



Sbírka zákonů a mezinárodních smluv

ČESKÁ REPUBLIKA

Zpřístupněna dne 13. května 2025

Vyhláška č. 133/2025 Sb.

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

133

VYHLÁŠKA

ze dne 5. května 2025

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

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

§ 1

Předmět úpravy

Tato vyhláška upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropské unie¹⁾

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

§ 2

Vymezení některých pojmů

(1) Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) škrobem prášek získaný izolací ze škrobnatých surovin rostlinného původu, popřípadě následně modifikovaný fyzikálním způsobem nebo enzymy,
- b) maltodextrinem škrob modifikovaný enzymatickou hydrolýzou škrobu,
- c) výrobkem ze škrobu škrob s přidavkem dalších látek, určený pro přípravu pokrmů,
- d) pudíngem v prášku výrobek ze škrobu s obsahem škrobové složky nejméně 60 % s přidavkem dalších látek, určený pro přípravu pokrmů,
- e) dextrózovým ekvivalentem (DE) obsah redukujících cukrů v sušině v procentech vyjádřený jako glukóza, který určuje stupeň hydrolýzy škrobu,
- f) luštěninami vyluštěná, suchá, čistěná a tříděná zrna luskovin,
- g) předvařenými luštěninami luštěniny technologicky upravené tak, aby se zkrátila doba jejich varu,

- h) luštěninami loupánými celá technologicky upravená zrna bez vnější slupky a půlená technologicky upravená zrna bez vnější slupky s oddělenými dělohami,
- i) luštěninovou moukou loupané luštěniny mleté na stejnorodý prášek, popřípadě tříděné podle velikosti částic, ze sójové mouky odhořčené,
- j) luštěninovými vločkami příčně řezaná a mačkaná zrna luštěnin, v případě sóji příčně řezaná, mačkaná a odhořčená,
- k) vlákninovým luštěninovým koncentrátem stejnorodý prášek získaný mletím a proséváním luštěnin a vnějších slupek luštěnin,
- l) naklíčenými luštěninami luštěniny technologicky upravené klíčením tak, aby došlo ke zvýšení výživových hodnot a zvýšení stravitelnosti,
- m) bílkovinným hydrolyzátem z luštěnin luštěniny technologicky upravené tak, že hydrolytickým rozštěpením bílkovin dojde ke vzniku směsi různých peptidů a aminokyselin, případně směsi aminokyselin,
- n) proteinovým izolátem z luštěnin prášek získaný hydrolýzou při štěpení bílkovin obsažených v luštěninách,
- o) sójovým výrobkem potravina vyrobená z tepelně zpracovaných sójových bobů, sójové mouky nebo sójové bílkoviny,
- p) sójovou moukou loupané sójové boby mleté na stejnorodý prášek, popřípadě tříděné podle velikosti částic,
- q) sójovým extrudátem výrobek získaný za použití extruze ze sójových mouk, krupic, sójových koncentrátů nebo izolátů,
- r) tekutým sójovým bílkovinným hydrolyzátem sójový výrobek ze sójových bobů nebo jejich částí získaný kyselou hydrolýzou, při které dochází ke štěpení bílkovin a polysacharidů na směs aminokyselin a dalších jednodušších látek,
- s) tofu sójový výrobek ze sójových bobů získaný vysrážením bílkovin,
- t) sufu fermentovaný sójový výrobek z tofu fermentovaného plísní *Actinomucor elegans*, *Mucor spp.* a *Rhizopus spp.*,
- u) tempehem tepelně upravená fermentovaná sója, jiná luštěnina, obilnina nebo jejich kombinace,
- v) natto sójový výrobek ze sójových bobů fermentovaný pomocí *Bacillus subtilis*,
- w) sójovou omáčkou omáčka vyrobená fermentací sójových bobů nebo směsi sójových bobů a pšenice anebo vyrobená ze sójového bílkovinného hydrolyzátu,
- x) miso fermentovaná pasta z luštěnin nebo ze směsi luštěnin a obilnin,
- y) okarou drť ze sójových bobů vznikající jako vedlejší produkt při jejich zpracování,
- z) hummusem pomazánka vyrobená z převažujícího podílu cizrny a ze sezamové pasty.

(2) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

- a) olejnatými semeny suchá, čištěná a tříděná semena olejnin neloupaná nebo loupaná,
- b) obsahem opiových alkaloidů suma opiových alkaloidů morfinu a 0,2násobku kodeinu,
- c) sezamovou pastou pasta vyrobená z drcených loupáných nebo neloupáných sezamových semen,
- d) moukou z olejnatých semen výrobek získaný mletím a proséváním olejnatých semen a vnějších slupek,

- e) vlákninou z olejnatých semen stejnorodý prášek získaný mletím neodtučněných olejnatých semen.

§ 3

Škrob a výrobky ze škrobu

- (1) Členění škrobu a výrobků ze škrobu na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 1 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům²⁾, v zákoně a v právním předpise upravujícím některé způsoby označování potravin³⁾ se u škrobu a výrobků ze škrobu uvede u
 - a) škrobu název druhu a skupiny,
 - b) výrobku ze škrobu název skupiny a
 - c) maltodextrinu též dextrózový ekvivalent.
- (3) Fyzikální, chemické a smyslové požadavky na jakost škrobu a výrobků ze škrobu jsou uvedeny v příloze č. 2 k této vyhlášce.
- (4) Průměrným množstvím spotřebitelského balení škrobu/škrobu nativního, škrobu modifikovaného enzymy/maltodextrinu a škrobu modifikovaného fyzikálním způsobem je hmotnost spotřebitelského balení škrobu/škrobu nativního, škrobu modifikovaného enzymy/maltodextrinu a škrobu modifikovaného fyzikálním způsobem bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky balení podle přílohy č. 3 k této vyhlášce.

Luštěniny a výrobky z luštěnin

§ 4

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

§ 5

- (1) Luštěniny nesmějí vykazovat cizí pachy, nesmějí být nakyslé, nažluklé nebo nahořklé, případně vykazovat jinou cizí příměs. Luštěniny nesmějí obsahovat zdravotně závadné organické příměsi, organické příměsi jiného než rostlinného původu a anorganické příměsi jiného než mi-

nerálního původu. Jednotlivá zrna nebo jejich části nesmí být zjevně naplesnivělé, plesnivé, shnilé, zapařené nebo spálené. Míchat zrna jednoho druhu luštěniny různé barvy, odrůd nebo ročníku sklizně se nepřipouští. Vzhled, barva, vůně a chuť musí, s výjimkou povolených odchylek, odpovídat u luštěnin skupině a u technologicky upravených luštěnin nebo jejich zrn podskupině.

- (2) Luštěniny nesmějí obsahovat živé škůdce v jakémkoli stadiu vývoje. V 1 kg luštěnin se připouští nejvýše 3 kusy volných mrtvých škůdců. V procentech hmotnosti mohou luštěniny obsahovat nejvýše 15 % půlek zrn nebo zrn s prasklou slupkou a 5 % zrn slabě znečištěných zeminou.
- (3) Předvařené luštěniny nesmí obsahovat živé ani mrtvé škůdce v jakémkoli stadiu vývoje a zrna znečištěná zeminou. Mohou obsahovat zrna svařelá, popraskaná a s oddělenými dělohami a po dovaření podle návodu jednotlivá tužší nebo rozvařená zrna.
- (4) Luštěniny loupané nesmí obsahovat živé ani mrtvé škůdce v jakémkoli stadiu vývoje. Mohou obsahovat nejvýše 2 % hmotnosti neloupaných zrn. Luštěniny loupané celé mohou dále obsahovat nejvýše 20 % hmotnosti zrn s oddělenými dělohami.
- (5) Mlýnské výrobky z luštěnin musí odpovídat barvou, vůní a chutí charakteru základní suroviny. Nesmějí vykazovat cizí pachy a jinou cizí příchutí. Nesmějí obsahovat živé nebo mrtvé škůdce v jakémkoli stadiu vývoje. Při výrobě sójových výrobků se nepřipouští použití pokrutin po získání oleje.
- (6) Požadavky na jakost sójových výrobků jsou uvedeny v příloze č. 7 k této vyhlášce.

Olejnata semena a výrobky z olejnatých semen

§ 6

- (1) Členění olejnatých semen a výrobků z olejnatých semen na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 8 k této vyhlášce.
- (2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a v právním předpise upravujícím některé způsoby označování potravin se u olejnatých semen a výrobků z olejnatých semen uvede název skupiny a podskupiny. U olejnatých semen se dále uvede informace, zda jde o semena loupaná nebo neloupaná.
- (3) Výrobky z olejnatých semen se označí botanickým druhem olejnatého semene.
- (4) Sezamovou pastu lze označit jako tahini nebo tahina.
- (5) Fyzikální a chemické požadavky na jakost olejnatých semen jsou uvedeny v příloze č. 9 k této vyhlášce.
- (6) Průměrným množstvím spotřebitelského balení olejnatých semen je hmotnost spotřebitelského balení olejnatých semen se zohledněním záporné hmotnostní odchylky balení uvedené v příloze č. 10 k této vyhlášce.

§ 7

- (1) Vzhled, barva, vůně a chuť olejnatých semen musí odpovídat deklarovanému druhu, přičemž semena nesmějí vykazovat cizí pach, být nakyslá, nažluklá nebo nahořklá, popřípadě s jinou cizí příchutí. Olejnata semena dále nesmí obsahovat živé ani mrtvé škůdce v jakémkoli stadiu vývoje, anorganické nečistoty, semena zjevně naplesnivělá nebo plesnivá nebo semena shnilá,

zapařená nebo spálená se změněnou barvou slupky a současně nesmí obsahovat semena se zcela porušeným hnědým až tmavým jádrem.

- (2) Chemické konzervování olejnatých semen se nepřipouští.
- (3) Pro výrobu potravin nebo k uvádění na trh lze použít pouze semeno máku setého *Papaver somniferum* L. semenného, olejného typu pocházející z odrůd, které obsahují nejvýše 0,8 % opiových alkaloidů v sušině tobolek makovice a na povrchu makového semene není obsah opiových alkaloidů vyšší než 20 mg/kg. Maková semena určená pro konečného spotřebitele musí v případě obsahu opiových alkaloidů splňovat požadavky podle nařízení o maximálních limitech některých kontaminujících látek v potravinách⁴).
- (4) Olejnatá semena se skladují při teplotě do 20 °C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.

§ 8

Technický předpis

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

§ 9

Přechodná ustanovení

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

§ 10

Zrušovací ustanovení

Zrušují se:

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

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

§ 11

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. července 2025.

Ministr zemědělství:

Mgr. Výborný v. r.

Příloha č. 1

Členění škrobu a výrobků ze škrobu na druhy, skupiny a podskupiny

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

Poznámka:

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

Příloha č. 2

Fyzikální, chemické a smyslové požadavky na jakost škrobu a výrobků ze škrobu

Tabulka 1

Fyzikální a chemické požadavky na škrob/škrob nativní

Ukazatel	Škrob bramborový	Škrob pšeničný	Škrob Kukuřičný
Obsah sušiny v %	nejméně 79,0	nejméně 86,0	nejméně 86,0
Celkový obsah popela v sušině %	nejvýše 0,5	nejvýše 0,4	nejvýše 0,5
Obsah N-látek v sušině %	nejvýše 0,15	nejvýše 0,55	nejvýše 1,0
Množství stipů viditelných pouhým okem na 1 dm ²	nejvýše 200	-	-

Tabulka 2

Smyslové požadavky na škrob/škrob nativní

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

Vysvětlivka:

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

Tabulka 3

Fyzikální a chemické požadavky na pudink v prášku

Výrobek	Obsah sušiny v % nejméně	Obsah popela v sušině v % nejvýše	Obsah škrobové složky v % nejméně
Pudink v prášku na vaření	82,0	4,0	65,0
Pudink v prášku za studená	88,0	6,0	60,0

Tabulka 4

Fyzikální a chemické požadavky na škrob modifikovaný enzymy/maltodextrin a škrob modifikovaný fyzikálním způsobem

Výrobek	Obsah sušiny v % nejméně	Obsah popela v sušině v % nejvýše	Dextrózový ekvivalent (DE) % nejvýše
Škrob modifikovaný enzymy/maltodextrin	89,0	1,0	20,0
Škrob modifikovaný fyzikálním způsobem	79,0	1,0	-

Tabulka 5

Smyslové požadavky na škrob modifikovaný enzymy /maltodextrin, škrob modifikovaný fyzikálním způsobem a pudink v prášku

Ukazatel	Škrob modifikovaný enzymy / maltodextrin	Škrob modifikovaný fyzikálním způsobem	Puding v prášku
Vzhled	prášek bez nežádoucích příměsí	prášek bez nežádoucích příměsí	sypký prášek bez nežádoucích příměsí, s přísadami tvořícími rozzpadavé hrudky s jemnými částicemi užitých přísad; po kulinární přípravě podle návodu je hmota pudingu pružná, nelepivá, případně pouze částečně lepidvá
Barva	bílá s odstínem do šeda nebo žluta	bílá s odstínem do šeda nebo do žluta	-

Vysvětlivka:

Nežádoucí příměsi jsou mechanické nečistoty, prach, písek, zemina, kamínky a skleněné nebo kovové částice.

Příloha č. 3

Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení škrobu/škrobu nativního, škrobu modifikovaného enzymy/maltodextrinu a škrobu modifikovaného fyzikálním způsobem

hmotnost balení v g	maximální přípustná záporná hmotnostní odchylka od hmotnosti deklarované na obalu v %
do 100	5,0
nad 100 do 250	3,0
nad 250 do 500	2,0
nad 500 do 1000	1,5
nad 1000	1,0

Členění luštěnin a výrobků z nich na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Luštěnina	hrách žlutý	předvařené loupané celé loupané půlené naklíčené
	hrách zelený	
	čočka velkozrná	
	čočka drobnozrná	
	fazole bílá	
	fazole barevná	
	cizrna	
	bob	
	lupina / vlčí bob	
	sója	
Výrobek z luštěnin	hummus	-
Mlýnský výrobek z luštěnin	mouky	-
	vločky	-
	vlákninový koncentrát	-
Sójový výrobek	sójový nápoj	-
	zakysaný sójový výrobek	-
	tofu	-
	sojanéza	-
	tempeh	-
	natto	-
	sójová omáčka	fermentovaná ze sójového hydrolyzátu
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	sójový extrudát	-
	sójový bílkovinný hydrolyzát	-
	proteinový izolát z luštěnin	-
	sójový lecitin	-

Příloha č. 5

Smyslové a fyzikální požadavky na jakost luštěnin

Tabulka 1

Smyslové a fyzikální požadavky na luštěniny

Skupina nebo podskupina	Barva		Propad sítím		Vlhkost % nejvýše
	jednotlivých zrn	hmotnost zrn jiné barvy nejvýše	s kruhovými otvory o průměru mm	% hmotnosti	
Hrách žlutý	hnědžlutá, oranžová, žlutá	5 % hrachu zeleného	4,5	nejvýše 4,0	16,0
Hrách zelený	světle zelená, olivová, zelená	5 % hrachu žlutého	4,5	nejvýše 4,0	16,0
Fazole bílé	bílá	6 % barevných	3,5	nejvýše 4,0	16,0
Fazole barevné	jednotná podle odrůdy	6 % jiné barvy	3,5	nejvýše 4,0	16,0
Sója	jednotná podle odrůdy	-	3,5	nejvýše 4,0	13,0
Cizrna	-	-	5,0	nejvýše 4,0	14,0
Bob	-	-	6,0	nejvýše 4,0	16,0
Čočka velkozrná	jednotná podle odrůdy	-	6,0	nejvýše 20,0	15,0
			2,5	nejvýše 4,0	
Čočka drobnozrná	jednotná podle odrůdy	-	6,0	více než 20,0	15,0
			2,5	nejvýše 4,0	
Luštěniny předvařené	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	1,0	nejvýše 0,5	10,0
Luštěniny loupané celé	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	1,0	nejvýše 0,5	15,0
Luštěniny loupané půlené	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	1,0	nejvýše 0,5	15,0
Luštěniny naklíčené	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	-	-	16,0

Tabulka 2
Požadavky na jakost luštěnin

Jakostní znak	Luštěniny nezpracované	Luštěniny předvařené	Luštěniny loupané
Nečistoty % hmotnosti nejvýše	celkem 1,0 z toho: minerální 0,5	organické 0,5 minerální 0,5	celkem 1,0 z toho: minerální 0,2
Závažně poškozená zrna nebo jejich deklarované části celkem, % hmotnosti nejvýše z toho: muškovitá zrna	6,0 čočka: 0,1 ostatní: 0,5	- - -	1,0 - -
Lehce poškozená zrna nebo jejich deklarované části celkem, % hmotnosti nejvýše z toho: a) požraných škůdci b) zlomky	12,0 3,0 3,0	- - 3,0	20,0 3,0 3,0
Vařivost provedená za stanovených podmínek a v předepsané době, % početní nejméně	90	-	-

Vysvětlivky:

Minerální nečistoty jsou zemina, písek, prach nebo kamínky.

Organické nečistoty jsou lodyhy, listy, slupky, všechna cizí zrna a semena nebo jejich části.

Závažně poškozená zrna jsou zrna luštěnin poškozená chorobami, samozahříváním nebo sušením se zřejmě změněnou barvou slupky a současně porušeným jádrem, u loupaných luštěnin pouze se zřejmě změněnou barvou děloh, dále zrna se zřejmými znaky klíčení a zrna muškovitá – celá zrna obsahující mrtvého zrnokaze (*Bruchidae*) v kterémkoliv stadiu vývoje.

Lehce poškozená zrna jsou zrna se zřejmě změněnou barvou slupky a neporušeným jádrem, zrna luštěnin s výrazně zvrásněnou slupkou a současně se zvrásněným jádrem, zrna nevyvinutá, mechanicky poškozená, pokud poškození dosahuje nejvýše čtvrtiny jádra a dělohy nejsou odděleny, zrna požraná škůdci a zlomky zrn nebo jejich deklarovaných částí menších než polovina deklarovaného celku.

Příloha č. 6

Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení luštěnin

Druh	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
Luštěniny, výrobky z luštěnin, sójový výrobek	do 250 g	4,0 %
	251–500 g	2,0 %
	501–2000 g	1,0 %
	nad 2000 g	0,5 %

Příloha č. 7

Požadavky na jakost sójových výrobků

Sójový výrobek	Bílkovina v % hmotnosti nejméně	Tuk v sušině v % hmotnosti nejvýše	Sušina v % hmotnosti nejméně
Sójový nápoj	1,8	30,0	4,0
Sójový nápoj v prášku	20,0	30,0	90,0
Zakysaný sójový výrobek	2,5	50,0	8,0
Tofu	4,5	40,0	10,0
Sojanéza	1,0	-	-
Tempeh	10,0	50,0	27,0
Miso	9,0	-	-
Sójová omáčka	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Tekutý sójový bílkovinný hydrolyzát	8,0	-	-

Příloha č. 8

Členění olejnatých semen a výrobků z nich na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Olejnaté semeno	mák	modrý bílý barevný: šedý, oranžový, okrový, růžový
	slunečnice	-
	tykev	-
	sezam	bílý černý
	len	hnědý žlutý
	hořčice	bílá černá
Výrobky z olejnatých semen	mouka	odtučněná neodtučněná
	vláknina	-

Příloha č. 9

Fyzikální a chemické požadavky na jakost olejnatých semen

Tabulka 1

Fyzikální a chemické požadavky na semeno máku setého (*Papaver somniferum* L.) semenného, olejného typu

Barva semen	modrá	nejvýše 0,2 % hmotnosti máku bílého
	bílá nebo směs barev	nad 0,2 % hmotnosti máku bílého
Vlhkost	1. jakost	nejvýše 8,0 % hmotnosti
	2. jakost	nejvýše 10,0 % hmotnosti
Semena nevybarvená tmavá až černá		nejvýše 5,0 % hmotnosti
Příměsi a nečistoty celkem		nejvýše 8,0 % hmotnosti
z toho:		
a) semena nevyzrálá rezavé barvy		nejvýše 5,0 % hmotnosti
b) poškozená semena		nejvýše 3,0 % hmotnosti
c) nečistoty	celkem 1. jakost	nejvýše 0,2 % hmotnosti
	celkem 2. jakost	nejvýše 1,0 % hmotnosti
d) semena blínu černého (<i>Hyoscyamus niger</i> L.)		nejvýše 0,00 % hmotnosti
e) semena laskavce a merlíku		nejvýše 0,2 % hmotnosti
f) anorganické nečistoty		nejvýše 0,0 % hmotnosti
g) obsah arsenu		nejvýše 0,1 mg/kg
h) obsah rtuti		nejvýše 0,012 mg/kg
i) obsah olova		nejvýše 1,0 mg/kg

Vysvětlivky:

Příměsi jsou olejnatá semena mechanicky poškozená, zlomky semen, semena nevyzrálá a nevyvinutá, semena se zřejmými znaky klíčení a semena zapařená nebo připálená se změněnou barvou slupky, ale neporušeným jádrem.

Nečistoty jsou olejnatá semena zapařená nebo připálená, semena se změněnou barvou slupky a s částečně porušeným nahnědlým jádrem, semena bez jader, semena jiných rostlin a tobolek, úbory, slupky, stonky, listy nebo jejich části.

Anorganické nečistoty jsou prach, písek, zemina, kaménky, skleněné nebo kovové částice.

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky na ostatní olejnatá semena

Semeno	Vlhkost v % nejvýše	Příměsi v % nejvýše	Nečistoty v % nejvýše
slunečnice (<i>Heliantus annuus</i> L.)	8,0	4,0	1,0
tykev (<i>Cucurbita</i>)	10,0	4,0	1,0
sezam (<i>Sesamum indicum</i> L.)	10,0	4,0	1,0
len (<i>Linum usitatissimum</i> L.)	9,0	2,0	1,0
hořčice (<i>Sinapis alba</i> L., <i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L.)	10,0	3,0	0,5
světllice barvířská (<i>Carthamus tinctorius</i> L.)	10,0	4,0	1,0

Vysvětlivky:

Příměsi jsou olejnatá semena mechanicky poškozená, zlomky semen, semena nevyzrálá a nevyvinutá, semena se zřejmými znaky klíčení a semena zapařená nebo připálená se změněnou barvou slupky, ale neporušeným jádrem.

Nečistoty jsou olejnatá semena zapařená nebo připálená, semena se změněnou barvou slupky a s částečně porušeným nahnědlým jádrem, semena bez jader, semena jiných rostlin a tobolek, úbory, slupky, stonky, listy nebo jejich části.

Příloha č. 10

Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení olejnatých semen

Druh	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
Olejnatá semena	do 50 g	5,0 %
	51–200 g	3,0 %
	201– 500 g	2,0 %
	nad 500 g	1,0 %

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

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

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

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

- ²⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.
- ³⁾ Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin.
- ⁴⁾ Nařízení Komise (EU) 2023/915 o maximálních limitech některých kontaminujících látek v potravinách a o zrušení nařízení (ES) č. 1881/2006, v platném znění.

ISSN 3029-5092

Vydavatel: Ministerstvo vnitra, Nad Štolou 3, poštovní schránka 21, 170 34 Praha 7 • **Redakce Sbírky zákonů a mezinárodních smluv:** Ministerstvo vnitra, nám. Hrdinů 1634/3, poštovní schránka 155/SB, 140 21, Praha 4, telefon: 974 817 289, e-mail: sbirka@mvcz.cz • Sazba: Tiskárna Ministerstva vnitra, Bartůňkova 1159/4, poštovní schránka 10, 149 00 Praha 11-Chodov • **Právně závazná elektronická verze Sbírky zákonů a mezinárodních smluv je k dispozici na www.e-sbirka.cz** • Tištěnou verzi částky Sbírky zákonů a mezinárodních smluv lze objednat u Tiskárny Ministerstva vnitra, telefon: 974 887 312, e-mail: info@tmv.cz, www.tmv.cz • Předplatné je od 1. 1. 2024 ukončeno.