

# SBÍRKA ZÁKONŮ ČESKÉ REPUBLIKY

Profil aktualizovaného znění:

Titul původního předpisu:

Vyhláška, 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

Citace pův. předpisu: [331/1997 Sb.](#)

Datum přijetí: 11. prosince 1997

Částka: 110/1997 Sb.

Rozeslána dne: 31. prosince 1997

Datum účinnosti: 31. prosince 1997

Změny a doplňky předpisu:

**provedené**  
vyhláškou

**číslo**  
[419/2000 Sb.](#)

**s účinností dnem**  
1. ledna 2001

**Úplně znění**

Text aktualizovaného znění předpisu:

(Poslední změny vyznačeny podtržením)

## VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

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

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, (dále jen "zákon") pro koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčici:

### ODDÍL 1

#### KOŘENÍ

##### § 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

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

##### § 2

#### Členění na skupiny a podskupiny

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

##### § 3

#### Označování

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise<sup>1)</sup> se dále uvede název koření podle přílohy č. 2.
- (2) Koření, jako zejména badyán, vanilkové lusky, skořicové svitky, balené do průsvitných obalů se může označit pouze počtem kusů.
- (3) Přípustné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 1 tabulce 2.

#### § 4

##### **Požadavky na jakost**

- (1) Smyslové požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 2.
- (2) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 3.
- (3) Hodnoty fyzikálních a chemických požadavků na jakost se stanoví podle technických norem.<sup>2)</sup>

## **ODDÍL 2**

### **JEDLÁ SŮL**

#### § 5

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

#### § 6

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

(1) Jedlá sůl se člení na skupiny

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

(2) Jedlá sůl obohacená se dělí na podskupiny

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

#### § 7

##### **Označování**

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

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

§ 8

**Požadavky na jakost**

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

**ODDÍL 3**

**DEHYDRATOVANÉ VÝROBKY  
A OCHUCOVADLA**

§ 9

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) dehydratovaným výrobkem potravina vzniklá smísením složek se sníženým obsahem vlhkosti, pastovité nebo sypké konzistence, která se před konzumací obnoví zejména tekutinou,
- b) 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,
- c) studenou omáčkou nebo dresinkem tekutý nebo emulzní výrobek používaný jako chuťová příloha k pokrmům a salátům, vyrobený zejména z jedlých olejů, zahušťovadel, stabilizátorů, emulgátorů, zeleniny, ovoce, koření a mléčných výrobků.

§ 10

**Členění druhu na skupiny**

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

§ 11

**Označování**

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

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

(2) U studené omáčky a dresinku se na obalu dále ještě označí

- a) název druhu a skupiny,
- b) u emulgovaných údaj "emulgováno s obsahem tuku v %",
- c) podmínky skladování.

§ 12

**Požadavky na jakost**

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

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

§ 13

**Uvádění do oběhu**

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

#### ODDÍL 4

#### HOŘČICE

##### § 14

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) hořčicí potravina vyrobená z mletých semen hořčice, kvasného octa, jedlé soli, koření, cukru, která je případně uměle přibarvena nebo chemicky konzervovaná,
- b) hořčicí plnotučnou hořčice vyrobená z mletých semen žlutých druhů hořčice bílé,
- c) hořčicí kremžskou hořčice z mletých semen žlutých druhů hořčic s přídavkem drcených semen hořčice černé,
- d) hořčicí speciální hořčice podle písmene a) upravená přidáním zejména zeleniny nebo ovoce nebo v chuťových vlastnostech speciálně typově upravená (hořčice francouzské, anglické nebo jiné) .

##### § 15

#### Členění na skupiny a podskupiny

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

##### § 16

#### Označování

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

- a) hořčice druhem a skupinou nebo druhem, skupinou a podskupinou,
- b) hořčice speciální podle typu nebo podle přidané ochucující složky,
- c) podmínky skladování s uvedením číselných hodnot.

(2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 9 tabulce 3.

##### § 17

#### Požadavky na jakost

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 9, tabulkách 1 a 2.

##### § 18

zrušen vyhláškou č. 419/2000 Sb.

##### § 19

#### Přechodné ustanovení

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

##### § 20

#### Účinnost

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

- 1) Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem "e".
- 2) ČSN ISO 939 Koření - stanovení obsahu vlhkosti - metoda destilační.  
 ČSN ISO 6571 Koření, kořenící látky a byliny - stanovení obsahu těkavých olejů.  
 ČSN ISO 928 Koření - stanovení celkového popela.  
 ČSN ISO 930 Koření - stanovení popela nerozpustného v kyselině.  
 ČVSN ISO 5566 Kurkuma - stanovení barevné mohutnosti - spektrofotometrická metoda.

**Příloha č. 1 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.**

(Tabulky)

**Příloha č. 2 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.**

Smyslové požadavky na jakost

**Příloha č. 3 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.**

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

**Příloha č. 4 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.**

Smyslové a chemické požadavky na jakost

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

Členění druhu na 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 přístada do polévky
Studená omáčka nebo dresink	emulgované neemulgované".

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakostSmyslové požadavky

1. Dehydratované výrobky se hodnotí vždy po přípravě dle návodu. Vzhled, barva, konzistence, chuť a vůně musí být charakteristické pro druh výrobku označený na jeho obalu. Chuť a vůně výrobku musí být vlastní, bez cizích příměsí, nebo jinak změněné chuti a vůně.
2. Ochucovadla a studené omáčky mají vzhled, barvu, konzistenci, chuť a vůni po použitých surovinách charakteristických pro název výrobku označený na obalu. Chuť a vůně výrobku musí být vlastní, bez cizích příměsí, nebo jinak změněné chuti a vůně.

Fyzikální a chemické požadavky:

1. Dehydratované výrobky obsahují nejvýše 15 % vody.
2. Studená omáčka nebo dresink s pH nejvýše 4,5.

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

Tabulky

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

Členění na skupiny a podskupiny

Příloha č. 9 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost**Pozměňující body vyhlášky č. 419/2000 Sb., které nelze zapracovat:**

8. V příloze č. 1 tabulka 2 zní:

"Tabulka 2Přípustné záporné hmotnostní nebo objemové odchylky  
od spotřebitelského balení

<b>hmotnost v g nebo objem v ml</b>	<b>hmotnostní nebo objemové odchylky v %</b>
do 10	8
nad 10 do 50	5
nad 50 do 200	4
nad 200 do 1 000	2
nad 1 000	1 "

13. V příloze 9 se dosavadní tabulky označují jako "Tabulka 1" a "Tabulka 2".

14. V příloze 9 tabulka 2 zní:

"Tabulka 2Fyzikální a chemické požadavky

Hořčice

	plnotučná a speciální	kremžská
Sušina v % nejméně	20	32
Cukr jako sacharoza 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	-
Písek v % nejvýše	0,1	0,1".

15. V příloze č. 9 se doplňuje tabulka 3, která zní:

"Tabulka 3

Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

hmotnostní balení v g	hmotnostní odchylka v %
do 200	5
201 až 500	4
501 až 1000	3
nad 1000	2".

Čl. II vyhlášky č. 419/2000 Sb.

#### Čl. II

##### **Přechodná ustanovení**

(1) Potraviny uvedené do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

(2) Označení potravin podle dosavadních právních předpisů lze používat nejpозději do 31. prosince 2001.