

VYHLÁŠKA č. 331/1997 Sb.
ze dne 11. prosince 1997,

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 koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčici, ve znění vyhlášky č. 419/2000 Sb.

Změna: 419/2000 Sb.

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, (dále jen "zákon") pro koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky a ochucovadla a hořčici:

ODDÍL 1

KOŘENÍ

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) kořením části rostlin jako kořeny, oddenky, kůra, listy, nať, květy, plody, semena nebo jejich části, uvedené v příloze č. 2, v nezbytné míře technologicky zpracované a užívané k ovlivňování chutě a vůně potravin; u mletých koření se připouští přidavek protispékavých látek nejvýše do jednoho procenta hmotnosti,
- b) směsí koření směs jednotlivých koření uvedených pod písmenem a), bez použití přídatných látek, u mletých a drcených směsí koření se připouští přidavek protispékavých látek nejvýše do jednoho procenta hmotnosti,
- c) kořenícím přípravkem směs jednotlivých koření uvedených pod písmenem a), přídatných látek, zeleniny, soli nebo hub, případně dalších složek,
- d) vlastními organickými příměsmi příměsí pocházející z vlastní rostliny koření, zejména zlomky stonků, lodyh, větviček, bobulí, plodů, listů a plody prázdné,
- e) cizími organickými příměsmi částí rostlin, plody a semena pocházející z jiné rostliny,
- f) anorganickými příměsmi příměsí jiného než rostlinného původu, zejména hrudky hlíny, kaménky nebo písek.

§ 2

Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 1 tabulce 1.

§ 3
Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise¹⁾ se dále uvede název koření podle přílohy č. 2.

(2) Koření, jako zejména badyán, vanilkové lusky, skořicové svitky, balené do průsvitných obalů se může označit pouze počtem kusů.

(3) Příпустné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 1 tabulce 2.

§ 4
Požadavky na jakost

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

(2) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 3.

(3) Hodnoty fyzikálních a chemických požadavků na jakost se stanoví podle technických norem²⁾.

ODDÍL 2

JEDLÁ SŮL

§ 5

Pro účely této vyhlášky se rozumí jedlou solí krystalický produkt obsahující nejméně 97 % chloridu sodného v sušině, obohacený případně potravním doplňkem.

§ 6
Členění na skupiny a podskupiny

(1) Jedlá sůl se člení na skupiny

a) jedlá sůl,

b) jedlá sůl obohacená.

(2) Jedlá sůl obohacená se dělí na podskupiny

a) jedlá sůl s jodem,

1) Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem "e".

2) ČSN ISO 939 Koření - stanovení obsahu vlhkosti - metoda destilační. ČSN ISO 6571 Koření, kořenící látky a byliny - stanovení obsahu těkavých olejů.

ČSN ISO 928 Koření - stanovení celkového popela.

ČSN ISO 930 Koření - stanovení popela nerozpustného v kyselině.

ČSN ISO 5566 Kurkuma - stanovení barevné mohutnosti - spektrofotometrická metoda.

- b) jedlá sůl s jodem a fluorem,
- c) jedlá sůl s jodem obohacená.

§ 7
Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise¹⁾ se dále označí

- a) jedlá sůl obohacená názvem podskupiny,
- b) údajem o potravním doplňku, kterým je jedlá sůl obohacena,
- c) u jedlé soli s jodem a fluorem upozorněním, že ji lze konzumovat nejvýše 4 g denně a nelze ji užívat současně s fluoridovými tabletami,
- d) údajem o způsobu získání (kamenná, vakuová, mořská).

§ 8
Požadavky na jakost

Smyslové a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 4.

ODDÍL 3
DEHYDRATOVANÉ VÝROBKY A OCHUCOVADLA

§ 9

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) dehydratovaným výrobkem potravinou vzniklá směsí složek se sníženým obsahem vlhkosti, pastovité nebo sypké konzistence, která se před konzumací obnoví zejména tekutinou,
- b) ochucovadlem výrobek určený k dochucení nebo zvýraznění chuti, zejména směs hydrolyzátů bílkovin nebo směs výtažků z koření a dalších extraktů nebo pasta a látek zvýrazňujících chuť, určený k dochucení nebo zvýraznění chuti,
- c) studenou omáčkou nebo dresinkem tekutý nebo emulzní výrobek používaný jako chuťová příloha k pokrmům a salátům, vyrobený zejména z jedlých olejů, zahušťovadel, stabilizátorů, emulgátorů, zeleniny, ovoce, koření a mléčných výrobků.

§ 10
Členění druhu na skupiny

Členění druhu na skupiny je uvedeno v příloze č. 5.

§ 11
Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpisu¹⁾ se dehydratované výrobky označí

- a) názvem skupiny, u polévek, omáček a bujónů se doplní názvem druhu,
- b) návodem k přípravě.

(2) U studené omáčky a dresinku se na obalu dále ještě označí

- a) název druhu a skupiny,
- b) u emulgovaných údaj "emulgováno s obsahem tuku v %",
- c) podmínky skladování.

§ 12
Požadavky na jakost

(1) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost výrobků jsou uvedeny v příloze č. 6.

(2) Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky jsou uvedeny v příloze č. 7 tabulkách 1 a 2.

§ 13
Uvádění do oběhu

Dehydratované výrobky se skladují v suchých, chladných a větratelných místnostech na podlážkách, nejméně 5 cm nad zemí a od stěn. Dehydratované výrobky se skladují odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi.

ODDÍL 4

HOŘČICE

§ 14

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) hořčicí potravina vyrobená z mletých semen hořčice, kvasného octa, jedlé soli, koření, cukru, která je případně uměle přibarvena nebo chemicky konzervovaná,
- b) hořčicí plnotučnou hořčice vyrobená z mletých semen žlutých druhů hořčice bílé,
- c) hořčicí kremžskou hořčice z mletých semen žlutých druhů hořčic s přidavkem drcených semen hořčice černé,

d) hořčicí speciální hořčice podle písmene a) upravená přidáním zejména zeleniny nebo ovoce nebo v chuťových vlastnostech speciálně typově upravená (hořčice francouzské, anglické nebo jiné).

§ 15

Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 8.

§ 16

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise¹⁾ se dále označí

- a) hořčice druhem a skupinou nebo druhem, skupinou a podskupinou,
- b) hořčice speciální podle typu nebo podle přidané ochucující složky,
- c) podmínky skladování s uvedením číselných hodnot.

(2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 9 tabulce 3.

§ 17

Požadavky na jakost

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 9, tabulkách 1 a 2.

§ 18

zrušen

§ 19

Přechodné ustanovení

Označení koření, jedlé soli, dehydratovaných výrobků, ochucovadel a hořčice balených v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998 se posuzuje jen v rozsahu § 6 zákona .

§ 20

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení, s výjimkou § 3, 7, 12 a 16, které nabývají účinnosti dnem 1. dubna 1998.

Ministr:

Ing. Lux v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.

Tabulka 1

Členění na skupiny a podskupiny

druh	skupina	podskupina
koření	koření podle přílohy č. 2	
	směsi koření	
	kořenící přípravek	sypký pasta tekutý (extrakt)

Tabulka 2

Přípustné záporné hmotnostní nebo objemové odchylky od spotřebitelského balení

hmotnost v g nebo objem v ml	hmotnostní nebo objemové odchylky v %
do 10	8
nad 10 do 50	5
nad 50 do 200	4
nad 200 do 1 000	2
nad 1 000	1

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.

SMYSLOVÉ POŽADAVKY NA JAKOST

název koření	název rostliny	část rostliny	vzhled	barva	vůně	chuť
ANÝZ	anýz (<i>Pimpinella anisum</i> L.)	sušené plody	rýhované nažky, vejčité s krátkou částí stopky	žlutozelená až šedozeleň	aromatická	nasládlé, palčivě kořená
BADYÁN <i>celý</i>	badyánik pravý (<i>Illicium verum</i> Hook.f.)	zralé sušené plodenství	plodenství hvězdicovitého tvaru s krátkou stopkou, oplodí hrubého, vrásčitého povrchu, s lesklými plochými vejčitými semeny bez zlomků a volných semen	hnědá		nasládlá
<i>mletý</i>			prášek se znatelnými částicemi	červenohnědá až hnědá	výrazně kořená	kořená, nasládlá
BAZALKA	bazalka (<i>Ocimum basilicum</i> L.)	sušené lístky a části květů	sekané nebo celé oválné lístky, bez stonků	šedozeleň	po mentolu	kořená s mírně hořkou pachutí, palčivá
BOBKOVÝ LIST	vavřín pravý (<i>Laurus nobilis</i> L.)	sušené lístky	listy s krátkými stopkami, bez větviček	světle zelená, zelená až zahnědlá	kořená, charakteristická	aromatická, hořká, trpká
ESTRAGON	pelyněk kozoec (<i>Artemisia dracunculoides</i> L.)	sušené lístky	celé nebo sekané lístky, bez stonků a hnědých listů	listy bledě zelené až šedozeleň: květní úbory bělavé, bledězelené, někdy slabě načervenalé		
FENYKL	fenykl (<i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller var. <i>vulgare</i>)	sušené plody	nažky rovné, nebo slabě zakřivené, žebnaté	žlutozelená až zelenohnědá	kořená	kořená, nasládlá
HŘEBÍČEK <i>celý</i>	hřebíčkovec vonný (<i>Eugenia caryophyllus</i> (C.Sprengel) Bullock and Harrison)	sušená poupata	nerozvinutá, celistvá poupata, smí obsahovat nejvýše 10 % hm. „hřebíčku bez hlaviček“	tmavě červenohnědá, hlavička žlutohnědá	silně aromatická	ostře kořená, palčivá
<i>drcený, mletý</i>			prášek se znatelnými částicemi	tmavě červenohnědá	silně aromatická	ostře kořená, palčivá
CHILLI <i>celé</i>	paprika (<i>Capsicum frutescens</i> L., <i>Capsicum chinense</i> L., <i>Capsicum</i>)	sušené plody	celé sušené zralé plody se zbytky plodních stopek	oranžově žlutá až červenohnědá	kořená, sladká, slabě nahorklá	zvlášť ostře pálivá

drcené, mleté	<i>baccatum L.</i> a <i>Capsicum</i> <i>annuum L.</i>)		drť nebo jemně mletý prášek	červená až hnědočervená	kořenná	zvlášť ostře pálivá
JALOVEC <i>celý</i> <i>mletý</i>	jalovec obecný (<i>Juniperus</i> <i>communis</i> L.)	zralé sušené plody	kulovité lysé, nebo nepravidelně zvrásněné bobule, na temeni mají třípaprscitý šev	červenohnědá a tmavohnědá, na povrchu bobule zpravidla modrošedě až tmavomodře ojíněné	aromatická	kořenná, nasládlá
KARDA- MON <i>celý</i> <i>drcený,</i> <i>mletý</i>	kardamom obecný (<i>Elettaria</i> <i>cardamomu</i> <i>m L. Maton</i> <i>var.</i> <i>minuscula</i> <i>Burkill</i>)	sušené tobolky sušená vyloupaná semena	tobolky <i>tříhrané</i> , podlouhlé, smí obsahovat nejvýše 7 % nezralých a svrásťelých tobolek semena zralá, tvrdá, tupě hranatá, pokrytá zbytky osemení, smí obsahovat nejvýše 5 % semen hnědých, červených, svrásťelých jemně až zrnitě mletý prášek se znatelnými částicemi	tobolky světle zelené, žluté až světle hnědé barvy s odpovídající barvou obsažených semen (viz níže) šedohnědá, světle až tmavě červeně hnědá šedohnědá až nahnědlá	vůně vyloupaných semen příjemně aromatická příjemně aromatická příjemně aromatická	chuť semen aromatická, kořenná, slabě pálivá aromatická kořenná, slabě pálivá aromatická, kořenná
KMÍN (<i>tmavý</i>) <i>celý</i> <i>mletý</i>	kmín kořenný – dvouletá forma (<i>Carum</i> <i>carvi L.</i>)	sušené plody	podlouhlé, mírně zahnuté nažky, žebernatého povrchu	světle hnědá až tmavě hnědá, se žlutými až okrovými žebry	charakteristick á	kořenná
KMÍN JEDNOLE- TÝ (<i>světlý</i>) <i>celý</i> <i>drcený,</i> <i>mletý</i>	kmín kořenný - jednoletá forma (<i>Carum</i> <i>carvi L.</i>)		nažky mají stejné charakteristiky jako nažky dvouleté formy kmínu, pouze jsou větší drť nebo prášek se znatelným zrněním	žlutohnědá, světle hnědá až světle šedohnědá se světlejšími žebry, celkově světlejší než dvouletá forma šedozelená, hnědozelená až hnědá	charakteristick á, avšak méně zřetelná než u dvouleté formy charakteristick á	kořenná kořenná
KMÍN ŘÍMSKÝ	šabrej kmínovitý (<i>Cuminum</i> <i>cyminum L.</i>)	sušené plody	nažky podlouhlé, na povrchu žebernaté, u konce zúžené	žlutě hnědá až hnědá	aromatická	ostrá, pálivá, aromatická
KOPR	kopr zahradní (<i>Anethum</i> <i>graveoles L.</i>)	sušené zralé plody	plody oválné, ploché, se třemi podélnými žebry a (dvojnažky) tenkým křídlatým okrajem, plody jsou velmi lehké	hnědá se světlými žebry a křídlatými okraji	charakteristick á	kořenná, pronikavá, pálivá
KORIANDR	koriandr	sušené	kulovité dvojnažky,	světle hnědá,	příjemně	charakterist

	(<i>Coriandrum sativum L.</i>)	plody	hladké	nazelenalá, žlutě načervenalá	aromatická	ický kořená
KURKUMA celá	kurkuma (<i>Curcuma longa L.</i>)	sušené oddenky	vejčitého, nebo válcovitého nepravidelného tvaru, tvrdého lomu, svraštělého a zjizveného povrchu bez hlíz a zlomků (menší než 15 mm), připouští se nejvýše 15 % oddenků scvrklých, dutých nebo pórovitých a připálených	šedožlutá, žlutá, žlutohnědá až načernalá	charakteristická, aromatická	palčivě kořená
KURKUMA drcená, mletá			prášek se znatelnými jemnými částicemi	sytě žlutá, oranžově žlutá až načervenalá	charakteristická, aromatická	palčivě kořená
MAJORÁNKA	majoránka (<i>Majorana hortensis Moench.</i>)	suchá směs listů, květních klásků, květů nebo jejich částí	bez stonků	světle zelená, šedozeleň až hnědozeleň	výrazná	výrazně kořená
MUŠKÁTOVÝ KVĚT celý	muškátovník pravý (<i>Myristica fragrans Houttuyn</i>)	zralé sušené osemení (semenný míšek)	semenné míšky jsou ploché, ve spodní části celistvé, v horní části nepravidelně rozvětvené, matně lesklého povrchu, křehké	žlutá, oranžově žlutá, žlutohnědá až červenohnědá	pronikavě aromatická	ostře aromatická, kořená
mletý			jemně až zrnitě mletý prášek se znatelnými částicemi	jasně žlutohnědá až červenohnědá	pronikavě aromatická	ostře aromatická, kořená
MUŠKÁTOVÝ OŘECH celý	muškátovník pravý (<i>Myristica fragrans Houttuyn</i>)	sušená zralá jádra	semena mají tupě vejčité nebo kulovité tvar, na povrchu síťovitě žilnatě vrásčitá	povrch šedohnědý až hnědý, na řezu jsou semena mramorovaná	jemně aromatická	ostře kořená
drcený, mletý			jemně zrnitý prášek	tmavě žlutohnědá	výrazně aromatická	ostře kořená
NOVÉ KOŘENÍ celé	pimentovník pravý (<i>Pimenta dioica Merr.</i>)	sušené plody	nedo zralé bobule, drsného povrchu, tvrdé, bez slupek	tmavě hnědé až načervenalé hnědé	aromatická	ostrá, palčivá
drcené, mleté			jemně zrnitý prášek	hnědá až červenohnědá	ostře aromatická	ostrá, palčivá
OREGÁNO	dobromysl (<i>Origanum vulgare L.</i>)	suchá směs listů a částí květů	bez stonků a větviček	hnědozeleň, šedo až olivově zelená	výrazná	výrazně kořená
PAPRIKA MLETÁ - lahůdková - sladká	paprika (<i>Capsicum annum L.</i>)	sušené plody	jemně mletá	ohnivě červená sytě červená	intenzivní aromatická aromatická	sladká sladká,

- pálivá - gulášová				červená až hnědočervená hnědočervená	kořená kořená, nevýrazná	nepatrně nahorklá nebo pálivá pálivá, slabě nahorklá sladká až mírně pálivá
PEPŘ BÍLÝ <i>celý</i> <i>drcený, mletý</i>	pepřovník černý (<i>Piper nigrum</i> L.)	sušené zralé plody	loupané, sušené, tvrdé na povrchu hladké, kulovité bobule, smí obsahovat nejvýše 10 % černých bobulí prášek se znatelným zrněním nebo drť	šedobílá, temně šedá se světlými pruhy šedobílá s nažloutlým odstínem	kořená kořená	palčivě ostrá palčivě ostrá
PEPŘ ČERNÝ <i>celý</i> <i>drcený, mletý</i>	pepřovník černý (<i>Piper nigrum</i> L.)	sušené nezralé plody	sušené tvrdé bobule, neloupané, svařštělé, bez stopek, smí obsahovat nejvýše 5 % lehkých bobulí sytký prášek se znatelným zrněním, nebo drť	hnědočerná až šedočerná až černá šedobílá se žlutým až zeleným odstínem	kořená ostře kořená	palčivě ostrá palčivě ostrá
PEPŘ ČERVENÝ	pepřovník černý (<i>Piper nigrum</i> L.)	sušené nezralé plody	hladké bobule, které mají křehkou vnější slupku uzavírající ne zcela vyvinuté semeno (vnitřní část bobule)	červená až růžová	jemná, kořená	jemně kořená, aromatická, nasládlá
PEPŘ ZELENÝ	pepřovník černý (<i>Piper nigrum</i> L.)	sušené nezralé plody	typicky svařštělé tvrdé bobule, s tenkou křehkou povrchovou slupičkou	zelená až lehce našedlá	kořená, aromatická	výrazně kořená, pálivá
PÍSKAVICE ŘECKÉ SENO	pískavice řecké seno (<i>Trigonella foenumgraecum</i> L.)	sušené semeno	hladká lysá tvrdá semena, asi 5 mm velká, nepravidelného hranolovitého zakulaceného, zploštěného tvaru, s typickou hlubokou rýhou na bocích	bledě žlutohnědá, okrová až šedě načervenalá	výrazně kořená	mírně nahorklá, kořená
ROZMARÍN	rozmarýn (<i>Rosmarinus officialis</i> L.)	sušené listy	listy čárkovité, kožovité, krátce řapíkaté až přisedlé, bez stonků a listů se změnou barvy	svrchní strana listu je šedavě zelená na spodní straně světleji šedoplstnatá	aromatická	kořená, nahorklá

SATUREJKA	saturejka zahradní (<i>Satureja hortensis L.</i> , <i>S. montana L.</i>)	sušené lístky a části květů nebo celé snítky	celé nebo sekané, kopinaté listy, hladké na povrchu a okrajích, bez stonků, nebo snítky 15 - 30 cm dlouhé	nahnědle zelená až tmavě zelená	výrazná	výrazně kořená
SKOŘICE <i>celá</i> <i>drcená, mletá</i>	skořicovník (<i>Cinnamomum zeylanicum (Blume)</i> , <i>C. aromaticum (Nees)</i> , <i>C. laureirii (Nees)</i> , <i>C. burmanii (Nees)</i>)	kůra	kousky, svítky, trubky nebo pruty oškrábané nebo neoškrábané, hladkého až drsného povrchu, tvrdé, bez kousků dřeva a větviček skořicovníku jemný prášek bez znatelných částic, nebo drť	světle žlutá, tmavě žlutá, skořicově hnědá až červenohnědá okrová s odstínem do hněda až červená	charakteristická, silně aromatická až drsně aromatická silně aromatická	kořená, nasládlá, natrpklá až svíravá, štiplavě aromatická ostře kořená, nasládlá
ŠAFRÁN	šafrán pravý (<i>Crocus sativus L.</i>)	sušené blizny	křehké, různě zprohýbané	oranžová až temně červená	silně aromatická	kořeně hořká
ŠALVĚJ	šalvěj (<i>Salvia officinalis L.</i>)	sušené listy a vrcholky květenství	vejčité až podlouhle kopinaté listy na okrajích jemně vroubkované, s vpadlou žilnatinou, bez stonků a hnědých listů	svrchní strana listů je šedopýřitá, na spodu je list běloplstnatý	silná, aromatická	kořená, mírně hořká až svíravá
TYMIÁN	tymián obecný (<i>Thymus vulgaris L.</i>)	suchá směs natě, lístků a květenství	listy malé (1 - 5 mm)	šedozeleň, šedohnědá až hnědozeleň, barva květů fialovo-růžová až hnědavá	příjemně aromatická	kořeně štiplavě aromatická
VANILKA	vanilka pravá (<i>Vanilla planifolia Andrews</i>)	sušené, nedozrálé, celé plody	tobolky podélně svaštělé, ohebné	tmavohnědá, hnědočerná	silně aromatická	aromatická
ZÁZVOR <i>celý</i> <i>drcený, mletý</i>	zázvor (<i>Zingiber officinale Rosc.</i>)	sušené oddenky	kousky nepravidelného tvaru a velikosti (nejméně však 20 mm), rozvětvené, zakulacené a zploštělé prášek se znatelnými jemnými částicemi a krátkými vláčenky	světle žlutá, žlutohnědá až světle hnědá u vápněného zázvoru šedobílá žlutá se světle hnědým odstínem	aromatická, slabě nasládlá aromatická, slabě nasládlá	palčivá, ostrá, kořená palčivá, ostrá, kořená

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

	vlhkost *v % hmotnosti	celkový popel v % hmotnosti sušiny	silice v % (ml/100 g) v sušině	popel nerozpustn ý v kyselině v % hmotnosti nejvýše	příměsi v % hmotnosti nejvýše			doplňující hodnoty
	nejvýše	nejvýše	nejméně		organické vlastní	organické cizí	anorganick é	
ANÝZ	12,0	10,0	2,0	2,5	3,0	2,0	2,0	
BADYÁN	10	4,0	8,0	-	20,0	0,5	0,5	
<i>celý</i>	12	5,0	3,0	1,0	-	-	-	
<i>mletý</i>								
BAZALKA	12,0	16,0	0,3	2,0	18,0 *)	2,0	2,0	
BOBKOVÝ LIST	8,0	7,0	1,0	2,0	6,0	1,0	0,5	
<i>celý</i>	8,0	7,0	1,0	2,0	-	-	-	
<i>mletý</i>								
ESTRAGON	14,0	12,0	0,6	1,5	16,0 *)	4,0	2,0	
FENYKL	12,0	10,0	1,0	2,0	3,0	2,0	2,0	
<i>celý</i>	12,0	10,0	1,0	2,0				
<i>mletý</i>								
HŘEBÍČEK	12,0	-	15,0	-	5,0	0,3	0,3	
<i>celý</i>	10,0	7,0	14,0	0,5	-	-	-	
<i>mletý</i>								
CHILLI	11,0	10,0	-	1,6	10,0	0,5	0,5	
<i>celé</i>	11,0	10,0	-	1,6	-	-	-	
<i>mleté</i>								
JALOVEC	16	4,0	0,7	1,0	5,0	0,5	0,5	
<i>celý</i>	13	4,0	0,5	1,0	-	-	-	
<i>mletý</i>								
KARDAMOM	13	9,5	3,5	-	1,0	0,5	0,5	
<i>semena</i>	13	9,5	3,5	-	5,0	3,0	2,0	
<i>tobolky</i>								
KMÍN (<i>tmavý</i>)	13,0	8,0	2,5	1,5	1,0	2,0	2,0	
<i>celý</i>	13,0	8,0	1,0	-	-	-	-	
<i>drcený</i>	13,0	8,0	1,0	1,5	-	-	-	
<i>mletý</i>								

KMÍN	12,0	9,0	1,5	2,0	1,0	2,0	2,0	
JEDNOLETÝ	12,0	9,0	1,5	-	-	-	-	
(světlý)	12,0	9,0	1,5	-	-	-	-	
celý								
drcený								
mletý								
KMÍN ŘÍMSKÝ	12,0	12,0	1,5	3,0	5,0	2,0	2,0	
KOPR	10,0	-	2,5	-	3,0	2,0	0,5	
KORIANDR	9,0	7,0	0,4	1,5	3,0	2,0	2,0	
celý	9,0	7,0	0,4	1,5	-	-	-	
mletý								
KURKUMA	12,0	-	-	-	2,0	0,2	0,2	barvivost
celá	10,0	9,0	-	1,5	-	-	-	v % hmot.
mletá								nejméně
								2,0
MAJORÁNKA	12,0	16,0	0,7	4,5	3,0	1,0	2,0	
MUŠKÁTOVÝ								tuky
KVĚT	10	4,0	-	0,5	16,0	0,3	0,5	nejvýše 35
celý	12	4,0	-	-	-	-	-	%
mletý								
MUŠKÁTOVÝ								oxid
OŘECH	10	3,0	6,5	0,5	10,0	0,5	0,5	vápenatý v
celý	10	3,0	5,0	-	-	-	-	% hm.
mletý								nejvýše 0,35
NOVÉ KOŘENÍ	12,0	4,5	1,5	0,4	4,0	0,5	0,5	
celé	12,0	4,5	1,0	0,4	-	-	-	
mleté								
OREGÁNO	12,0	10,0	0,5	2,0	16,0 *)	3,0	2,0	
PAPRIKA	11,0	6,5	^{x)} 10,0	0,5	-	-	-	^{x)} obsah
lahůdková	11,0	7,0	10,0	0,7	-	-	-	capsaicinu
sladká	11,0	8,0	30,0	1,0	-	-	-	v mg/100 g
pálivá	11,0	9,0	30,0	1,3	-	-	-	v sušině
gulášová								
PEPŘ BÍLÝ	15,0	3,5	1,0	-	4,0	0,5	0,5	piperin
celý	15,0	3,5	0,6	0,3	-	-	-	v % hm.
mletý								nejméně
								4,0
PEPŘ ČERNÝ	14,0	6,0	2,0	-	4,0	0,5	0,5	piperin
celý								

<i>mletý</i>	14,0	6,0	0,8	1,2	-	-	-	v % hm. nejméně 4,0
PEPŘ ČERVENÝ <i>celý</i>	15,0 -	- -	1,0 -	- -	4,0 -	0,5 -	0,5 -	
<i>mletý</i>								
PEPŘ ZELENÝ <i>celý</i>	12,0 -	5,0 -	- -	0,3 -	4,0 -	0,5 -	0,5 -	
<i>mletý</i>								
PÍSKAVICE, ŘECKÉ SENO	11,0	5,0	-	1,5	5,0	5,0	2,0	
ROZMARÝN	11,0	8,0	0,8	1,0	6,0	1,0	1,0	
SATUREJKA	13,0	11,0	0,4	1,0	4,0	1,0	2,0	
SKOŘICE <i>celá</i>	14,0 12,0	7,0 7,0	1,0 0,5	2,0 2,0	2,0 -	1,0 -	0,5 -	
<i>mletá</i>								
ŠAFRÁN <i>ve vláknech</i>	12,0 10,0	8,0 8,0	- -	1,5 1,5	- -	- -	- -	
<i>mletý</i>								
ŠALVĚJ	12,0	11,0	1,5	2,0	8,0 *)	0,5	0,5	
TYMIÁN	12,0	14,0	1,0	3,5	5,0	1,0	1,0	
VANILKA	35,0	7,0	-	-	-	-	-	ethylvanilin 2 %
ZÁZVOR <i>nebělený</i>	12,0	8,0	1,5	1,1	2,0	0,5	0,5	
<i>celý</i>	12,0	11,0	1,5	2,5	2,0	0,5	0,5	
<i>bělený</i>	12,0	8,0	1,0	2,5	-	-	-	
<i>mletý</i>								

*) včetně barevných změn listů

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.**Smyslové a chemické požadavky na jakost**

skupina/ podskupina	chuť	vůně	obsah NaCl v sušině % nejméně	minerální příměsi* v sušině % nejvýše	obsah potravního doplňku /kg soli
jedlá sůl	slaná	neutrální, bez cizích pachů	98,0	2,0	-
jedlá sůl s jodem	slaná	neutrální, bez cizích pachů	98,0	2,0	27±7 mg jodu **
jedlá sůl s jodem a fluo- rem	slaná	neutrální, bez cizích pachů	98,0	2,0	27±7 mg jodu nejvýše 250 mg fluoru ***
jedlá sůl s jodem oboha- cená	slaná	neutrální, bez cizích pachů	97,0	-	27±7 mg jodu potravní doplněk dle údajů výrobce

* V závislosti na způsobu získávání soli (např. sírany, uhličitany, bromidy vápníku, draslíku, sodíku, hořčíku). U jedlé soli s jodem obohacené nemusí být vždy obohacující látka minerálem.

** Jedlá sůl s jodem obsahuje jod ve formě jodičnanu draselného nebo jodidu draselného.

*** Jedlá sůl s jodem a fluorem dále obsahuje fluor ve formě fluoridu sodného nebo fluoridu draselného.

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.**Členění druhu na skupiny**

druh	skupina
dehydratovaný výrobek	polévka omáčka bujón vývar šťáva základ pokrmu směs pro přípravu hotového pokrmu směs pro přípravu dresinku směs pro přípravu zálivky směs pro přípravu dezertu směs pro přípravu krému směs pro přípravu polevy směs pro přípravu zmrzliny přísada do polévky
studená omáčka nebo dresink	emulgované neemulgované

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost

Smyslové požadavky

1. Dehydratované výrobky se hodnotí vždy po přípravě dle návodu. Vzhled, barva, konzistence, chuť a vůně musí být charakteristické pro druh výrobku označený na jeho obalu. Chuť a vůně výrobku musí být vlastní, bez cizích příměsí, nebo jinak změněné chuti a vůně.

2. Ochucovadla a studené omáčky mají vzhled, barvu, konzistenci, chuť a vůni po použitých surovinách charakteristických pro název výrobku označený na obalu. Chuť a vůně výrobku musí být vlastní, bez cizích příměsí, nebo jinak změněné chuti a vůně.

Fyzikální a chemické požadavky

1. Dehydratované výrobky obsahují nejvýše 15 % vody.

2. Studená omáčka nebo dresink s pH nejvýše 4,5.

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.

Tabulka 1

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

deklarovaná hmotnost v g	přípustná záporná hmotnostní odchylka od hmotnosti deklarované na obalu v %
do 50	10
51 - 120	5
121 - 250	4
251 - 1000	3
1001 - 2500	2
nad 2500	1

Tabulka 2

Přípustné záporné objemové odchylky

deklarovaný objem v ml	přípustná záporná odchylka od deklarovaného objemu v %
do 170	4
171 - 1000	2
nad 1000	1

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

druh	skupina	podskupina
hořčice	plnotučná	
	kremžská	
	speciální	podle typu nebo podle ochucující složky

Příloha č. 9 k vyhlášce č. 331/1997 Sb.**Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost**

Tabulka 1

Smyslové požadavky

hořčice	vzhled	barva	vůně a chuť
plnotučná	kašovitá hmota bez hrubých částic	jasně žlutohnědá u přibarvené, šedožlutá u nepřibarvené	řízná, palčivá
kremžská	kašovitá hmota se zřetelnými hrubými částicemi drceného semene hořčice černé	žlutohnědá u přibarvené, šedohnědá u nepřibarvené	řízná, palčivá, nasládlá
speciální	kašovitá hmota bez hrubých částic nebo s částicemi přidané zeleniny nebo ovoce	žlutohnědá u přibarvené, šedohnědá u nepřibarvené ovlivněná barvou přidané zeleniny nebo ovoce	řízná, palčivá, ovlivněná přidáním zeleniny nebo ovoce

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky

	hořčice	
	plnotučná a speciální	kremžská
sušina v % nejméně	20	32
cukr jako sacharoza v % nejméně	5,0 plnotučná nestanovuje se u speciální	16
kyselost jako kyselina octová v % nejvýše	2,5	1,9
tuk v % nejméně	3,6	-
písek v % nejvýše	0,1	0,1

Tabulka 3

Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

hmotnost balení v g	hmotnostní odchylka v %
do 200	5
201 – 500	4
501 – 1000	3
nad 1000	2