

Vyhláška č. 309/2015 Z. z.

Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o pochutinách, jedlej soli, dehydrovaných pokrmoch, polievkových prípravkoch a o ochucovadlách

<http://www.zakonypreludi.sk/zz/2015-309>

Čiastka	88/2015
Platnosť od	20.11.2015
Účinnosť od	01.12.2015

Aktuálne znenie 01.12.2015

309

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

zo 4. novembra 2015

o pochutinách, jedlej soli, dehydrovaných pokrmoch, polievkových prípravkoch a o ochucovadlách

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 a § 30 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov ustanovuje:

§ 1

Predmet úpravy

Táto vyhláška upravuje požiadavky na výrobu

- a) kvasného octu,
 - b) korenín; nevzťahuje sa na liečivé rastlinné drogy, čerstvú zeleninu, čerstvé ovocie a sušené ovocie a na čerstvé jedlé huby a ich časti,
 - c) horčice a iných chuťových prípravkov,
 - d) čaju, čajových extraktov a prípravkov z nich,
 - e) kávy, kávovín a výrobkov z nich,
 - f) jedlých solí,
 - g) dehydrovaných pokrmov, polievkových prípravkov a ochucovadiel,
- na manipuláciu s nimi a na ich umiestňovanie na trh.

§ 2

Vymedzenie pojmov

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

- a) kvasným octom potravina s okysľujúcim účinkom získaná procesom octovej fermentácie mikroorganizmami rodu *Acetobacter* a *Gluconobacter* alebo alkoholovej fermentácie poľnohospodárskych surovín určená na ľudskú spotrebu; môže byť ochutený, napríklad výťažkami z korenín alebo z bylín, s bylinami alebo s plodmi rastlín,
- b) koreninou časť rastlín, a to najmä koreň, cibuľa, kôra, listy, byliny, kvety, plody, semená alebo časti z nich, spracované nie viac, ako je technologicky nevyhnutné, ktoré sa pre svoj obsah vonných látok a chuťových látok používajú na korenenie, zvýraznenie vône a chuti potravín, spravidla sú v sušenej forme; jedlé huby sa považujú za koreninu, ak sa pridávajú do potravín pre ich koreniace vlastnosti a koreniny môžu byť vcelku, vo forme úlomkov, nakrájané, rozdrvené alebo pomleté,
- c) koreninovou zmesou zmes pozostávajúca len z korenín podľa písmena b),
- d) koreninovým prípravkom zmes jednej koreniny alebo viacerých korenín podľa písmena b) s vonnými látkami a chuťovými látkami a ďalšími technologicky nevyhnutnými zložkami; musia obsahovať najmenej 60 percent hmotnostných (ďalej len „% hmot.“) korenín; jedlú soľ môže obsahovať v množstve najviac 5 % hmot.,
- e) prípravkom s koreninami zmesi rôznych zložiek s koreninou alebo s viacerými koreninami podľa písmena b) s vonnými látkami a chuťovými látkami; môžu obsahovať zložky len v množstve nevyhnutnom na dosiahnutie účelu použitia,
- f) polievkovým korením zmes korenín pozostávajúca zo sušených koreninových polievkových bylín a koreninovej zeleniny; okrem týchto zložiek nesmie obsahovať žiadne iné zložky,
- g) koreninovou soľou zmes jedlej soli s koreninou, viacerými koreninami, koreninovými prípravkami alebo sušenými rastlinnými časťami, ako je cibuľa, cesnak, pór; obsahuje najmenej 15 % hmot. korenín okrem cesnaku a viac ako 40 % hmot. jedlej soli, pomer jedlej soli a korenín sa určuje tak, aby spravidla dosolenie alebo dokorenenie iným spôsobom nebolo potrebné,
- h) karí alebo karí korením koreninový prípravok obsahujúci kurkumu a ďalšie koreniny, a to najmä čierne korenie, papriku, čili, zázvor, koriander, kardamón, klinčeky, nové korenie, môže obsahovať aj iné prísady, ako sú škrob, strukovinová múčka, dextróza, jedlá soľ; jedlú soľ môže obsahovať v množstve najviac 5 % hmot., ostatné prísady môže obsahovať v množstve najviac 10 % hmot.,

- i)** koreninovou aromatickou látkou vonná látka a chuťová látka vyrábané extrakciou korenín, ktoré môžu byť viazané na vhodný nosič; obsahujú len prírodné vonné látky a prírodné chuťové látky,
- j)** aromatizovaným koreninovým prípravkom výrobok podľa písmena d), v ktorom môžu byť koreniny úplne alebo čiastočne nahradené koreninovými aromatickými látkami,¹⁾
- k)** aromatizovanou koreninovou soľou výrobok podľa písmena g), v ktorom môžu byť koreniny celkom alebo čiastočne nahradené koreninovými aromatickými látkami,
- l)** amómom sušené semená plodov amómu (*Amomum aromaticum* Roxb., *Amomum kepulaga* Sprague et Burk, *Amomum krevanh* Pierre ex Gagnepain, *Amomum subulatum* Roxb. alebo *Amomum tsao-ko* Crevost et Lemaire),
- m)** anízom zrelé plody bedrovníka anízového (*Pimpinella anisum* L.),
- n)** badiánom sušené zrelé plody anízovca pravého (*Illicium verum* Hooker F.),
- o)** bazalkou sušené zhŕňané alebo rezané nadzemné časti bazalky pravej (*Ocimum basilicum* L.),
- p)** bielym korením sušené zrelé plody čierneho korenia (*Piper nigrum* L.), z ktorých je odstránená vrchná vrstva perikarpu,
- q)** bobkovým listom sušené listy vavrína pravého (*Laurus nobilis* L.),
- r)** borievkou sušené plody borievky obyčajnej (*Juniperus communis* L.) alebo borievky červenej (*Juniperus oxycedrus* L.),
- s)** čeruškou sušené semená čerušky siatej (*Nigella sativa* L.) alebo čerušky damascénskej (*Nigella damascena* L.),
- t)** čiernym korením po fermentácii sušené zelené plody čierneho korenia (*Piper nigrum* L.),
- u)** dlhým korením sušené zrelé plody piepru dlhého (*Piper longum* L.),
- v)** ďumbierom (zázvorom) umyté a vysušené alebo dekortikované a vysušené, vápnené alebo nevápnené podzemky ďumbiera lekárskeho (*Zingiber officinale* Roscoe),
- w)** feniklom zrelé plody fenikla obyčajného (*Foeniculum vulgare* P. Mill.),
- x)** galgánom sušené podzemky alpinie galangovej (*Alpinia galanga* Wild) alebo alpinie liečivej (*Alpinia officinalis* Hance),
- y)** granátovými semenami sušené semená granátovníka púnskeho (*Punica granatum* L.),
- z)** horčicou bielou semená horčice bielej (*Sinapis alba* L.),
- aa)** horčicovými semenami ako korenina semená odrôd kapusty (*Brassica bois* L., *Brassica hirta* Moench, *Brassica nigra* (L.) Koch, *Brassica juncea* (L.) Czern.) alebo semená príbuzných odrôd,
- ab)** horčicovým práškom alebo mletou horčicou prášok vyrobený z horčicových semien, z ktorých sa prevažne odstránili šupy, pričom sa môže odstrániť aj časť viazaného oleja,
- ac)** kardamómom sušené vylúpané semená plodov kardamónu malabarského (*Elettaria cardammonum* W. M.),
- ad)** kajenskou paprikou alebo čili paprikou sušené zrelé plody drobnoplodých pálivých odrôd papriek (*Capsicum frutescens* L., *Capsicum baccatum* L., *Capsicum fastigiatum* L.),
- ae)** kaparami plody kapary tŕnitej (*Capparis spinosa* L.),
- af)** klinčekami sušené kvetné puky klinčekovca korenného (*Eugenia caryophyllata* (L.) Thumb.),
- ag)** koriandrom sušené plody koriandra siateho (*Coriandrum sativum* L.),
- ah)** kôprom sušené nadzemné časti kôpra voňavého (*Anethum graveolens* L.),
- ai)** kôprovými semenami sušené plody kôpra voňavého,
- aj)** kubébami sušené zrelé plody piepra kubébového (*Piper cubeba* L.),
- ak)** kurkumou sušené podzemky kurkumy dlhej (*Curcuma longa* L.),
- al)** ligurčekom sušené listy ligurčeka lekárskeho (*Levisticum officinale* Koch.),
- am)** majoránom sušené zhŕňané alebo rezané nadzemné časti majoránu záhradného (*Majorana hortensis* Moench.),
- an)** mäťou sušené nadzemné časti mäty roľnej (*Mentha arvensis* L.), mäty piepornej (*Mentha piperita* L.) alebo mäty sivej (*Mentha spicata* L.),
- ao)** materinou dúškou sušené zhŕňané alebo rezané nadzemné časti dúšky materinej (*Thymus serpyllum* L.),
- ap)** medovkou sušené nadzemné časti medovky lekárskej (*Melissa officinalis* L.),
- aq)** muškátovým kvetom sušené zrelé šupy tvoriace obal semien muškátovníka voňavého (*Myristica fragrans* Houtt.),
- ar)** muškátovým orechom sušené vápnené alebo nevápnené vylúpané jadrá zrelých plodov muškátovníka voňavého, na ktorých môže byť jemná vrstva vápna,
- as)** novým korením sušené plody pimentovníka pravého (*Pimenta officinalis* Lindl.),
- at)** palinou alebo estragónom sušené listy a kvety paliny drače (*Artemisia dracunculus* L.),
- au)** pamajoránom alebo oreganom sušené zhrnuté kvitnúce výhonky pamajoránu obyčajného (*Origanum vulgare* L., *Origanum majorana* L. alebo *Origanum onites* L.),
- av)** paprikou rozdrvené sušené zrelé plody rôznych foriem papriky ročnej (*Capsicum annuum* L.),
- aw)** pažitkou sušené listy cesnaku pažitkového (*Allium schoenoprasum* L.),
- ax)** petržlenom sušené nadzemné časti petržľenu záhradného (*Petroselinum crispum* Miller Nyman ex A. W. Hill, *Petroselinum hortense* H. alebo *Petroselinum sativum* Hoffm.),

- ay)** rascou sušené zrelé semená rasce lúčnej (*Carum carvi* L.),
- az)** rímskou rascou sušené zrelé semená rascovca obyčajného (*Cuminum cyminum* L.),
- ba)** rozmarínom sušené listy rozmarínu lekárskeho (*Rosmarinum officinalis* L.),
- bb)** sladkým drievkom sušené podzemné časti sladkovky hladkoplodej (*Glycyrrhiza glabra* L.),
- bc)** saturejkou sušené nadzemné časti saturejky záhradnej (*Satureia hortensis* L.) alebo saturejky horskej (*Satureia montana* L.),
- bd)** senovkou semená senovky gréckej (*Trigonella fonrum-graecum* L.),
- be)** sumachom sušené mleté plody škumy koželužskej (*Rhus coriaria* L.),
- bf)** šafránom sušené blizny kvetu šafrana pravého (*Crocus sativus* L.),
- bg)** šalviou sušené listy šalvie lekárskej (*Salvia officinalis* L.),
- bh)** škoricou sušená kôra odrôd škoricovníka (*Cinnamomum zeylanicum* Blume, *Cinnamomum burmanii* Blume, *Cinnamomum aromaticum* Nees alebo *Cinnamomum cassia* Blume), z ktorých sa celkom alebo čiastočne odstráni vrstva vonkajších plietív,
- bi)** tymianom sušené zhrňané alebo rezané nadzemné časti dúšky tymianovej (*Thymus vulgaris* L.) alebo dúšky materinej (*Thymus serpyllum* L.),
- bj)** vanilkou sušené celé struky vanilky pravej (*Vanilla fragrans* Salisb. Ames), vanilky tahitskej (*Vanilla tahitensis* Moore) alebo vanilky pompónovej (*Vanilla pompona* Schiede),
- bk)** vôňovcom sušené nadzemné časti vôňovca citrónového (*Cymbopogon citratus* DC Stapf.),
- bl)** zeleným korením sušené nezrelé plody čierneho korenia (*Piper nigrum* L.),
- bm)** zelerovými semenami sušené plody zeleru voňavého (bulvového) (*Apium graveolens* L.),
- bn)** zelerovou vňaťou sušené nadzemné časti zeleru voňavého alebo zeleru listového (*Apium foliatum* L.),
- bo)** vlastnými organickými prímiesami korenín časti vlastnej koreninovej rastliny, predovšetkým úlomky stonky, plodu, listov, semien alebo prázdnych plodov, ako tie, ktoré sú určené na výrobu koreniny,
- bp)** cudzími organickými prímiesami korenín časti rastlín, plodov alebo semien pochádzajúcich z iných rastlín,
- bq)** cudzími anorganickými prímiesami korenín prímiesi iného ako organického pôvodu, najmä hrdky hliny, kamienky alebo piesok,
- br)** horčicou potravina vyrábaná predovšetkým z mletých semien horčice bielej (*Sinapis alba* L.), kapusty čiernohorčičnej (*Brassica nigra* (L.) Koch.) a kapusty sitinovitej (*Brassica juncea* (L.) Czern.). Pri výrobe sa môžu použiť ďalšie suroviny najmä pitná voda, kvasný ocot, víno, jedlá soľ, korenie a cukor,
- bs)** horčicovými semenami na výrobu horčice semená horčice bielej (*Sinapis alba* L.), ktoré majú svetložltú farbu, kapusty čiernohorčičnej (*Brassica nigra* (L.) Koch.) a kapusty sitinovitej (*Brassica juncea* (L.) Czern.), ktoré majú červenohnedú až tmavohnedú farbu,
- bt)** plnotučnou horčicou horčica, ktorá sa vyrába z neodtučnených, jemne zomletých semien svetložltých druhov horčice bielej; má korenistú vôňu a octovú vôňu, jej chuť je korenistá, pomerne ostrá, kyslastá a mierne slaná,
- bu)** kremžskou horčicou horčica, ktorá sa vyrába z mletých semien žltých druhov horčice s prídavkom z neodtučnených, nahrubo zomletých alebo drvených semien horčice čiernej; obsahuje zreteľné tmavé časti šúp a jej chuť je sladkastá a jemne korenistá,
- bv)** dijonskou horčicou horčica, ktorá sa vyrába z neodtučnených semien horčice hnedej, z ktorých sa odstránili šupy, pričom ich zvyškové množstvo môže byť najviac 2,0 % hmot.,
- bw)** iným chuťovým prípravkom výrobok alebo polotovar alebo polovýrobok určený na použitie bez jeho tepelnej úpravy najmä na ochutenie pokrmov, môže byť práškový, pastovitý alebo tekutý; medzi iné chuťové prípravky sa zaraďujú najmä studená omáčka (napríklad dressing a kečup), zálievka na zeleninový šalát, polotovar na prípravu studenej omáčky, polotovar na prípravu zálievky na zeleninový šalát,
- bx)** kečupom výrobok z rajčiakov a ďalších druhov zeleniny alebo ovocia s pridaním cukru alebo iných sladidiel, korenín a iných pochutín a prídavných látok,
- by)** prímiesami organického pôvodu horčicových semien na výrobu horčice semená kultúrnych olejnin okrem semien horčice, semená horčice so zrejmyými znakmi klíčenia, zlomky horčicových semien, semená horčice poškodené škodcami, semená horčice so zmenenou farbou šupky a čiastočne porušeným jadrom, semená nevzretej horčice zelenej farby a semená so zeleným jadrom,
- bz)** nečistotami horčicových semien na výrobu horčice nečistoty
1. organického pôvodu, a to najmä semená kultúrnych rastlín alebo divo rastúcich rastlín okrem kultúrnych olejnin, prázdne semená olejnin bez jadra, semená so zmenenou farbou šupky a tmavým jadrom, časti stopiek, lodýh, šešúf a listov,
 2. anorganického pôvodu, a to najmä zemina, piesok, prach, kamienky,
- ca)** čajom výrobok rastlinného pôvodu, a to z čajovníka čínskeho (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze), z rôznych druhov bylín, ovocia, korenín a ich zmesí, ktorý je určený na prípravu nápoja alebo aj nápoj pripravený z takéhoto výrobku,
- cb)** čajovníkovým čajom výrobok vyrábaný len z listov, púčikov listov a krehkých stoniek čajovníka (*Camellia sinensis* (L.) O. Kuntze),
- cc)** fermentáciou listu čajovníka technologická fáza jeho spracovania pôsobením vlastných enzýmov a vzdušného kyslíka, pri ktorej dochádza k oxidácii taníno-katechinového komplexu; farba listu čajovníka sa mení na medovo červenú a čaj získava výraznú charakteristickú vôňu a chuť,
- cd)** fixovaním listu čajovníka technologická fáza jeho spracovania sušením, pri ktorej dochádza pôsobením horúceho vzduchu k inaktivácii enzýmov; listy čajovníka získavajú hnedočieru farbu,
- ce)** technológiou CTC (*crusting* – drvenie, *tearing* – trhanie, *curling* – rolovanie) je technologický proces výroby, pri ktorom sa listy

čajovníka pred zvinutím čiastočne narežú,

cf) klasickou technológiou spracovania listov čajovníka technologický postup, pri ktorom sa listy čajovníka spracúvajú zavädnutím, zvinutím, fermentáciou, fixovaním, sušením a triedením,

cg) listovým čajom čajovníkový čaj, ktorý sa vyrába z listu čajovníka klasickou technológiou,

ch) zlomkovým čajom alebo drobným čajom čajovníkový čaj z kúskov listov čajovníka, ktoré sa pri výrobe listového čaju vytriedia alebo režú; vyrába sa klasickou technológiou alebo technológiou CTC,

ci) čajovým výsevkom čajovníkový čaj, ktorý sa vyrába z listov čajovníka alebo ich zlomkov, ktoré prepadávajú sitom o veľkosti strany oka 1,0 mm a neprepadávajú sitom o veľkosti strany oka 0,7 mm,

cj) čajovým prachom čajovníkový čaj, ktorý sa vyrába preosiatím listov čajovníka alebo ich zlomkov sitom o veľkosti strany oka 0,16 mm,

ck) čiernym čajom fermentovaný čajovníkový čaj, ktorý sa vyrába spracúvaním listov čajovníka v technologických fázach zavädnutia, zvinutia, fermentácie, sušenia a triedenia,

cl) zeleným čajom nefermentovaný čajovníkový čaj, ktorý sa vyrába spracúvaním listov čajovníka v technologických fázach najmä fixácie, sušenia, zvinutia a triedenia,

cm) žltým čajom polofermentovaný čajovníkový čaj, ktorý sa vyrába spracúvaním listov čajovníka v technologických fázach zavädnutia, zvinutia a fermentácie, sušenia a triedenia; proces fermentácie sa približne v jeho polovici prerušuje fixáciou,

cn) čajom Oolong čaj, ktorý sa vyrába akceptovateľnými procesmi, a to hlavne zavädnutím, zvinutím (maceráciou listov, čiastočnou fermentáciou), prevzdušením a sušením,

co) aromatizovaným čajom čajovníkový čaj, ktorý sa vyrába z listov čajovníka aromatizovaním najmä kvetmi alebo plodmi iných rastlín, koreninami, vonnými látkami alebo chuťovými látkami,¹⁾ a to pridaním ich malého množstva do čajovníkového čaju,

cp) bielym čajom čaj, ktorý sa vyrába z jemných výhonkov čajovníka, ktoré sú opatrne ťhané tak, aby sa minimalizovalo ich poškodenie, musí byť minimálne spracovaný s výnimkou sušenia, ktoré sa vykonáva prirodzene; zvyčajne sa pridáva do výberových čajových zmesí,

cq) čajom, ktorý obsahuje vrcholové listové púčiky, prvé listy a malé množstvo stoniek čajovníkového výhonku čajovníkový čaj triedy kvality označovanej slovami „Orange Pekoe“ (OP),

cr) čajom, ktorý obsahuje druhé listy alebo tretie listy a väčšie množstvo stoniek čajovníkového výhonku čajovníkový čaj triedy kvality označovanej slovom „Pekoe“ (P),

cs) čajom, ktorý obsahuje veľké a hrubé listy, ako aj veľké množstvo stoniek čajovníkového výhonku čajovníkový čaj triedy kvality označovanej slovami „Pekoe Souchong“ (PS) alebo „Souchong“ (S),

ct) jednodruhovým čajovníkovým čajom čaj, ktorý sa vyrába z čajovníkového čaju rovnakého pôvodu spracúvaného rovnakým technologickým procesom,

cu) čajovou zmesou zmes, ktorá sa vyrába zmiešaním čajovníkových čajov rôzneho pôvodu alebo zmiešaním čajovníkových čajov spracúvaných rôznymi technologickými procesmi,

cv) čajovníkovým čajom bez kofeínu alebo aromatizovaným čajovníkovým čajom bez kofeínu čajovníkový čaj alebo aromatizovaný čajovníkový čaj, ktorý v 100 g sušiny obsahuje najviac 0,4 g kofeínu,

cw) čajovým extraktom vodný výluh z čajovníkového čaju; môže byť kvapalný, pastovitý alebo práškový,

cx) aromatizovaným čajovým extraktom čajový extrakt, do ktorého sa pridávajú vonné látky alebo chuťové látky,

cy) čajovým extraktom bez kofeínu alebo aromatizovaným čajovým extraktom bez kofeínu čajový extrakt alebo aromatizovaný čajový extrakt, ktorý v 100 g sušiny obsahuje najviac 1,2 g kofeínu,

cz) čajom maté (Yerba Maté Tea, paraguajský čaj) výrobok vyrábaný z listov stromu cesmíny paraguajskej (*Ilex paraguariensis* A. St. Hil.) technologickým procesom sušenia a žihania priamym ohňom a následného drvenia; podľa spôsobu spracovania môžu byť listy svetlozelenej farby, stredne tmavej farby alebo tmavohnedej farby,

da) bylinným čajom výrobok, ktorý sa vyrába z rastlinných častí, iných ako *Camellia sinensis* (L.), O. Kuntze; vyrába sa najmä zo sušených častí bylín a ich zmesi uvedených v prílohe č. 3 tabuľke č. 1, možno ho vyrábať aj ako zmes so sušenými plodmi ovocia alebo s jeho časťami alebo s čajovníkovým čajom, pričom množstvo bylín v zmesi musí byť viac ako 50 % hmot.,

db) ovocným čajom výrobok, ktorý sa vyrába najmä zo sušených plodov ovocia alebo zo sušených častí plodov ovocia; možno ho vyrábať aj ako zmes so sušenými časťami bylín a ich zmesi uvedených v prílohe č. 3 tabuľke č. 1 alebo s čajovníkovým čajom, pričom množstvo sušeného ovocia v zmesi musí byť viac ako 50 % hmot.,

dc) koreninovým čajom výrobok, ktorý sa vyrába z častí rastlín, ako sú koreň, cibuľa, kôra, listy, byliny, kvety, plody, semená alebo časti z nich, uvedených v § 2 písm. l) až bn) a v prílohe č. 1; množstvo korením musí byť viac ako 50 % hmot.,

dd) bylinným čajom jednodruhovým, ovocným čajom jednodruhovým alebo koreninovým čajom jednodruhovým čaj z jedného druhu byliny, z jedného druhu ovocia alebo z jedného druhu koreniny.

de) aromatizovaným bylinným čajom, aromatizovaným ovocným čajom alebo aromatizovaným koreninovým čajom bylinný čaj, ovocný čaj alebo koreninový čaj aromatizovaný pridaním vonných látok alebo chuťových látok,

df) extraktom z bylinného čaju, extraktom z ovocného čaju alebo extraktom z koreninového čaju vodný výluh z bylinného čaju, ovocného čaju alebo koreninového čaju; môže byť kvapalný, pastovitý alebo práškový,

dg) aromatizovaným extraktom z bylinného čaju, aromatizovaným extraktom z ovocného čaju alebo aromatizovaným extraktom z koreninového čaju extrakt z bylinného čaju, extrakt z ovocného čaju alebo extrakt z koreninového čaju, do ktorého sa pridávajú vonné látky alebo chuťové látky; môže byť kvapalný, pastovitý alebo práškový,

dh) rozpustným prípravkom s čajovým extraktom, rozpustným prípravkom s extraktom z bylinného čaju, rozpustným prípravkom s

extraktom z ovocného čaju alebo rozpustným prípravkom s extraktom z koreninového čaju výrobok rozpustný vo vode určený na prípravu nápoja jeho rozpustením vo vode; okrem extraktu z čajovníkového čaju, bylinného čaju, ovocného čaju alebo koreninového čaju obsahuje aj iné zložky,

di) zelenou kávu alebo surovou kávu sušené plody kávovníka (rod *Coffea*) zbavené oplodia a striebrišťa osemnia; člení sa na druhy arabica, canephora, liberica, robusta a iné,

dj) praženou kávu výrobok, ktorý sa získava pražením zelenej kávy,

dk) mletou praženou kávu výrobok, ktorý sa získava mletím praženej kávy,

dl) pražením kávy zahrievanie zelenej kávy na teplotu, pri ktorej nastávajú zmeny štruktúry a zloženia zelenej kávy,

dm) kávovou zmesou zmes praženej kávy rôznych odrôd; môže byť pripravená pred pražením alebo až po upražení,

dn) dekofeínovanou praženou kávu káva, ktorá sa v surovom stave zbaví kofeínu spravidla extrakciou organickým rozpúšťadlom,

do) aromatizovanou kávu pražená káva, ktorá získava arómu pridaním prírodných aromatických látok) alebo látok s prírodnými identickými aromatickými látkami,

dp) kávovinou alebo náhradou kávy výrobky vyrábané z kvalitnej, očistenej, usušenej a upraženej suroviny bohatej na polysacharidy, a to najmä koreňov čakanky obyčajnej (*Cichorium intybus* L.), raže (*Secale* L.), jačmeňa (*Hordeum* L.), cukrovej repy (*Beta vulgaris* provar. *altissima* Doell, Helm) alebo plodov figovníka (*Ficus* L.) – fig,

dq) aromatizovanou kávovinou náhrady kávy, ktoré získavajú arómu špeciálnym pražením alebo pridaním prírodných aromatických látok, alebo látok identických s prírodnými),

dr) prísadami kávy alebo kávoviny organické látky alebo anorganické látky, ktoré nie sú prirodzenou súčasťou kávy alebo kávoviny,

ds) varenou jedlou soľou chlorid sodný získaný varením soľanky z prírodných ložísk s malým podielom anorganických solí, ktoré sa s ňou vyskytujú prirodzene v ložisku soli, prípadne s podielom účelovo pridávaných látok,

dt) morskou jedlou soľou chlorid sodný získaný odparovaním morskej vody s podielom stopových prvkov a zlúčenín, ktoré sa s ňou vyskytujú v prírode, prípadne s podielom účelovo pridávaných látok,

du) kamennou jedlou soľou chlorid sodný získaný drvením a mletím banským spôsobom dobývanej soli z prírodných ložísk s malým podielom anorganických solí, ktoré sa s ňou vyskytujú prirodzene v ložisku soli, prípadne s podielom účelovo pridávaných látok,

dv) jódaciou účelové pridávanie jódu vo forme jodidu draselného alebo jodičnanu draselného počas technologického procesu výroby jedlej soli pri dodržiavaní technologických podmienok optimálnej homogenizácie,

dw) jódovanou jedlou soľou zmes chloridu sodného s jodidom draselným alebo s jodičnanom draselným,

dx) fluoráciou účelové pridávanie fluóru do jedlej soli vo forme fluoridu draselného počas technologického procesu jej výroby pri dodržiavaní technologických podmienok optimálnej homogenizácie,

dy) fluorovanou jedlou soľou zmes chloridu sodného s fluoridom draselným,

dz) jedlou soľou so zníženým množstvom chloridu sodného zmes chloridu sodného a chloridu draselného,

ea) spekaním soli proces, ktorý prebieha vplyvom vzdušnej vlhkosti a spôsobuje spojenie zrníkov soli do pevnej hmoty,

eb) dehydrovaným pokrmom zmes surovín sypkej, pastovitej alebo tuhej konzistencie určená na prípravu pokrmov, ktorá sa podľa návodu pred konzumáciou obnovuje spravidla vodou,

ec) polievkovým prípravkom koncentrát, ktorý sa používa na prípravu bujónu, polievky alebo na zvýraznenie chuti pokrmu,

ed) bujónom riedka, číra alebo mierne zakalená kvapalina vyrobená zo surovín živočíšneho pôvodu, zo surovín rastlinného pôvodu alebo z ich zmesi,

ee) ochucovadlom sypký, pastovitý alebo tekutý výrobok vyrábaný dehydratáciou alebo hydrolýzou surovín; používa sa na ochutenie pokrmov,

ef) dehydratáciou alebo dehydráciou termické alebo difúzne odstraňovanie vody, ktorým sa dosiahne mikrobiologická a chemická stabilita výrobku; rozlišuje sa dehydratácia suroviny v čerstvom stave, dehydratácia predhriatej suroviny a dehydratácia suroviny dusením, varením, škvarením alebo vymrazovaním.

Kvasný ocot

§ 3

Suroviny na výrobu kvasného octu

Na výrobu kvasného octu možno ako suroviny používať

- lieh,
- hrozno, hroznový mušt alebo ovocný mušt,
- ovocie, obilniny, jačmenný slad, srvátku, med,
- ďalšie výrobky poľnohospodárskeho pôvodu, ktoré obsahujú škrob alebo sacharidy.

§ 4

Označovanie

(1) Kvasný ocot vyrábaný len z jedného druhu suroviny musí mať názov tejto suroviny uvedený v jeho názve; kvasný ocot vyrábaný z viacerých druhov surovín musí mať v názve uvedené, že je vyrobený zo zmesi surovín a použité suroviny musia byť uvedené v označení zloženia podľa použitého množstva v klesajúcom poradí.

(2) Celkové množstvo kyselín sa v označení uvádza číselnou hodnotou zaokrúhlenou na celé číslo, vyjadrujúcou najmenšie množstvo

kyselín vyjadrených ako kyselina octová v gramoch na 100 g kvasného octu alebo v hmotnostných percentách.

(3) Absolútna hodnota odchýlky celkového množstva kyselín môže byť najviac 0,5 g/100 g kvasného octu alebo 0,5 % hmot.

Koreniny

§ 5

Ustanovenia § 6 a 7 sa na sušenú zeleninu, sušené jedlé huby alebo ich sušené časti vzťahujú, len ak sa vyrábajú a umiestňujú na trh pre ich koreniace vlastnosti.

§ 6

Požiadavky na kvalitu

- (1) Na výrobu korenín sa možno používať časti rastlín, ktoré sú uvedené v § 2 písm. l) až bn) a v prílohe č. 1.
- (2) Na výrobu koreninových prípravkov možno používať protihrudkujúce látky v množstve najviac 1 % hmot.
- (3) Fyzikálne a chemické požiadavky na koreniny sú uvedené v prílohe č. 1.
- (4) Koreniny sa upravujú krájaním, lánaním, drvením alebo mletím; na trh ich možno umiestňovať aj ako celé časti rastlín.

§ 7

Označovanie

- (1) V označení koreninovej papriky musí byť uvedené aj jej zaradenie podľa obsahu kapsaicínu uvedeného v prílohe č. 1, a to slovom „sladká“, „polosladká“ alebo „štipľavá“.
- (2) V názve prípravku s koreninami musí byť uvedený odporúčaný účel použitia, napríklad „prípravok na korenenie klobás“; ak obsahuje viac ako 5 % hmot. jedlej soli, musí byť v označení zloženia uvedené aj jej množstvo v percentách.
- (3) V názve koreninovej soli musí byť uvedený druh použitého korenia alebo účel použitia; ak je v názve uvedený druh použitého korenia, tak ten musí byť spojený so slovom „soľ“, napríklad „zelerová soľ“, odporúčaný účel použitia môže byť súčasťou názvu, napríklad „koreninová soľ na pečené kura“, „koreninová soľ na bravčové pečené“.
- (4) Koreninový prípravok sa označuje názvom „karí“ alebo „karí korenie“; v označení jeho zloženia sa uvedie zoznam jednotlivých zložiek v klesajúcom poradí.
- (5) Ak koreninový prípravok obsahuje jedlú soľ v množstve najviac 5 % hmot. nemusí sa v označení uvádzať jej percentuálny podiel.
- (6) V názve aromatizovaných koreninových prípravkov, aromatizovaných koreninových solí musí byť uvedené označenie slovami „aromatizovaný koreninový prípravok“ alebo „aromatizovaná koreninová soľ“ a odporúčaný účel ich použitia alebo druh korenia.

Horčica a iné chuťové prípravky

§ 8

Požiadavky na výrobu

Na výrobu horčice sa nesmú používať horčicové semená s viac ako 2 % hmot. prímеси organického pôvodu.

§ 9

Požiadavky na kvalitu

- (1) Horčica musí spĺňať fyzikálne a chemické požiadavky uvedené v prílohe č. 2.
- (2) Na zahustenie horčice sa nesmie používať škrob, múka ani sójová múka. Do horčice sa nesmie pridávať horčicový olej.
- (3) V kečupe s refraktometrickou sušinou menej ako 30 % hmot. musí najmenej 7 % pochádzať z rajčiakovej suroviny. V kečupe s refraktometrickou sušinou najmenej 30 % hmot. musí najmenej 10 % pochádzať z rajčiakovej suroviny.

§ 10

Označovanie

- (1) V názve kečupu s refraktometrickou sušinou najmenej 30 % hmot. možno uvádzať slovo „špeciál“, „extra“ alebo „prima“.
- (2) V názve iného chuťového prípravku musí byť uvedená charakteristika označená slovami napríklad „studená omáčka“ alebo „dressing“, „kečup“, „prípravok na studenú omáčku“ alebo „prípravok na dressing“, „zálievka“, „prípravok na zálievku“.
- (3) V označení iného chuťového prípravku sa musí uvádzať účel jeho použitia a jeho prevažujúce organoleptické vlastnosti; ak ide o prípravok vo forme polotovaru, v označení sa musí uvádzať aj návod na jeho prípravu.

Čaj, čajové extrakty a prípravky z nich

§ 11

Požiadavky na kvalitu

- (1) Čajovníkový čaj a rozpustný prípravok s čajovým extraktom musia spĺňať fyzikálne a chemické požiadavky uvedené v prílohe č. 3 tabuľke č. 2.
- (2) Práškový extrakt vyrobený z čajového extraktu alebo z aromatizovaného čajového extraktu musí obsahovať viac ako 95 % hmot. sušiny.

§ 12

Označovanie

- (1) V názve výrobku rastlinného pôvodu podľa § 2 písm. ca) možno používať slovo „čaj“.
- (2) V názve fermentovaného čajovníkového čaju sa musí uvádzať označenie slovami „čierny čaj“ alebo „fermentovaný čaj“.
- (3) V názve polofermentovaného čajovníkového čaju sa musí uvádzať označenie slovami „žltý čaj“, „polofermentovaný čaj“, alebo ak ide o čaj Oolong slovami „Oolong čaj“.
- (4) V názve nefermentovaného čajovníkového čaju sa musí uvádzať označenie slovami „zelený čaj“ alebo „zelený čaj nefermentovaný“, alebo ak ide o biely čaj slovami „biely čaj“ alebo „biely čaj nefermentovaný“.
- (5) V označení čajovníkového čaju v blízkosti názvu možno uvádzať veľkosť spracúvaných čajovníkových listov.
- (6) V označení bieleho čajovníkového čaju možno uviesť aj jeho kvalitu.
- (7) Čaj vyrobený z listov stromu cesmíny paraguajskej (yerba maté) sa musí označovať v názve slovami „čaj maté“, „Yerba Maté čaj“ alebo „paraguajský čaj“.
- (8) V označení čajovníkového čaju možno okrem krajiny pôvodu uvádzať aj označenie miesta pôvodu, a to len ak tento čaj pochádza z príslušného miesta pôvodu. Ak ide o zmes čajov z rôznych miest pôvodu, musí sa v označení uvádzať slovo „zmes“; označenie miesta pôvodu možno uvádzať len vtedy, ak podiel čaju v zmesi z tohto miesta pôvodu tvorí viac ako 50 % hmot. a vyznačuje sa osobitnými charakteristickými vlastnosťami tohto miesta pôvodu, napríklad „Assam. – zmes čierneho čaju“.
- (9) Čajovníkový čaj, aromatizovaný čajovníkový čaj možno označiť slovami „bez kofeínu“ alebo „dekofeínovaný“, len ak 100 g sušiny obsahuje najviac 0,4 g kofeínu.
- (10) V názve čaju zo sušených bylín, sušených plodov ovocia alebo zo sušených korenín alebo z ich sušených častí sa musí uvádzať označenie slovami „bylinný čaj“, „ovocný čaj“ alebo „koreninový čaj“.
- (11) Bylinný čaj, ovocný čaj alebo koreninový čaj, ktorý sa vyrába z jedného druhu byliny, jedného druhu ovocia alebo z jedného druhu koreniny, možno označovať s uvedením druhu byliny, ovocia alebo koreniny, napríklad „šípkový čaj“ alebo „čaj zo šípok“.
- (12) Na označenie bylinného čaju, ovocného čaju, koreninového čaju alebo čaju, ktorý je vyrobený z viacerých druhov bylín, ovocia, korenín alebo ich častí, možno používať slovné označenie „bylinný čaj“ alebo „čaj z bylinnej zmesi“, „ovocný čaj“, „čaj z ovocnej zmesi“, „koreninový čaj“ alebo „čaj zo zmesi korenín“. Pri zmesiach bylinného čaju, ovocného čaju a koreninového čaju sa používa tvar, napríklad „bylinno-ovocný čaj“, „čaj zo zmesi bylín a ovocia“, „bylinno-ovocná zmes čaju“, „bylinno-ovocno-koreninový čaj“, bylinno-ovocno-koreninová zmes čaju“ alebo „čaj zo zmesi bylín, ovocia a korenín“, pričom slovné tvary a poradie jednotlivých druhov čaju sa určuje podľa hmotnostného zastúpenia bylín, ovocia a korenín v čaji. Slovo „bylinný“ možno nahradiť slovom „bylinkový“ v príslušnom tvare.
- (13) V označení zmesi bylinného čaju, ovocného čaju alebo koreninového čaju s čajovníkovým čajom sa musí uvádzať označenie množstva kofeínu, ak 100 g sušiny obsahuje viac ako 0,4 g kofeínu.
- (14) Čajový extrakt bez kofeínu a aromatizovaný čajový extrakt bez kofeínu možno označiť slovami „bez kofeínu“ alebo „dekofeínovaný“, len ak 100 g sušiny obsahuje najviac 1,2 g kofeínu.
- (15) V označení výrobku podľa § 2 písm. dh), ak ide o rýchlrozpuštný výrobok, možno používať slovo „instantný“.
- (16) V označení čaju sa musí uvádzať spôsob jeho balenia.

Káva, kávoviny a výrobky z nich

§ 13

Požiadavky na kvalitu

- (1) Zelená káva určená na výrobu praženej kávy a výrobkov z nej môže mať vlhkosť najviac 14 % hmot.
- (2) Pražená káva musí spĺňať tieto požiadavky:
 - a) zrná hnedé,
 - b) vlhkosť najviac 5 % hmot.,
 - c) množstvo kofeínu v sušine najmenej 0,6 % hmot.
- (3) Pražená dekofeínovaná káva musí spĺňať tieto požiadavky:
 - a) zrná hnedé,
 - b) vlhkosť najviac 5 % hmot.,
 - c) množstvo kofeínu v sušine najviac 0,1 % hmot.
- (4) Kávu a kávoviny možno aromatizovať prírodnými aromatickými látkami alebo aromatickými látkami identickými s prírodnými).
- (5) Požiadavky na zloženie kávy a na zloženie kávovín sú uvedené v prílohe č. 4.

§ 14

Označovanie

- (1) Pražená káva jedného druhu sa v názve označuje spôsobom jej technologickej úpravy a názvom druhu; možno tiež uvádzať jej geografický pôvod, napríklad brazílska pražená mletá dekofeínovaná káva, robusta.
- (2) Pražená káva viacerých odrôd sa v názve označuje slovom „zmes“, spôsobom jej technologickej úpravy a údajom o použitých druhoch kávy; možno tiež uvádzať ich geografický pôvod.
- (3) Ak ide o zmes kávy a kávoviny, možno v názve kávy uviesť len množstvo kávy v hmotnostných percentách alebo názov uviesť slovami „zmes kávy a kávoviny“, pričom sa v označení zloženia uvedie množstvo kávy aj kávoviny v hmotnostných percentách.
- (4) Aromatizovaná káva sa v názve musí označovať názvom vonnej látky a chuťovej látky, napr. pražená zrnková káva s jahodovou

arómou.

(5) V názve praženej zrnkovej kávy alebo praženej mletej kávy označenie slovami „dekofeínovaná“ možno uvádzať, len ak ide o kávu podľa § 13 ods. 3.

(6) Aromatizovaná kávošina sa v názve musí označovať názvom použitej vonnej látky a chuťovej látky.

Jedlá soľ

§ 15

Druhy jedlej soli

(1) Jedlá soľ z hľadiska technologického procesu výroby sa člení na jedlú soľ

- a) varenú,
- b) morskú,
- c) kamennú.

(2) Jedlá soľ z hľadiska prítomnosti prídavných látok sa člení na jedlú soľ

- a) jódovanú,
- b) jódovanú s fluórom,
- c) so zníženým množstvom chloridu sodného.

§ 16

Požiadavky na kvalitu

(1) Jedlá soľ v suchom stave musí mať bielu farbu a slanú chuť bez cudzích príchuťí a pachu.

(2) Jedlá soľ podľa § 15 ods. 1 písm. a) musí byť jódovaná.

§ 17

Požiadavky na jednotlivé druhy jedlej soli

(1) Množstvo chloridu sodného vo varenej jedlej soli musí byť najmenej 99 % hmot.

(2) Množstvo chloridu sodného v kamennej jedlej soli a morskej jedlej soli musí byť najmenej 97,5 % hmot.

(3) Najvyššie prípustné množstvo jodidu draselného alebo jodičnanu draselného v jódovanej jedlej soli po prepočte na jodid draselný je 35 mg.kg-1. Najnižšie množstvo jodidu draselného alebo jodičnanu draselného v jódovanej jedlej soli po prepočte na jodid draselný je 15 mg.kg-1.

(4) Množstvo minerálnych prímiesí vo varenej jedlej soli môže byť najviac 0,7 % hmot. a v morskej jedlej soli a kamennej jedlej soli môže byť najviac 2,2 % hmot.

(5) Najvyššie prípustné množstvo fluoridu draselného vo fluórovanej jedlej soli môže byť 800 mg.kg-1.

(6) Ak ide o jedlú soľ podľa § 15 ods. 2 písm. c), množstvo chloridu draselného v nej môže byť najviac 40 % hmot.

(7) Najvyššia vlhkosť jedlej soli môže byť 0,3 % hmot.

§ 18

Označovanie

(1) Názov jedlej soli, pod ktorým sa umiestňuje na trh, musí byť v súlade s § 15.

(2) Ak sa jedlá soľ používa ako zložka potraviny, v označení zloženia tejto potraviny postačuje uvádzať slovo „soľ“.

Dehydrované pokrm, polievkové prípravky a ochucovadlá

§ 19

Suroviny

Na výrobu dehydrovaných pokrmov a polievkových prípravkov možno používať najmä zmesi dehydrovaného mäsa, zeleniny, zemiakov, ryže, cestovín, živočíšnych tukov, rastlinných tukov, rastlinných olejov, húb, predvarených strukovín a sušených strukovín, bielkovinových hydrolyzátoov alebo mäsových výťažkov a zeleninových výťažkov.

§ 20

Bujóny

(1) Mäsový bujón pripravený podľa návodu musí obsahovať najmenej 0,030 g/l dusíka a najviac 20 g/l jedlej soli.

(2) Slepáči bujón alebo hydínový bujón pripravený podľa návodu musí obsahovať najmenej 0,020 g/l dusíka a najviac 20 g/l jedlej soli.

(3) Iné bujóny, ako sú uvedené v odsekoch 1 a 2, pripravené podľa návodu, môžu obsahovať najviac 15 g/l jedlej soli; množstvo dusíka musí zodpovedať požiadavkám uvedeným v technickej dokumentácii na výrobok podľa zásad správnej výrobnnej praxe.

§ 21

Ochucovadlá

Ochucovadlá možno vyrábať zo surovín rastlinného pôvodu, ako sú rozličné vylisky olejnatých semien, pšeničný lepok, strukoviny a z nich najmä sója, alebo zo surovín živočíšneho pôvodu, ako napríklad kazeín, odtučnené oškvarky, sušený albumín, droždie.

Záverečné ustanovenia

§ 22

Požiadavky ustanovené touto vyhláškou sa neuplatnia na výrobky, ktoré boli vyrobené alebo uvedené na trh v niektorom členskom štáte Európskej únie alebo v Turecku alebo boli uvedené na trh v súlade s právom niektorého zo štátov Európskeho združenia voľného obchodu, ktoré sú súčasne zmluvnou stranou dohody o Európskom hospodárskom priestore.

§ 23

Pochutiny, jedlá soľ, dehydrované pokrmy, polievkové prípravky a o ochucovadlá vyrobené podľa predpisov platných do 30. novembra 2015 možno umiestňovať na trh do vyčerpania zásob.

§ 24

Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických predpisov²⁾ a označovania potravín.³⁾

§ 25

Zrušuje sa výnos Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky zo 6. apríla 2005 č. 2089/2005-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca pochutiny (oznámenie č. 84/2006 Z. z.) v znení výnosu z 10. augusta 2009 č. 1342/2009-100 (oznámenie č. 12/2010 Z. z.).

§ 26

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. decembra 2015.

Lubomír Jahnátek v. r.

Príloha č. 1 k vyhláške č. 309/2015 Z. z.

FYZIKÁLNE A CHEMICKÉ POŽIADAVKY NA KORENINY

	Popol celkový, najviac v hmotnostných percentách	Popol nerozpustný v HCl, najviac v hmotnostných percentách	Vlhkosť, najviac v hmotnostných percentách	Éterické oleje, najviac v ml na 100 g	Prímesi, najviac v hmotnostných percentách			Iné požiadavky v hmotnostných percentách
					Organické vlastné	Organické cudzie	Anorganické	
Aníz	10	2,5	12	2	3	2	2	–
Badián	4	1	10	8	20	0,5	0,5	–
(celý) (mletý)	5		12	3				
Bazalka	16	2	12	0,3	18*	2	2	–
Biele korenie (celé) (mleté)	–	–	15	1 0,6	4	0,5	0,5	piperín najmenej 4
Bobkový list	7	2	12	1	6	1	0,5	–
Borievka	5	–	–	0,5	–	–	–	–
Červené korenie (celé) (mleté)	–	–	15	1	4	0,5	0,5	piperín najmenej 4
Čierne korenie (celé) (mleté)	–	–	14	2 0,8	4	0,5	0,5	piperín najmenej 4
Ďumbier nevápnový (celý) (mletý)	8	1,1	12	1,5 0,8	2	0,5	0,5	–
Ďumbier vápnový	11	2,5	12	1,5	2	0,5	0,5	vápnik najviac 1,1

(celý) (mletý)				1				ako CaO
Fenikel (celý)	10	2	12	1	3	2	2	
(mletý)								
Galgán	6	–	–	0,4	–	–	–	–
Horčicový prášok	8 v prepočte na beztukovú bázu	–	–	0,4	–	–	–	škrob najviac 1,5
Horčicové semená	6	0,5	10	–	3	2	2	–
Kardamón								
(semená)	9,5	–	13	3,5	1	0,5	0,5	–
(tobolky)					5	3	2	
Kayenská paprika								
(celá)	10	1,6	11		10	0,5	0,5	–
(mletá)								
Klinčeky								
(celé)	7	0,5	13	12	5	0,3	0,3	–
(mleté)				10				
Koriander (celý)	7	1,5	12	0,4	3	2	2	–
(mletý)								
Kôprové semená	–	–	10	2,5	3	2	0,5	–
Kurkuma								
(celá)	9	1,5	12	–	2	0,2	0,2	–
(mletá)			10					
Ligurček	16	–	–	–	–	–	–	–
Nové korenie (celé)	4,5	0,4	13	1	4	0,5	0,5	–
(mleté)								
Majorán	16	4,5	12	0,5	3	1	2	–
Muškatový kvet (celý)	4	0,5	10	–	16	0,3	0,5	tuk najviac 37
(mletý)			12					
Muškatový orech (celý) (mletý)	3	0,5	10	6 4	10	0,5	0,5	vápnik najviac 0,35 ako CaO
Palina	15	–	–	–	–	–	–	–
Pamajorán	10	2	12	0,5	16*	3	2	–
Paprika sladká	8	1	12	^{x)} 0,029	–	–	–	^{x)} kapsaicín najviac
Paprika polosladká	8	1	12	^{x)} 0,030 0,059	–	–	–	^{x)} kapsaicín najmenej najviac

Paprika štiplavá	8	1	12	^{x)} 0,060	–	–	–	^{x)} kapsaicín najmenej
Rasca tmavá (celá)								
(drvená a mletá)	8			2,5				
Rasca jednoročná svetlá	8	1,5	13	1	1	2	2	–
(celá, drvená a mletá)	9			1				
Rascovec (Rímska rasca) (celá)	9	1,5	13	2,5	1	2	2	–
(drvená a mletá)				1				
Rozmarín	8	1	11	0,8	6	1	1	–
Saturejka	11	1	13	0,4	4	1	2	–
Šafrán (vo vláknach) (mletý)	8	1,5	12	–	2	1	0,5	–
		1,5	10					
Šalvia	11	2	12	1,5	8*	0,5	0,5	–
Škorica (celá) (mletá)	7	2	14	1	2	1	0,5	–
			12	0,5				
Tymián	14	3,5	12	1	5	1	1	–
Vanilka	7	–	35	–	–	–	–	vanilín najmenej 2
Zelené korenie (celé) (mleté)	–	–	12	–	4	0,5	0,5	–
Zelerové semená	10	2	–	–	–	–	–	–

* Vrátane farebných zmien listov.

^{x)} Hodnota sa vzťahuje na množstvo kapsaicínu v sušine.

Príloha č. 2 k vyhláške č. 309/2015 Z. z.

FYZIKÁLNE A CHEMICKÉ POŽIADAVKY NA HORČICU

	Plnotučná horčica [% hmot.]	Kremžská horčica [% hmot.]	Dijonská horčica a ostatné ochutené horčice [% hmot.]
Sušina, najmenej	20	32	20
Tuk, najmenej	3,6	–	3,6
Cukry, ako sacharóza, najmenej	5	16	nestanovujú sa
Kyseliny, ako kyselina octová, najviac	2,5	1,9	2,5
Piesok, najviac	0,1	0,1	0,1

Príloha č. 3 k vyhláške č. 309/2015 Z. z.

Tabuľka č. 1

ZOZNAM RASTLÍN A ICH ČASTÍ URČENÝCH NA VÝROBU ČAJOV

1.	Agát biely ¹⁾	<i>Robinia pseudoacacia</i> L.	kvet
	Aka ovocná	<i>Acca sellowiana</i> (Berg) Burret	plod
	Alchemilka obyčajná ¹⁾	<i>Alchemilla</i> sp. div. (<i>vulgaris</i> Bus., non. L.)	vňať
	Alchemilka alpínska ¹⁾	<i>Alchemilla alpina</i>	vňať
	Aktinídia (Kivi)	<i>Actinidia deliciosa</i>	plod
	Aloa barbadoská ¹⁾	<i>Aloe barbadensis</i> Mill. (<i>Aloe vera</i>)	listová želatína
	Alojzia citrónová	<i>Aloysia triphylla</i> (L'Hér.) Britt. (<i>Lippia triphylla</i> (L'Hér.) Kuntze)	vňať
	Alpínia galangová ¹⁾ Alpínia liečivá ¹⁾ (Galgan)	<i>Alpinia galanga</i> (L.) Wild. <i>Alpinia officinarum</i> HANCE	koreň koreň
	Ananás pestovaný	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	
	Angelika lesná ¹⁾	<i>Angelica silvestris</i> L.	plod, vňať, koreň
	Anízovec pravý ¹⁾	<i>Illicium verum</i> Hook. fil.	plod
	Archangelika lekárska ¹⁾	<i>Archangelica officinalis</i> Hoofm.	koreň, plod
	Artičoka zeleninová	<i>Cynara scolymus</i> L.	kvetné lôžko, stonka
	Artičoka kardová (karda)	<i>Cynara cardunculus</i> L.	list
	Arnika ¹⁾	<i>Arnica</i> sp.	kvet, koreň
	Arónia čiernoplodá	<i>Aronia melanocarpa</i>	plod
	Asparágus lekársky	<i>Asparagus officinalis</i> L.	výhonok
	Bambus	<i>Bambusa vulgaris</i> Schrad. ex Wendl.	výhonok
	Banánovník obyčajný	<i>Musa paradisiaca</i> L.	plod
	Baza čierna ¹⁾	<i>Sambucus nigra</i> L.	kvet, plod, list
	Baza chabzdová ¹⁾ (chabzda)	<i>Sambucus ebulus</i> L.	plod
	Bazalka pravá ¹⁾ Bazalka svätá	<i>Ocimum basilicum</i> L. <i>Ocimum sanctum</i>	vňať vňať
	Bedrovník anízový	<i>Pimpinella anisum</i> L.	
	Bedrovník väčší	<i>Pimpinella major</i> (L.) Huds.	koreň, ¹⁾ vňať
	Benedikt lekársky ¹⁾	<i>Conicus benediktus</i> L.	vňať
	Betonika lekárska	<i>Betonica officinalis</i> L.	vňať
	Bixa farbiarska (Orelánik farbiarsky)	<i>Bixa orellana</i> L.	semeno
	Blahovičník ¹⁾ (Eukalyptus)	<i>Eucalyptus</i> sp.	list
	Boldovník liečivý ¹⁾	<i>Peumus boldus</i> Mol.	list
	Borák lekársky	<i>Borago officinalis</i> L.	
	Borievka obyčajná ¹⁾	<i>Juniperus communis</i> L.	drevo, plod, vrcholky
	Borovica ¹⁾	<i>Pinus</i> sp.	ihličie, vrcholky, vetvy
	Borovica horská kosodrevinová ¹⁾ (kosodrevina)	<i>Pinus mugo</i> subsp. <i>pumilio</i> (HAENKE) FRANCO	ihličie, vrcholky, vetvy
	Breza previsnutá ¹⁾ Breza plstnatá ¹⁾	<i>Betula pendula</i> Roth. <i>Betula pubescens</i> Ehrh.	list list
	Brokolica (Kapusta špargľová)	<i>Brassica oleracea</i> convar. <i>italica</i> (Plenck) Markgr.	kvet, stonka
	Broskyňa obyčajná	<i>Persica vulgaris</i> Mill. (<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch)	plod

Brusnica pravá ¹⁾ Brusnica čučoriedková (Čučoriedka) Brusnica veľkoplodá (Kanadská brusnica)	<i>Vaccinium vitis-idaea</i> L. <i>Vaccinium myrtillus</i> L. <i>Vaccinium macrocarpon</i> Ait.	list plod, list plod
Buko brezové	<i>Barosma betulina</i> (Thunb.) Bartl. et H. L. Wendl.	list
Cesnak kuchynský Cesnak medvedí Cesnak pórový (Pór)	<i>Allium sativum</i> L. <i>Allium ursinum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	hlúza vňat' list
Cezmína paraguajská (Maté)	<i>Ilex paraguaiensis</i> St. Hil.	list
Citrónovník pravý (Citrónovník)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.	oplodie, plod
Cibuľa kuchynská	<i>Allium cepa</i> L.	hlúza
Cícer baraní	<i>Cicer arietinum</i> L.	semeno
Cistus krétsky Cistus	<i>Cistus creticus</i> L. <i>Cistus villosus</i>	vňat' vňat'
Citrónovník horký (Oranžovník)	<i>Citrus aurantium</i> L.	kvet, plod, list,
Citrónovník horký pravý ¹⁾ (Pomaranč sladký)	<i>Citrus aurantium</i> subsp. <i>aurantium</i> L.	oplodie list, oplodie, kvet
Citrónovník limetový (Limetka)	<i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm.) Swingle	oplodie, plod
Citrónovník mandarinkový (Mandarinkovník)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Pers.	oplodie, plod
Citrónovník pomarančový (Pomarančovník)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.	oplodie, ¹⁾ plod
Citrónovník pravý (Citrónovník)		oplodie, plod
Citrónovník rajský (Grapefruitovník)	<i>Citrus paradisi</i> Macf.	
Čajovník čínsky	<i>Camellia sinensis</i> L., O. Kuntze	list a puk, list sušený, list fermentovaný, stonka, kvet
Čakanka obyčajná	<i>Cichorium intybus</i> L.	vňat', koreň
Čerešňa višňová (Višňa)	<i>Prunus vulgaris</i> Mill. (<i>Prunus cerasus</i> L.)	plod, stonka
Čermuška siata ¹⁾	<i>Nigella sativa</i> L.	semeno
Čučoriedka obyčajná	<i>Vaccinium myrtillus</i> L.	list, ¹⁾ vňat', ¹⁾ plod
Datľovník obyčajný	<i>Phoenix dactylifera</i> L.	plod
Damiána ¹⁾	<i>Turnera diffusa</i> var. <i>aphrodisiaca</i>	list
Divozel ¹⁾	<i>Verbascum</i> sp. L.	kvet, list
Divozel sáповitý	<i>Verbascum phlomoides</i> L.	kvet
Dráč obyčajný	<i>Berberis vulgaris</i> L.	
Drčnička roľná	<i>Anagallis arvensis</i> L.	koreň, vňat'
Dub letný ¹⁾	<i>Quercus robur</i> L.	kôra
Dub zimný ¹⁾	<i>Quercus petraea</i> (MATTUSCH.) Liebl.	kôra
Dula podlhovastá	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	plod
Dúška tymianová (Tymian)	<i>Thymus vulgaris</i> L.	vňat'
Dvojkridlo voňavé	<i>Dipteryx odorata</i> (Aubl.) Willd.	semeno
Ďatelina lúčna ¹⁾	<i>Trifolium pratense</i> L.	kvet
Ďatelina plazivá ¹⁾	<i>Trifolium repens</i> L.	kvet
Ďumbier lekársky	<i>Zingiber officinale</i> Rosc.	koreň

	Echinacea ¹⁾	<i>Echinacea sp.</i>	vňat', koreň
	Fazuľa záhradná	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	oplodie, ¹⁾ semeno
	Fenikel obyčajný Fenikel obyčajný sladký	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill. <i>Foeniculum vulgare</i> subsp. <i>dulce</i> (DC.) Bertol	plod plod
	Fialka trojfarebná ¹⁾ Fialka roľná ¹⁾ Fialka voňavá ¹⁾	<i>Viola tricolor</i> L., <i>Viola arvensis</i> MURRAY <i>Viola odorata</i> L.	kvet, vňat', kvet, vňat' kvet
	Figovník obyčajný	<i>Ficus carica</i> L.	plod
	Ginko ¹⁾	<i>Ginkgo</i> L.	list
	Granátovník púnsky	<i>Punica granatum</i> L.	plod
	Grécky horský čaj ¹⁾ (Ránhoj)	<i>Sideritis scardica</i> Griseb.	vňat'
	Guajak liečivý ¹⁾	<i>Guaiacum officinale</i> L.	drevo
	Guajava jablková	<i>Psidium guajava</i> L.	plod
	Hadovník väčší ¹⁾ (Hadí koreň väčší)	<i>Bistorta major</i> S. F. GRAY	koreň
	Hamamel virgínsky ¹⁾	<i>Hamamelis virginiana</i> L.	list, kôra
	Harpagofyt ležatý ¹⁾	<i>Harphagophytum procumbens</i> (BURCHELL) DC.	koreň
	Hloh ¹⁾	<i>Crataegus sp.</i>	list, kvet, plod
	Hluchavka biela	<i>Lamium album</i> L.	kvet, vňat'
	Horčica biela	<i>Sinapis alba</i> L.	semeno
	Horčica čierna (Kapusta čierna)	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch.	semeno
	Horčinka senegová ¹⁾	<i>Polygala senega</i> L.	koreň
	Horec žltý ¹⁾	<i>Gentiana lutea</i> L.	koreň
	Hrach siaty	<i>Pisum sativum</i> L.	semeno
	Hruška obyčajná Hruška planá	<i>Pyrus communis</i> L. <i>Pyrus pyraeaster</i> Burgsd.	plod plod
	Húževnatec jedlý	<i>Lentimus edodes</i>	plodnica
	Chaluha bublinatá ¹⁾	<i>Fuccus vesiculosus</i> L.	stielka
	Chinínovník páperistý ¹⁾	<i>Cinchona pubescens</i> Vahl. (<i>Cinchona succirubra</i> Pav. ex Klotsch)	kôra
	Chmeľ obyčajný ¹⁾	<i>Humulus lupulus</i> L.	šišky
	Chren dedinský	<i>Armoracia rusticana</i> Gaertn., B. Mey. et Scherb.	
	Ibiš lekársky ¹⁾	<i>Althaea officinalis</i> L.	koreň, list, kvet
	Ibištek krvavý (Rama)	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	kvet (kalich), semeno
	Ihlica ¹⁾	<i>Ononis sp.</i>	koreň
	Imelo ¹⁾	<i>Viscum sp.</i>	vňat'
	Jablčník obyčajný ¹⁾	<i>Marrubium vulgare</i> L.	vňat'
	Jabloň domáca Jabloň planá	<i>Malus domestica</i> Borkh. <i>Malus silvestris</i> subsp. <i>mitis</i> (Wallr.) Mansf.	plod plod
	Jačmeň siaty	<i>Hordeum vulgare</i> L.	semeno
	Jahoda obyčajná Jahoda ananásová	<i>Fragaria vesca</i> L. <i>Fragaria ananassa</i> Duch.	list, plod list, plod
	Jarabina vtáččia	<i>Sorbus aucuparia</i> L.	plod
	Jaseň mannový	<i>Fraxinus ornus</i> L.	živica
	Jastrabina lekárska ¹⁾	<i>Galega officinalis</i> L.	vňat'
	Jazmín veľkokvetý ¹⁾ Jazmín lekársky	<i>Jasminum grandiflorum</i> L. <i>Jasminum officinale</i> L.	list, kvet kvet
	Jedľa ¹⁾	<i>Abies sp.</i>	výhonok
	Kakaovník obyčajný	<i>Theobroma</i> L.	semeno, plod
	Kapara trnitá	<i>Capparis spinosa</i> L.	kvetný puk
	Kapsička pastierska obyčajná ¹⁾	<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.)	vňat'

	Med.	
Kapucínka väčšia ¹⁾	<i>Tropaeolum majus</i> L.	vňať, plod
Kapusta obyčajná Kapusta obyčajná kelová (Kel hlávkový) Kapusta kučeravá (Kel kučeravý)	<i>Brassica oleracea</i> L. <i>Brassica oleracea</i> convar. <i>sabauda</i> (L.) O. E. Schulz (<i>B. o.</i> var. <i>sabauda</i> L.) <i>Brassica oleracea</i> convar. <i>viridis</i> (L.) Markgr. (<i>B. o.</i> var. <i>acephala</i> DC.)	list list list
Karagén ¹⁾	<i>Chondrus crispus</i>	stielka
Kardamón malabarský ¹⁾	<i>Elettaria cardamomum</i> (L.) MATON	plod, semeno
Kasia rúrkovitá	<i>Cassia fistula</i> L.	plod
Kávovník arabský	<i>Coffea arabica</i> L.	semeno
Klinčekovec voňavý (<i>Eugenia</i>) Klinčekovec jambolanový (<i>Jambolana</i>)	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. et L. M. Perry (<i>Caryophyllus aromaticus</i> L.; <i>Eugenia caryophyllata</i> Thunb.) <i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels (<i>S. jambolanum</i> (Lamk.) DC.; <i>Eugenia jambolana</i> Lamk.)	puk
Kocúrník obyčajný	<i>Nepeta cataria</i> L.	vňať
Kokosovník obyčajný	<i>Cocos nucifera</i> L.	semeno
Kola končistá ¹⁾ Kola lesklá ¹⁾	<i>Cola acuminata</i> (P. Beauv.) Schott et Endl. <i>Cola nitida</i> (Vent.) Schott et Endl.	semeno semeno
Komonica lekárska ¹⁾	<i>Melilotus officinalis</i> (L.) Pall.	vňať
Konopa siata	<i>Cannabis sativa</i> L.	list, semeno
Konopnica širokolistá ¹⁾ Konopnica žltkastobiela	<i>Galeopsis ladanum</i> L. <i>Galeopsis segetum</i> Necker (<i>Galeopsis ochroleuca</i> Lamk., <i>Dalanum segetum</i> (Necker) Dostál)	vňať vňať
Koriander siaty	<i>Coriandrum sativum</i> L.	list, semeno
Kosatec bledý ¹⁾ Kosatec florentský ¹⁾ Kosatec nemecký ¹⁾ Kosatec strakatý ¹⁾	<i>Iris pallida</i> Lamk. <i>Iris florentina</i> L. <i>Iris germanica</i> L. <i>Iris versicolor</i> L.	koreň koreň koreň koreň
Kozlík mexický ¹⁾	<i>Valeriana edulis</i>	koreň
Kôpor voňavý	<i>Anethum graveolens</i> L.	vňať, plod
Králik rimbabový ¹⁾	<i>Chrysanthemum parthenium</i> (L.) BERNH.	vňať
Kraméria trojtyčinková ¹⁾	<i>Krameria triandra</i> Ruiz et Pav.	koreň
Kropenáč trváci ¹⁾	<i>Swertia perennis</i> L.	vňať
Kručinka farbiarska	<i>Genista tinctoria</i> L.	kvet
Krvavec lekársky ¹⁾	<i>Sanguisorba officinalis</i> L.	kvet
Kuklík mestský ¹⁾	<i>Geum urbanum</i> L.	koreň, vňať
Kukurica siata	<i>Zea mays</i> L.	blizna, ¹⁾ čnelka, semeno
Kurkuma ¹⁾	<i>Curcuma</i> sp.	koreň
Kustovnica cudzia ¹⁾	<i>Lycium barbarum</i> L.	plod
Kvasia horká ¹⁾	<i>Quassia amara</i> L.	drevo
Kvilája mydlová ¹⁾ (Mydlový strom)	<i>Quillaja saponaria</i> Mol.	kôra
Láskavec chvostnatý Láskavec metlinatý Láskavec trojfarebný	<i>Amaranthus caudatus</i> L. <i>Amaranthus cruentus</i> L. <i>Amaranthus tricolor</i> L.	semeno semeno vňať
Levandula úzkolistá ¹⁾	<i>Lavandula angustifolia</i> Mill.	kvet

	(levandula lekárska)	(<i>Lavandula officinalis</i> Chais)	
	Lieska obyčajná	<i>Corylus avellana</i> L.	list, ¹⁾ semeno
	Ligurček lekárske	<i>Levisticum officinale</i> Koch	koreň, ¹⁾ vňať, plod
	Lipa veľkolistá Lipa malolistá Lipa zelenkastá Lipa striebřistá	<i>Tilia platyphyllos</i> Scop. <i>Tilia cordata</i> Mill. <i>Tilia euchlora</i> K. Koch <i>Tilia tomentosa</i> Moench	kvet, list kvet, list kvet list
	Lipkavec marinkový ¹⁾ (Marinka voňavá) Lipkavec syridlový	<i>Galium odoratum</i> (L.) SCOP. (<i>Asperula odorata</i> L.) <i>Galium verum</i> L.	vňať vňať
	Listnatec trnitý ¹⁾	<i>Ruscus aculeatus</i> L.	vňať
	Lomikameň zrnitý ¹⁾	<i>Saxifraga granulata</i> L.	vňať
	Lopúch ¹⁾	<i>Arctium</i> sp.	koreň
	Lotos indický	<i>Nelumbo nucifera</i> Gaertn.	kvet
	Lucerna siata	<i>Medicago sativa</i> L.	vňať
	Lupina	<i>Lupinus</i> sp.	semeno
	Lyžičník lekárske ¹⁾	<i>Cochlearia officinalis</i> L.	vňať
	Ľan úžitkové ¹⁾	<i>Linum usitatissimum</i> L.	semeno
	Ľubovník bodkovaný ¹⁾ , ⁴⁾	<i>Hypericum</i> sp.	vňať, kvet
	Majorán záhradný	<i>Majorana hortensis</i> Moench	vňať, plod
	Makadámia trojlistá	<i>Macadamia ternifolia</i> F. v. Muell	semeno
	Mak siaty Mak vlčí	<i>Papaver somniferum</i> L. <i>Papaver rhoeas</i> L.	semeno kvet
	Melón cukrový (Melón žltý)	<i>Melo sativus</i> Sarg. (<i>Cucumis melo</i> L.)	
	Malpígia holá Malpígia granátovníkolistá (Barbadoské čerešne)	<i>Malpighia glabra</i> L. <i>Malpighia puniceifolia</i> L.	plod plod
	Mandľa obyčajná	<i>Amygdalus communis</i> L. (<i>Prunus dulcis</i> (Mill.) D. A. Webb. <i>Prunus amygdalus</i> (L.) Batsch.)	kvet, semeno
	Mangovník indický (Mango)	<i>Mangifera indica</i> L.	plod
	Marhuľa obyčajná	<i>Armeniaca vulgaris</i> Lamk. (<i>Prunus armeniaca</i> L.)	plod, list, semeno ¹⁾
	Marzdénia kondurangová ¹⁾ (Kondurango)	<i>Marsdenia condurango</i> Rchb. fil.	kôra
	Mäta pieporná Mäta sivá ¹⁾	<i>Mentha piperita</i> <i>Mentha pulegium</i>	list vňať
	Materina dúška obyčajná	<i>Thymus serpyllum</i> L.	vňať
	Medovka lekárske	<i>Melissa officinalis</i> L.	vňať, list
	Momordika horká ¹⁾ (Horká uhorka)	<i>Momordica charantia</i> L.	plod
	Monarda dvojmocná	<i>Monarda didoma</i> L.	kvet
	Moruša biela Moruša čierna	<i>Morus alba</i> L. <i>Morus nigra</i> L.	list, plod list, plod
	Mučenka ¹⁾	<i>Passiflora</i> sp.	vňať, ¹⁾ plod
	Muraja Koenigova	<i>Murraya koenigii</i> (L.) Spreng.	list
	Muškatovník voňavý ¹⁾	<i>Myristica fragrans</i> Hout.	plod, semeno, oplodie
	Mydlíca lekárske ¹⁾	<i>Saponaria officinalis</i> L.	koreň
	Myrhovník ¹⁾	<i>Commiphora</i> sp.	glejovité živice
	Nátržník husí ¹⁾ Nátržník vzpriamený ¹⁾ Nátržník	<i>Potentilla anserina</i> L. <i>Potentilla erecta</i> (L.) RÄUSCHEL <i>Potentilla tormentilla</i>	vňať koreň koreň
	Nechtík lekárske ¹⁾	<i>Calendula officinalis</i> L.	kvet

Nevädza poľná ¹⁾	<i>Centaurea cyanus</i> (L.) MILLER	kvet
Očianka ¹⁾	<i>Euphrasia</i> sp.	vňat'
Olivovník európsky ¹⁾	<i>Olea europaea</i> L.	list
Oman pravý ¹⁾	<i>Inula helenium</i> L.	koreň
Orech kráľovský (Vlašský orech)	<i>Juglans regia</i> L.	list, ¹⁾ semeno
Orelánik farbiarsky		
Ortosifón ¹⁾	<i>Orthosiphon</i> sp.	list
Osmant voňavý (Sladká oliva)	<i>Osmanthus fragrans</i> Lour.	kvet
Ostrôžka poľná ¹⁾	<i>Consolida regalis</i> S. F. GRAY	kvet
Ostružina černicová (černica)	<i>Rubus fruticosus</i> L.	list, plod
Ostružina malinová (malina)	<i>Rubus ideaus</i> L.	list, plod
Ovos siaty ¹⁾	<i>Avena sativa</i> L.	vňat', plod
Palina abrotská (Božie drevko)	<i>Artemisia abrotanum</i> L.	vňat'
Palina dračia	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	list
Palina obyčajná ¹⁾	<i>Artemisia vulgaris</i> L.	vňat'
Palina pravá ¹⁾	<i>Artemisia absinthium</i> L.	vňat'
Pamajorán obyčajný	<i>Origanum vulgare</i> L.	vňat'
Pagaštan konský ¹⁾	<i>Aesculus hippocastanum</i> L.	kôra, kvet, list, semeno
Papája melónová (Melónový strom)	<i>Carica papaya</i> L.	list, plod
Paprika ročná	<i>Capsicum annuum</i> L.	plod
Paštrnák siaty	<i>Pastinaca sativa</i> L.	koreň
Paulínia nápojová (Guarana)	<i>Paullinia cupana</i> H. B. et K.	semeno
Pelargónia ¹⁾	<i>Pelargonium</i> sp.	list
Pestrec mariánsky ¹⁾ (Sylibum mariánske)	<i>Silybum marianum</i> (L.) GAERTN.	plod
Petržlen	<i>Petroselinum</i> sp.	list, koreň, ¹⁾ plod ¹⁾
Piepor čierny (korenie zelené, červené, čierne a biele) Piepor kubébový	<i>Piper nigrum</i> L. <i>Piper cubeba</i> L. fil.	plod plod
Pieprovník peruánsky ¹⁾	<i>Schinus molle</i> L.	plod
Pimentovník lekársky	<i>Pimenta officinalis</i> Lindl.	plod
Pistácia pravá	<i>Pistacia vera</i> L.	semeno
Pivonka lekárska ¹⁾	<i>Paeonia officinalis</i> L.	list, vňat'
Plavúň obyčajný	<i>Lycopodium clavatum</i> L.	vňat'
Plešivec dvojdomý ¹⁾	<i>Antennaria dioica</i> (L.) Gaertn.	kvet
Pľúcnik lekársky ¹⁾	<i>Pulmonaria officinalis</i> L.	list, vňat'
Pľuzgierka islandská ¹⁾	<i>Cetraria islandica</i> (L.) ACH	stielka
Podbeľ liečivý	<i>Tussilago farfara</i> L.	list, ¹⁾ kvet
Pohánka jedlá ¹⁾ Pohánka tatárska ¹⁾	<i>Fagopyrum esculentum</i> Moench., <i>Fagopyrum tataricum</i> (L.) Gaertn.	vňat', plod vňat', plod
Potočnica lekárska	<i>Nasturtium officinale</i> R. Br.	vňat'
Požlt farbiarsky	<i>Carthamus tinctorius</i> L.	kvet
Praslička roľná ¹⁾	<i>Equisetum arvense</i> L.	vňat'
Prietrzník ¹⁾	<i>Herniaria</i> sp.	vňat'
Proso siate	<i>Panicum miliaceum</i> L.	semeno
Prvosienka jarná ¹⁾ Prvosienka vyššia ¹⁾	<i>Primula veris</i> L. <i>Primula elatior</i> (L.) Hill.	koreň, kvet koreň, kvet
Pšenica letná Pšenica špaldová (Špalda)	<i>Triticum aestivum</i> L. <i>Triticum spelta</i> L.	semeno semeno
Púpava lekárska ¹⁾	<i>Taraxacum officinale</i> Web.	koreň, vňat', listy

Puškvorec obyčajný ¹⁾	<i>Acorus calamus</i> L.	koreň
Pýr plazivý ¹⁾	<i>Elytrigia repens</i> (L.) DESV.	koreň
Pyštek obyčajný	<i>Linaria vulgaris</i> Mill.	vňat'
Rakytík rešetliakovitý	<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	plod
Ránhoj	<i>Sideritis</i> sp.	vňat'
Rasca lúčna	<i>Carum carvi</i> L.	plod
Rasca rímska ¹⁾	<i>Cuminum cyminum</i> L.	vňat'
Rascovec obyčajný	<i>Cuminum cyminum</i> L.	plod
Rebarbora vlnitá	<i>Rheum rhabarbarum</i> L. (<i>R. undulatum</i> L.)	stonka
Rebriček obyčajný ¹⁾ (Myší chvost obyčajný)	<i>Achillea millefolium</i> L.	vňat', kvet
Rebričkovec spanilý	<i>Camaemelum nobile</i> (L.) ALL	kvet
Redkev siata	<i>Raphanus sativus</i> L.	koreň
Repík ¹⁾	<i>Agrimonia</i> sp.	vňat'
Ríbezľa čierna	<i>Ribes nigrum</i> L.	list, plod
Rooibos	<i>Aspalathus linearis</i>	vňat'
Rosička okrúhlostá ¹⁾	<i>Drosera</i> sp.	vňat'
Rohovník obyčajný (Svätojánsky chlieb)	<i>Ceratonia siliqua</i> L.	plod
Rozchodnica ružová	<i>Rhodiola rosea</i> L.	koreň, vňat'
Rozmarín lekársky ¹⁾	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	list
Rumanček pravý (Kamilka) (Rumanček kamilkový)	<i>Matricaria recutita</i> L. (<i>Matricaria chamomilla</i> L.)	vňat', ²⁾ kvet, ³⁾ semeno
Ruman rímsky	<i>Anthemis nobilis</i> L.	kvet
Ruta voňavá ¹⁾	<i>Ruta graveolens</i> L.	vňat'
Ruža	<i>Rosa</i> sp.	korunný lístok
Ruža šípová	<i>Rosa canina</i> L.	plod
Ryža siata	<i>Oryza sativa</i> L.	semeno
Saturejka záhradná	<i>Satureja hortensis</i> L.	vňat'
Sedmokráska obyčajná ¹⁾	<i>Bellis perennis</i> L.	kvet
Senovka belasá (Senovka biramová)	<i>Trigonella coerulea</i> (L.) Ser. in DC.	vňat' semeno
Senovka grécka	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.	
Sezam indický ¹⁾	<i>Sezamum indicum</i> L.	semeno
Schizandra čínska ¹⁾	<i>Schisandra chinensis</i> MICHX.	plod, vňat'
Skorocel piesočný ¹⁾ (Skorocel indický)	<i>Plantago arenaria</i> Waldst. et Kit.	semeno list, vňat'
Skorocel kopijovitý ¹⁾	(<i>Plantago indica</i> L.)	plod, semeno
Skorocel oválny	(<i>Psyllium scabrum</i> (Moench.) Holub)	vňat'
Skorocel väčší	<i>Plantago repens</i> L. <i>Plantago ovata</i> <i>Plantago major</i> L.	
Sladkovka hladkoplodá ¹⁾ (Sladké drevko)	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	koreň
Slamiha piesočná ¹⁾	<i>Helichrysum arenarium</i> L. MOENCH.	kvet
Slez lesný ¹⁾ Slez nebadaný ¹⁾ Slez maurský ¹⁾	<i>Malva silvestris</i> L., <i>Malva neglecta</i> L., <i>Malva mauritania</i> L.	kvet, list kvet, list kvet, list
Slivka domáca Slivka trnková ¹⁾ (Trnka obyčajná)	<i>Prunus domestica</i> L. <i>Prunus spinosa</i> L.	plod kvet, plod
Slečnica hľuznatá (Topinambur) Slečnica ročná	<i>Helianthus tuberosus</i> L. <i>Helianthus annuus</i> L.	hľuza lupeň, ¹⁾ semeno
Smrek ¹⁾	<i>Picea</i> sp.	výhonky

	Srdcovník obyčajný ¹⁾	<i>Leonurus cardiaca</i> L.	vňat'
	Stavikrv pieprový ¹⁾ Stavikrv štiavolistý ¹⁾ Stavikrv vtáci ¹⁾	<i>Persicaria hydropiper</i> (L.) SPACH <i>Persicaria lapathifolia</i> (L.) S.F.GRAY <i>Polygonum aviculare</i> L.	vňat' vňat' vňat'
	Sumach voňavý	<i>Rhus aromatica</i> Ait.	koreň, kôra
	Šafrán siaty ¹⁾	<i>Crocus sativus</i> L.	blizna, čnelka
	Šalvia lekárska ¹⁾ Šalvia muškátová Šalvia trojlaločná	<i>Salvia officinalis</i> L. <i>Salvia sclarea</i> L. <i>Salvia triloba</i>	list, vňat' list, kvet list
	Škoricovník	<i>Cinnamomum</i> sp.	kôra, kvet ¹⁾
	Špenát siaty	<i>Spinacia oleracea</i> L.	list
	Štiav	<i>Rumex acetosa</i> (Acetosa)	vňat'
	Tekvica obyčajná	<i>Cucurbita pepo</i> L.	semeno
	Topol ¹⁾	<i>Populus</i> sp.	pupeň
	Topofovka ružová ¹⁾ (Ibiš ružový)	<i>Alcea rosea</i> L. (<i>Althea rosea</i>) (L.) Cav.	kvet
	Trebuľka voňavá	<i>Anthriscus cerefolium</i> (L.) Hoffm.	vňat'
	Túžobník brestový ¹⁾	<i>Filipendula ulmaria</i> (L.) MAXIM.	kvet, vňat'
	Vachta trojlistá ¹⁾	<i>Menyanthes trifoliata</i> L.	list
	Valeriána lekárska ¹⁾	<i>Valeriana officinalis</i> L.	koreň
	Vanilka bezlistá	<i>Vanilla aphylla</i> Blume (<i>Vanilla fragrans</i>)	plod
	Vavrín bobkový (Bobkový list)	<i>Laurus nobilis</i> L.	list
	Včelník moldavský	<i>Dracocephalum moldavica</i> L.	vňat'
	Veronika lekárska ¹⁾	<i>Veronica officinalis</i> L.	vňat'
	Vinič hroznorodý	<i>Vitis vinifera</i> L.	list, plod
	Vôňovec ¹⁾	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.), W. Wats	list
	Vrbovka ¹⁾	<i>Epilobium</i> sp.	vňat'
	Vřba ¹⁾	<i>Salix</i> sp.	kôra
	Vres obyčajný ¹⁾	<i>Calluna vulgaris</i> (L.) Hill.	vňat', koreň, kvet
	Všehoj ázijský ¹⁾ (ženšen)	<i>Panax ginseng</i> C. A. Mey.	koreň
	Yzop lekársky	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	vňat', ¹⁾ list
	Zádušník brečtanovitý ¹⁾	<i>Glechoma hederacea</i> L.	vňat'
	Zeler voňavý	<i>Apium graveolens</i> L.	koreň, vňat', list, semeno ¹⁾
	Zemedym lekársky ¹⁾	<i>Fumaria officinalis</i> L.	vňat'
	Zemežlč menšia ¹⁾ (Zemežlč horká)	<i>Centaureum erytraea</i> RAF. (<i>Erytraea minus</i> Moench.) (<i>Erytraea umbellatum</i> Gilib.)	vňat'
	Zlatobyľ obyčajná ¹⁾ Zlatobyľ obrovská ¹⁾ Zlatobyľ kanadská ¹⁾	<i>Solidago virgaurea</i> L., <i>Solidago gigantea</i> Ait., <i>Solidago canadensis</i> L.	vňat' vňat' vňat'
	Železník lekársky ¹⁾	<i>Verbena officinalis</i> L.	vňat'
	Žihľava ¹⁾	<i>Urtica</i> sp.	list, vňat', koreň
	Ostatná nemenovaná sušená zelenina a nemenované korenie		
	Ostatné nemenované sušené ovocie a jadrá škrupinového ovocia		

1) Odporúča sa obmedziť množstvo.

2) Možno použiť iba v kombinácii s kvetom.

3) Vrátane *Camomilla setacciata* pre Taliansko, t. j. rúrkovitý kvet *Matricaria chamomilla* (*Matricaria recutita*).

4) V súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 podmienky využitia *Hypericum perforatum* (ľubovníka bodkovaného) sú obmedzené na tieto: „Arómy a zložky potravín s aromatickými vlastnosťami vyrobené z východiskového materiálu

možno používať len na výrobu alkoholických nápojov.“

Tabuľka č. 2

FYZIKÁLNE A CHEMICKÉ POŽIADAVKY NA ČAJOVNÍKOVÝ ČAJ

Znak	Čajovníkový čaj čierny	Instantný čaj
Celkový popol, najviac v hmotnostných percentách	8,0	20,0
Vlhkosť, najviac v hmotnostných percentách	8,0	6,0
Vodný extrakt v sušine, najmenej v hmotnostných percentách	všeobecne 32	–
	ruské a turecké čaje 26	
Úbytok hmotnosti sušením pri 103 °C, najviac v hmotnostných percentách	8,0	–

Príloha č. 4 k vyhláske č. 309/2015 Z. z.

FYZIKÁLNE A CHEMICKÉ POŽIADAVKY NA KÁVU A KÁVOVINY

Tabuľka č. 1

FYZIKÁLNE A CHEMICKÉ POŽIADAVKY NA KÁVU

	Pražená káva	Dekofeinovaná pražená káva
Kofeín v sušine, v hmotnostných percentách	najmenej 0,6	najviac 0,1
Vlhkosť, najviac v hmotnostných percentách	5	5

Tabuľka č. 2

FYZIKÁLNE A CHEMICKÉ POŽIADAVKY NA KÁVOVINY

Kávovinová báza	Vodný extrakt v sušine, najmenej [% hmot.]	Vlhkosť, najviac [% hmot.]	Popol v sušine, najviac [% hmot.]	Minerálne prímеси (piesok), najviac [% hmot.]
Zmes	46	10	6	3,5
Obilniny	25	5	7	2,5
Figy	50	18	5	2,5

Poznámky pod čiarou

¹⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1334/2008 zo 16. decembra 2008 o arómach a určitých zložkách potravín s aromatickými vlastnosťami na použitie v potravinách a o zmene a doplnení nariadenia Rady (EHS) č. 1601/91, nariadení (ES) č. 2232/96 a (ES) č. 110/2008 a smernice 2000/13/ES (Ú. v. EÚ L 354, 31. 12. 2008) v platnom znení.

²⁾ Smernica Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/1535 z 9. septembra 2015, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických predpisov a pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti (kodifikované znenie) (Ú. v. EÚ L 241, 17. 9. 2015).

³⁾ Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004 (Ú. v. EÚ L 304, 22. 11. 2011) v platnom znení.

© S-EPI s.r.o. 2010-2017 | Pracuje na systéme **AToM³** | Ďakujeme, že používate **Zákony Pre Ľudí^{-SK}**