

VYHLÁŠKA č. 329/1997 Sb.

ze dne 11. prosince 1997,

kterou se provádí § 18 odst. 1 písm. a), b), e), f), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena, ve znění pozdějších předpisů

Změna: 418/2000 Sb., 399/2013 Sb.

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 odst. 1 písm. a), b), e), f), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, (dále jen "zákon") pro škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena:

ODDÍL 1

ŠKROB A VÝROBKY ZE ŠKROBU

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) škrobem přírodní prášek získaný izolací ze škrobnatých surovin rostlinného původu,
- b) pudíngem v prášku výrobek ze škrobu ve formě polotovaru s přidavkem dalších látek, určený pro kulinární úpravu,
- c) maltodextrinem práškový výrobek ze škrobu získaný enzymatickou hydrolýzou škrobu,
- d) dextrózovým ekvivalentem (DE) obsah redukujících cukrů v sušině v procentech vyjádřený jako glukóza, který určuje stupeň hydrolýzy škrobu.

§ 2

Členění na druhy a skupiny

Členění na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 1.

§ 3

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin²⁾ jsou tyto další požadavky na označení:

- a) škrob se označí názvem druhu a skupiny,
- b) výrobky ze škrobu se označí pouze názvem skupiny,

²⁾ Vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů.

c) maltodextriny se označí i dextrózovým ekvivalentem.

(2) Mléčným pudíngem v prášku se označí výrobek ze škrobu s obsahem nejméně 10 % hmotnostních sušeného mléka.

(3) Čokoládovým pudíngem v prášku se označí výrobek ze škrobu s obsahem nejméně 20% hmotnostních odtučněného kakaového prášku.

(4) Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení škrobu a výrobků ze škrobu jsou uvedeny v příloze č. 2 tabulce 4.

§ 4

Požadavky na jakost

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 2.

(2) Smyslové požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 3.

ODDÍL 2

LUŠTĚNINY

§ 5

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) luštěninami vyluštěná, suchá, čištěná a tříděná zrna luskovin,
- b) předvařenými luštěninami luštěniny technologicky upravené tak, aby se zkrátila doba jejich varu,
- c) luštěninami loupanými celá technologicky upravená zrna bez vnější slupky, půlená technologicky upravená zrna bez vnější slupky s oddělenými dělohami,
- d) luštěninovou moukou loupané luštěniny mleté na stejnorodý prášek, popřípadě tříděné podle velikosti částic, ze sójové mouky odhořčené,
- e) luštěninovými vločkami příčně řezaná a mačkaná zrna luštěnin, ze sóji odhořčená,
- f) vlákninovým luštěninovým koncentrátem stejnorodý prášek získaný mletím a proséváním luštěnin a vnějších slupek luštěnin,
- g) minerálními nečistotami zemina, písek, prach nebo kaménky,
- h) cizorodými příměsmi organické příměsi zdravotně závadné, organické příměsi jiného než rostlinného původu a anorganické příměsi jiného než minerálního původu,
- i) sójovým výrobkem potravina vyrobená z tepelně zpracované sóji, sójové mouky nebo sójové

bílkoviny,

j) tofu - sójovým výrobkem potravina oddělená srážením,

k) tempeh - sójovým výrobkem tepelně upravená fermentovaná sója nebo jiná luštěnina, obilnina nebo jejich kombinace,

l) natto – sójovým výrobkem sójový fermentovaný výrobek,

m) sójovou omáčkou – sójovým výrobkem fermentovaná omáčka ze sójových bobů nebo ze směsi sójových bobů a pšenice,

n) miso – sójovým výrobkem fermentovaná pasta ze sójových bobů nebo ze směsi sójových bobů a jiných obilnin.

§ 6

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Členění na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 4.

§ 7

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin²⁾ jsou tyto další požadavky na označení:

a) luštěniny se vždy označují názvem skupiny,

b) mlýnské výrobky z luštěnin se označí názvem skupiny a botanickým druhem,

c) sójové výrobky se označí názvem druhu nebo skupiny.

(2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení luštěnin, výrobků z luštěnin a sójových výrobků jsou uvedeny v příloze č. 5.

§ 8

Požadavky na jakost

(1) Luštěniny, předvařené luštěniny a loupané luštěniny nesmějí vykazovat cizí pachy, nesmějí být nakyslé, nažluklé nebo nahořklé, případně vykazovat jinou cizí příchuť a obsahovat cizorodou příměs. Jednotlivá zrna nebo jejich části nesmí být zjevně naplesnivělé nebo plesnivé. Míchat zrna různé barvy, odrůd a ročníku sklizně je nepřipustné. Vzhled, barva, vůně a chuť musí, s výjimkou povolených odchylek, odpovídat u luštěnin skupině a u technologicky upravených luštěnin nebo jejich zrn podskupině.

(2) Luštěniny nesmí obsahovat živé škůdce; v 1 kg se připouští nejvýše tři kusy volných mrtvých škůdců. V procentech hmotnosti mohou luštěniny obsahovat nejvýše 15 % půlek nebo zrn s prasklou slupkou a 5 % zrn slabě znečištěných zeminou.

(3) Předvařené luštěniny nesmí obsahovat živé ani mrtvé škůdce a zrna znečištěná zeminou. Mohou obsahovat zrna svraštělá, popraskaná a s oddělenými dělohami a po dovaření podle návodu jednotlivá tužší nebo rozvařená zrna.

(4) Luštěniny loupáné nesmí obsahovat živé ani mrtvé škůdce. Mohou obsahovat nejvýše 2 % hmotnosti neloupaných zrn. Luštěniny loupáné celé mohou dále obsahovat nejvýše 20 % hmotnosti zrn s oddělenými dělohami.

(5) Mlýnské výrobky z luštěnin musí odpovídat barvou, vůní a chutí charakteru základní suroviny. Nesmějí vykazovat cizí pachy a jinou cizí příchut'. Nesmějí obsahovat živé nebo mrtvé škůdce. K výrobě sójových výrobků je nepřipustné použití pokrutin po získání oleje.

(6) Požadavky na jakost luštěnin, mlýnských výrobků z luštěnin a sójových výrobků jsou uvedeny v příloze č. 6 tabulkách 1 až 3.

ODDÍL 3

OLEJNATÁ SEMENA

§ 9

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) olejnatými semeny (dále jen "semena") suchá, čištěná a tříděná semena olejin neloupaná nebo loupáná, určená pro přímou spotřebu,
- b) příměsmi semena mechanicky poškozená, zlomky semen, semena nevyzrálá a nevyvinutá, semena se zřejmými znaky klíčení, semena zapařená nebo připálená se změněnou barvou slupky, ale neporušeným jádrem,
- c) nečistotami semena zapařená nebo připálená, semena se změněnou barvou slupky a s částečně porušeným (nahnědlým) jádrem, semena bez jader, semena jiných rostlin a tobolek, úbory, slupky, stonky, listy nebo jejich části,
- d) anorganickými nečistotami prach, písek, zemina, kaménky, skleněné nebo kovové částice.

§ 10

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Členění na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 7.

§ 11

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve vyhlášce o způsobu označování potravin²⁾ jsou tyto další požadavky na označení:

- a) olejnatá semena se označují názvem skupiny a podskupiny,
- b) zda jde o semena loupáná nebo neloupaná.

(2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení olejnatých semen jsou uvedeny v příloze č. 8.

§ 12

Požadavky na jakost

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 9.

(2) S výjimkou povolených odchylek musí vzhled, barva, vůně a chuť semen odpovídat deklarovanému druhu, přičemž semena nesmějí vykazovat cizí pach, být nakyslá, nažluklá nebo nahořklá, popřípadě s jinou cizí příchutí; dále nesmí obsahovat živé i mrtvé škůdce v jakémkoli stadiu vývoje, anorganické nečistoty, semena zjevně naplesnivělá nebo plesnivá a semena shnilá, zapařená nebo spálená se změněnou barvou slupky a současně se zcela porušeným (hnědým až tmavým) jádrem.

(3) Chemické konzervování semen je nepřípustné.

(4) Pro použití v potravinářství lze použít pouze semeno máku setého (*Papaver somniferum* L.) semenného, olejného typu pocházející z odrůd, které obsahují max. 0,8 % morfinových alkaloidů v sušině tobolky (makovici) a na povrchu makového semene není obsah morfinových alkaloidů vyšší než 25 mg/kg.

§ 13

Skladování

Semena se skladují při teplotě do 20 stupňů C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.

§ 14

Přechodné ustanovení

Označení škrobu a výrobků ze škrobu, luštěnin a olejnatých semen balených v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998 se posuzuje jen v rozsahu § 6 zákona .

§ 15

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení, s výjimkou § 3, 7 a 11, které nabývají účinnosti dnem 1. dubna 1998.

Ministr:

Ing. Lux v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.

Členění na druhy a skupiny

druh	skupina
škrob	bramborový pšeničný kukuřičný ostatní
výrobek ze škrobu	pudingy v prášku maltodextriny

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

Tabulka 1 - Škrob bramborový, pšeničný a kukuřičný

ukazatel	škrob bramborový	škrob pšeničný	škrob kukuřičný
obsah sušiny v %	nejméně 80,0	nejméně 86,0	nejméně 86,0
celkový obsah popela v sušině %	nejvýše 0,5	nejvýše 0,4	nejvýše 0,5
obsah N-látek v sušině %	nejvýše 0,15	nejvýše 0,55	nejvýše 1,0
množství stipů viditelných pouhým okem na 1 dm ²	nejvýše.. 200	-	-

Výrobky ze škrobu

Tabulka 2 - Pudingy

výrobek	obsah sušiny v % nejméně	obsah popela v sušině v % nejvýše	obsah škrobové složky v % nejméně
puding v prášku na vaření	82,0	4,0	65,0
puding v prášku za studena	88,0	6,0	60,0

Tabulka 3 - Maltodextriny

výrobek	obsah sušiny v % nejméně	obsah popela v sušině v % nejvýše	dextrinový ekvivalent (DE) % nejvýše
maltodextriny	89,0	1,0	20,0

Tabulka 4 - Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení škrobu a výrobků ze škrobu

hmotnost balení v g	maximální přípustná záporná hmotnostní odchylka od hmotnosti deklarované na obalu v %
do 100	5
nad 100 do 250	3
nad 250 do 500	2
nad 500 do 1000	1

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.

Smyslové požadavky na jakost

Škrob bramborový, pšeničný a kukuřičný

Přírodní bramborový, pšeničný a kukuřičný škrob je velmi jemný sypký prášek, bez mechanických nečistot a cizích příměsí. Barvy u bramborového škrobu bílé, u pšeničného škrobu bílé s odstínem do šeda a u kukuřičného škrobu bílé s odstínem do žluta, vůně po použité rostlině, bez chuti a zápachu.

Výrobky ze škrobu

1. Pudingy v prášku jsou sypkým práškem bez cizích nečistot a příměsí s přísadami tvořícími rozpadavé hrudky s jemnými částicemi užitých přísad. Po kulinární přípravě dle návodu je hmota pudingu pružná, nelepivá, případně pouze částečně lepivá.

2. Maltodextriny jsou práškem bez nežádoucích příměsí a mechanických nečistot, barvy bílé s odstínem do šeda nebo žluta podle použitého škrobu s neutrální vůní.

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

druh	skupina	podskupina
luštěnina	hrách žlutý hrách zelený čočka velkozrná čočka drobnozrná fazole bílé fazole barevné cizrna bob sója	předvařené loupané celé loupané půlené
mlýnský výrobek z luštěnin	mouky vločky vlákninový koncentrát	
sójový výrobek	sójový nápoj zakysaný sójový výrobek tofu sojanéza tempeh natto sójová omáčka miso	

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení luštěnin

druh	hmotnost balení	přípustná záporná hmotnostní odchylka
luštěniny, výrobky z luštěnin sójové výrobky	do 250 g	- 4,0 %
	251 - 500 g	- 2,0 %
	501 - 2000 g	- 1,0 %
	nad 2000 g	- 0,5 %

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.**Smyslové a fyzikální požadavky na jakost luštěnin, luštěnin předvařených a luštěnin loupáných**

Tabulka 1

supina nebo podskupina	barva		propad sítem		vlhkost % nejvýše
	jednotlivých zrn	hmotnost zrn jiné barvy nejvýše	s kruhovými otvory o průměru mm	% hmotnosti nejvýše	
hrách žlutý	hnědžlutá, oranžová, žlutá	5 % hrachu zeleného	4,5	4	16,0
hrách zelený	světle zelená, olivová, zelená	5 % hrachu žlutého	4,5	4	16,0
fazole bílé	bílá	6 % barevných	3,5	4	16,0
fazole barevné	jednotná podle odrůdy	6 % jiné barvy	3,5	4	16,0
sója	jednotná podle odrůdy	-	3,5	4	13,0
cizrna	-	-	5,0	4	14,0
bob	-	-	6,0	4	16,0
čočka velkozrná	jednotná podle odrůdy	-	6,0 2,5	20 4	15,0
čočka drobnozrná	jednotná podle odrůdy	-	6,0 2,5	více než 20 4	15,0
luštěniny předvařené	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	1,0	0,5	10,0
luštěniny loupané celé	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	1,0	0,5	15,0
luštěniny loupané půlené	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	1,0	0,5	15,0

Tabulka 2

jakostní znak	luštěniny	luštěniny předvařené	luštěniny loupané
nečistoty ^{*1} , % hmotnosti nejvýše	celkem 1,0 z toho: minerální 0,5	organické 0,5 minerální 0,5	celkem 1,0 z toho: minerální 0,2
závažně poškozená zrna ^{*2}			

nebo jejich deklarované části celkem, % hmotnosti nejvýše z toho: muškovitá zrna	6,0 čočka : 0,1 ostatní : 0,5	- -	1,0 -
lehce poškozená zrna ^{*3} nebo jejich deklarované části celkem, % hmotnosti nejvýše z toho: a) požraných škůdci b) zlomky	12,0 3,0 3,0	- - 3,0	20,0 3,0 3,0
vařivost provedená za stanovených podmínek a v předepsané době, % početní nejméně	90	-	-

Poznámka

*1 Nečistoty jsou nečistoty minerální a organické celkem, přičemž organickými nečistotami jsou lodyhy, listy, slupky, všechna cizí zrna a semena nebo jejich části.

*2 Závažně poškozená zrna jsou zrna luštěnin poškozená chorobami, samozahříváním nebo sušením se zřejmě změněnou barvou slupky a současně porušeným jádrem, u loupáných luštěnin pouze se zřejmě změněnou barvou děloh, dále zrna se zřejmými znaky klíčení a zrna muškovitá - celá zrna obsahující mrtvého zrnokaze (Bruchidae) v kterémkoliv stadiu vývoje.

*3 Lehce poškozená zrna jsou zrna se zřejmě změněnou barvou slupky a neporušeným jádrem, zrna luštěnin s výrazně zvrásněnou slupkou a současně se zvrásněným jádrem, zrna nevyvinutá, mechanicky poškozená pokud poškození dosahuje nejvýše čtvrtiny jádra a dělohy nejsou odděleny, zrna požraná škůdci a zlomky zrn nebo jejich deklarovaných částí menších než polovina deklarovaného celku.

Tabulka 3

Sójový výrobek	Bílkovina v % hmotnosti min.	Tuk v sušině v % hmotnosti max.	Sušina v % hmotnosti min.
Sójový nápoj	2,5	30,0	4,0
Sójový nápoj v prášku	20,0	30,0	90,0
Zakysaný sójový výrobek	2,5	50,0	8,0
Tofu	5,0	40,0	10,0
Sojanéza	1,0		
Tempeh	10,0	50,0	27,0
Miso	10,0		
Sójová omáčka	10,0		
Natto	15,0		

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

druh	skupina	podskupina
olejnaté semeno	mák	modrý
		bílý
		barevný*
	slunečnice	
	tykev	
	sezam	
	len	
	hořčice	bílá
		černá

* barevný: šedý, oranžový, okrový, růžový.

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení olejnatých semen

druh	hmotnost balení	přípustná záporná hmotnostní odchylka
	do 50 g	- 5,0 %
olejnatá semena	51- 200 g	- 3,0 %
	201 - 500 g	- 2,0 %
	nad 500 g	- 1,0 %

Příloha č. 9 k vyhlášce č. 329/1997 Sb.**Fyzikální a chemické požadavky na jakost olejnatých semen**Tabulka 1 - Semeno máku setého (*Papaver somniferum* L.) semenného, olejného typu

Barva	modrá	nejvýše 0,2 % hmotnosti máku bílého
semen	bílá nebo směs barev	nad 0,2 % hmotnosti máku bílého
Vlhkost	1. jakost 2. jakost	nejvýše 8,0 % hmotnosti nejvýše 10,0 % hmotnosti
Semena nevybarvená tmavá až černá		nejvýše 5,0 % hmotnosti
Příměsi a nečistoty celkem		nejvýše 8,0 % hmotnosti
z toho:		
a)	semena nevyzrálá rezavé barvy	nejvýše 5,0 % hmotnosti
b)	poškozená semena	nejvýše 3,0 % hmotnosti
c)	nečistoty	celkem 1. jakost celkem 2. jakost
		nejvýše 0,2 % hmotnosti nejvýše 1,0 % hmotnosti
d)	semena blínu černého (<i>Hyoscyamus niger</i> L.)	nejvýše 0,00 % hmotnosti
e)	semena laskavce a merlíku	nejvýše 0,2 % hmotnosti
f)	anorganické nečistoty	nejvýše 0,0 % hmotnosti
g)	obsah kadmia	nejvýše 0,8 mg/kg
h)	obsah arsenu	nejvýše 0,1 mg/kg
i)	obsah rtuti	nejvýše 0,012 mg/kg
j)	obsah olova	nejvýše 1,0 mg/kg
k)	obsah morfinových alkaloidů	nejvýše 25 mg/kg

Tabulka 2 – Ostatní semena

Semeno	Vlhkost v % nejvýše	Příměsi v % nejvýše	Nečistoty v % nejvýše
slunečnice (<i>Heliantus annus</i> L.)	8,0	4,0	1,0
tykve (<i>Cucurbita</i>)	10,0	4,0	1,0
sezamu (<i>Sesamum indicum</i> L.)	10,0	4,0	1,0
lnu (<i>Linum usitatissimum</i> L.)	9,0	2,0	1,0
hořčice (<i>Sinapis alba</i> L., <i>Brassica nigra</i> L., <i>Brassica juncea</i> L.)	10,0	3,0	0,5
Světlice barvířské (<i>Carthamus tinctorius</i> L.)	10,0	4,0	1,0