

## Sbírka zákonů ČR

### Předpis č. 77/2003 Sb.

#### Vyhláška, kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje

Ze dne 06.03.2003

Částka 32/2003

Účinnost od 01.07.2003

<http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2003-77>

#### Aktuální verze

77

#### VYHLÁŠKA

ze dne 6. března 2003,

kteou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 119/2000 Sb., zákona č. 306/2000 Sb. a zákona č. 146/2002 Sb., (dále jen "zákon") a v souladu s právem Evropských společenství, pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje:

#### ODDÍL 1

#### MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

##### § 1

**(1)** Tato vyhláška zapracovává příslušné předpisy Evropských společenství<sup>1)</sup>, zároveň navazuje na přímo použitelný předpis Evropských společenství<sup>1a)</sup> a upravuje požadavky pro mléko a mléčné výrobky.

**(2)** Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

**a)** mlékem – mléko podle předpisu Evropských společenství<sup>1a)</sup> splňující požadavky zvláštních právních předpisů<sup>2), 3)</sup> a ošetřené podle zvláštních právních předpisů<sup>2), 3)</sup>

**b)** smetanou – tekutý mléčný výrobek ošetřený podle zvláštních právních předpisů<sup>2), 3)</sup> s obsahem tuku nejméně 10 % hmotnostních ve formě emulze (mléčného tuku v plazmě) získaný fyzikální separací z mléka,

**c)** kysaným mléčným výrobkem – mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmásli nebo jejich směsi za použití mikroorganismů uvedených v příloze č. 2 tabulce 4, tepelně neošetřený po kysacím procesu,

**d)** jogurtem – kysaný mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmásli nebo jejich směsi pomocí mikroorganismů uvedených v příloze č. 2 tabulce 4,

**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, prokysáním a oddělením podílu syrovátky,

**h)** čerstvým sýrem – nezrající sýr tepelně neošetřený po prokysání,

**i)** tvarohem – nezrající sýr získaný kyselým srážením, které převládá nad srážením pomocí syřidla,

**j)** zrajícím sýrem – sýr, u kterého po prokysání došlo k dalším biochemickým a fyzikálním procesům,

**k)** taveným sýrem – sýr, který byl tepelně upraven za přídavku tavicích solí,

**l)** máslem – mléčný výrobek obsahující výhradně mléčný tuk ve formě emulze vody a tuku,

**m)** čerstvým máslem – máslo do 20 dnů od data výroby,

**n)** stolním máslem – máslo skladované nejdéle 24 měsíců od data výroby při teplotách minus 18 °C a nižších,

**o)** máselným koncentrátem – mléčný výrobek s celkovým obsahem mléčného tuku vyšším než 90 % hmotnostních získaný z mléka, smetany nebo másla,

**p)** máselným tukem – bezvodý mléčný tuk získaný z mléka, smetany nebo másla obsahující více než 99,3 % hmotnostních mléčného tuku,

**q)** tradičním pomazánkovým – mléčný výrobek ze zakysané smetany, s přídavkem sušeného mléka s možností obohacení sušenou syrovátkou nebo sušeným podmáslem, 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,

**r)** máslem s přídavkem alkoholu – složený mléčný výrobek vyrobený z másla, cukru a alkoholického nápoje,

**s)** mléčným bílkovinným výrobkem – sušený mléčný výrobek získaný oddělením bílkovin z mléka nebo syrovátky,

**t)** kaseinem potravinářským – základní bílkovinná složka mléka nerozpustná ve vodě získaná z odtučněného mléka srážením za použití technologických pomocných látek, promytá a vysušená, aniž by byla dotčena možnost předchozího použití procesů iontové výměny nebo zahuštění, splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 tabulce č. 14,

**u)** kaseinátům potravinářským – sušený mléčný bílkovinný výrobek získaný neutralizací kyselého kaseinu činidly potravinářské čistoty a splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 tabulce 15,

**v)** podmáslem – mléčný výrobek vznikající jako vedlejší produkt při výrobě másla,

**w)** syrovátkou – mléčný výrobek vznikající jako vedlejší produkt při výrobě sýrů, včetně tvarohů a kaseinů,

**x)** syrovátkovým sýrem – mléčný výrobek získaný vysrážením syrovátky nebo směsi syrovátky s mlékem,

**y)** tepelným ošetřením – technologický proces podle zvláštního právního předpisu,<sup>3)</sup> při kterém se použitím rozdílných kombinací teploty a doby působení tepelného záhřevu, jež vykazují

rovnocenný účinek, omezuje počet nežádoucích mikroorganismů a zajišťuje zdravotní nezávadnost a prodloužení trvanlivosti mléka a konečného mléčného výrobku,

**z)** termizací – tepelné ošetření mléka, odpovídající účinku při zahřátí na teplotu 57 °C až 68 °C po dobu nejméně 15 sekund, a mléčných výrobků po ukončení kysacího procesu a před balením k potlačení nebo zastavení aktivity přítomné mléčné mikroflóry až do teploty 80 °C,

**aa)** pasterací – tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků zahřátím mléka na teplotu nejméně 71,7 °C po dobu nejméně 15 sekund nebo jinou kombinací času a teploty za účelem dosažení rovnocenného účinku,

**bb)** vysokou pasterací – tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků zahřátím mléka na teplotu nejméně 85 °C s negativním výsledkem peroxidázového a fosfatázového testu,

**cc)** vysokotepelem ošetřením (UHT) – tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků krátkodobým zahřátím nepřerušovaného proudu mléka na vysokou teplotu, odpovídající účinku zahřátí na teplotu nejméně 135 °C po dobu nejméně 1 sekundy, s následným aseptickým balením do neprůsvitných obalů tak, aby chemické, fyzikální a smyslové změny byly sníženy na minimum,

**dd)** 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 zvláštního právního předpisu<sup>3)</sup> bez porušení uzávěru,

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

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

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

## § 2

### Členění na druhy, skupiny a podskupiny

V příloze č. 1 je uvedeno členění mléka a mléčných výrobků na druhy, skupiny a podskupiny.

## § 3

### Označování obalů

(1) Kromě požadavků uvedených v zákoně, zvláštním právním předpise<sup>4)</sup> a předpisech Evropských společenství<sup>4a)</sup> jsou další požadavky na označování stanoveny v odstavcích 2 až 43.

(2) Mléko a smetana se označí

**a)** názvem druhu a skupiny,

**b)** názvem podskupiny podle obsahu tuku, který je pro jednotlivé výrobky stanoven předpisem Evropských společenství<sup>1a)</sup> nebo v příloze č. 2 tabulce 2,

**c)** obsahem tuku, přičemž u selského nestandardizovaného mléka se označení tuku uvede slovy "nejméně".

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

(4) U tekutého mléka a tekuté smetany se označí způsob tepelného ošetření podle zvláštního právního předpisu.<sup>3)</sup>

(5) Názvem "trvanlivé mléko" nebo "trvanlivá smetana" se označí pouze tekuté mléko nebo tekutá

smetana, u kterých bylo dosaženo prodloužení doby trvanlivosti tepelným ošetřením v souladu s § 1 písm. cc) a dd) a u nichž nedošlo k chemickým, fyzikálním a smyslovým změnám a které splňují mikrobiologické požadavky zvláštního právního předpisu<sup>3)</sup> po provedení termostatické zkoušky vzorku v uzavřeném obalu provedené při teplotě 30 °C po dobu 15 dní nebo, v případě potřeby, při teplotě 55 °C po dobu 7 dnů.

**(6)** Zahuštěný mléčný výrobek se u názvu výrobku označí obsahem tukuprosté sušiny v procentech hmotnostních podle přílohy č. 2 tabulky 5.

**(7)** Zahuštěný mléčný výrobek, s výjimkou zahuštěného mléka odtučněného slazeného i neslazeného, se u názvu výrobku označí obsahem tuku v procentech hmotnostních podle přílohy č. 2 tabulky 5.

**(8)** Sušený mléčný výrobek, s výjimkou sušeného odtučněného mléka, se u názvu výrobku označí obsahem tuku v procentech hmotnostních podle přílohy č. 2 tabulky 6.

**(9)** 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.

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

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

**(12)** Mléčný výrobek, který byl vyroben z tepelně neošetřeného mléka nebo mléka ošetřeného termizací a který nebyl během výrobního procesu podroben tepelnému ošetření, se označí slovy "vyrobena ze syrového mléka" nebo "vyrobena z termizovaného mléka".

**(13)** U mléčného výrobku, který prošel na konci výrobního procesu tepelným ošetřením, se uvede povaha tepelného ošetření podle zvláštního právního předpisu.<sup>3)</sup>

**(14)** Kysaný mléčný výrobek se označí

a) názvem druhu nebo skupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 2 tabulkách 3 a 4,

b) obsahem tuku,

c) použitou ochucující složkou,

d) jako slazený, pokud je přidáno přírodní sladidlo<sup>7)</sup> nebo sladidlo.<sup>8)</sup>

**(15)** Mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu a mléčný výrobek obohacený přísadkou mikroorganismů podle přílohy č. 2 tabulky 4 se označí

a) názvem druhu,

b) obsahem tuku,

c) použitou ochucující složkou podle zvláštního právního předpisu.<sup>4)</sup>

**(16)** Mlékárenské máslo se označí podle předpisu Evropského společenství.<sup>8a)</sup>

**(17)** Jako jednosložkový výrobek lze označit mlékárenské máslo, při jehož výrobě byly použity pouze sladká nebo zakysaná smetana a mléčná kultura.

**(18)** 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.

**(19)** Tradiční pomazánkové se označí

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

**(20)** Tvaroh se označí

- a) názvem druhu, skupiny nebo podskupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 2 tabulce 11,
- b) obsahem tuku nebo tuku v sušině,
- c) obsahem sušiny,
- d) použitou ochucující složkou.

**(21)** Jako jednosložkový výrobek lze tvaroh označit, pokud surovinami jsou pouze mléko, mléčné kultury, syřidlo a chlorid vápenatý.

**(22)** 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.

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

**(24)** Sýr se označí

- a) názvem druhu; tavený sýr, tavený sýrový výrobek a syrovátkový sýr rovněž názvem skupiny,
- b) u skupiny přírodních sýrů lze sýr označit názvem podskupiny, pokud splňuje požadavky stanovené v příloze č. 2 tabulkách 9, 10 a 12,
- c) obsahem tuku nebo tuku v sušině,
- d) obsahem sušiny,
- e) použitou ochucující složkou,
- f) jako "tavený sýrový výrobek", pokud tavený sýr obsahuje více než 5 % laktózy.

**(25)** Jako "nízkotučný" lze označit tavený sýr s obsahem tuku v sušině nejvýše 30 % hmotnostních. Jako vysokotučný lze označit tavený sýr s obsahem tuku v sušině nejméně 60 % hmotnostních.

**(26)** Jako jednosložkový výrobek lze sýr označit, pokud surovinou je pouze mléko, sýrařské kultury, syřidlo a chlorid vápenatý a přísadou jedlá sůl do 2,5 % hmotnostních.

**(27)** Bílkovinný mléčný výrobek se označí názvem druhu nebo skupiny a dále pak podskupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 2 tabulce 14.

**(28)** Bílkovinný mléčný výrobek uváděný na trh jako směs se označí slovem "směs . . ." podle zvláštního právního předpisu.<sup>4)</sup>

**(29)** Mléčná bílkovina ze syrovátky a směsi kaseinátů se označí obsahem bílkovin v procentech hmotnostních.

**(30)** U kaseinátu potravinářského se uvede specifikace podle kationtu. V případě směsí lze tento údaj uvést pouze v průvodní dokumentaci výrobku.

**(31)** Jako "čerstvé" lze označit tekuté mléko nebo tekutou smetanu, které byly tepelně ošetřeny pasterací nebo vysokou pasterací, máslo do 20 dnů od data výroby a nezrající sýr, který nebyl po prokysání tepelně ošetřen.

**(32)** Datem použitelnosti se označí

- a) tekuté mléko a tekutá smetana, které byly tepelně ošetřeny postupem podle § 1 písm. aa), bb), cc) a dd) a v souladu se zvláštním právním předpisem,<sup>3)</sup> pokud nejsou označeny podle odstavce 33,
- b) kysaný mléčný výrobek,
- c) mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu,
- d) mléčný výrobek obohacený přídavkem mikroorganismů podle přílohy č. 2 tabulky 4,
- e) čerstvé máslo,
- f) tvaroh,
- g) čerstvý nezrající sýr.

**(33)** Tekuté mléko a tekutá smetana, které byly tepelně ošetřeny postupem podle § 1 písm. cc) a dd) a v souladu se zvláštním právním předpisem,<sup>3)</sup> lze namísto označení podle odstavce 32 označit minimální dobou trvanlivosti.

**(34)** 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.

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

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

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

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

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

**(40)** U výrobků druhů koncentráty mléčného tuku a tradiční pomazánkové se obsah tuku uvádí na celá procenta hmotnostní.

**(41)** Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení mléka a mléčných výrobků jsou uvedeny v příloze č. 3.

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

## § 4

### Požadavky na jakost

**(1)** Jednotlivé skupiny mléčných výrobků a druhy mikroorganismů mléčného kysání pro výrobu kysaných mléčných výrobků musí splňovat fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky uvedené v předpisech Evropských společenství<sup>8b)</sup> a v příloze č. 2. Fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky se týkají základních druhů výrobků bez ochucujících přísad.

**(2)** Jako zdroj sacharózy pro zahuštěné mléčné výrobky slazené se smí použít pouze cukr extra bílý, cukr bílý nebo cukr polobílý podle zvláštního právního předpisu.<sup>7)</sup>

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

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

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

**(5)** Trvanlivosti u zahuštěných mléčných výrobků neslazených lze dosáhnout pouze tepelným ošetřením podle zvláštního právního předpisu.<sup>3)</sup>

**(6)** Trvanlivosti u zahuštěných mléčných výrobků slazených lze dosáhnout pouze přidavkem sacharózy v souladu s odstavcem 2.

**(7)** Trvanlivosti u sušených mléčných výrobků lze dosáhnout pouze procesem sušení podle zvláštního právního předpisu.<sup>3)</sup>

**(8)** U zahuštěných mléčných výrobků a sušených mléčných výrobků se povoluje přídavek potravních doplňků podle zvláštního právního předpisu.<sup>8)</sup>

**(9)** U zahuštěného mléka a sušeného mléka lze 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 bílkoviny a kaseinem. K této úpravě lze použít mléčný retentát, mléčný permeát a laktózu.

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

**(11)** Mléčný bílkovinný výrobek musí být vyroben ze suroviny tepelně ošetřené podle zvláštního právního předpisu.<sup>3)</sup>

**(12)** Při výrobě kaseinu potravinářského kyselého lze použít pouze kyselinu mléčnou, kyselinu chlorovodíkovou, kyselinu sírovou, kyselinu citrónovou, kyselinu octovou, kyselinu orthofosforečnou, syrovátku nebo mikroorganismy používané při mléčném kysání jako technologické pomocné látky a bakteriální kultury, pokud splňují požadavky zvláštního právního předpisu.<sup>8)</sup>

**(13)** Při výrobě kaseinu potravinářského sladkého lze použít pouze syřidlo nebo ostatní enzymy koagulující mléko jako technologické pomocné látky a bakteriální kultury, pokud splňují požadavky zvláštního právního předpisu.<sup>8)</sup>

**(14)** Při výrobě kaseinátu potravinářského lze použít pouze hydroxidy, uhličitany, fosforečnany nebo citronany sodné, draselné, vápenaté, amonné nebo hořečnaté jako neutralizační a tlumivé činidlo, pokud splňují požadavky zvláštního právního předpisu.<sup>8)</sup>

## § 5

### Uvádění do oběhu

**(1)** Mléko, smetana a mléčné výrobky ošetřené podle § 1 písm. cc) a dd), zahuštěné mléko, sušené mléko, bílkovinné mléčné výrobky se skladují, přepravují a uvádějí do oběhu při teplotě do 24 °C.

**(2)** Všechny ostatní mléčné výrobky se skladují, přepravují a uvádějí do oběhu při teplotě od 4 °C do 8 °C.

**(3)** Sušené mléčné výrobky se skladují při relativní vlhkosti vzduchu do 70 %.

## ODDÍL 2

### MRAŽENÉ KRÉMY

## § 6

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 do oběhu a určen ke konečné spotřebě ve zmraženém stavu,
- b)** zmrazením – technologický proces konzervace výrobků rychlým snížením teploty na teplotu minus 18 °C a nižší v souladu s ustanoveními zvláštního právního předpisu.<sup>9)</sup>

## § 7

### Členění na skupiny a podskupiny

V příloze č. 4 je uvedeno členění mražených krémů na druhy, skupiny a podskupiny.

## § 8

### Označování obalů

- (1)** Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpisu<sup>4)</sup> jsou další požadavky na označení obalů mražených krémů stanoveny v odstavcích 2 až 9.
- (2)** Mražený krém se označí názvem druhu, skupiny a podskupiny.
- (3)** Mražený krém ovocný se označí názvem druhu a podskupiny, pokud byla ovocná složka nahrazena suchými skořápkovými plody podle § 9 odst. 5.
- (4)** Mražený krém balený lze označit rovněž jako zmrzlina.
- (5)** Mražený krém, který byl ochucen pouze látkou určenou k aromatizaci, se v názvu výrobku označí slovy "s příchutí", s výjimkou vanilkového ochucení.
- (6)** Mražený krém se označí
  - a)** jako čokoládový, obsahuje-li nejméně 3,0 % hmotnostní kakaá,
  - b)** jako kakaový, obsahuje-li nejméně 1,5 % hmotnostní kakaá,
  - 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,
  - d)** názvem použitého druhu ovoce.
- (7)** V názvu mraženého krému mléčného lze výraz "mléčný" nahradit názvem mléčného výrobku, který byl jako složka použit při jeho výrobě, například jogurtový, tvarohový.
- (8)** U výrobku s alkoholickou složkou musí být tato složka v názvu výrobku uvedena, přičemž obsah alkoholu nesmí být vyšší než 3,0 % hmotnostní.
- (9)** Mražený krém se označí údajem o přípustném způsobu skladování.
- (10)** Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení jsou uvedeny v příloze č. 6.

## § 9

### Požadavky na jakost

- (1)** Fyzikální a chemické požadavky na jakost mražených krémů jsou uvedeny v příloze č. 5.
- (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 nerozdmělné 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 dřev, 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.
- (7)** 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.
- (8)** 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 (např. ananas, banán, kiwi, mango, avokádo, litchie, maracuja).
- (9)** Podíl suchých skořápkových plodů nebo past ze suchých skořápkových plodů u mraženého krému sorbet lze z technologických důvodů snížit maximálně na 5 % hmotnostních.

## § 10

### Uvádění do oběhu

- (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 zvláštního právního předpisu.<sup>10)</sup> 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.<sup>11)</sup> V mrazírenském skladě o objemu mrazícího 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.
- (5)** 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.
- (6)** Teplota ve všech bodech mraženého krému během doby skladování nesmí být vyšší než minus 18 °C.
- (7)** Zmrazování roztátých výrobků a jejich uvádění do oběhu není dovoleno.

## ODDIL 3

## JEDLÉ TUKY A OLEJE

## § 11

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 jatečných zvířat nebo mořských živočichů za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem,<sup>2)</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 předpisem Evropských společenství,<sup>12)</sup>
- h)** směsným roztíratelným tukem – jedlý tuk podle předpisu Evropských společenství,<sup>12)</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)** panenským olejem - olej podle jednotného nařízení o společné organizaci trhů<sup>1a)</sup>.

## § 12

## Členění na druhy, skupiny a podskupiny

V příloze č. 7 je uvedeno členění jedlých tuků a olejů na druhy, skupiny a podskupiny.

## § 13

- (1)** Požadavky na jakost a označování jedlých tuků a olejů jsou upraveny předpisy Evropských společenství.<sup>13)</sup>
- (2)** Jedlý tuk a jedlý olej se označí názvem druhu, skupiny a podskupiny podle přílohy č. 7 tabulky 1. To neplatí pro roztíratelné tuky a směsné roztíratelné tuky, které se označí podle předpisu Evropských společenství.<sup>12)</sup>
- (3)** Jedlý tuk nebo jedlý olej vyrobený z geneticky modifikované suroviny nebo surovin se označí podle předpisů Evropských společenství.<sup>14)</sup>

- (4)** Jako "vepřové sádlo" se označí vepřový tuk získaný škvařením pouze syrového vepřového sádla hřbetního a plstního, přičemž musí splňovat hodnoty uvedené v příloze č. 11 tabulce 1.
- (5)** Jako "výběrový hovězí lůj" se označí hovězí lůj získaný tavením pouze syrového hovězího loje ledvinového, osrdečnickového, obžaludkového a střevního při nízké teplotě, přičemž musí splňovat hodnoty uvedené v příloze č. 11 tabulce 2.
- (6)** Příпустné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení jedlých tuků a olejů jsou uvedeny v příloze č. 12 tabulce 1.

## § 15

### Uvádění do oběhu

- (1)** Jedlé tuky a oleje se skladují a přepravují tak, aby byly chráněny před přímým slunečním světlem.
- (2)** Teplota při skladování nesmí přesáhnout
- u rostlinných tuků a olejů 20 °C,
  - u živočišných tuků a olejů, roztíratelných tuků, směsných roztíratelných tuků a tekutých emulgovaných tuků 15 °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 do oběhu pouze balené.
- (4)** Olivový olej se uvádí do oběhu podle předpisů Evropských společenství.<sup>15)</sup>

## § 15a

### Velkoobjemová přeprava tuků a olejů po moři

- (1)** Na námořních plavidlech může být velkoobjemová přeprava tekutých olejů a tuků určených pro přebalení do obalů určených pro spotřebitele nebo jako surovina pro další zpracování prováděna v nádržích, které nejsou výlučně určeny pro přepravu potravin, jestliže:
- olej nebo tuk je přepravován v nádrži z nerezavějící oceli nebo nádrži potažené epoxidovou pryskyřicí nebo její technickou obdobou a náklad přepravovaný bezprostředně před tímto nákladem byl potravinou nebo nákladem ze seznamu nákladů uvedených v příloze č. 13,
  - je olej nebo tuk přepravován v nádrži z materiálu jiného než uvedeného v písmenu a), pokud byly tři předchozí náklady přepravované v nádržích potravinou nebo nákladem uvedeným v příloze č. 13.
- (2)** Na námořních plavidlech může být velkoobjemová přeprava olejů nebo tuků, které nejsou určeny k dalšímu zpracování a které jsou určeny k lidské spotřebě, prováděna v nádržích, které nejsou vyhrazeny výlučně pro přepravu potravin, jestliže:
- nádrž je vyrobena z nerezavějící oceli nebo je potažena epoxidovou pryskyřicí nebo její technickou obdobou,
  - tři předcházející náklady přepravované v nádrži byly potravinami.
- (3)** O třech předcházejících nákladech v nádrži a účinnosti procesu čištění nádrží provedeného mezi těmito náklady musí být vedeny přesné dokumentační záznamy.
- (4)** Pokud byl náklad překládán z lodi na loď, musí být kromě dokumentace podle odstavce 3 uchovávána též přesná dokumentace
- o tom, že velkoobjemová přeprava tekutého oleje nebo tuku při předcházející lodní přepravě byla prováděna v souladu s odstavci 1 a 2,

b) o účinnosti procesu čištění nádrží použitého mezi těmito náklady na druhém plavidle.

(5) Na požádání orgánu dozoru<sup>15a)</sup> musí být poskytnuta dokumentace podle odstavců 3 a 4.

## § 16

### Zrušovací ustanovení

Zrušuje se:

1. Vyhláška č. 328/1997 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 mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje.

2. Vyhláška č. 347/1999 Sb., kterou se mění vyhláška č. 328/1997 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 mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje.

3. Vyhláška č. 90/2000 Sb., kterou se mění vyhláška č. 328/1997 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 mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje.

4. Vyhláška č. 390/2001 Sb., kterou se mění vyhláška č. 328/1997 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 mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje.

## § 17

### Přechodná ustanovení

1. Potravin vyrobené a uvedené do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

2. Označování potravin podle dosavadních právních předpisů lze provádět nejpozději do 30. dubna 2004.

## § 18

### Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. července 2003.

### Přechodné ustanovení zavedeno vyhláškou č. 124/2004 Sb. Čl. II

Potravin vyrobené a uvedené do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů s tím, že zahuštěné mléko, sušené mléko, zahuštěná smetana a sušená smetana, které nesplňují požadavky na označování stanovené touto vyhláškou, mohou být prodávány a nabízeny k prodeji nejdéle do 17. července 2004.

### Přechodné ustanovení zavedeno vyhláškou č. 78/2005 Sb. Čl. II

Označení "České stolní máslo" pro máslo určené pro obchodování v rámci společné organizace trhu s mlékem a mléčnými výrobky lze používat nejdéle po dobu 12 měsíců od počátku účinnosti této vyhlášky.

### Přechodné ustanovení zavedeno vyhláškou č. 336/2013 Sb. Čl. III

Potraviny označené podle vyhlášky č. 77/2003 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, lze uvádět do oběhu nejpozději do 1. května 2014. Potraviny, které byly uvedeny do oběhu před tímto datem, mohou být prodávány do vyprodání zásob.

Ministr:  
Ing. Palas v. r.

### Příloha č. 1 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Mléko	tekuté	odtučněné nebo odstředěné částečně odtučněné nebo polotučné plnotučné plnotučné selské nestandardizované
	zahuštěné	odtučněné, slazené nebo neslazené částečně odtučněné nebo polotučné, slazené nebo neslazené plnotučné, slazené nebo neslazené
	sušené	odtučněné částečně odtučněné nebo polotučné plnotučné
Smetana	tekutá	ke šlehání vysokotučná
	zahuštěná	
	sušená	
Kysaný mléčný výrobek	jogurt	nízkotučný nebo odtučněný se sníženým obsahem tuku smetanový
	jogurtové mléko	
	acidofilní mléko	
	kefír	
	kefírové mléko	

	kysané mléko nebo smetanový zákys	
	kysaná nebo zakysaná smetana	
	kysané podmáslí	
	kysaný mléčný výrobek s bifido kulturou	
Mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu		
Mléčný výrobek obohacený přídavkem mlékařské kultury		
Máslo mlékárenské a koncentráty mléčného tuku	máselný tuk nebo mléčný tuk bezvodý	
	máselný koncentrát	
	čerstvé máslo	
	máslo	
	máslo stolní	
	máslo se sníženým obsahem tuku	
	máslo s nízkým obsahem tuku nebo nízkotučné	
Složený mléčný výrobek	mléčný roztíratelný tuk (máselný přípravek)	
	mléčný roztíratelný tuk se sníženým obsahem tuku	
	mléčný roztíratelný tuk nízkotučný	
	máslo s přídavkem alkoholu	
Tvaroh	měkký nebo odtučněný nízkotučný nebo jemný polotučný tučný	termizovaný
	tvrdý nebo na strouhání nebo ke strouhání	
Sýr	přírodní	nezrající termizovaný
		zrající zrající pod mazem zrající v celé hmotě s plísní na povrchu s plísní uvnitř hmoty dvouplísňový v solném nálevu, bílý
		extra tvrdý (ke strouhání) tvrdý polotvrdý

		poloměkký měkký
	tavený	nízkotučný (roztíratelný) vysokotučný (roztíratelný)
	syrovátkový	
Bílkovinný mléčný výrobek	kasein potravinářský	kyselý sladký
	kaseinát potravinářský	
	mléčná bílkovina	

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

Fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na jednotlivé mléčné výrobky a na druhy mikroorganismů mléčného kysání

Tabulka 2 - Smetana tekutá

Druh výrobku	Obsah tuku (v % hmot.)
Smetana	více než 10,0 včetně
Smetana ke šlehání	více než 30,0 včetně
Smetana vysokotučná	více než 35,0 včetně

Tabulka 3 - Kysané mléčné výrobky

Druh výrobku	Obsah tuku (v % hmot.)	Obsah sušiny tukuprosté (v % hmot. nejméně)
Kysaná smetana	více než 10,0 včetně	
Kysané mléko včetně jogurtového	více než 0,5	8,0
Kysané mléko odtučněné	méně než 0,5 včetně	
Podmáslí	méně než 1,5 včetně	7,0
Jogurt bílý smetanový	více než 10,0 včetně	
Jogurt bílý	více než 3,0 včetně	8,2
Jogurt bílý se sníženým obsahem tuku	méně než 3,0	
Jogurt bílý nízkotučný nebo odtučněný	méně než 0,5 včetně	

Tabulka 4 - Druhy živých mikroorganismů v kysaných mléčných výrobcích

Druh výrobku	Použité mikroorganismy	Mléčná mikroflora výrobku v 1 g
Acidofilní mléko	Lactobacillus acidophilus a další mezofilní. příp. termofilní kultury bakterií mléčného kvašení	$10^6$ Lactobacillus acidophilus
Jogurty*)	protosymbiotická směs Streptococcus salivarius subsp. thermophilus a	$10^7$

	Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	
Kysané mléko, vč. smetanového zákysu, podmásli a kysané smetany	monokultury nebo směsné kultury bakterií mléčného kvašení	10 <sup>6</sup>
Kefír	zákys připravený z kefírových zrn, jehož mikroflora se skládá z kvasinek zkvašujících laktózu Kluyveromyces marxianus i nezkvašujících laktózu Sacharomyces unisporus, Sacharomyces cerevisiae, Sacharomyces exiguus a dále Leuconostoc, Lactococcus a Aerobacter, rostoucí ve vzájemném společenství	bakterie mléčného kvašení 10 <sup>6</sup> a kvasinky 10 <sup>4</sup>
Kefírové mléko	zákys skládající se z kvasinkových kultur rodu Kluyveromyces, Torulopsis nebo Candida valida a mezofilních a termofilních kultur bakterií mléčného kvašení v symbióze	bakterie mléčného kvašení 10 <sup>6</sup> a kvasinky 10 <sup>2</sup>
Kysaný mléčný výrobek s bifido-kulturou	Bifidobacterium sp. v kombinaci s mezofilními a termofilními bakteriemi mléčného kvašení	10 <sup>6</sup> bifidobakterie

\*) 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.

Tabulka 5 - Zahuštěné mléčné výrobky

Zahuštěné mléčné výrobky neslazené

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

Zahuštěné mléčné výrobky slazené

Druh výrobku	Obsah tuku (v % hmot.)	Mléčná sušina (v % hmot. nejméně)	Mléčná sušina tukuprostá
--------------	------------------------	-----------------------------------	--------------------------



			(v % hmot. nejméně)
Zahuštěná slazená smetana	více než 16,0 včetně		14,0
Zahuštěné slazené plnotučné mléko	více než 8,0 včetně	28,0	
Zahuštěné slazené mléko částečně odstředěné	více než 1,0 nejvíce však 8,0	24,0	20,0
Zahuštěné slazené mléko odstředěné	méně než 1,0 včetně	24,0	20,0

Tabulka 6 – Sušené mléčné výrobky

Druh výrobku	Obsah tuku (v % hmot.)
Sušená smetana	více než 42,0 včetně
Sušené plnotučné mléko	26,0 až 42,0
Sušené částečně odstředěné mléko	více než 1,5 až 26,0 včetně
Sušené odstředěné mléko	méně než 1,5 včetně

Tabulka 9 - Klasifikace přírodních sýrů podle konzistence ve vztahu k obsahu vody v tukuprosté hmotě sýra

Sýr	% WTPH*)
Extra tvrdý	méně než 47,0 včetně
Tvrdý	47,0 až 54,9
Polotvrdý	55,0 až 61,9
Poloměkký	62,0 až 68,0 včetně
Měkký	více než 68,0

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

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

Tabulka 10 - Klasifikace přírodních sýrů podle obsahu tuku v sušině

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

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

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

Tabulka 11 - Klasifikace tvarohu podle konzistence a obsahu tuku v sušině

Tvaroh	Tuk v sušině (v % hmot.)
--------	-----------------------------

Tučný	více než 38,0 včetně
Polotučný	25,0 až 15,0
Nízkotučný nebo jemný	méně než 15,0 včetně
Odtučněný nebo měkký nebo tvrdý	méně než 5,0 včetně

Tabulka 12 - Klasifikace přírodního sýra podle zrání

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

Tabulka 13 - Obecný přehled složek jiných než sýry pro výrobu tavených sýrů a tavených sýrových výrobků

Složka jiná než sýr	Tavený sýr a tavený roztíratelný sýr		Tavený sýrový výrobek
	druhově pojmenovaný	druhově nepojmenovaný	
Máslo, máselný tuk, smetana, máselný koncentrát	pouze pro standardizaci obsahu tuku	ano	ano
Ostatní mléčné složky	ne	ano obsah nejvýše 5 % hmot. laktózy ve finálním taveném sýru	ano 51 % hmot. sušiny pochází ze sýra
Jedlá sůl	ano	ano	ano
Bakteriální kultury	ano	ano	ano
Enzymy*)	ano	ano	ano
Cukry (sacharidy se sladícím účinkem)	ne	ne	ano
Koření a sezónní zelenina	podle druhu výrobku a v množství, které postačuje, aby dodalo konečnému výrobku charakteristickou chuť		
Ostatní zdravotně nezávadné potraviny	ano v množství nepřekračujícím jednu šestinu celkového obsahu sušiny konečného výrobku a za předpokladu, že mají dodávat pouze charakteristickou chuť a že se nejedná o cukry		ano

\*) zdravotně nezávadné se specifickými účinky

Tabulka 14 - Kasein potravinářský

	Sladký (v % hmot.)	Kyselý (v % hmot.)
Obsah vlhkosti	méně než 10,0 včetně	méně než 10,0 včetně
Obsah bílkoviny v sušině	více než 84,0 včetně	více než 90,0 včetně
z toho obsah kaseinu	více než 95,0 včetně	více než 95,0 včetně
Obsah tuku v sušině	méně než 2,0 včetně	méně než 2,25 včetně
Obsah bezvodé laktózy	méně než 1,0 včetně	méně než 1,0 včetně
Titrační kyselost		méně než 0,27 ml 1N roztoku NaOH na 1 g včetně
Obsah popela (včetně P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	více než 7,5 včetně	méně než 2,5 včetně
Obsah sedimentu (připálené částice)	méně než 22,5 mg v 25 g včetně	méně než 22,5 mg v 25 g včetně
Přítomnost látek cizího původu	nepřítomny ve 25 g	
Vůně	bez cizích pachů	
Barva	bílá až krémově bílá	
Vzhled	připouští se hrudky, které lze rozmělnit mírným tlakem	

Tabulka 15

Kaseinát potravinářský

	Kaseináty (v % hmot.)
Obsah vlhkosti	méně než 8,0 včetně
Obsah kaseinu přepočteného na suchý extrakt	více než 88,0 včetně
Obsah tuku přepočteného na suchý extrakt	méně než 2,0 včetně
Obsah bezvodé laktózy	méně než 1,0 včetně
Hodnota pH	6,0 až 8,0
Obsah sedimentu (připálené částice)	méně než 22,5 mg v 25 g včetně
Přítomnost látek cizího původu	nepřítomny ve 25 g
Vůně	velmi slabá cizí vůně nebo zápach
Barva	bílá až krémově bílá
Vzhled	připouští se přítomnost hrudek, které lze rozmělnit mírným tlakem
Rozpustnost	téměř zcela rozpustný v destilované vodě, s výjimkou kaseinátu vápenatého

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení mléka a mléčných výrobků

Výrobek	Hmotnost nebo objem balení	Přípustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka
Mléko tekuté, smetana tekutá, kysaný mléčný výrobek	do 250 ml nebo 250 g	- 5,0 % u jednotlivého balení
	do 500 ml nebo 500 g	- 3,0 % u jednotlivého balení
	do 1 000 ml nebo 1 000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení

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

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost mražených krémů

Druh	Celková sušina (v % hmot. nejméně)	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*)		
Mražený krém vodový	12,0				
Mražený krém ovocný	12,0			15,0	5,0
Mražený krém sorbet	12,0			25,0	7,0

\*) obsah rostlinného tuku

Poznámka: U mraženého krému ovocného a mraženého krému sorbet platí v závislosti na použité ochucující složce požadavek pro obsah ovocné složky nebo pro obsah suchých skořápkových plodů.

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení mražených krémů

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

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

Členění 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	
	pokrmový	
	roztíratelný <sup>12)</sup>	
	směsný roztíratelný <sup>12)</sup>	

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 palm <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>Gossypum</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).
Palmojádrový tuk	vyrobený z jader plodů palmy olejové ( <i>Elaeis guineensis</i> )
Palmový tuk	vyrobený z dužiny plodů palmy olejové ( <i>Elaeis guineensis</i> )
Řepkový olej	vyrobený ze semen druhů řepky olejné <i>Brassica napus</i> L, <i>Brassica campestris</i> L, <i>Brassica juncea</i> L. a <i>Brassica tournefortii</i> Gouan
Řepkový olej nízkoerukový	vyrobený ze semen s nízkým obsahem kyseliny erukové vyšlechtěných druhů řepky olejné <i>Brassica napus</i> L, <i>Brassica campestris</i> L. a <i>Brassica juncea</i> L. musí obsahovat nejvíce 2% hmot. erukové kyseliny z celkového obsahu mastných kyselin
Světlicový olej	vyrobený ze semen světlice barvířské ( <i>Carthamus tinctorius</i> L.)
Světlicový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové	vyrobený ze semen s vysokým obsahem kyseliny olejové kultivovaných druhů světlice barvířské ( <i>Carthamus tinctorius</i> L.) musí obsahovat nejméně 70% hmot. kyseliny olejové z celkového množství mastných kyselin
Sezamový olej	vyrobený ze semen sezamu ( <i>Sesamum indicum</i> L.)
Sojový olej	vyrobený ze semen sóji ( <i>Glycine max</i> (L.) Merr.)
Slunečnicový olej	vyrobený se semen slunečnice ( <i>Helianthus annuus</i> L.)

Slunečnicový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové	vyrobený ze semen s vysokým obsahem kyseliny olejové kultivovaných druhů semen slunečnice ( <i>Helianthus annuus</i> L) musí obsahovat nejméně 75% hmot. kyseliny olejové z celkového množství mastných kyselin
Olivový olej v členění uvedeném v tabulce 3	olej získaný z plodů olivovníku ( <i>Olea europaea sativa</i> Hoff. et Link)

## Příloha č. 11 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

## Živočišné tuky

## Tabulka 1 - Vepřový tuk

	Vepřové sádlo	Vepřový tuk
Obsah volných mastných kyselin (v % hmot. jako kyselina olejová)	méně než 0,75 včetně	méně než 1,25 včetně
Peroxidové číslo (mekv O <sub>2</sub> /kg)	méně než 4,0 včetně	méně než 6,0 včetně
Obsah vody a nerozpustné nečistoty (v % hmot.)	méně než 0,5 včetně	
Barva, chuť a vůně	bílá až nažloutlá, charakteristická pro vepřový tuk bez cizích příchutí a náznaků žluknutí	

## Tabulka 2 - Hovězí lůj

	Výběrový hovězí lůj	Hovězí lůj
obsah volných mastných kyselin (% hmot. jako kyselina olejová)	méně než 0,75 včetně	méně než 1,25 včetně
Peroxidové číslo (mekv O <sub>2</sub> /kg)	méně než 4,0 včetně	méně než 4,0 včetně
Obsah vody a nerozpustné nečistoty (% hmotn.)	méně než 0,15 včetně	
Barva, chuť a vůně	bílá až nažloutlá, charakteristická pro lůj bez cizích příchutí a náznaků žluknutí	

## Příloha č. 12 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

## Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení jedlých tuků a olejů

Výrobek	Hmotnost nebo objem balení	Přípustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka
Rostlinný olej Tekutý emulgovaný tuk	do 1 litru	- 4,0 % u jednotlivého balení
		- 2,0 % u 20 ks balení
	1 až 15 litrů	- 1,0 % u jednotlivého balení
	nad 15 litrů	- 0,1 % u jednotlivého balení

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

Příloha č. 13 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

Seznam látek, které jsou přijatelnými nebo podmíněně přijatelnými\*) předcházejícími náklady

Látka (synonyma)	číslo CAS
Kyselina octová	64-19-7
Anhydrid kyseliny octové (acetanhydrid)	108-24-7
Aceton (dimethylketon, 2- propanon)	67-64-1
Mastné kyseliny a destiláty z rostlinných olejů a tuků nebo jejich směsi s živočišnými a rybími tuky a oleji	
Hydroxid amonný (roztok amoniaku; vodný amoniak)	1336-21-6
Polyfosforečnan (polyfosfát amonný)	68333-79-9 10124-31-9
Živočišné, mořské a rostlinné oleje a hydrogenované tuky a oleje (jiné než olej ze skořápek ořechů kešu a surový tálový olej)	
Včelí vosk (bílý a žlutý)	8012-89-3 8006-40-4
Benzylalkohol (pouze farmaceutické kvality a činidlo,)	100-51-6
Butyl-acetáty (n-, sek-, terc-.)	123-86-4
	105-46-4
	540-88-5
Roztok chloridu vápenatého je přijatelný jako přechodí náklad pouze v případě, kdy jeho předchozí náklad je uvedený v tomto seznamu a není podobně omezen	10043-52-4
Lignosulfonan vápenatý (kalcium-lignosulfonát)	8061-52-7
Kandelilový vosk	8006-44-8
Karnaubský vosk (brazilský vosk)	8015-86-9
Cyklohexan	110-82-7
Epoxidovaný sójový olej (s max. obsahem ethylenoxidového kyslíku 7-8 %)	8013-07-8
Ethanol (ethylalkohol)	64-17-5
Ethyl-acetát (octan ethylnatý, ester kyseliny octové)	141-78-6
2-ethylhexanol (2-ethylhexylalkohol)	104-76-7
Mastné kyseliny:	
Kyselina arachidová (kyselina ikosanová)	506-30-9
Kyselina behenová (kyselina dokosanová)	112-85-6
Kyselina máselná (butanová kyselina)	107-92-6
Kyselina kaprinová (kyselina děkanova)	334-48-5



Kyselina kapronová (kyselina hexanová)	142-62-1
Kyselina kaprylová (kyselina oktanová)	124-07-2
Kyselina eruková (kyselina cis-13-dokosenová, kyselina (Z)-dokos-13-enová)	112-86-7
Kyselina enanthová (kyselina heptanová)	111-14-8
Kyselina laurová (n-dodekanová kyselina)	143-07-7
Kyselina lauroolejová (dedekenová kyselina)	4998-71-4
Kyselina linolová (kyselina 9,12-oktadienová, kyselina okta-9,12-dienová)	60-33-3
Kyselina linolenová (kyselina 9,12,15-oktadekatrienová, kyselina oktadeka-9,12,15-trienová)	463-40-1
Kyselina myristová (kyselina tetradekanová)	544-63-8
Kyselina myristolejová (kyselina tetradecenová)	544-64-9
Kyselina olejová (kyselina oktadecenová, kyselina (Z)-oktadec-9-enová)	112-80-1
Kyselina palmitová (kyselina hexadekanová)	57-10-3
Kyselina palmitolejová (kyselina cis-hexadec-9-enová, kyselina (Z)-hexadec-9-enová)	373-49-9
Kyselina pelargonová (nonanová kyselina)	112-05-0
Kyselina ricinolejová (kyselina ricinového oleje, kyselina cis-12-hydroxy-oktadec-9-enová, kyselina (Z)-12-hydroxyoktadec-9-enová)	141-22-0
Kyselina stearová (kyselina oktadekanová)	57-11-4
Kyselina valerová (kyselina pentanová)	109-52-4
Mastné alkoholy	
Butylalkohol (butan-1-ol)	71-36-3
Hexylalkohol (hexan-1-ol)	111-27-3
Oktylalkohol (oktan-1-ol, kaprylalkohol)	111-87-5
Cetylalkohol (alkohol C16, hexadekan-1-ol, hexadecylalkohol, palmitylalkohol)	36653-82-4
Decylalkohol (dėkan-1-ol)	112-30-1
Enanthylalkohol (heptan-1-ol, heptylalkohol)	111-70-6
Laurylalkohol (dodekan-1-ol, dodecylalkohol)	112-53-8
Myristylalkohol (tetradekan-1-ol, tetradecylalkohol)	112-72-1
Nonylalkohol (nonan-1-ol, alkohol pelargonový)	143-08-8
Oleylalkohol - ((Z)-oktadec-9-enol)	143-28-2
Stearylalkohol - (oktadekan-1-ol)	112-92-5
Tridecylalkohol - (tridekan-1-ol)	27458-92-0 112-70-9
Směsi alkoholů mastných kyselin	
laurylalkoholu a myristylalkoholu (C-12 až C-14)	
cetylalkoholu a stearylalkoholu (C-16 až C-18)	
Estery mastných kyselin - jakýkoli ester vyrobený	

reakcí výše uvedených mastných kyselin s kterýmkoliv z výše uvedených mastných alkoholů. Příklady jsou butylester kyseliny myristové (butyl-myristát), oleyester kyseliny palmitové (oleyl-palmitát) a cetylester kyseliny stearové (cetyl-stearát).	
Methylestery mastných kyselin	
Methyl-laurát (methyl-dodekanoát)	111-82-0
Methyl-palmitát (methyl-hexadekanoát)	112-39-0
Methyl-stearát (methyl-oktadekanoát)	112-61-8
Methyl-oleát (methyl-oktadecenoát)	112-62-9
Glykoly	
Butandiol	
Butan-1,3-diol (1,3-butandiol, 1,3-butylenglykol)	107-88-0
Butan-1,4-diol (1,4-butandiol, 1,4-butylenglykol)	110-63-4
Polypropylenglykol (molekulová hmotnost vyšší než 400)	25322-69-4
Propylenglykol (1,2-propylenglykol, propan-1,2-diol, monopropylenglykol (MPG), methylglykol)	57-55-6
Propan-1,3-diol (1,3-propandiol, 1,3-propylenglykol, trimethylglykol)	504-63-2
n-Heptan	142-82-5
n-Hexan (technický)	110-54-3 64742-49-0
Isobutyl-acetát	110-19-0
Isodecylalkohol (isodekanol) *)	25339-17-7
Isononylalkohol (isononanol) *)	27458-94-2
Isooktylalkohol (isooktanol) *)	26952-21-6
Roztok chloridu horečnatého	7786-30-3
Methanol (methylalkohol)	67-56-1
Methylethylketon (butan-2-on, 2-butanon, ethyl(methyl)keton)	78-93-3
Methylisobutylketon(4-methylpentan-2-on, isobutyl(methyl)keton)	108-10-1
Methyl-terc-butylether (MBTE, terc-butyl(methyl) ether)	1634-04-4
Melasy	57-50-1
Zemní vosk (montánní vosk) *)	8002-53-7
Parafin *)	8002-74-2 63231-60-7
Pentan	109-66-0
Kyselina fosforečná (kyselina orthofosforečná)	7664-38-2
Pitná voda je přípustná jako předchozí náklad pouze pokud náklad bezprostředně před ní je v tomto seznamu a nemá podobné omezení	

Hydroxid draselný je přípustný jako předchází náklad, pouze pokud náklad bezprostředně před ní je v tomto seznamu a nemá podobné omezení	1310-58-3
Propyl-acetát (n-propylacetát)	109-60-4
Tetramer propenu (tetramer propylenu)	6842-15-5
Propylalkohol (propan-1-ol, 1- propanol)	71-23-8
Hydroxid sodný je přípustný jako předchozí náklad, pouze pokud náklad bezprostředně před ní je v tomto seznamu a nemá podobné omezení	1310-73-2
Oxid křemičitý (mikrosilika)	7631-86-9
Křemičitan sodný (vodní sklo)	1344.09-8
Sorbitol (D-sorbitol, D-sorbit)	50-70-4
Kyselina sírová	7664-93-9
Roztok močoviny amonno-dusíkaté (UAN)	
Vinný kámen (surový kalium-hydrogen-tartarát)	868-14-4
Bílý minerální olej *)	8042-47-5

\*) Látky, které budou nejpozději do 31. prosince 2006 znovu vyhodnoceny na základě nových vědeckých údajů a bude revidováno jejich použití.

### Poznámky pod čarou

**1)** Směrnice Rady 83/417/EHS z 25. července 1983 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se některých druhů mléčných bílkovin (kaseinů a kaseinátů) určených k lidské spotřebě.  
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.

**1a)** Nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ze dne 22. října 2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty (jednotné nařízení o společné organizaci trhů).

**1b)** Nařízení Rady (EHS) č. 1898/87 z 2. července 1987 o ochraně označení používaných při uvádění mléka a mléčných výrobků na trh, ve znění nařízení Komise (EHS) č. 222/88.

**2)** Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění zákona č. 29/2000 Sb., zákona č. 154/2000 Sb., zákona č. 102/2001 Sb., zákona č. 76/2002 Sb., zákona č. 120/2002 Sb., zákona č. 309/2002 Sb., zákona č. 320/2002 Sb. a zákona č. 131/2003 Sb.

**3)** Vyhláška č. 203/2003 Sb., o veterinárních požadavcích na mléko a mléčné výrobky.

**4)** Vyhláška č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem "e", ve znění vyhlášky č. 24/2001 Sb. a vyhlášky č. 259/2003 Sb.

**4a)** Nařízení Rady (EHS) č. 1898/87.  
Nařízení Rady (ES) č. 2597/97.

Nařízení Rady (ES) č. 2991/94 z 5. prosince 1994, kterým se stanovují normy pro roztíratelné tuky, ve znění nařízení Komise (ES) č. 577/1997.

Nařízení Komise (ES) č. 577/1997 z 1. dubna 1997, kterým se stanovují některá prováděcí pravidla k

nařízení Rady (ES) č. 2991/94, kterým se stanovují normy pro roztíratelné tuky, a nařízení Rady (EHS) č. 1898/87 o ochraně označení používaných při uvádění mléka a mléčných výrobků na trh.

**5)** Zákon č. 477/2001 Sb., o obalech a o změně některých zákonů (zákon o obalech), ve znění zákona č. 274/2003 Sb.

**6)** Vyhláška č. 54/2004 Sb., o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití.

**7)** 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.

**8)** Vyhláška č. 53/2002 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků, ve znění vyhlášky č. 233/2002 Sb.

**8a)** Nařízení Rady (ES) č. 2991/94.  
Nařízení Komise (ES) č. 577/97.

**8b)** Nařízení Rady (ES) č. 2597/97.  
Nařízení Rady (ES) č. 2991/94.  
Nařízení Komise (ES) č. 577/97.

**9)** Vyhláška č. 326/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro zmrazené potraviny, ve znění vyhlášky č. 44/2000 Sb. a vyhlášky č. 160/2002 Sb.

**10)** Zákon č. 505/1990 Sb., o metrologii, ve znění zákona č. 4/1993 Sb., zákona č. 20/1993 Sb., zákona č. 119/2000 Sb., zákona č. 13/2002 Sb. a zákona č. 137/2002 Sb.

**11)** ČSN EN 12830 Přístroje pro záznam teploty při přepravě, skladování a distribuci zchlazených, zmrazených, hluboko zmrazených/rychle zmrazených potravin a zmrzlin – Zkoušky, provedení, použitelnost.

**12)** Nařízení Rady (ES) č. 2991/94.

**13)** Nařízení Rady (ES) č. 2991/94.  
Nařízení Komise (ES) č. 1019/2002 z 13. června 2002 o obchodních normách pro olivový olej, ve znění nařízení Komise (ES) č. 1964/2002 a nařízení Komise (ES) č. 1176/2003.  
Nařízení Komise (EHS) č. 2568/91 z 11. července 1991 o charakteristikách olivového oleje a olivového oleje z pokrutin a o příslušných metodách analýzy, ve znění nařízení Komise (EHS) č. 3682/1991, nařízení Komise (EHS) č. 1429/92, nařízení Komise (EHS) č. 1683/92, nařízení Komise (EHS) č. 3288/92, nařízení Komise (ES) č. 183/93, nařízení Komise (ES) č. 177/94, nařízení Komise (ES) č. 656/95, nařízení Komise (ES) č. 2527/95, nařízení Komise (ES) č. 2472/97, nařízení Komise (ES) č. 282/98, nařízení Komise (ES) č. 2248/98, nařízení Komise (ES) č. 379/99, nařízení Komise (ES) č. 2042/2001, nařízení Komise (ES) č. 796/2002 a nařízení Komise (ES) č. 1989/2003.

**14)** Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1829/2003 z 22. září 2003 o geneticky modifikovaných potravinách a krmivech.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1830/2003 z 22. září 2003, které se týká sledovatelnosti a označování geneticky modifikovaných organismů a sledovatelnosti potravinářských výrobků a krmiv vyrobených z geneticky modifikovaných organismů, a kterým se mění směrnice (ES) č. 2001/18.

**15)** Nařízení Rady (EHS) č. 136/66 z 22. září 1966 o zřízení společné organizace trhu s oleji a tuky, ve znění nařízení Rady (EHS) č. 2146/68, nařízení Rady (EHS) č. 1253/70, nařízení Rady (EHS) č. 2554/70, nařízení Rady (EHS) č. 2727/71, nařízení Rady (EHS) č. 1547/72, nařízení Rady (EHS) č. 1707/73, nařízení Rady (EHS) č. 2560/77, nařízení Rady (EHS) č. 1419/78, nařízení Rady (EHS) č. 1562/78, nařízení Rady (EHS) č. 590/79, nařízení Rady (EHS) č. 1585/80, nařízení Rady (EHS) č. 1917/80, nařízení Rady (EHS) č. 3454/80, nařízení Rady (EHS) č. 1413/82, nařízení Rady (EHS) č. 1097/84, nařízení Rady (EHS) č. 1101/84, nařízení Rady (EHS) č. 1556/84, nařízení Rady (EHS) č. 2260/84, nařízení Rady (EHS) č. 231/85, nařízení Rady (EHS) č. 3768/85, nařízení Rady (EHS) č.

1454/86, nařízení Rady (EHS) č. 1915/87, nařízení Komise (EHS) č. 3994/87, nařízení Rady (EHS) č. 1098/88, nařízení Rady (EHS) č. 2210/88, nařízení Rady (EHS) č. 1225/89, nařízení Rady (EHS) č. 2902/89, nařízení Rady (EHS) č. 3499/90, nařízení Rady (EHS) č. 3577/90, nařízení (EHS) č. 1720/91, nařízení Rady (EHS) č. 356/92, nařízení Rady (EHS) č. 2046/92, nařízení Rady (ES) č. 3179/93, nařízení Rady (ES) č. 3290/94, nařízení Rady (ES) č. 1581/96, nařízení Rady (ES) č. 1638/98, nařízení Rady (ES) č. 2702/1999, nařízení Rady (ES) č. 2826/2000 a nařízení Rady (ES) č. 1513/2001.

Nařízení Komise (ES) č. 1019/2002, ve znění nařízení Komise (ES) č. 1964/2002 a nařízení Komise (ES) č. 1176/2003.

**15a)** § 14 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 306/2000 Sb.

## Souvislosti

### Provádí předpis

[110/1997 Sb.](#) Zákon o potravinách a tabákových výrobcích

### Přechodná ustanovení zavedena předpisy

[124/2004 Sb.](#) Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje

[78/2005 Sb.](#) Vyhláška, 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.

[336/2013 Sb.](#) Vyhláška, 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

### Je měněn

[124/2004 Sb.](#) Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje

[78/2005 Sb.](#) Vyhláška, 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.

[370/2008 Sb.](#) Vyhláška, 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

[336/2013 Sb.](#) Vyhláška, 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

### Zrušuje předpis

[328/1997 Sb.](#) Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se provádí §18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje

[347/1999 Sb.](#) Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se mění vyhláška Ministerstva

zemědělství č. 328/1997 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 mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje

90/2000 Sb.

Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 328/1997 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 mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje

390/2001 Sb.

Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 328/1997 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 mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje, ve znění pozdějších předpisů

#### Verze

č.	Znění od	Novely	Poznámka
6.	01.05.2201	78/2005 Sb., 370/2008 Sb.	
5.	01.11.2013	336/2013 Sb.	Aktuální verze.
4.	07.10.2008	78/2005 Sb., 370/2008 Sb.	
3.	01.09.2007	78/2005 Sb.	
2.	01.05.2004	124/2004 Sb.	
1.	01.07.2003		Počátek účinnosti.
0.	27.03.2003		Vyhlášené znění.