkoviny.

(4) Jako ovocnou složku lze použít ovoce, ovocnou dřeň, 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[13]). 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^3, musí být měřena vhodným přístrojem pro záznam teplot. V mrazírenském skladě o objemu mrazícího prostoru menším než 10 m^3 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.

[13]) Zákon č. 505/1990 Sb., o metrologii, ve znění pozdějších předpisů.

§ 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 poživatelných tukových tkání živočichů za podmínek stanovených veterinárním zákonem[14]) a nařízením, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu[5]),

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 směsi ztužených tuků a jedlých tuků a olejů, nebo směsi 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[2]),

h) směsným roztíratelným tukem jedlý tuk podle nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty[2]),

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 odstřeďování,

l) průměrným množstvím potraviny hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 10 k této vyhlášce.

§ 27

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Členění jedlých tuků a olejů na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 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[15]).

(2) Jedlý tuk a jedlý olej se označí názvem druhu, skupiny a podskupiny podle tabulky 1 přílohy č. 11 k této vyhlášce. To neplatí pro roztíratelné tuky a směsné roztíratelné tuky, které se označí po-

---

[14]) Zákon č. 166/1999 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

[15]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011.

dle nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty[2]).

§ 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[16]).

§ 30

Přechodná ustanovení

(1) Potraviny vyrobené a uvedené na trh přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky se posuzují podle vyhlášky č. 77/2003 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky.

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

Závěrečná ustanovení

§ 31

Zrušují se:

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

§ 32

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

§ 33

Účinnost

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

Ministr:

Ing. **Jurečka** v. r.

---

[16]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013.
Nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 ze dne 11. července 1991 o charakteristikách olivového oleje a olivového oleje z pokrutin a o příslušných metodách analýzy.
Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 29/2012 ze dne 13. ledna 2012 o obchodních normách pro olivový olej.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 397/2016 Sb.

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

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

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

Příloha č. 2 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 P2O5)	více než 7,5 včetně	méně než 2,5 včetně
Obsah sedimentu (připálené částice)	méně než 15 mg v 25 g	méně než 22,5 mg v 25 g
Přítomnost látek cizího původu	nepřítomny ve 25 g	
Maximální obsah olova	0,75 mg/kg	
Vůně	bez cizích pachů	
Barva	bílá až krémově bílá	
Vzhled	připouští se hrudky, které lze rozmělnit mírným tlakem	

Příloha č. 3 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, slazené nebo neslazené částečně odtučněné nebo polotučné, slazené nebo neslazené plnotučné, slazené nebo neslazené
	sušené	odtučněné částečně odtučněné nebo polotučné plnotučné
Smetana	tekutá	ke šlehání vysokotučná
	zahuštěná	
	sušená	
Kysaný nebo zakysaný mléčný výrobek	jogurt	bílý smetanový řecký řeckého typu/stylu
	jogurtové mléko	
	acidofilní mléko	
	kefír	
	kefírové mléko	
	kysané mléko nebo smetanový zákys	
	kysaná nebo zakysaná smetana	
	kysané podmáslí	
	kysaný mléčný výrobek s bifido kulturou	
Mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu		
Mléčný výrobek obohacený přídavkem mléčné kultury		
Máslo mlékárenské a koncentráty mléčného tuku	máselný tuk nebo mléčný tuk bezvodý	
	máselný koncentrát	
	čerstvé máslo	
	máslo	
	máslo stolní	
Složený mléčný výrobek	mléčný roztíratelný tuk (máselný přípravek	
	máslo s přídavkem alkoholu	

Tvaroh	měkký nebo odtučněný nízkotučný nebo jemný polotučný tučný	termizovaný
	tvrdý nebo na strouhání nebo ke strouhání	
Sýr	přírodní	čerstvý
		zrající zrající pod mazem zrající v celé hmotě s plísní na povrchu s plísní uvnitř hmoty dvouplísňový v solném nálevu, bílý pařený
		extra tvrdý (ke strouhání) tvrdý polotvrdý poloměkký měkký
	tavený	roztíratelný s lomem
	tavený sýrový výrobek	
	syrovátkový	
Bílkovinný mléčný výrobek	potravinářský kasein	kyselý sladký
	potravinářský kaseinát	
	mléčná bílkovina	
Mléčný výrobek ostatní		

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 397/2016 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení mléka a mléčných výrobků

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

Příloha č. 6 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 v tom polotučné	nejméně 1,0 méně než 7,5 4,0 – 4,5	20,0	17,5
Zahuštěné odstředěné mléko	nejvíce 1,0		

Zahuštěné slazené mléčné výrobky

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

Tabulka 3 - Sušené mléčné výrobky

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

Tabulka 4 - Kysané mléčné výrobky

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

Tabulka 5 – Klasifikace přírodních sýrů podle obsahu tuku v sušině

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

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

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

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

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

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

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

Tabulka 7 - Klasifikace přírodního sýra podle zrání

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

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

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

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

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

*) zdravotně nezávadné se specifickými účinky

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 397/2016 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení mražených krémů

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

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 397/2016 Sb.

Členění mražených krémů na druhy, skupiny a podskupiny

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

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 hmotnostní a objemové odchylky balení jedlých tuků a olejů

Výrobek	Hmotnost nebo objem balení	Přípustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka
Rostlinný olej	do 1 litru	- 4,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
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 vícedruhový
	živočišný	vepřové sádlo, vepřový tuk výběrový hovězí lůj, hovězí lůj tuk nebo olej podle druhu živočicha
	ztužený	plně částečně
	pokrmový	
	roztíratelný[17)]	
	směsný roztíratelný[17)]	
	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 Arachis hypogaea L.)
Babassový olej	vyrobený z jader plodů několika druhů palem Orbignya spp.
Kokosový tuk	vyrobený z dužiny (kopry) kokosových ořechů, plodů palmy kokosové (Cocos nucifera L.)
Bavlníkový olej	vyrobený ze semen různých kultivovaných druhů bavlníku Gossypum spp.
Hroznový olej	vyrobený ze semen hroznů révy vinné (Vitis vinifera L.)
Kukuřičný olej	vyrobený z klíčků kukuřice (zárodek Zea mays L.)
Hořčičný olej	Vyrobený ze semen hořčice bílé (Sinapis alba L. nebo Brassica hirta Moench), hořčice hnědé nebo žluté (Brassica juncea (L.) Czernajev a Cossen) a hořčice černé (Brassica negra (L.) Koch).
Palmojádrový tuk	vyrobený z jader plodů palmy olejové (Elaeis guineensis)
palmojádrový tuk frakcionovaný – olein	tekutá frakce získaná z palmojádrového tuku frakcionací
palmojádrový tuk frakcionovaný – stearin	pevná frakce s vysokým bodem tání získaná z palmojádrového tuku frakcionací
Palmový tuk	vyrobený z dužiny plodů palmy olejové(Elaeis guineensis)
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 Brassica napus L., Brassica campestris L., Brassica juncea L. a Brassica tournefortii Gouan

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

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

398

VYHLÁŠKA

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[1])

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 příměsi 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 příměsi 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[2]),

h) jedlou solí s jódem směs chloridu sodného s jodičnanem draselným nebo jodidem draselným,

i) jedlou solí s jódem a fluorem směs chloridu sod-

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

[2]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006, v platném znění.

ného 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[3]), 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[4]), 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, ochu-

---

[3]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.

[4]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006, v platném znění.

covadel, 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[3]), 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[3]), v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin se hořčice dále označí podmínkami skladování.

(3) Průměrným množstvím hořčice je hmotnost hořčice bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 11 k této vyhlášce.

(4) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost hořčice jsou uvedeny v příloze č. 12 k této vyhlášce.

§ 7

Technický předpis

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

§ 8

Přechodné ustanovení

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

§ 9

Zrušovací ustanovení

Zrušují se:

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

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

§ 10

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. července 2017.

Ministr:

Ing. **Jurečka** v. r.

Příloha 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 *(Pimpinella anisum* L.)	sušené plody	rýhované nažky, vejčité s krátkou částí stopky	hnědá až hnědožlutá	příjemná ovocná sladká	nasládle, palčivě kořenitá
Badyán celý,	badyánovník pravý *(Illicium verum* Hooker.)	zralé sušené plodenství	plodenství hvězdicovitého 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 *(Ocimum basilicum* L.)	sušené listy a části květů	řezané nebo celé listy, bez stonků	šedozelená	v závislosti na odrůdě kořenitá, skořicová až citronová	sladce nebo kořenitě chutnající v závislosti na odrůdě
Bobkový list	vavřín pravý *(Laurus nobilis* 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 *(Cymbopogon citratus* Staph/*C. nardus* (L.) Rendle	sušené listy	kousky sušených listů, drť nebo jemně mletý prášek	žlutá až okrová nebo zelenožlutá	výrazná, svěží, po citrusech	nahořklá, mírně nasládlá, jemně nakyslá, po citrusech
Celerové semeno celé nebo mleté	celer řapíkatý / bulvový *(Apium graveolens* L.)	plod	drobné celé nažky nebo mletý prášek	šedohnědá, zelenohnědá až hnědá	výrazná, typická pro celer	kořenitá, nahořklá, typická celerová

Černucha celá	černucha setá (*Nigella sativa* L.)	semena	celá semena	černá až šedočerná	jemně kořenitá	kořenitá, palčivá
Estragon	pelyněk kozelec *(Artemisia dracunculus* L.*)*	sušené listy	celé nebo sekané listy, bez stonků a hnědých listů	listy bledě zelené až šedozelené	jemně kořenitá	kořenitá, jemně ostrá
Fenykl celý nebo mletý	fenykl *(Foeniculum vulgare* 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
Galgán (kalkán, siamský zázvor) celý nebo mletý	galgán *Alpinia galanga* Willd, *Alpinia officinarum* 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 *(Sinapis alba* L.)	semena	hladká, téměř kulovitá semena, smí obsahovat nejvýše 5 % semen brukve černohořčice	světle žlutá až okrová	nevýrazná, neutrální	palčivá, ostrá
Hřebíček celý, drcený nebo mletý	hřebíčkovec kořenný *(Eugenia caryophylla* Thumb.) *Syzygium aromaticum* (L.) Merr.	sušená poupata	nerozvinutá, celistvá poupata, smí obsahovat nejvýše 25% hm. hřebíčku bez hlaviček prášek se znatelnými částicemi	tmavě červenohnědá, hlavička žlutohnědá tmavě červenohnědá	výrazná, svěží, charakteristická po hřebíčku kořenitá	výrazně kořenitá, palčivá výrazně kořenitá, palčivá
Chilli/ kayenský pepř celé/celý,	paprika *(Capsicum frutescens* L., *Capsicum chinense* Jacq. *Capsicum baccatum* L. *a* *Capsicum annuum* 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

mleté/mletý nebo drcené/drcený			drť nebo jemně mletý prášek		kořenitá, sladká, s dráždivým palčivým podtónem	od pálivé po zvláště ostře pálivou
Jalovec celý, drcený nebo mletý	jalovec obecný (*Juniperus communis* L.)	zralé sušené plody	kulovité lysé nebo nepravidelně zvrásněné bobule, na temeni mají třípaprsčitý šev drť nebo mletý prášek	červenohnědá až tmavohnědá, na povrchu bobule zpravidla modrošedé až tmavomodře ojíněné	výrazná pryskyřičná	kořenitá, nasládlá
Kardamom celá semena, tobolky, drcený nebo mletý	kardamom obecný (*Elettaria cardamomum* L. Maton)	tobolky nebo celá vyloupaná semena	celé tříhranné podlouhlé tobolky nebo celá zralá vyloupaná semena drť nebo jemný prášek z celých sušených plodů, případně vyloupaných semen	tobolky světle zelené, žluté až světle hnědé barvy; semena světle hnědá až hnědočerná černohnědá, světle až tmavě červenohnědá	výrazná, svěží, jemně citrónová svěží, citrónová, nasládlá	kořenitá, palčivá, citrónová kořenitá, výrazně citrónová, slabě palčivá
Kmín (tmavý) celý, drcený nebo mletý	kmín kořenný-dvouletá forma (*Carum carvi* L.)	sušené plody	podlouhlé, mírně zahnuté nažky, žebernatého povrchu drť nebo jemný prášek	světle hnědá až tmavě hnědá, se žlutými až okrovými žebry světle až tmavě hnědá, hnědošedá	charakteristická po kmínu charakteristická po kmínu	kořenitá kořenitá

Kmín jednoletý (světlý) celý,	kmín kořenný-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 znatelným zrněním	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 křídlatými 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

Kurkuma celá,	kurkuma *(Curcuma longa* L.*)*	sušené oddenky	vejčitého nebo válcovitého nepravidelného tvaru, tvrdého lomu, svraštělého a zjizveného povrchu bez hlíz a zlomků (menší než 15 mm), připouští se nejvýše 15% oddenků scvrklých, dutých nebo pórovitých a připálených	šedožlutá, žlutá, žlutohnědá až načernalá	charakteristická po kurkumě výrazná	palčivě kořenitá
drcená nebo mletá			drť nebo jemný prášek	sytě žlutá, oranžově žlutá až načervenalá	charakteristická po kurkumě, výrazná	palčivě kořenitá
Majoránka	majoránka *(Origanum majorana 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 (Mentha *x. piperin* 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/ kafírové lístky	mauricijská papeda *(Citrus hystrix* DC.)	listy	celé sušené listy charakteristického tvaru, často částečně svinuté	zelená s nádechem do žluté až hnědé	svěží, ovocná, po citrusech	typická, citrusová, mírně nahořklá
Muškátový květ celý,	muškátovník pravý *(Myristica fragrans* 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

Muškátový ořech celý,	muškátovník pravý *(Myristica fragrans* Houtt.)	sušená zralá jádra	semena mají tupě vejčitý nebo kulovitý tvar, na povrchu síťově žilnatě vráščitá	povrch šedohnědý až hnědý, na řezu jsou semena mramorovaná	charakteristická po muškátovém ořechu, pryskyřičná	kořenitá, ostrá až jemně palčivá
drcený nebo mletý			jemně zrnitý prášek	tmavě žlutohnědá	výrazná, charakteristická po muškátovém ořechu, kořenitá	ostrá, kořenitá
Nové koření celé,	pimentovník pravý *(Pimenta dioica* L. Merr.)	sušené plody	nedozrálé bobule, drsného povrchu, tvrdé, bez slupek	šedohnědé, tmavě hnědé až načervenale hnědé	charakteristická po novém koření	ostře palčivá
drcené nebo mleté			jemně zrnitý prášek	hnědá až červenohnědá	ostrá, kořenitá	ostře palčivá
Oregano (Dobromysl)	dobromysl *(Origanum vulgare* L.)	suchá směs listů a částí květů	bez stonků a větviček	světlezelená až hnědozelená, šedo až olivově zelená	jemně kořenitá	jemně kořenitá
Paprika mletá	paprika *(Capsicum annuum* L.)	sušené plody	jemně mletá			
lahůdková,				sytě červená	intenzívní, 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 (*Allium schoenoprasum* 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 *(Piper nigrum* 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 *(Piper nigrum* L.*)*	sušené nezralé plody	sušené tvrdé bobule, neloupané, svraštělé, bez stopek, smí obsahovat nejvýše 15% lehkých bobulí	hnědočerná až šedočerná až černá	kořenitá	palčivě ostrá
drcený nebo mletý			jemně mletý sypký prášek, případně se znatelným zrněním nebo drť	šedobílá se žlutým až zeleným odstínem	ostře kořenitá	palčivě ostrá
Pepř červený/růžový celý,	pepřovec *(Schinus molle* 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
drcený nebo mletý			jemně mletý sypký prášek, případně se znatelným zrněním, nebo drť			
Pepř sečuánský celý,	pepř sečuánský *(Zanthoxylum bungei* Planch*,* *Z.acanthopodium* DC., *Z.piperitum* DC.*)*	plody	tobolky s drsným bradavičnatým povrchem a zbytkem stopky a semeny; tobolky jsou převážně puklé 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 *(Piper nigrum* L.*)*	sušené nezralé plody	typicky svraštělé tvrdé bobule nebo plody s tenkou křehkou povrchovou slupičkou	šedozelená, zelená až hnědozelená	kořenitá, aromatická	výrazně kořenitá, pálivá

drcený nebo mletý			drť nebo prášek			
Petržel	petržel zahradní (*Petroselium crispum* L.)	sušená nať	sekaná nať	světle až tmavě zelená	kořenitá, charakteristická po petrželi	kořenitá, mírně nasládlá
Pískavice řecké seno	pískavice řecké seno *(Trigonella foenum-graecum 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, drcený nebo mletý	rozmarýn *(Rosmarinus officialis* L.)	sušené listy	listy čárkovité, kožovité, krátce řapíkovité až přisedlé, bez stonků a listů se změnou barvy sekané, drcené nebo mleté listy	svrchní část listu je šedavě zelená na spodní straně světleji šedoplstnatá	výrazná, charakteristická po rozmarýnu výrazná, charakteristická po rozmarýnu	kořenitá, trpká kořenitá, trpká
Saturejka	saturejka zahradní *(Satureja hortensis* L.*)* saturejka horská *(Satureja montana* 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 šedozelené	s. zahradní - výrazně kořenitá s. horská - kořenitá	ostrá až štiplavá ostrá
Skořice celá, drcená nebo mletá	skořicovník *(Cinnamomum zeylanicum (Blume), C.aromaticum(Nees), C.laureirii (Nees), C.burmanii (Nees), C. tomala (Nees))*	kůra	kousky, svitky, trubky nebo pruty oškrábané nebo neoškrábané, hladkého až drsného povrchu, tvrdé, bez kousků dřeva a větviček skořicovníku jemný prášek bez znatelných částic nebo drť	světle žlutá, tmavě žlutá, skořicově hnědá až červenohnědá okrová s odstínem do hněda až hnědočervena	charakteristická po skořici, výrazná až ostrá charakteristická po skořici	kořenitá, nasládlá, natrpklá až svíravá, štiplavá ostrá, kořenitá

Šafrán blizny a jejich úlomky nebo mletý	šafrán pravý *(Crocus sativus* L.)	sušené blizny	křehké, různě zprohýbané jemný prášek	oranžová až temně červená	výrazná, charakteristická po šafránu	kořenitá, hořká
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 šedopýřitá, 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)	šedozelená, šedohnědá až hnědozelená, barva květů fialovo-růžová až hnědavá	příjemně kořenitá	výrazná až štiplavá
Vanilka	vanilka pravá *(Vanilla planifolia* Andrews, *Vanillia pompona, Vanillia tahitiensis*)	sušené nedozrálé, celé plody	tobolky podélně svraštělé, ohebné	tmavohnědá, hnědočerná	charakteristická po vanilce, sladká	výrazná, sladce kořenitá
Zázvor celý, drcený nebo mletý	zázvor *(Zingiber officinale* Roscoe.)	sušené oddenky	kousky nepravidelného tvaru a velikosti (nejméně však 2 cm), rozvětvené, zakulacené a zploštělé prášek se znatelnými jemnými částicemi a krátkými vlákny	světle žlutá, žlutohnědá až světle hnědá, u vápněného zázvoru šedobílá žlutá se světle hnědým odstínem až žlutohnědá	charakteristická po zázvoru, výrazná, svěží charakteristická po zázvoru, slabě nasládlá	ostrá až palčivá, kořenitá 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 – 200 g	- 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	Silice v % (ml/100 g) v sušině nejméně	Popel nerozpustný v kyselině v % hmotnosti sušiny nejvýše	Příměsi v % hmotnosti nejvýše			Doplňující hodnoty
						Organické vlastni	Organické cizí	Anorganické	
Anýz		12,0	10,0	2,0	2,5	3,0	2,0	2,0	
Badyán	*celý*	10,0	4,0	8,0		20,0	0,5	0,5	
	mletý	12,0	5,0	3,0	1,0				
Bazalka		12,0	16,0	0,3	2,0	18,0*	2,0	2,0	
Bobkový list	*celý*	8,0	7,0	1,0	2,0	10,0	1,0	0,5	
	mletý	8,0	7,0	1,0	2,0				
Citrónová tráva/Citronela	*celá*	12,0	8,0		2,5				
	drcená, mletá	12,0	8,0		2,5				
Celerové semínko	*celé*	10,0	12,0	1,5	3,0				
	mleté	10,0	12,0	1,5	3,0				
Černucha	*celá*	8,0	5,5		1,0		3,0	2,0	
Estragon		14,0	12,0	0,6	1,5	16,0*)	4,0	2,0	
Fenykl	*celý*	12,0	10,0	1,0	2,0	3,0	2,0	2,0	
	mletý	12,0	10,0	1,0	2,0				
Galgán/Kalkán/Siamský zázvor	*celý*	12,0	9,0		4,0				
	mletý	12,0	9,0		4,0				
Hořčice bílá	*celá*	10,0				3,0	1,0	0,5	

Hřebíček	*celý*	12,0		15,0		5,0	0,3	0,3	
	mletý, drcený	10,0	7,0	14,0	0,5				
Chilli/Kayenský pepř	*celé/celý*	11,0	10,0		1,6	10,0	0,5	0,5	
	mleté/mletý	11,0	10,0		1,6				
Jalovec	*celý*	16,0	4,0	0,7	1,0	5,0	0,5	0,5	
	mletý, drcený	13,0	4,0	0,5	1,0				
Kardamom	*semena*	13,0	9,5	3,5		1,0	0,5	0,5	
	tobolky	13,0	9,5	3,5		5,0	3,0	2,0	
	mletý, drcený	13,0	9,5	3,5					
Kmín *(tmavý)*	*celý*	13,0	8,0	2,0	1,5	1,0	2,0	2,0	
	drcený	13,0	8,0	1,0					
	mletý	13,0	8,0	1,0	1,5				
Kmín jednoletý *(světlý)*	*celý*	12,0	9,0	1,5	2,0	1,0	2,0	2,0	
	drcený	12,0	9,0	1,5					
	mletý	12,0	9,0	1,5					
Kmín římský	*celý*	12,0	12,0	1,5	3,0	5,0	2,0	2,0	
	mletý, drcený	12,0	12,0	1,5	3,0	5,0	2,0	2,0	
Kopr/Koprová	*semena*	10,0		2,5		3,0	2,0	0,5	
	nať	10,0	1,0						
Koriandr plody	*celý*	9,0	7,0	0,4	1,5	3,0	2,0	2,0	
	mletý	9,0	7,0	0,4	1,5				
Koriandr lístky		12,0	15,0		1,0				
Kurkuma	*celá*	12,0				2,0	0,2	0,2	barvivost v % hmot. nejméně 2,0
	mletá, drcená	10,0	9,0		1,5				
Majoránka		12,0	16,0	0,5	4,5	3,0	1,0	2,0	
Máta		13,0	14,0			3,0	2,0	2,0	
Mauricijská papeda /Kafírové lístky		12,0							
Muškátový květ	*celý*	10,0	4,0		0,5	16,0	0,3	0,5	
	mletý, drcený	12,0	4,0						

Muškátový ořech	*celý*	10,0	3,0	6,5	0,5	10,0	0,5	0,5	oxid vápenatý v % hm. nejvýše 0,35
	mletý	10,0	3,0	5,0					

Nové koření	*celé*	12,0	4,5	1,5	0,4	4,0	0,5	0,5	
	mleté, drcené	12,0	4,5	1,0	0,4				
Oregano (Dobromysl)		12,0	10,0	1,0	2,0	16,0*)	3,0	2,0	
Paprika	*lahůdková*	11,0	7,0	x)80,0	0,5				x) min. obsah přírodního barviva vyjádřený v ASTA jednotkách
	sladká	11,0	7,5	60,0	0,7				
	pálivá	11,0	8,0	40,0	1,0				
	gulášová	11,0	9,0	40,0	1,3				
Pažitka		8,0	13,0						
Pepř bílý	*celý*	15,0	3,5	1,0		4,0	0,5	0,5	piperin v % hm. nejméně 4,0
	mletý, drcený	15,0	3,5	0,6	0,3				
Pepř černý	*celý*	14,0	6,0	2,0		4,0	0,5	0,5	piperin v % hm. nejméně 4,0
	mletý, drcený	14,0	6,0	0,8	1,2				
Pepř červený/růžový	*celý* *mletý, drcený*	15,0		1,0		4,0	0,5	0,5	
Pepř sečuánský	*celý* *mletý, drcený*	14,0	6,0		3,0	4,0	0,5	0,5	
Pepř zelený	*celý* *mletý, drcený*	12,0	5,0		0,3	4,0	0,5	0,5	
Petržel		7,5	14,0						
Pískavice, řecké seno		11,0	5,0		1,5	5,0	5,0	2,0	
Rozmarýn	*celý*	11,0	8,0	0,8	1,0	6,0	1,0	1,0	
	drcený mletý	11,0	8,0	0,8	0,8				
Saturejka		13,0	11,0	0,4	1,0	4,0	1,0	2,0	

Skořice	*celá*	14,0	7,0	1,0	2,0	2,0	1,0	0,5	
	mletá, drcená	12,0	7,0	0,5	2,0				
Šafrán	*blizny a jejich úlomky*	12,0	8,0		1,5				
	mletý	10,0	8,0		1,5				
Šalvěj		12,0	11,0	0,7	2,0	8,0*)	0,5	0,5	
Tymián		12,0	14,0	1,0	3,5	5,0	1,0	1,0	
Vanilka		35,0	7,0						ethylvanilin 2%
Zázvor nebělený	*celý*	12,0	8,0	1,5	1,1	2,0	0,5	0,5	
bělený	*celý*	12,0	11,0	1,5	2,5	2,0	0,5	0,5	
	mletý, drcený	12,0	8,0	1,0	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 50 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	51 - 120 g	- 5,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	121 - 250 g	- 4,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	251 - 1000 g	- 3,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	1001 - 2500 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení
	nad 2500 g	- 1,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení
	do 170 ml	- 4,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	171 - 1000 ml	- 2,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 1000 ml	- 1,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení

Příloha 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 přímětí, 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 - 500 g	- 4,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	501 - 1000 g	- 3,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 1000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení

Příloha 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, šedohnědá u nepřibarvené	řízná, palčivá, nasládlá
speciální	kašovitá hmota bez hrubých částic, s hrubými částicemi nebo s částicemi přidané zeleniny nebo ovoce	žlutohnědá u přibarvené, šedohnědá u nepřibarvené, ovlivněná barvou přidané zeleniny nebo ovoce	řízná, palčivá, ovlivněná přidáním zeleniny nebo ovoce

Tabulka 2 – Fyzikální a chemické požadavky na hořčice

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

16

8 591449 162012

ISSN 1211-1244

Vydává a tiskne: Tiskárna Ministerstva vnitra, p. o., Bartůňkova 4, pošt. schr. 10, 149 01 Praha 415, telefon: 272 927 011, fax: 974 887 395 – **Redakce**: Ministerstvo vnitra, nám. Hrdinů 1634/3, pošt. schr. 155/SB, 140 21 Praha 4, telefon: 974 817 289, fax: 974 816 871 – **Administrace**: písemné objednávky předplatného, změny adres a počtu odebíraných výtisků – MORAVIAPRESS s. r. o., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, tel.: 516 205 175, e-mail: sbirky@moraviapress.cz. **Roční předplatné** se stanovuje za dodávku kompletního ročníku včetně rejstříku z předcházejícího roku a je od předplatitelů vybíráno formou záloh ve výši oznámené ve Sbírce zákonů. Závěrečné vyúčtování se provádí po dodání kompletního ročníku na základě počtu skutečně vydaných částek (první záloha na rok 2016 činí 6 000,– Kč) – Vychází podle potřeby – **Distribuce**: MORAVIAPRESS s. r. o., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, celoroční předplatné a objednávky jednotlivých částek (dobírky) – 516 205 175, objednávky – knihkupci – 516 205 175, e-mail – sbirky@moraviapress.cz, zelená linka – 800 100 314. **Internetová prodejna**: www.sbirkyzakonu.cz – **Drobný prodej – Brno**: Ing. Jiří Hrazdil, Vranovská 16, SEVT, a. s., Česká 14, Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, Obchodní galerie IBC (2. patro), Příkop 6; **České Budějovice**: SEVT, a. s., Česká 3, tel.: 387 319 045; **Cheb**: EFREX, s. r. o., Karlova 31; **Chomutov**: DDD Knihkupectví – Antikvariát, Ruská 85; **Kadaň**: Knihařství – Přibíková, J. Švermy 14; **Liberec**: Podještědské knihkupectví, Moskevská 28; **Olomouc**: Zdeněk Chumchal – Knihkupectví Tycho, Ostružnická 3; **Ostrava**: Nakladatelství Sagit a.s., Horní 457/1; **Otrokovice**: Ing. Kučeřík, Jungmannova 1165; **Pardubice**: ABONO s.r.o., Sportovců 1121, LEJHANEC, s. r. o., třída Míru 65; **Plzeň**: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, nám. Českých bratří 8; **Praha 3**: Vydavatelství a nakladatelství Aleš Čeněk, Řipská 23; **Praha 4**: Tiskárna Ministerstva vnitra, Bartůňkova 4; **Praha 6**: PERIODIKA, Komornická 6; **Praha 9**: Abonentní tiskový servis-Ing. Urban, Jablonecká 362, po – pá 7 – 12 hod., tel.: 286 888 382, e-mail: tiskovy.servis@top-dodavatel.cz, DOVOZ TISKU SUWECO CZ, Klečákova 347; **Praha 10**: BMSS START, s.r.o., Vinohradská 190, MONITOR CZ, s.r.o., Třebohostická 5, tel.: 283 872 605; **Přerov**: Jana Honková--YAHO-i-centrum, Komenského 38; **Ústí nad Labem**: PNS Grosso s.r.o., Havířská 327, tel.: 475 259 032, fax: 475 259 029, KARTOON, s. r. o., Klíšská 3392/37 – vazby sbírek tel. a fax: 475 501 773, e-mail: kartoon@kartoon.cz; **Zábřeh**: Mgr. Ivana Patková, Žižkova 45; **Žatec**: Jindřich Procházka, Bezděkov 89 – Vazby Sbírek, tel.: 415 712 904. **Distribuční podmínky předplatného**: jednotlivé částky jsou expedovány neprodleně po dodání z tiskárny. Objednávky nového předplatného jsou vyřizovány do 15 dnů a pravidelné dodávky jsou zahajovány od nejbližší částky po ověření úhrady předplatného nebo jeho zálohy. Částky vyšlé v době od zaevidování předplatného do jeho úhrady jsou doposílány jednorázově. Změny adres a počtu odebíraných výtisků jsou prováděny do 15 dnů. **Reklamace**: informace na tel. čísle 516 205 175. V písemném styku vždy uvádějte IČO (právnická osoba), rodné číslo (fyzická osoba). **Podávání novinových zásilek** povoleno Českou poštou, s. p., Odštěpný závod Jižní Morava Ředitelství v Brně č. j. P/2-4463/95 ze dne 8. 11. 1995.