

VYHLÁŠKA

ze dne 6. března 2003,

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. a zákona č. 146/2002 Sb., (dále jen "zákon") a v souladu s právem Evropských společenství,¹⁾ pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje:

Oddíl 1**Mléko a mléčné výrobky****§ 1**

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) mlékem - mléko splňující požadavky zvláštních právních předpisů^{2),3)} a ošetřené podle zvláštních právních předpisů,^{2),3)}
- b) mléčným výrobkem - výrobek vyrobený výlučně z mléka, přičemž látky nezbytné pro jeho [výrobu](#) mohou být přidány, jen když tyto látky nejsou použity za účelem nahrazení všech nebo některé části složek mléka,
- c) obsahem tuku - obsah mléčného tuku v gramech ve 100 g mléka nebo mléčného výrobku vyjádřený v procentech hmotnostních,
- d) obsahem bílkovin - obsah bílkovin v gramech ve 100 g mléka nebo mléčného výrobku, který se získá vynásobením celkového obsahu dusíku v mléce nebo mléčném výrobku koeficientem 6,38, vyjádřený v procentech hmotnostních,
- e) selským nestandardizovaným mlékem - mléko splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 tabulce 1, u něhož nebyl obsah tuku od doby dojení změněn přidáním nebo snížením mléčného tuku, nebo smícháním s mlékem, jehož přirozený obsah tuku byl změněn,
- f) standardizovaným mlékem - mléko splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 tabulce 1, u něhož stanoveného obsahu tuku bylo dosaženo změnou jeho přirozeného obsahu snížením nebo přidáním smetany, nebo přidáním plnotučného, polotučného nebo odtučněného mléka,
- g) 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,
- h) kysaným mléčným výrobkem - mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmáslí nebo jejich směsi za použití mikroorganismů uvedených v příloze č. 2 tabulce 4, tepelně neošetřený po kysacím procesu,
- i) jogurtem - kysaný mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmáslí nebo jejich směsi [pomocí](#) mikroorganismů uvedených v příloze č. 2 tabulce 4,
- j) 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,
- k) 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,
- l) sýrem - mléčný výrobek vyrobený vysrážením mléčné bílkoviny z mléka působením syřidla nebo jiných vhodných koagulačních činidel, prokysáním a oddělením podílu syrovátky,
- m) čerstvým sýrem - nezrající sýr tepelně neošetřený po prokysání,
- n) tvarohem - nezrající sýr získaný kyselým srážením, které převládá nad srážením pomocí syřidla,

- o) zrajícím sýrem - sýr, u kterého po prokysání došlo k dalším biochemickým a fyzikálním procesům,
- p) taveným sýrem - sýr, který byl tepelně upraven za přídavku tavicích solí,
- q) máslem - mléčný výrobek obsahující výhradně mléčný tuk ve formě emulze vody a tuku,
- r) čerstvým máslem - máslo do 20 dnů od data výroby,
- s) stolním máslem - máslo skladované nejdéle 24 měsíců od data výroby při teplotách minus 18 °C a nižších,
- t) máselným koncentrátem - mléčný výrobek s celkovým obsahem mléčného tuku vyšším než 90 % hmotnostních získaný z mléka, smetany nebo másla,
- u) máselným tukem - bezvodý mléčný tuk získaný z mléka, smetany nebo másla, splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 tabulce 7,
- v) pomazánkovým máslem - mléčný výrobek ze zakysané smetany, obohacené sušeným mlékem nebo sušeným podmáslem, obsahující nejméně 31 % hmotnostních mléčného tuku a nejméně 42 % hmotnostních sušiny,
- w) složeným mléčným výrobkem - výrobek, jehož podstatnou částí je mléko nebo mléčný výrobek ve smyslu množství nebo charakteristiky výrobku a u kterého žádná přidaná složka nenahrazuje některou ze složek mléka; jednotlivé složené mléčné výrobky jsou uvedeny v příloze č. 2 tabulce 8,
- x) máslem s přídavkem alkoholu - složený mléčný výrobek vyrobený z másla, cukru a alkoholického nápoje,
- y) mléčným bílkovinným výrobkem - sušený mléčný výrobek získaný oddělením bílkovin z mléka nebo syrovátky,
- z) 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,
- aa) kaseinátům potravinářským - sušený mléčný bílkovinný výrobek získaný neutralizací kyselého kaseinu činidly potravinářské čistoty a splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 tabulce 15,
- bb) podmáslem - mléčný výrobek vznikající jako vedlejší produkt při výrobě másla,
- cc) syrovátkou - mléčný výrobek vznikající jako vedlejší produkt při výrobě sýrů, včetně tvarohů a kaseinů,
- dd) syrovátkovým sýrem - mléčný výrobek získaný vysrážením syrovátky nebo směsi syrovátky s mlékem,
- ee) tepelným ošetřením - technologický proces podle zvláštního právního předpisu,³⁾ při kterém se použitím rozdílných kombinací teploty a doby působení tepelného zářevu, jež vykazují rovnocenný účinek, omezuje počet nežádoucích mikroorganismů a zajišťuje zdravotní nezávadnost a prodloužení trvanlivosti mléka a konečného mléčného výrobku,
- ff) 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,
- gg) 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,
- hh) vysokou pasterací - tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků zahřátím mléka na teplotu nejméně 85 °C s negativním výsledkem peroxidázového a fosfatázového [testu](#),
- ii) 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,
- jj) 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 uzávěru.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

Označování obalů

- (1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpisu⁴⁾ jsou další požadavky na označení obalů mléka a mléčných výrobků stanoveny v odstavcích 2 až 45.
- (2) Mléko a smetana se označí
- názvem druhu a skupiny,
 - názvem podskupiny podle obsahu tuku, který je pro jednotlivé výrobky stanoven v příloze č. 2 tabulkách 1 a 2,
 - obsahem tuku, přičemž u nestandardizovaného selského 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. ii) a jj) 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) Změny ve složení mléka podle § 4 odst. 3, 4 a 5 se uvedou na obalu určeném pro spotřebitele v souladu se zvláštním právním předpisem.⁴⁾
- (7) Zahuštěný mléčný výrobek se u názvu výrobku označí obsahem tukuprosté sušiny v procentech hmotnostních podle přílohy č. 2 tabulky 5.
- (8) 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.
- (9) Sušený mléčný výrobek, s výjimkou sušeného odtučněného mléka, se u názvu výrobku označí obsahem tuku v procentech hmotnostních podle přílohy č. 2 tabulky 6.
- (10) 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.
- (11) 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.
- (12) 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".
- (13) 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".
- (14) U mléčného výrobku, který prošel na konci výrobního procesu tepelným ošetřením, se uvede povaha tepelného ošetření podle zvláštního právního předpisu.³⁾
- (15) Kysaný mléčný výrobek se označí
- 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 sladidlo⁷⁾ nebo náhradní sladidlo.⁸⁾

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

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

(17) Mlékárenské máslo se označí

- a) názvem skupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 2 tabulce 7,
- b) obsahem tuku.

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

(19) 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.

(20) Označení "tradiční" lze použít společně s názvem máslo, pokud výrobek odpovídá požadavkům stanoveným v příloze č. 2 tabulce 7 a surovinou je pouze mléko nebo smetana a výrobek obsahuje nejméně 80 % hmotnostních tuku.

(21) Označení "máslo" lze použít pro složený mléčný výrobek, pokud

- a) konečný výrobek obsahuje nejméně 75 % hmotnostních tuku a byl vyroben z másla, čerstvého másla nebo stolního másla a dalších složek uvedených ve složení výrobku podle zvláštního právního předpisu,⁴⁾
- b) obsahuje nejvýše 75 % hmotnostních, ale nejméně 62 % hmotnostních tuku, pokud je vyroben ze surovin podle písmene a) a pokud označení daného výrobku zahrnuje termín "máslový přípravek", nebo
- c) je složený z másla a dalších složek s obsahem tuku nejméně 34 % hmotnostních pouze ve spojení se slovem nebo slovy podle zvláštního právního předpisu.⁴⁾

(22) Složený mléčný výrobek se označí názvem skupiny a obsahem tuku v procentech hmotnostních. Pokud ochucující přidané složky obsahují jiný tuk než mléčný, uvede se rovněž údaj o celkovém obsahu tuku v procentech hmotnostních.

(23) Pomazánkové máslo se označí

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

(24) 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.

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

(26) 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.

(27) 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.

(28) 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) upozorněním "vyrobena z nepasterovaného mléka", 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.

(29) 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.

(30) 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.

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

(32) Bílkovinný mléčný výrobek uváděný na trh jako směs se označí slovem "směs..." podle zvláštního právního předpisu.⁴⁾

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

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

(35) 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.

(36) Datem použitelnosti se označí

a) tekuté mléko a tekutá smetana, které byly tepelně ošetřeny postupem podle § 1 písm. gg), hh), ii) a jj) a v souladu se zvláštním právním předpisem,³⁾ pokud nejsou označeny podle odstavce 37,

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.

(37) Tekuté mléko a tekutá smetana, které byly tepelně ošetřeny postupem podle § 1 písm. ii) a jj) a v souladu se zvláštním

právním předpisem,³⁾ lze namísto označení podle odstavce 36 označit minimální dobou trvanlivosti.

(38) 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.

(39) 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.

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

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

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

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

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

(45) U výrobků druhů máslo mlékárenské a koncentráty mléčného tuku, složený mléčný výrobek a pomazánkové máslo se obsah tuku uvádí na celá procenta hmotnostní.

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

(47) 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) Fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na jednotlivé skupiny mléčných výrobků a druhy mikroorganismů mléčného kysání pro výrobu kysaných mléčných výrobků jsou uvedeny v příloze č. 2. Fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky se týkají základních druhů výrobků bez ochucujících přísad.

(2) Mléko kravské plnotučné musí mít bod mrznutí blízký bodu mrznutí syrového mléka,³⁾ který se určuje v souladu se zvláštním právním předpisem.

(3) Mléko lze obohatit o minerální soli nebo vitamíny v souladu se zvláštním právním předpisem.⁸⁾

(4) Je-li mléko upraveno přídavkem mléčných bílkovin, musí být obsah bílkovin v obohaceném mléce nejméně 3,8 % hmotnostních.

(5) Snížení obsahu laktózy v mléce lze dosáhnout pouze přeměnou na glukózu a galaktózu.

(6) 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⁾

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

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

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

(9) Trvanlivosti u zahuštěných mléčných výrobků neslazených lze dosáhnout pouze tepelným ošetřením podle zvláštního právního předpisu.³⁾

předpisu.

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

(11) Trvanlivosti u sušených mléčných výrobků lze dosáhnout pouze procesem sušení podle zvláštního právního předpisu.³⁾

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

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

(14) Ověření správné deklarace obsahu tuku ve výrobcích druhů mlékárenské máslo a koncentráty mléčného tuku, složený mléčný výrobek a pomazánkové máslo se provádí podle přílohy č. 9.

(15) Průměrný obsah tuku ve výrobcích druhů mlékárenské máslo a koncentráty mléčného tuku, složený mléčný výrobek a pomazánkové máslo, vyhodnocený podle postupu uvedeného v příloze č. 9, se nesmí lišit o více než 1 % od deklarovaného obsahu tuku.

(16) Obsah tuku ve výrobcích druhů mlékárenské máslo, složený mléčný výrobek a pomazánkové máslo, vyhodnocený podle postupu uvedeného v příloze č. 9 v jednotlivých výrobcích, se nesmí lišit o více než 2 % od deklarovaného obsahu tuku.

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

(18) 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⁾

(19) 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⁾

(20) 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. ii) a jj), 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.⁹⁾

§ 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 předpisu⁴⁾ 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 kaka, a
 - b) jako kakaový, obsahuje-li nejméně 1,5 % hmotnostní kaka, a
 - 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, a
 - 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 nerozmělněné formě.
- (3) Mražený krém mléčný a mražený krém smetanový nesmí obsahovat záměrně přidaný tuk a bílkoviny jiné než mléčný tuk a mléčné bílkoviny.
- (4) Jako ovocnou složku lze použít ovoce, ovocnou 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, líchie, 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.¹⁰⁾ 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 m³ musí být měřena vhodným přístrojem pro záznam teplot.¹¹⁾ V mrazírenském skladě o objemu mrazicího prostoru menším než 10 m³ 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.

Oddíl 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,^{2),3)}
- 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

směsi ztužených tuků a jedlých tuků a olejů, nebo směsi jedlých rostlinných a živočišných olejů a tuků,

g) roztíratelným tukem - jedlý tuk, nebo směs ztužených nebo přeesterifikovaných tuků, nebo kombinací těchto procesů, s jedlými oleji a tuky, ve formě emulze vody a tuku, s obsahem 10 % až 90 % hmotnostních tuku, který je při teplotě 20 °C pevný; nevztahuje se na margarín koncentrovaný,

h) směsným roztíratelným 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 a s obsahem 10 % až 80 % hmotnostních mléčného tuku z celkového obsahu tuku, který je při teplotě 20 °C pevný; nevztahuje se na směsný tuk koncentrovaný,

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; nevztahuje se na tekutý margarín koncentrovaný,

j) koncentrovaným tukem (roztíratelným, směsným roztíratelným a tekutým emulgovaným) - 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 získaný pouze fyzikálními postupy vyluhování nebo lisování a za použití tepelného ohřevu nejvíce však na teplotu 50 °C, které nevedou ke změnám charakteru oleje. Pro vyčištění oleje lze použít pouze promývání vodou, usazování, filtrování a odstředování.

§ 12

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

§ 13

Označování obalů

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpisu⁴⁾ jsou další požadavky na označení obalů jedlých tuků a olejů stanoveny v odstavcích 2 až 25.

(2) Jedlý tuk a jedlý olej se označí názvem druhu, skupiny a podskupiny podle přílohy č. 7 tabulky 1.

(3) Jednodruhový tuk nebo olej se dále označí příslušným názvem výrobku podle přílohy č. 7 tabulky 2 nebo 3. U olivových olejů uvedených v příloze č. 7 tabulce 4 se v blízkosti názvu uvede jejich popis podle přílohy č. 7 tabulky 4.

(4) Roztíratelný tuk, směsný roztíratelný tuk a tekutý emulgovaný tuk se označí příslušným názvem výrobku podle přílohy č. 8.

(5) U roztíratelného tuku, směsného roztíratelného tuku a tekutého emulgovaného tuku se v označení uvede celkový obsah tuku v procentech hmotnostních.

(6) U směsného roztíratelného tuku se uvede podíl mléčného tuku z celkového obsahu tuku v procentech hmotnostních.

(7) Označení "rostlinný" lze použít u roztíratelného tuku, směsného roztíratelného tuku a tekutého emulgovaného tuku, který byl vyroben z tuků a olejů rostlinného původu a který může z celkového obsahu tuku obsahovat maximálně 2 % hmotnostní tuků živočišného původu.

(8) Označení "lisovaný za studena" lze použít pro rostlinný olej nebo tuk, pokud odpovídá § 11 písm. k), s výjimkou olivového oleje.

(9) Označení "panenský" lze použít pro rostlinný olej nebo tuk, pokud odpovídá definici § 11 písm. l), s výjimkou olivového oleje.

(10) U výrobku, do kterého byla přidána jedlá sůl, se její obsah uvede v procentech hmotnostních.

(11) Obsah tuku se uvádí na celá procenta hmotnostní.

- (12) 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.
- (13) 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.
- (14) Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení jedlých tuků a olejů jsou uvedeny v příloze č. 12 tabulce 1.
- (15) Označení původu nebo zeměpisná označení¹²⁾ lze použít pouze u extra panenského olivového oleje a u panenského olivového oleje za podmínek stanovených předpisem Evropského společenství o obchodních normách pro olivový olej.¹³⁾
- (16) U směsi olivových olejů lze použít označení původu v souladu s odstavcem 15 podle místa původu toho druhu olivového oleje, jehož podíl ve směsi představuje nejméně 75 % hmotnostních s uvedením skutečného podílu tohoto druhu ve směsi v procentech hmotnostních.
- (17) Označení "z prvního lisování za studena" lze použít pouze pro extra panenský olivový olej nebo panenský olivový olej získaný při teplotě nejvýše 27 °C po prvním mechanickém lisování olivové pasty tradičním způsobem lisování za použití hydraulických lisů.
- (18) Označení "lisování za studena" lze použít pouze pro extra panenský olivový olej nebo panenský olivový olej získaný filtrováním nebo odstředováním olivové pasty při teplotě nejvýše 27 °C.
- (19) Hodnotu kyselosti nebo maximální hodnotu kyselosti olivového oleje vyjádřenou v gramech kyseliny olejové na 100 g oleje lze uvést, je-li současně uvedena hodnota peroxidového čísla, obsah vosků a hodnota absorpance v ultrafialové oblasti světla. Tyto údaje se uvedou písmem o stejné velikosti a ve stejném zorném poli.
- (20) Údaje o organoleptických vlastnostech a údaje podle odstavce 19 se u výrobků uvedených v příloze č. 7 tabulce 4 uvedou, pouze jsou-li doloženy výsledky kontroly provedené podle zvláštního právního předpisu.¹⁴⁾
- (21) Směsi rostlinných olejů a olivového oleje, kde přítomnost olivového oleje je vyznačena slovně, symboly nebo grafickými znázorněními na jiném místě obalu než ve složení směsi, musí být označeny slovy "směs rostlinných olejů a olivového oleje" nebo uvedením názvů příslušných rostlinných olejů a dále musí být uveden podíl olivového oleje v procentech hmotnostních.
- (22) Grafické znázornění přítomnosti olivového oleje podle odstavce 21 lze použít pouze v případě, že směs obsahuje více než 50 % hmotnostních podílu olivového oleje.
- (23) Obchodní označení výrobků jiných než v odstavci 21 obsahujících olivový olej, kde přítomnost olivového oleje je vyznačena slovně, symboly nebo grafickými znázorněními na jiném místě než ve složení výrobku, musí být následováno uvedením podílu olivového oleje v procentech hmotnostních z celkové čisté hmotnosti výrobku.
- (24) Uvedení podílu olivového oleje v procentech hmotnostních z celkové čisté hmotnosti výrobku podle odstavce 23 lze nahradit uvedením podílu olivového oleje v procentech hmotnostních z celkového obsahu tuku.
- (25) V případě použití olivového oleje z pokrutin se při označování výrobků uvedených v odstavcích 21 a 23 slova "olivový olej" nahradí slovy "olivový olej z pokrutin".

§ 14

Požadavky na jakost

- (1) Požadavky na jakost roztíratelných tuků, směsných roztíratelných tuků a tekutých emulgovaných tuků a živočišných tuků jsou uvedeny v přílohách č. 8 a 11.
- (2) Ověření správné deklarace celkového obsahu tuku se provádí podle přílohy č. 9.
- (3) Průměrný celkový obsah tuku ve výrobku, vyhodnocený podle postupu uvedeného v příloze č. 9, se nesmí lišit o více než 1 % od deklarovaného celkového obsahu tuku.
- (4) Celkový obsah tuku v jednotlivých výrobcích, vyhodnocený podle postupu uvedeného v příloze č. 9, se nesmí lišit o více než 2 % od deklarovaného celkového obsahu tuku.
- (5) Roztíratelný tuk a tekutý emulgovaný tuk může obsahovat nejvýše 3 % hmotnostní mléčného tuku z celkového obsahu tuku.

77

(6) Směsný roztíratelný tuk musí z celkového obsahu tuku obsahovat nejméně 10 % hmotnostních a nejvíce 80 % hmotnostních mléčného tuku.

(7) Fyzikální, chemické a organoleptické požadavky na jakost olivového oleje jsou uvedeny v příloze č. 10.

§ 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

a) u rostlinných tuků a olejů 20 °C,

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

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) Pro konečného spotřebitele se uvádí do oběhu pouze druhy olivového oleje stanovené předpisem Evropského společenství o zřízení společné organizace trhu s oleji a tuky¹⁵⁾ a předpisem Evropského společenství o obchodních normách pro olivový olej.¹³⁾

(5) Olivové oleje uvedené v příloze č. 7 tabulce 4 určené pro konečného spotřebitele se uvádějí do oběhu v obalech o objemu nepřevyšujícím 5 litrů a opatřených uzávěrem pro jednorázové použití.

§ 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. Potraviny 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.

Ministr:

Ing. Palas v. r.

Poznámky pod čarou:

- 1) Směrnice Rady č. 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 Rady č. 92/46/EHS z 16. června 1992, kterou se stanoví zdravotní podmínky pro výrobu a uvádění na trh syrového mléka, tepelně ošetřeného mléka a mléčných výrobků.
Směrnice Rady č. 2001/114/ES z 20. prosince 2001 pro určité druhy sušených nebo zahuštěných mlék určených pro lidskou spotřebu.
- 2) Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně 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. a zákona č. 320/2002 Sb.,
- 3) Vyhláška č. 287/1999 Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty, ve znění vyhlášky č. 400/2001 Sb., vyhlášky č. 441/2001 Sb. a vyhlášky č. 269/2002 Sb.
- 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.
- 5) Zákon č. 477/2001 Sb., o obalech a o změně některých zákonů (zákon o obalech).
- 6) Vyhláška č. 23/2001 Sb., kterou se stanoví druhy potravin určené pro zvláštní výživu a způsob 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.
- 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) Zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně značení původu a zeměpisných označení a o změně zákona o ochraně spotřebitele.
- 13) Nařízení Komise č. 1019/2002/ES z 13. června 2002 o obchodních normách pro olivový olej.
- 14) Vyhláška č. 339/2001 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků za účelem zjišťování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin nebo surovin určených k jejich výrobě a jakosti tabákových výrobků.
- 15) Nařízení Rady č. 136/66/EHS z 22. září 1966 o zřízení společné organizace trhu s oleji a tuky.