

Tabulka 1

Členění na skupiny a podskupiny

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

Tabulka 2

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

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

SMYSLOVÉ POŽADAVKY NA JAKOST

Název koření	Název rostliny	Část rostliny	Vzhled	Barva	Vůně	Chuť
ANÝZ	anýz (<i>Pimpinella anisum</i> L.)	sušené plody	rýhované nažky, vejčité s krátkou částí stopky	žlutozelená až šedozeleňá	aromatická	nasládle, palčivě kořená
BADYÁN <i>celý</i>	badyánik pravý (<i>Illicium verum</i> Hook.f.)	zralé sušené plodenství	plodenství hvězdicovitého tvaru s krátkou stopkou, oplodí hrubého, vrásčitého povrchu, s lesklými plochými vejčitými semeny bez zlomků a volných semen	hnědá		nasládlá
<i>mletý</i>			prášek se znatelnými částicemi	červenohnědá až hnědá	výrazně kořená	kořená, nasládlá
BAZALKA	bazalka (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	sušené listky a části květů	sekané nebo celé oválné listky, bez stonků	šedozeleňá	po mentolu	kořená s mírně hořkou pachutí, palčivá
BOBKOVÝ LIST	vavřík pravý (<i>Laurus nobilis</i> L.)	sušené listy	listy s krátkými stopkami, bez větviček	světle zelená, zelená až zahnědlá	kořená, charakteristická	aromatická, hořká, trpká
ESTRAGON	pelyněk kozolec (<i>Artemisia dracunculus</i> L.)	sušené listky	celé nebo sekané listky, bez stonků a hnědých listů	listy bledě zelené až šedozeleňé: květní úbory bělavé, bledězelené, někdy slabě načervenalé		
FENYKL	fenykl (<i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller var. <i>vulgare</i>)	sušené plody	nažky rovné, nebo slabě zakřivené, žebernaté	žlutozelená až zelenohnědá	kořená	kořená, nasládlá

HŘEBÍČEK <i>celý</i>	hřebíčkovec vonný (<i>Eugenia caryophyllus (C. Sprengel) Bullock and Harrison</i>)	sušená poupata	nerozvinutá, celistvá poupata, smí obsahovat nejvýše 10% hm. „hřebíčku bez hlaviček“	tmavě červenohnědá, hlavička žlutohnědá	silně aromatická	ostře kořená, palčivá
<i>drcený, mletý</i>			prášek se znatelnými částicemi	tmavě červenohnědá	silně aromatická	ostře kořená, palčivá
CHILLI <i>celé</i>	paprika (<i>Capsicum frutescens L., Capsicum chinense L., Capsicum baccatum L. a Capsicum annuum L.</i>)	sušené plody	celé sušené zralé plody se zbytky plodních stopek	oranžově žlutá až červeno- hnědá	kořená, sladká, slabě nahořklá	zvlášť ostře pálivá
<i>drcené, mleté</i>			drť nebo jemně mletý prášek	červená až hnědočervená	kořená	zvlášť ostře pálivá
JALOVEC <i>celý</i>	jalovec obecný (<i>Juniperus communis L.</i>)	zralé sušené plody	kulovité lysé, nebo nepravidelně zvrásněné bobule, na temeni mají třípaprscitý šev	červenohnědá a tmavohnědá, na povrchu bobule zpravidla modrošedě až tmavomodře ojíněné	aromatická	kořená, nasládlá
<i>mletý</i>						
KARDAMOM <i>celý</i>	kardamom obecný (<i>Elettaria cardamomum L. Maton var. minuscule Burkill</i>)	sušené tobolky	tobolky <i>tříhranné</i> , podlouhlé, smí obsahovat nejvýše 7% nezralých a svařetých tobolek	tobolky světle zelené, žluté až světle hnědé barvy s odpovídající barvou obsažených semen (viz níže)	vůně vyloupaných semen příjemně aromatická	chuť semen aromatická, kořená, slabě palčivá

KARDAMOM <i>drcený, mletý</i>		sušená vyloupaná semena	semena zralá, tvrdá, tupě hraná, pokrytá zbytky osemení, smí obsahovat nejvýše 5 % semen hnědých, červených, svraštelých jemně až zrnitě mletý prášek se znatelnými částicemi	šedohnědá, světle až tmavě červeně hnědá šedohnědá až nahnědlá	příjemně aromatická příjemně aromatická	aromatická kořená, slabě palčivá aromatická, kořená
KMÍN (<i>tmavý</i>) <i>celý</i> <i>mletý</i>	kmín kořený - dvouletá forma (<i>Carum carvi</i> L.)	sušené plody	podlouhlé, mírně zahnuté nažky, žebernatého povrchu	světle hnědá až tmavě hnědá, se žlutými až okrovými žebry	charakteristická	kořená
KMÍN JEDNOLETÝ (<i>světlý</i>) <i>celý</i> <i>drcený, mletý</i>	kmín kořený - jednoletá forma (<i>Carum</i> <i>carvi</i> L.)		nažky mají stejné charakteristiky jako nažky dvouleté formy kmínu, pouze jsou větší drť nebo prášek se znatelným zrněním	žlutohnědá, světle hnědá až světle šedohnědá se světlejšími žebry, celkově světlejší než dvouletá forma	charakteristická, avšak méně zřetelná než u dvouleté formy charakteristická	kořená kořená
KMÍN ŘÍMSKÝ	šabrej kmínovitý (<i>Cuminum</i> <i>cyminum</i> L.)	sušené plody	nažky podlouhlé, na povrchu žebernaté, u konce zúžené	žlutě hnědá až hnědá	aromatická	ostrá, palčivá, aromatická
KOPR	kopr zahradní (<i>Anethum</i> <i>graveoles</i> L.)	sušené zralé plody	plody oválné, ploché, se třemi podélnými žebry a (dvojnaž - ky) tenkým křídlatým okrajem, plody jsou velmi lehké	hnědá se světlými žebry a křídlatými okraji	charakteristická	kořená, pronikavá, palčivá

KORIANDR	koriandr (<i>Coriandrum sativum L.</i>)	sušené plody	kulovité dvojnažky, hladké	světle hnědá, nazelenalá, žlutě načervenalá	příjemně aromatická	charakteristicky kořená
KURKUMA celá	kurkuma (<i>Curcuma longa L.</i>)	sušené oddenky	vejčitého, nebo válcovitého nepravidelného tvaru, tvrdého lomu, svráštělého a zjizveného povrchu bez hlíz a zlomků (menší než 15 mm), připouští se nejvýše 15% oddenků scvrklých, dutých nebo pórovitých a připálených	šedožlutá, žlutá, žlutohnědá až načernalá	charakteristická, aromatická	palčivě kořená
<i>drcená, mletá</i>			prášek se znatelnými jemnými částicemi	sytě žlutá, oranžově žlutá až načervenalá	charakteristická, aromatická	palčivě kořená
MAJORÁNKA	majoránka (<i>Majorana hortensis Moench.</i>)	suchá směs listů, květních klásků, květů nebo jejich částí	bez stonků	světle zelená, šedozelená až hnědozelená	výrazná	výrazně kořená
MUŠKÁTOVÝ KVĚT celý	muškátovník pravý (<i>Myristica fragrans Houttuyn</i>)	zralé sušené osemení (semenný míšek)	semenné míšky jsou ploché, ve spodní části celistvé, v horní části nepravidelně rozvětvené, matně lesklého povrchu, křehké	žlutá, oranžově žlutá, žlutohnědá až červenohnědá	pronikavě aromatická	ostře aromatická, kořená
<i>mletý</i>			jemně až zrnitě mletý prášek se znatelnými částicemi	jasně žlutohnědá až červenohnědá	pronikavě aromatická	ostře aromatická, kořená
MUŠKÁTOVÝ OŘECH celý	muškátovník pravý (<i>Myristica fragrans Houttuyn</i>)	sušená zralá jádra	semena mají tupě vejčité nebo kulovitý tvar, na povrchu síťovité žilnatě vrásčitá	povrch šedohnědý až hnědý, na řezu jsou semena mramorovaná	jemně aromatická	ostře kořená
<i>drcený, mletý</i>			jemně zrnitý prášek	tmavě žlutohnědá	výrazně aromatická	ostře kořená

NOVÉ KOŘENÍ celé <i>drcené, mleté</i>	pimentovník pravý (<i>Pimenta dioica</i> L. <i>Merr.</i>)	sušené plody	nedo zralé bobule, drsného povrchu, tvrdé, bez slupek	tmavě hnědé až načervenalé hnědé	aromatická	ostrá, palčivá
OREGÁNO	dobromysl (<i>Origanum vulgare</i> L.)	suchá směs listů a částí květů	jemně zrnitý prášek bez stonků a větviček	hnědozelená, šedo až olivově zelená	ostře aromatická výrazná	ostrá, palčivá výrazně kořená
PAPRIKA MLETÁ <i>- lahůdková</i> <i>- sladká</i> <i>- pálivá</i> <i>- gulášová</i>	paprika (<i>Capsicum annuum</i> L.)	sušené plody	jemně mletá	ohnivě červená sytě červená červená až hnědočervená hnědočervená	intenzivní aromatická aromatická kořená kořená, nevýrazná	sladká sladká, nepatrně nahořklá nebo pálivá pálivá, slabě nahořklá sladká až mírně pálivá
PEPŘ BÍLÝ celý <i>drcený, mletý</i>	pepřovník černý (<i>Piper nigrum</i> L.)	sušené zralé plody	loupané, sušené, tvrdé na povrchu hladké, kulovité bobule, smí obsahovat nejvýše 10% černých bobulí prášek se znatelným zrněním nebo drť	šedobílá, temně šedá se světlymi pruhy šedobílá s nažloutlým odstínem	kořená kořená	palčivě ostrá palčivě ostrá

PEPŘ ČERNÝ <i>celý</i>	pepřovník černý (<i>Piper nigrum</i> L.)	sušené nezralé plody	sušené tvrdé bobule, neloupané, svraštělé, bez stopek, smí obsahovat nejvýše 5% lehkých bobulí	hnědočerná až šedočerná až černá	kořená	palčivě ostrá
<i>drcený, mletý</i>			sypký prášek se znatelným zrněním, nebo drť	šedobílá se žlutým až zeleným odstínem	ostře kořená	palčivě ostrá
PEPŘ ČERVENÝ	pepřovník černý (<i>Piper nigrum</i> L.)	sušené nezralé plody	hladké bobule, které mají křehkou vnější slupku uzavírající ne zcela vyvinuté semeno (vnitřní část bobule)	červená až růžová	jemná, kořená	jemně kořená, aromatická, nasládlá
PEPŘ ZELENÝ	pepřovník černý (<i>Piper</i> <i>nigrum</i> L.)	sušené nezralé plody	typicky svraštělé tvrdé bobule, s tenkou křehkou povrchovou slupičkou	zelená až lehce naředlá	kořená, aromatická	výrazně kořená, pálivá
PÍSKAVICE ŘECKÉ SENO	pískavice řecké seno (<i>Trigonella</i> <i>foenumgrae -</i> <i>cum</i> L.)	sušené semeno	hladká lysá tvrdá semena, asi 5 mm velká, nepravidelného hranolovitého zakulaceného, zploštěného tvaru, s typickou hlubokou rýhou na bocích	bledě žlutohnědá, okrová až šedě načervenalá	výrazně kořená	mírně nahořklá, kořená
ROZMARÝN	rozmarýn (<i>Rosmarinus</i> <i>officialis</i> L.)	sušené listy	listy čárkovité, kožovité, krátce řapíkaté až přisedlé, bez stonků a listů se změnou barvy	svrchní strana listu je šedavě zelená na spodní straně světleji šedoplstnatá	aromatická	kořená, nahořklá

SATUREJKA	saturejka zahradní (<i>Satureja hortensis L.</i>) saturejka horská (<i>Satureja montana L.</i>)	sušené lístky a části květů nebo celé snítky	celé nebo sekané, kopinaté listy, hladké na povrchu a okrajích, bez stonků, nebo snítky 15-30 cm dlouhé	nahnědle zelená až tmavě-zelená	výrazná	výrazně kořená
SKOŘICE <i>celá</i>	skořicovník (<i>Cinnamomum zeylanicum (Blume), C. aromaticum (Nees), C. laureirii (Nees), C. burmanii (Nees)</i>)	kůra	kousky, svítky, trubky nebo pruty oškrábané nebo neoškrábané, hladkého až drsného povrchu, tvrdé, bez kousků dřeva a větviček skořicovníku	světle žlutá, tmavě žlutá, skořicově hnědá až červenohnědá	charakteristická, silně aromatická až drsně aromatická	kořená, nasládlá, natrpklá až svíravá, štiplavě aromatická
<i>drcená, mletá</i>			jemný prášek bez znatelných částic, nebo drť	okrová s odstínem do hněda až červená	silně aromatická	ostře kořená, nasládlá
ŠAFRÁN	šafrán pravý (<i>Crocus sativus L.</i>)	sušené blizny	křehké, různě zprohýbané	oranžová až temně červená	silně aromatická	kořeně hořká
ŠALVĚJ	šalvěj (<i>Salvia officinalis L.</i>)	sušené listy a vrcholky květenství	vejčité až podlouhle kopinaté listy na okrajích jemně vroubkované, s vpadlou žilnatinou, bez stonků a hnědých listů	svrchní strana listů je šedopýřitá, na spodu je list běloplstnatý	silná, aromatická	kořená, mírně hořká až svíravá
TYMIÁN	tymián obecný (<i>Thymus vulgaris L.</i>)	suchá směs natě, lístků a květenství	listy malé (1-5 mm)	šedozeleň, šedohnědá až hnědozeleň, barva květů fialovo-růžová až hnědavá	příjemně aromatická	kořeně štiplavě aromatická

VANILKA	vanilka pravá (<i>Vanilla planifolia Anrews</i>)	sušené, nedozrálé, celé plody	tobolky podélně svrstělé, ohebné	tmavohnědá, hnědočerná	silně aromatická	aromatická
ZÁZVOR <i>celý</i> <i>drcený, mletý</i>	zázvor (<i>Zingiber officinale</i> Rosc.)	sušené oddenky	kousky nepravidelného tvaru a velikosti (nejméně však 20 mm), rozvětvené, zakulacené a zploštělé prášek se zřetelnými jemnými částicemi a krátkými vláčenky	světle žlutá, žlutohnědá až světle hnědá u vápněného zázvoru šedobílá žlutá se světle hnědým odstínem	aromatická, slabě nasládlá aromatická, slabě nasládlá	palčivá, ostrá, kořená palčivá, ostrá, kořená“.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

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 vlastní	organické cizí	anorganické		
Anýz	12,0	10,0	2,0	2,5	3,0	2,0	2,0		
Badyán	<i>celý</i>	10	4,0	8,0		20,0	0,5	0,5	
	<i>mletý</i>	12	5,0	3,0	1,0				
Bazalka	12,0	16,0	0,3	2,0	18,0 ^{*)}	2,0	2,0		
Bobkový list	<i>celý</i>	8,0	7,0	1,0	2,0	6,0	1,0	0,5	
	<i>mletý</i>	8,0	7,0	1,0	2,0				
Estragon	14,0	12,0	0,6	1,5	16,0 ^{*)}	4,0	2,0		
Fenykl	<i>celý</i>	12,0	10,0	1,0	2,0	3,0	2,0	2,0	
	<i>mletý</i>	12,0	10,0	1,0	2,0				
Hřebíček	<i>celý</i>	12,0		15,0		5,0	0,3	0,3	
	<i>mletý</i>	10,0	7,0	14,0	0,5				

Chilli	<i>celé</i>	11,0	10,0		1,6	10,0	0,5	0,5	
	<i>mleté</i>	11,0	10,0		1,6				
Jalovec	<i>celý</i>	16	4,0	0,7	1,0	5,0	0,5	0,5	
	<i>mletý</i>	13	4,0	0,5	1,0				
Kardamom	<i>semena</i>	13	9,5	3,5		1,0	0,5	0,5	
	<i>tobolky</i>	13	9,5	3,5		5,0	3,0	2,0	
Kmín (tmavý)	<i>celý</i>	13,0	8,0	2,5	1,5	1,0	2,0	2,0	
	<i>drcený</i>	13,0	8,0	1,0					
	<i>mletý</i>	13,0	8,0	1,0	1,5				
Kmín jednoletý (světlý)	<i>celý</i>	12,0	9,0	1,5	2,0	1,0	2,0	2,0	
	<i>drcený</i>	12,0	9,0	1,5					
	<i>mletý</i>	12,0	9,0	1,5					
Kmín římský		12,0	12,0	1,5	3,0	5,0	2,0	2,0	
Kopr		10,0		2,5		3,0	2,0	0,5	
Koriandr	<i>celý</i>	9,0	7,0	0,4	1,5	3,0	2,0	2,0	
	<i>mletý</i>	9,0	7,0	0,4	1,5				
Kurkuma	<i>celá</i>	12,0				2,0	0,2	0,2	barvivosť v % hmot. nejméně 2,0
	<i>mletá</i>	10,0	9,0		1,5				
Majoránka		12,0	16,0	0,7	4,5	3,0	1,0	2,0	
Muškatový květ	<i>celý</i>	10	4,0		0,5	16,0	0,3	0,5	tuky nejvýše 35%
	<i>mletý</i>	12	4,0						

Muškatový ořech	<i>celý</i>	10	3,0	6,5	0,5	10,0	0,5	0,5	oxid vápenatý v % hm. nejvýše 0,35
	<i>mletý</i>	10	3,0	5,0					
Nové koření	<i>celé</i>	12,0	4,5	1,5	0,4	4,0	0,5	0,5	
	<i>mleté</i>	12,0	4,5	1,0	0,4				
Oregáno		12,0	10,0	0,5	2,0	16,0 ^{x)}	3,0	2,0	
Paprika	<i>lahůdková</i>	11,0	6,5	^{x)} 10,0	0,5				^{x)} obsah capsaicinu v mg/100g v sušině
	<i>sladká</i>	11,0	7,0	10,0	0,7				
	<i>pálivá</i>	11,0	8,0	30,0	1,0				
	<i>gulášová</i>	11,0	9,0	30,0	1,3				
Pepř bílý	<i>celý</i>	15,0	3,5	1,0		4,0	0,5	0,5	piperin v % hm. nejméně 4,0
	<i>mletý</i>	15,0	3,5	0,6	0,3				
Pepř černý	<i>celý</i>	14,0	6,0	2,0		4,0	0,5	0,5	piperin v % hm. nejméně 4,0
	<i>mletý</i>	14,0	6,0	0,8	1,2				
Pepř červený	<i>celý</i>	15,0		1,0		4,0	0,5	0,5	
	<i>mletý</i>								
Pepř zelený	<i>celý</i>	12,0	5,0		0,3	4,0	0,5	0,5	
	<i>mletý</i>								
Pískavice, řecké seno		11,0	5,0		1,5	5,0	5,0	2,0	
Rozmarýn		11,0	8,0	0,8	1,0	6,0	1,0	1,0	
Saturejka		13,0	11,0	0,4	1,0	4,0	1,0	2,0	

Skořice	<i>celá</i>	14,0	7,0	1,0	2,0	2,0	1,0	0,5	
	<i>mletá</i>	12,0	7,0	0,5	2,0				
Šafrán	<i>ve vláknech</i>	12,0	8,0		1,5				
	<i>mletý</i>	10,0	8,0		1,5				
Šalvěj		12,0	11,0	1,5	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	<i>nebělený celý</i>	12,0	8,0	1,5	1,1	2,0	0,5	0,5	
	<i>bělený</i>	12,0	11,0	1,5	2,5	2,0	0,5	0,5	
	<i>mletý</i>	12,0	8,0	1,0	2,5				

^{*)} včetně barevných změn listů“.

Smyslové a chemické požadavky na jakost

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

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

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

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

Tabulka 1

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

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

Tabulka 2

Přípustné záporné objemové odchylky

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

Členění na skupiny a podskupiny

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

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

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost

Smyslové požadavky

hořčice	vzhled	barva	vůně a chuť
plnotučná	kašovitá hmota bez hrubých částic	jasně žlutohnědá u přibarvené, šedožlutá u nepřibarvené	řízná, palčivá
kremžská	kašovitá hmota se zřetelnými hrubými částicemi drceného semene hořčice černé	žlutohnědá u přibarvené, šedohnědá u nepřibarvené	řízná, palčivá, nasládlá
speciální	kašovitá hmota bez hrubých částic nebo s částicemi přidané zeleniny nebo ovoce	žlutohnědá u přibarvené, šedohnědá u nepřibarvené ovlivněná barvou přidané zeleniny nebo ovoce	řízná, palčivá, ovlivněná přidáním zeleniny nebo ovoce

Fyzikální a chemické požadavky

	Hořčice	
	plnotučná a speciální	kremžská
Sušina v % nejméně	20	32
Cukr jako sacharóza v % nejméně	5,0 plnotučná nestanovuje se u speciální	16
Kyselost jako kyselina octová v % nejvýše	2,5	1,9
Sůl jako chlorid sodný v % nejvýše	3,0 plnotučná 5,5 speciální	2,0
Tuk v % nejméně	3,6	
Písek v % nejvýše	0,1	0,1