

124

VYHLÁŠKA

ze dne 9. března 2004,

kterou se mění vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou 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., zákona č. 146/2002 Sb. a zákona č. 274/2003 Sb., (dále jen „zákon“), a v souladu s právem Evropských společenství,¹⁾ pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje:

Čl. I

Vyhláška č. 77/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, se mění takto:

1. Poznámka pod čarou č. 1) zní:

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

Směrnice Rady 92/46/EHS z 16. června 1992 o hygienických předpisech pro produkci syrového mléka, tepelně ošetřeného mléka a mléčných výrobků a jejich uvedení na trh.

Směrnice Rady 2001/114/ES z 20. prosince 2001 o některých druzích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě.

Směrnice Komise 96/3/ES z 26. ledna 1996, kterou se stanoví odchylka od některých ustanovení směrnice 93/43/EHS o hygieně potravin, pokud jde o velkoobjemovou přepravu tekutých olejů a tuků po moři, ve znění směrnice Komise 2000/4/ES.“

2. Oddíl 1 včetně poznámek pod čarou č. 1a), 1b), 2), 3), 4), 4a), 5), 6), 7), 8), 8a) a 8b) zní:

„ODDÍL 1

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

§ 1

(1) Pokud tato vyhláška používá pojmy selské ne-standardizované mléko,^{1a)} standardizované mléko,^{1a)} mléčný výrobek,^{1b)} složený mléčný výrobek,^{1b)} obsah tuku,^{1a)} obsah bílkovin,^{1a)} rozumí se tím tyto pojmy, jak jsou vymezeny bezprostředně závazným předpisem Evropských společenství (dále jen „předpis Evropských společenství“).

(2) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

a) mlékem – mléko podle předpisu Evropských spo-

lečenství^{1a)} splňující požadavky zvláštních právních předpisů^{2),3)} a ošetřené podle zvláštních právních předpisů^{2),3)}

b) smetanou – tekutý mléčný výrobek ošetřený podle zvláštních právních předpisů^{2),3)} 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) pomazánkovým máslem – mléčný výrobek ze zakysané smetany, obohacené sušeným mlékem nebo sušeným podmáslem, obsahující nejméně 31 % hmotnostních mléčného tuku a nejméně 42 % hmotnostních sušiny,
- 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 odstředěného mléka srážením za použití technologických pomocných látek, promytá a vysušená, aniž by byla dotčena možnost předchozího použití procesu iontové výměny nebo zahuštění, splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 tabulce č. 14,
- u) kaseinátem potravinářským – sušený mléčný bílkovinný výrobek získaný neutralizací kyselého kaseinu činností 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,³⁾ 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) vysokotepelným 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 předpisu³⁾ bez porušení uzavěru.

§ 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 předpisem⁴⁾ a předpisech Evropských společenství^{4a)} 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^{1a)} 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.³⁾

(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 předpisu³⁾ 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,⁵⁾ 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,⁶⁾ 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.³⁾

(14) Kysaný mléčný výrobek se označí

- názvem druhu nebo skupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 2 tabulkách 3 a 4,
- obsahem tuku,
- použitou ochucující složkou,
- jako slazený, pokud je přidáno přírodní sladidlo⁷⁾ nebo sladidlo.⁸⁾

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

- názvem druhu,
- obsahem tuku,
- použitou ochucující složkou podle zvláštního právního předpisu.⁴⁾

(16) Mlékárenské máslo se označí podle předpisu Evropského společenství.^{8a)}

(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) Pomazánkové máslo se označí

- obsahem tuku,
- obsahem sušiny,
- použitou ochucující složkou.

(20) Tvaroh se označí

- názvem druhu, skupiny nebo podskupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 2 tabulce 11,
- obsahem tuku nebo tuku v sušině,
- obsahem sušiny,
- 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 přídatku 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 přídatkem 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

- názvem druhu; tavený sýr, tavený sýrový výrobek a syrovátkový sýr rovněž názvem skupiny,
- u skupiny přírodních sýrů lze sýr označit názvem podskupiny, pokud splňuje požadavky stanovené v příloze č. 2 tabulkách 9, 10 a 12,
- obsahem tuku nebo tuku v sušině,
- obsahem sušiny,
- použitou ochucující složkou,
- upozorněním „vyrobena z nepasterovaného mlé-

ka“, pokud byl tento výrobek vyroben v souladu se zvláštními právními předpisy,²⁾³⁾

- g) 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.⁴⁾

(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 směsi 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,³⁾ 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,³⁾ lze namísto označení podle odstavce 32 označit minimální dobou trvanlivosti.

(34) Mléko a mléčný výrobek se dále označí podle názvu hospodářského zvířete. U mléka a mléčného výrobku z kravského mléka nemusí být druh hospodářského zvířete uváděn. Pokud je mléko nebo mléčný

výrobek vyroben z více druhů mléka hospodářských zvířat, označí se mléko názvem hospodářského zvířete, od kterého pochází více než 50 % hmotnostních mléka. Ostatní druhy mléka ve výrobku se označí u názvu slovy „s přídavkem“ s doplněním druhu hospodářského zvířete, pokud jejich podíl ve výrobku činí více než 10 % hmotnostních.

(35) 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.

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

(37) Označením „sýrový“ lze označit výrobek, v němž sýr tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.

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

(39) Jako „jogurtový“ lze označit výrobek, v němž jogurt tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.

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

(41) U výrobků druhů koncentráty mléčného tuku a pomazánkové máslo se obsah tuku uvádí na celá procenta hmotnostní.

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

(43) 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 nepoužít.

§ 4

Požadavky na jakost

(1) Jednotlivé skupiny mléčných výrobků a druhů mikroorganismů mléčného kysání pro výrobu kysaných mléčných výrobků musí splňovat fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky uvedené v předpisech Evropských společenství^{8b)} 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.⁷⁾

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

(4) Přidavek 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.³⁾

(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.⁵⁾

(8) U zahuštěných mléčných výrobků a sušených mléčných výrobků se povoluje přidavek potravních doplňků podle zvláštního právního předpisu.⁸⁾

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

(10) Mléčný bílkovinný výrobek musí být vyroben ze suroviny tepelně ošetřené podle zvláštního právního předpisu.³⁾

(11) 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.⁸⁾

(12) 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.⁸⁾

(13) 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.⁸⁾

§ 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 %.

^{1a)} Nařízení Rady (ES) č. 2527/97 z 18. prosince 1997, kterým se stanoví doplňující pravidla společné organizace trhu s mlékem a mléčnými výrobky pro konzumní mléko.

^{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, kakaové prášky 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.“

3. V § 11 písm. c) se odkaz na poznámku pod čarou č. 3) zrušuje.

4. V § 11 písmena g) až j) včetně poznámky pod čarou č. 12) znějí:

- „g) roztíratelným tukem – jedlý tuk, nebo směs ztužených nebo přeesterifikovaných tuků, nebo kombinací těchto procesů, splňující požadavky stanovené předpisem Evropských společenství,¹²⁾
- h) směsným roztíratelným tukem – jedlý tuk podle předpisu Evropských společenství,¹²⁾
- 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,

¹²⁾ Nařízení Rady (ES) č. 2991/94.“

5. § 13 včetně poznámek pod čarou č. 13) a 14) zní:

„§ 13

(1) Požadavky na jakost a označování jedlých tuků a olejů jsou upraveny předpisy Evropských společenství.¹³⁾

(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.¹²⁾

(3) Jedlý tuk nebo jedlý olej vyrobený z geneticky modifikované suroviny nebo suroviny se označí podle předpisů Evropských společenství.¹⁴⁾

(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) Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení jedlých tuků a olejů jsou uvedeny v příloze č. 12 tabulce 1.

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.“

6. § 14 se zrušuje.

7. V § 15 odstavec 4 včetně poznámky pod čarou č. 15) zní:

„(4) Olivový olej se uvádí do oběhu podle předpisů Evropských společenství.¹⁵⁾

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.“

8. V § 15 se odstavec 5 zrušuje.

9. Za § 15 se vkládá nový § 15a, který včetně nadpisu a poznámky pod čarou č. 15a) zní:

„§ 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:

- a) 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,
- b) 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:

- a) nádrž je vyrobena z nerezavějící oceli nebo je potažena epoxidovou pryskyřicí nebo její technickou obdobou,

- b) 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

- a) 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^{15a)} musí být poskytnuta dokumentace podle odstavců 3 a 4.

^{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.“.

10. V příloze č. 2 se tabulka 1, tabulka 7 a tabulka 8 zrušuje.

11. V příloze č. 2 tabulka 14 zní:

„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 z toho obsah kaseinu	více než 84,0 včetně více než 95,0 včetně	více než 90,0 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 ₂ O ₅)	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“.	

12. V příloze č. 7 tabulka 1 zní:

„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 ¹²⁾	
	směsný roztíratelný ¹²⁾	
	tekutý emulgovaný“.	

13. V příloze č. 7 se tabulky 3 a 4 zrušují.

14. Přílohy č. 8 až 10 se zrušují.

15. Za přílohu č. 12 se doplňuje příloha č. 13, která zní:

„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 (<i>n</i> -, <i>sek</i> -, <i>terc</i> -.)	123-86-4 105-46-4 540-88-5
Roztok chloridu vápenatého je přijatelný jako přechozí 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 dekanová)	334-48-5
Kyselina kapronová (kyselina hexanová)	142-62-1
Kyselina kaprylová (kyselina oktanová)	124-07-2
Kyselina eruková (kyselina <i>cis</i> -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 <i>cis</i> -hexadec-9-enová, kyselina (Z)-hexadec-9-enová)	373-49-9
Kyselina pelargonová (nonanová kyselina)	112-05-0
Kyselina ricinolejová (kyselina ricinového oleje, kyselina <i>cis</i> -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 (dekan-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), oleylerster kyseliny palmitové (oleyl-palmitát) a cetylerster kyseliny stearové (cetyl-stearat).	
Methylestery mastných kyselin	
Methyl-laurát (methyl-dodekanoát)	111-82-0
Methyl-palmitát (methyl-hexadekanoát)	112-39-0
Methyl-stearat (methyl-oktadekanoát)	112-61-8
Methyl-oleát (methyl-oktadecenoát)	112-62-9
Glykoly	
Butandiol	
Butan-1,3-diol (1,3-butandiol, 1,3-butylen glykol)	107-88-0
Butan-1,4-diol (1,4-butandiol, 1,4-butylen glykol)	110-63-4
Polypropylen glykol (molekulová hmotnost vyšší než 400)	25322-69-4
Propylen glykol (1,2-propylen glykol, propan-1,2-diol, monopropylen glykol (MPG), methyl glykol)	57-55-6
Propan-1,3-diol (1,3-propandiol, 1,3-propylen glykol, trimetyl glykol)	504-63-2
<i>n</i> -Heptan	142-82-5
<i>n</i> -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 hořečnatého	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- <i>terc</i> -butylether (MBTE, <i>terc</i> -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 (<i>n</i> -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.“.

Čl. II

Přechodné ustanovení

Potraviny 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.

Čl. III

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

Ministr:

Ing. Palas v. r.