

## 397/2016 Sb.

### VYHLÁŠKA

ze dne 2. prosince 2016

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

Změna: 274/2019 Sb.

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

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

### ČÁST PRVNÍ

#### **MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY**

#### § 2

##### **Základní pojmy**

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) mlékem mléko podle nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty<sup>2)</sup> splňující požadavky právních předpisů upravujících veterinární a hygienické požadavky na živočišné produkty<sup>3)</sup> a předpisů Evropské unie upravujících hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>4)</sup> a ošetřené podle právních předpisů upravujících veterinární a hygienické požadavky na veterinární produkty<sup>3)</sup> a podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>5)</sup>,
- b) smetanou tekutý mléčný výrobek ošetřený podle právních předpisů upravujících veterinární a hygienické požadavky na živočišné produkty<sup>3)</sup> a podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>5)</sup> s obsahem tuku nejméně 10 % hmotnostních ve formě emulze (mléčného tuku v plazmě) získaný fyzikální separací z mléka,
- c) kysaným nebo zakysaným mléčným výrobkem mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmáslí, syrovátky nebo jejich směsi za použití mikroorganismů uvedených v příloze č. 1 k této vyhlášce, tepelně neošetřený po kysacím procesu,
- d) jogurtem kysaný mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmáslí nebo jejich směsi pomocí mikroorganismů uvedených v příloze č. 1 k této vyhlášce, u kterého lze zvýšit obsah sušiny pouze přidáním mléčné bílkoviny, sušeného nebo zahuštěného mléka, nebo odebráním syrovátky, tepelně neošetřený po kysacím procesu,
- e) zahuštěným mlékem nebo zahuštěnou smetanou mléčný výrobek, slazený nebo neslazený, získaný částečným odpařením vody ze smetany nebo z mléka plnotučného, odtučněného nebo částečně odtučněného nebo z jejich směsi, ke kterým mohou být přidány smetana nebo sušené mléko nebo obojí, přičemž přídavek sušeného mléka nesmí v konečném výrobku přesahovat 25 % obsahu celkové sušiny,
- f) sušeným mlékem nebo sušenou smetanou mléčný výrobek v prášku získaný sušením mléka plnotučného, odtučněného nebo částečně odtučněného nebo smetany nebo jejich směsi, s obsahem vody nejvýše 5 % hmotnostních,

- g) sýrem mléčný výrobek vyrobený vysrážením mléčné bílkoviny z mléka působením syřidla nebo jiných vhodných koagulačních činidel, oddělením podílu syrovátky a následným prokysáním nebo zráním,
- h) syrovátkou mléčný výrobek vznikající jako vedlejší produkt při výrobě sýrů, včetně tvarohů a potravinářských kaseinů; syrovátkou může být i mléčná složka uvolňovaná po fermentaci při výrobě jiných mléčných výrobků, zejména u jogurtů či mléčných dezertů,
- i) tvarohem nezrající sýr, získaný kyselým srážením, nebo u kterého převládá kyselé srážení nad srážením pomocí syřidla,
- j) máslem mléčný výrobek podle nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty<sup>2)</sup>,
- k) podmásním 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 přísadkou sušeného mléka s možností obohacení sušenou syrovátkou nebo sušeným podmásním, 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 koagulačních enzymů z odtučněného mléka nebo jiných výrobků získaných z mléka, splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 k této vyhlášce,
- 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<sup>5)</sup>,
- w) termizací tepelné ošetření mléčných výrobků po ukončení kysacího procesu a před balením k potlačení nebo zastavení aktivity přítomné mléčné mikroflóry až do teploty 80 °C,
- x) vysokotepelným ošetřením (UHT) tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>5)</sup>,
- y) sterilací mléka a mléčných výrobků tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků jejich nepřímým ohřevem v hermeticky uzavřených obalech na teplotu nad 100 °C po dobu zajišťující splnění požadavku na mikrobiologickou nezávadnost podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>5)</sup> bez porušení uzávěru, a
- z) průměrným množstvím potraviny hmotnost potraviny bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní nebo objemové odchylky.

### § 3

#### Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

### § 4

#### Označování

(1) U mléčného výrobku, který prošel na konci výrobního procesu ošetřením podle § 2 písm. v) až y), se připojí k názvu povaha tepelného ošetření podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>5)</sup>.

(2) Údaj o čistém množství se u polotuhých nebo polotekutých výrobků spadajících 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) Údaje o obsahu tuku a obsahu tuku v sušině u mléka a mléčných výrobků podle této vyhlášky jsou jakostními údaji.

(5) U mléka a mléčných výrobků, které byly vyrobeny z plnotučného mléka bez standardizace, nemusí být jakostní údaj uveden.

(6) U mléka a mléčných výrobků, které jsou označeny výživovými údaji, nemusí být s výjimkou požadavků stanovených v § 9 odst. 1 až 3 uvedeny jakostní údaje a údaj o obsahu sušiny.

#### **Mléko a smetana**

##### **§ 5**

(1) Mléko a smetana se označí

a) názvem druhu a skupiny,

b) názvem podskupiny podle obsahu tuku, který je pro jednotlivé výrobky stanoven nařízením o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty<sup>2)</sup> nebo v příloze č. 6 k této vyhlášce, a

c) obsahem tuku.

(2) Tekuté mléko kravské nebo tekutá smetana z kravského mléka se označí pouze jako mléko nebo smetana.

(3) U tekutého mléka a tekuté smetany se označí způsob tepelného ošetření podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>5)</sup>.

(4) Jako "čerstvé" lze označit tekuté mléko nebo tekutou smetanu, které nebyly ošetřeny teplotou vyšší než 125 °C.

(5) Názvem "trvanlivé mléko" nebo "trvanlivá smetana" se označí pouze tekuté mléko nebo tekutá smetana, u kterých bylo dosaženo prodloužení doby trvanlivosti vysokoteplným ošetřením nebo sterilací.

##### **§ 6**

(1) Označení "mléčný nápoj" lze použít u tekutého mléčného výrobku obsahujícího více než 50 % hmotnostních mléka nebo syrovátky. U ochuceného tekutého mléčného výrobku se u názvu výrobku uvede druh ochucující složky nebo údaje o ochucení potraviny podle vyhlášky o některých způsobech označování potravin.

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

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

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

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

##### **§ 7**

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

(2) Při výrobě zahuštěných slazených mléčných výrobků se povoluje přídavek laktózy v množství nejvýše 0,03 % hmotnostních z celkové hmotnosti výrobku.

(3) Přídavek sacharózy u zahuštěných slazených mléčných výrobků musí odpovídat hodnotě cukerného poměru 60,5 až 64,5 daného následujícím vzorcem:

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

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

(5) Trvanlivosti u zahuštěných slazených mléčných výrobků lze dosáhnout pouze 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 přidavek vitaminů a minerálních látek podle nařízení o přidávání vitaminů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin<sup>7)</sup>.

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

## § 9

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

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

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

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

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

(6) U sušeného mléčného výrobku, s výjimkou výrobku určeného pro zvláštní výživu<sup>9)</sup>, se na obalu určeném pro konečného spotřebitele uvede označení "není určeno pro výživu kojenců do 12 měsíců".

## § 10

(1) Mléčný bílkovinný výrobek musí být vyroben ze suroviny tepelně ošetřené podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>5)</sup>.

(2) Při výrobě potravinářského kaseinu kyselého lze použít pouze kyselinu mléčnou, kyselinu chlorovodíkovou, kyselinu sírovou, kyselinu citrónovou, kyselinu octovou, kyselinu orthofosforečnou, syrovátku nebo bakteriální kultury mléčného kysání, pokud splňují požadavky nařízení o potravinářských přídatných látkách a enzymech<sup>10)</sup>.

(3) Při výrobě potravinářského kaseinu sladkého lze použít pouze syřidlo nebo ostatní enzymy koagulující mléko jako technologické pomocné látky a bakteriální kultury, pokud splňují požadavky nařízení o potravinářských přídatných látkách a enzymech<sup>10)</sup>.

(4) Při výrobě potravinářského kaseinátu lze použít pouze hydroxidy, uhličitany, fosforečnany nebo citronany sodné, draselné, vápenaté, amonné nebo hořečnaté jako neutralizační a tlumivé činidlo, pokud splňují požadavky nařízení o potravinářských přídatných látkách a enzymech<sup>10)</sup>.

## § 11

(1) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům<sup>11)</sup> se bílkovinné mléčné výrobky na obale označí

a) názvem druhu nebo skupiny a dále pak názvem podskupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 2 k této vyhlášce; u potravinářského kaseinátu se uvede specifikace podle kationtu uvedeného v § 10 odst. 4,

b) čistou hmotností v kilogramech nebo gramech,

c) jménem nebo obchodním názvem a adresou provozovatele potravinářského podniku, který uvádí potravinu na trh,

d) u výrobků dovážených ze třetích zemí názvem země původu a

e) datem výroby nebo jiným označením, podle kterého může být identifikována šarže.

(2) Bílkovinné mléčné výrobky uváděné na trh jako směsi se na obale dále označí

a) slovem "směs..." následovaným vymezením složek podle nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům<sup>11)</sup>,

b) u potravinářského kaseinátu specifikací podle kationtu uvedeného v § 10 odst. 4 a

c) u mléčných bílkovin ze syrovátky a u směsi kaseinátů obsahem bílkovin v procentech hmotnostních.

(3) Údaje podle odstavce 1 písm. b) až d) a údaje podle odstavce 2 písm. c) lze uvést pouze v průvodní dokumentaci výrobku.

## Kysané nebo zakysané mléčné výrobky

### § 12

(1) Jednotlivé skupiny mléčných výrobků a druhy mikroorganismů mléčného kysání pro výrobu kysaných mléčných výrobků musí splňovat požadavky uvedené v nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty<sup>2)</sup>, v příloze č. 1 k této vyhlášce a v příloze č. 6 k této vyhlášce tabulce 4. Fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky se týkají základních druhů výrobků bez ochucujících přísad.

(2) Ochucené kysané mléčné výrobky mohou obsahovat nejvýše 30 % hmotnostních ochucujících složky.

(3) Kysaný nebo zakysaný mléčný výrobek se označí

- a) názvem skupiny a podskupiny podle přílohy č. 4 k této vyhlášce,
- b) obsahem tuku a
- c) použitou ochucující složkou.

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

(5) Jako "koncentrovaný mléčný výrobek" lze označit mléčný výrobek, u kterého byl obsah mléčných bílkovin před fermentací nebo po fermentaci navýšen na nejméně 5,6 %.

### § 13

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

(2) Mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu a mléčný výrobek obohacený přísadami mikroorganismů podle přílohy č. 1 k této vyhlášce se označí

- a) názvem druhu,
- b) obsahem tuku a
- c) použitou ochucující složkou.

## Sýry a tvarohy

### § 14

(1) Sýr se označí

- a) názvem druhu; tavený sýr, tavený sýrový výrobek, tavený mléčný výrobek a syrovátkový sýr rovněž názvem skupiny,
- b) obsahem tuku nebo tuku v sušině,
- c) obsahem sušiny a
- d) použitou ochucující složkou.

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

(3) Jako "zrající sýr" lze označit sýr, u kterého po prokysání došlo k dalším biochemickým a fyzikálním procesům.

(4) Jako "tavený sýr" se označí sýr, který byl tepelně upraven tavením.

(5) Jako "tavený sýrový výrobek" se označí mléčný výrobek, který je tepelně ošetřen tavením, obsahuje více než 5 % laktózy a v němž sýr tvoří nejméně 50 % hmotnostních sušiny tohoto výrobku.

(6) Jako "tavený mléčný výrobek" se označí mléčný výrobek, který je tepelně ošetřen tavením a obsahuje více než 5 % laktózy.

(7) Jako "pařený sýr" lze označit sýr, který byl po prokysání ošetřen napařením horkou vodou, horkou párou, horkým mlékem nebo smetanou.

(8) Jako "syrovátkový sýr" se označí mléčný výrobek získaný vysrážením syrovátky nebo směsi syrovátky s mlékem.

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

(10) Přehled povolených složek jiných než sýry pro výrobu tavených sýrů, tavených sýrových výrobků a tavených mléčných výrobků je uveden v příloze č. 6 k této vyhlášce tabulce 9.

### § 15

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

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

(3) Tvaroh se označí

a) názvem druhu, skupiny nebo podskupiny 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) Obsah tuku v sušině nesmí překročit rozmezí hodnot stanovené pro příslušnou kategorii sýrů v příloze č. 6 k této vyhlášce tabulce 5.

## § 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 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 vysokotepelem 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<sup>12)</sup>,

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 přidavkem 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 přidavkem dalších složek a ochucujících přísad,

e) mraženými krémy vodovými mražené krémy vyrobené zmrazením směsi připravené z vody a cukrů nebo sladidel s přidavkem

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 směsí 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,

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<sup>3</sup>, musí být měřena vhodným přístrojem pro záznam teplot. V mrazírenském skladě o objemu mrazicího prostoru menším než 10 m<sup>3</sup> stačí, aby teplota byla měřena alespoň jedním dobře viditelným teploměrem, který měří teplotu v nejteplejším místě skladovacího prostoru. Záznam s registrovanými teplotami musí být označen datem pořízení záznamu a uchován po dobu nejméně 1 roku. V případě, že minimální trvanlivost skladovaného mraženého krému je delší než 1 rok, záznam se uchovává až do data minimální trvanlivosti.

##### § 25

(1) Mražený krém se uchovává při prodeji o teplotě minus 18 °C a nižší, v mrazicích boxech a mrazicím zařízení, schopných udržet jeho teplotu a vybavených ukazatelem teploty vzduchu umístěným na viditelném místě. V otevřeném mrazicím nábytku se teplota měří v místě sání vzduchu na úrovni vyznačeného maximálního plnění.

(2) Teplota ve všech bodech mraženého krému během doby skladování nesmí být vyšší než minus 18 °C.

(3) Zmrazování roztátých výrobků a jejich uvádění na trh není dovoleno.

### ČÁST TŘETÍ

#### JEDLÉ TUKY A OLEJE

##### § 26

##### Základní pojmy

Pro účely této vyhlášky se rozumí

a) jedlým tukem a olejem směs smíšených triacylglycerolů, které se v závislosti na poměrném zastoupení mastných kyselin v triacylglycerolu vyskytují za normálních podmínek v tekutém nebo tuhém stavu,

b) rostlinným tukem a olejem jedlý tuk a olej získaný ze semen, plodů nebo jader plodů olejnatých rostlin,

c) živočišným tukem a olejem jedlý tuk a olej získaný z požitelných tukových tkání živočichů za podmínek stanovených veterinárním zákonem(14) a nařízením, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu<sup>5)</sup>,

d) ztuženým tukem jedlý tuk, který byl získán ztužováním rostlinných a živočišných tuků a olejů nebo jejich směsí,

e) přeesterifikovaným tukem jedlý tuk, který byl získán přeesterifikací rostlinných nebo živočišných tuků a olejů, nebo jejich směsí, včetně ztužených tuků,

f) pokrmovým tukem jedlý tuk, který prošel procesem ztužování nebo přeesterifikace, nebo kombinací těchto procesů, nebo směsí ztužených tuků a jedlých tuků a olejů, nebo směsí jedlých rostlinných a živočišných olejů a tuků,

g) roztíratelným tukem jedlý tuk, nebo směs ztužených nebo přeesterifikovaných tuků, nebo kombinací těchto procesů, splňující požadavky stanovené nařízením o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty<sup>2)</sup>,

h) směsným roztíratelným tukem jedlý tuk podle nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty<sup>2)</sup>,

i) tekutým emulgovaným tukem jedlý tuk nebo směs ztužených nebo přeesterifikovaných tuků nebo směs ztužených a přeesterifikovaných tuků s jedlými oleji a tuky ve formě emulze vody a tuku s obsahem 10 % až 90 % hmotnostních tuku, který je při teplotě 20 °C tekutý,



j) koncentrovaným tukem tuk, jehož celkový obsah tuku je vyšší než 90 % hmotnostních a nižší než 99,5 % hmotnostních,

k) olejem lisovaným za studena olej získaný pouze mechanickými postupy vyluhování nebo lisování bez tepelného ohřevu, které nevedou ke změnám charakteru oleje a pro jeho vyčištění se používá pouze promývání vodou, usazování, filtrování a odstředování,

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

## § 27

### Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

## § 28

### Požadavky na jakost a označování

(1) Požadavky na jakost a označování roztíratelných tuků a olivových olejů jsou upraveny v přímo použitelných předpisech Evropské unie<sup>15)</sup>.

(2) Jedlý tuk a jedlý olej se označí názvem druhu, skupiny a podskupiny podle tabulky 1 přílohy č. 11 k této vyhlášce. To neplatí pro roztíratelné tuky a směsné roztíratelné tuky, které se označí podle nařízení o společné organizaci trhů se zemědělskými produkty<sup>2)</sup>.

## § 29

### Uvádění na trh

(1) Jedlé tuky a oleje se skladují a přepravují tak, aby byly chráněny před přímým slunečním světlem.

(2) Teplota při skladování nesmí přesáhnout

a) u rostlinných tuků a olejů 20 °C,

b) u živočišných tuků a olejů, roztíratelných tuků, směsných roztíratelných tuků a tekutých emulgovaných tuků 15 °C, nebo

c) u ztužených a pokrmových tuků 20 °C.

(3) Jedlé rostlinné a živočišné tuky a oleje a výrobky z nich určené pro konečného spotřebitele jsou uváděny na trh pouze balené.

(4) Olivový olej se uvádí na trh podle přímo použitelných předpisů Evropské unie<sup>16)</sup>.

## § 30

### Přechodná ustanovení

(1) Potravinu 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) Potravinu 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.**

**Příl.1**

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

Výrobek	Použité mikroorganismy	Mléčná mikroflóra výrobku v 1 g
Kysané či zakysané mléčné výrobky dále neuvedené, například kysané mléko, smetanový zákys, zakysané podmásli, zakysaná smetana, kysané mléčné nápoje	monokultury nebo směsné kultury bakterií mléčného kysání	106
Acidofilní mléko	Lactobacillus acidophilus a další mezofilní, případně termofilní kultury bakterií mléčného kysání	106 Lactobacillus acidophilus
Jogurty včetně jogurtového mléka	symbiotická směs Streptococcus thermophilus a Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	107
Kefír	zákys připravený z kefirových zrn nebo kefirové kultury, jehož mikroflóra se skládá z kvasinek zkvašujících i nezkvašujících laktózu a mezofilních a termofilních bakterií mléčného kysání, rostoucí ve vzájemném společenství	107
Kefirové mléko	zákys skládající se z kvasinkových kultur a mezofilních a termofilních kultur bakterií mléčného kysání rostoucí ve vzájemné symbióze	bakterie mléčného kysání 106 a kvasinky 102
Kysaný mléčný výrobek s bifidokulturou	Bifidobacterium sp. v kombinaci s mezofilními a termofilními bakteriemi mléčného kysání	106 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.

**Příl.2**

**Fyzikální a chemické požadavky na potravinářský kasein**

I	I	I	I
I	I Sladký (v % hmot.)	I Kyselý (v % hmot.)	I
I	I	I	I
I	I Obsah vlhkosti	I méně než 12,0 včetně	I méně než 12,0 včetně
I	I	I	I
I	I Obsah bílkoviny v	I více než 84,0 včetně	I více než 90,0 včetně
I	I sušiny	I	I
I	I	I	I
I	I z toho obsah kaseinu	I více než 95,0 včetně	I více než 95,0 včetně
I	I	I	I
I	I Obsah mléčného tuku	I méně než 2,0 včetně	I méně než 2,0 včetně
I	I	I	I
I	I Obsah bezvodé laktózy	I méně než 1,0 včetně	I méně než 1,0 včetně
I	I	I	I
I	I Titrační kyselost	I	I méně než 0,27 ml 1 N
I	I	I	I roztoku NaOH na 1 g
I	I	I	I včetně
I	I	I	I
I	I Obsah popela (včetně	I více než 7,5 včetně	I méně než 2,5 včetně
I	I P205)	I	I
I	I	I	I
I	I Obsah sedimentu	I méně než 15 mg v 25 g	I méně než 22,5 mg v 25 g
I	I (připálené částice)	I	I
I	I	I	I
I	I Přítomnost látek	I nepřítomny ve 25 g	I
I	I cizího původu	I	I
I	I	I	I
I	I Maximální obsah olova	I 0,75 mg/kg	I
I	I	I	I
I	I Vůně	I bez cizích pachů	I
I	I	I	I
I	I Barva	I bílá až krémově bílá	I
I	I	I	I
I	I Vzhled	I připouští se hrudky, které lze rozmělnit mírným	I
I	I	I tlakem	I
I	I	I	I

### Příl.3 Fyzikální a chemické požadavky na potravinářský kaseinát

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

I	I rozmělnit mírným tlakem	I
I	I	I
I Rozpustnost	I téměř zcela rozpustný v destilované vodě, s	I
I	I výjimkou kaseinátu vápenatého	I
I	I	I

#### Příl.4 Členění mléka a mléčných výrobků na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Mléko	tekuté	kategorie konzumního mléka podle bodu 1 odst. III část IV přílohy VII nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013
	zahuštěné	Odtučněné nebo odstředěné, slazené nebo neslazené částečně odtučněné nebo částečně odstředěné nebo polotučné, slazené nebo neslazené plnotučné, slazené nebo neslazené
	sušené	odtučněné nebo odstředěné částečně odtučněné nebo částečně odstředěné nebo polotučné plnotučné
Smetana	tekutá	ke šlehání vysokotučná
	zahuštěná	
	sušená	
Kysaný nebo zakysaný mléčný výrobek	jogurt	
	jogurt smetanový	
	jogurt bílý	
	jogurt bílý smetanový	
	jogurtové mléko	
	acidofilní mléko	
	kefir	
	kefirové mléko	
	kysané mléko nebo smetanový zákys	
	kysaná nebo zakysaná smetana	
	kysané podmásli	
	kysaný mléčný výrobek s bifido kulturou	
Mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu		
Mléčný výrobek obohacený přísadami mléčné kultury		

I	I	I	I
I	I Máslo mlékárenské a	I máselný tuk nebo	I
I	I koncentráty	I mléčný tuk	I
I	I mléčného tuku	I bezvodý	I
I	I	I	I
I	I	I máselný	I
I	I	I koncentrát	I
I	I	I	I
I	I	I čerstvé máslo	I
I	I	I	I
I	I	I máslo	I
I	I	I	I
I	I	I máslo stolní	I
I	I	I	I
I	I Tvaroh	I měkký nebo	I termizovaný
I	I	I odtučněný	I
I	I	I nízkotučný nebo	I
I	I	I jemný polotučný	I
I	I	I tučný	I
I	I	I	I
I	I	I tvrdý	I
I	I	I	I
I	I Sýr	I přírodní	I čerstvý
I	I	I	I
I	I	I	I zrající
I	I	I	I zrající pod mazem
I	I	I	I zrající v celé hmotě
I	I	I	I s plísní na povrchu
I	I	I	I s plísní uvnitř hmoty
I	I	I	I dvouplísňový
I	I	I	I v solném nálevu, bílý
I	I	I	I pařený
I	I	I	I
I	I	I	I extra tvrdý (ke strouhání)
I	I	I	I tvrdý
I	I	I	I polotvrdý
I	I	I	I poloměkký
I	I	I	I měkký
I	I	I	I
I	I	I tavený	I roztíratelný
I	I	I	I s lomem
I	I	I	I
I	I	I tavený sýrový	I
I	I	I výrobek	I
I	I	I	I
I	I	I tavený mléčný	I
I	I	I výrobek	I
I	I	I	I
I	I	I syrovátkový	I
I	I	I	I
I	I	I	I
I	I	I potravinářský	I kyselý
I	I	I kasein	I sladký
I	I	I	I
I	I	I potravinářský	I
I	I	I kaseinát	I
I	I	I	I
I	I	I mléčná bílkovina	I
I	I	I	I
I	I	I	I
I	I Mléčný výrobek	I	I
I	I ostatní	I	I
I	I	I	I

### Příl.5

#### Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení mléka a mléčných výrobků

I	I	I	I
I	I Výrobek	I Hmotnost nebo objem	I Přípustná záporná hmotnostní
I	I	I balení	I nebo objemová odchylka
I	I	I	I
I	I Mléko tekuté,	I do 250 ml nebo 250 g	I - 5,0 % u jednotlivého balení
I	I smetana tekutá,	I	I
I	I kysaný nebo	I do 500 ml nebo 500 g	I - 3,0 % u jednotlivého balení
I	I zakysaný mléčný	I	I

I výrobek, mléčné	I do 1 000 ml nebo	I - 2,0 % u jednotlivého balení	I
I výrobky ostatní	I 1 000 g	I	I
I	I-----I	I-----I	I
I	I nad 1 000 ml nebo	I - 1,5 % u jednotlivého balení	I
I	I 1 000 g	I	I
I	I-----I	I-----I	I
I Zahuštěný mléčný	I do 1 000 g	I - 3,0 % u jednotlivého balení	I
I výrobek	I	I - 1,0 % u 20 ks balení	I
I	I-----I	I-----I	I
I	I nad 1 000 g	I - 2,0 % u jednotlivého balení	I
I	I	I - 0,5 % u 20 ks balení	I
I	I-----I	I-----I	I
I Sušený mléčný	I do 250 g	I - 3,0 % u jednotlivého balení	I
I výrobek,	I	I - 1,0 % u 20 ks balení	I
I bílkovinný	I-----I	I-----I	I
I mléčný výrobek	I do 1 000 g	I - 2,0 % u jednotlivého balení	I
I	I	I - 0,5 % u 20 ks balení	I
I	I-----I	I-----I	I
I	I nad 1 000 g	I - 1,0 % u jednotlivého balení	I
I	I-----I	I-----I	I
I Sýr a tvaroh	I do 125 g	I - 10,0 % u jednotlivého balení	I
I	I	I - 2,0 % u 20 ks balení	I
I	I-----I	I-----I	I
I	I do 250 g	I - 5,0 % u jednotlivého balení	I
I	I	I - 1,0 % u 20 ks balení	I
I	I-----I	I-----I	I
I	I do 500 g	I - 3,0 % u jednotlivého balení	I
I	I	I - 1,0 % u 20 ks balení	I
I	I-----I	I-----I	I
I	I nad 500 g	I - 1,0 % u jednotlivého balení	I
I	I-----I	I-----I	I
I Sýr v nálevu po	I do 125 g	I - 15,0 % u jednotlivého balení	I
I odkapání nálevu	I	I - 2,0 % u 20 ks balení	I
I	I-----I	I-----I	I
I	I do 250 g	I - 10,0 % u jednotlivého balení	I
I	I	I - 2,0 % u 20 ks balení	I
I	I-----I	I-----I	I
I	I do 500 g	I - 5,0 % u jednotlivého balení	I
I	I	I - 1,0 % u 20 ks balení	I
I	I-----I	I-----I	I
I	I nad 500 g	I - 2,0 % u jednotlivého balení	I
I	I	I - 1,0 % u 20 ks balení	I
I	I-----I	I-----I	I
I Porcovaný a	I do 250 g	I - 7,0 % u jednotlivého balení	I
I plátkový sýr,	I	I - 2,0 % u 20 ks balení	I
I porcovaný tvaroh	I	I	I
I	I-----I	I-----I	I
I Máslo	I do 20 g	I - 10,0 % u jednotlivého balení	I
I mlékárenské a	I	I - 2,0 % u 20 ks balení	I
I koncentráty	I-----I	I-----I	I
I mléčného tuku a	I do 250 g	I - 1,5 % u jednotlivého balení	I
I složené mléčné	I	I - 1,0 % u 20 ks balení	I
I výrobky	I-----I	I-----I	I
I	I nad 250 g	I - 1,0 % u jednotlivého balení	I
I	I-----I	I-----I	I

## Příl.6 Fyzikální a chemické požadavky na jednotlivé mléčné výrobky

Tabulka 1 - Smetana tekutá

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

Tabulka 2 - Zahuštěné mléčné výrobky

Zahuštěné neslazené mléčné výrobky

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

Zahuštěné slazené mléčné výrobky

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

Tabulka 3 - Sušené mléčné výrobky

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

Tabulka 4 - Kysané mléčné výrobky

Kysané mléčné výrobky	Obsah tuku (v % hmot.)	Obsah sušiny tukuprosté (v % hmot. nejméně)
Kysaná smetana	nejméně 10,0	
Kysané mléko včetně jogurtového	nejméně 0,5	8,0

I Podmáslí	I nejvíce 1,5	I 7,0	I
I Jogurt bílý smetanový	I nejméně 10,0	I	I
I Jogurt bílý	I méně než 10,0	I 8,2	I

Tabulka 5 - Klasifikace přírodních sýrů podle obsahu tuku v sušině

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

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

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

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

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

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

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

Tabulka 7 - Klasifikace přírodního sýra podle zrání

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

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

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



I Odtučněný nebo měkký nebo tvrdý	I nejvíce 5,0
-----------------------------------	---------------

Tabulka 9 - Přehled povolených složek jiných než sýry pro výrobu tavených sýrů a tavených sýrových výrobků a tavených mléčných výrobků

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

\*) zdravotně nezávadné se specifickými účinky

#### Příl.7

#### Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení mražených krémů

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

#### Příl.8

#### Členění mražených krémů na druhy, skupiny a podskupiny

I Druh	I Skupina	I Podskupina
I Mražený krém	I smetanový	I podle použité ochucující složky
	I mléčný	I např.:

I	I-----I	I	vanilkový	I
I	I s rostlinným tukem	I	jahodový	I
I	I-----I	I	malinový	I
I	I vodový	I	meruňkový	I
I	I-----I	I	citrónový	I
I	I ovocný	I	pomerančový	I
I	I-----I	I	oříškový	I
I	I sorbet	I	pistáciový	I
I	I	I	čokoládový	I
I	I	I	karamelový	I
I	I	I	kávový	I
I	I	I	kakaový	I
I-----I	I-----I	I-----I	I-----I	I-----I

### Příl.9

#### 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.

### Příl.10

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

**Příl.11**  
**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 <i>Arachis hypogaea</i> L.)
Babassový olej	vyrobený z jader plodů několika druhů palem <i>Orbignya</i> spp.
Kokosový tuk	vyrobený z dužiny (kopry) kokosových ořechů, plodů palmy kokosové ( <i>Cocos nucifera</i> L.)
Bavlníkový olej	vyrobený ze semen různých kultivovaných druhů bavlníku <i>Gossypium</i> spp.
Hroznový olej	vyrobený ze semen hroznů révy vinné ( <i>Vitis vinifera</i> L.)
Kukuřičný olej	vyrobený z klíčků kukuřice (zárodek <i>Zea mays</i> L.)
Hořčičný olej	Vyrobený ze semen hořčice bílé ( <i>Sinapis alba</i> L. nebo <i>Brassica hirta</i> Moench), hořčice hnědé nebo žluté ( <i>Brassica juncea</i> (L.) Czernajev a Cossen) a hořčice černé ( <i>Brassica negra</i> (L.) Koch).
Palmojádřový tuk	vyrobený z jader plodů palmy olejové ( <i>Elaeis guineensis</i> )
palmojádřový tuk frakcionovaný - olein	tekutá frakce získaná z palmojádřového tuku frakcionací
palmojádřový tuk frakcionovaný - stearin	pevná frakce s vysokým bodem tání získaná z palmojádřového tuku frakcionací
Palmový tuk	vyrobený z dužiny plodů palmy olejové ( <i>Elaeis guineensis</i> )

I palmový tuk I frakcionovaný - olein	I tekutá frakce získaná z palmového tuku I frakcionací	I
I palmojadrový tuk I frakcionovaný - stearin	I pevná frakce s vysokým bodem tání získaná z I palmového tuku frakcionací	I
I palmojadrový tuk I frakcionovaný - I superolein	I tekutá frakce získaná z palmového tuku I speciálním procesem řízené krystalizace tak, aby I bylo dosaženo hodnoty jodového čísla 60 nebo I více	I
I Řepkový olej	I vyrobený ze semen druhů řepky olejně Brassica I napus L., Brassica campestris L., Brassica I juncea L. a Brassica toumefortii Gouan	I
I Řepkový olej I nízkokerukový	I vyrobený ze semen s nízkým obsahem kyseliny I erukové vyšlechtěných druhů řepky olejně I Brassica napus L., Brassica campestris L. a I Brassica juncea L. musí obsahovat nejvíce 2 % I hmot. erukové kyseliny z celkového obsahu I mastných kyselin	I
I Rýžový olej	I vyrobený z otrub rýže (Oriza sativa L.)	I
I Světlicový olej	I vyrobený ze semen světlice barvířské (Carthamus I tinctorius L.)	I
I Světlicový olej s I vysokým obsahem I kyseliny olejové	I vyrobený ze semen s vysokým obsahem kyseliny I olejové kultivovaných druhů světlice barvířské I (Carthamus tinctorius L.) musí obsahovat nejméně I 70 % hmot. kyseliny olejové z celkového množství I mastných kyselin	I
I Sezamový olej	I vyrobený ze semen sezamu (Sesamum indicum L.)	I
I Sójový olej	I vyrobený ze semen sóji (Glycine max (L.) Merr.)	I
I Slunečnicový olej	I vyrobený ze semen slunečnice (Helianthus annuu I L.)	I
I Slunečnicový olej s I vysokým obsahem I kyseliny olejové	I vyrobený ze semen s vysokým obsahem kyseliny I olejové kultivovaných druhů semen I slunečnice (Helianthus annuu L.) musí obsahovat I nejméně 75 % hmot. kyseliny olejové z celkového I množství mastných kyselin	I
I Olivový olej	I olej získaný z plodů olivovníku (Olea europaea I sativa Hoff. et Link)	I

## Vybraná ustanovení novel

### Čl.II vyhlášky č. 274/2019 Sb.

#### Přechodná ustanovení

1. Potravinu lze vyrábět, označovat a uvádět na trh podle vyhlášky č. 397/2016 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, do 6 měsíců ode dne nabytí účinnosti této vyhlášky.

2. Potravinu uvedenou na trh nebo označenou v souladu s vyhláškou č. 397/2016 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, mohou být prodávány do vyprodání zásob.

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

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.

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.

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.

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.

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

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

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.

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.

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