

II.

Návrh

VYHLÁŠKA

ze dne 2019,

kteou se mění vyhláška č. 397/2016 Sb., o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 odst. 1 písm. a), b), g) a h) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 306/2000 Sb., zákona č. 316/2004 Sb., zákona č. 139/2014 Sb., a zákona č. 180/2016 Sb.:

Čl. I

Vyhláška č. 397/2016 Sb., o požadavcích na mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje, se mění takto:

1. V § 4 odst. 1 se slova „u) až x)“ nahrazují slovy „v) až y)“.

2. V § 4 odstavec 4 zní:

„(4) Údaje o obsahu tuku a obsahu tuku v sušině u mléka a mléčných výrobků podle této vyhlášky jsou jakostními údaji.“

3. V § 4 se doplňují odstavce 5 a 6, které znějí:

„(5) U mléka a mléčných výrobků, které byly vyrobeny z plnotučného mléka bez standardizace, nemusí být jakostní údaj uveden.“

„(6) U mléka a mléčných výrobků, které jsou označeny výživovými údaji, nemusí být s výjimkou požadavků stanovených v § 9 odst. 1 až 3 uvedeny jakostní údaje.“

4. V § 5 odst. 1 písm. b) se slova „tabulce 1“ zrušují.

5. V § 6 odst. 4 se věta „Dále se tento výrobek označí obsahem tuku v sušině nebo obsahem tuku a obsahem sušiny v procentech hmotnostních.“ nahrazuje větou „Tento výrobek se označí obsahem sušiny v procentech hmotnostních a dále obsahem tuku v sušině nebo obsahem tuku.“.

6. V § 8 odst. 3 se slovo „retenát“ nahrazuje slovem „retentát“.

7. V § 12 odst. 3 písmeno a) zní:

„a) názvem skupiny a podskupiny podle přílohy č. 4 k této vyhlášce,“.

8. V § 12 odstavec 5 zní:

„(5) Jako „koncentrovaný mléčný výrobek“ lze označit mléčný výrobek, u kterého byl obsah mléčných bílkovin před fermentací nebo po fermentaci navýšen na nejméně 5,6 %.“.

9. V § 12 se odstavec 6 zrušuje.

10. § 14 zní:

„§ 14

(1) Sýr se označí

- a) názvem druhu; tavený sýr, tavený sýrový výrobek, tavený mléčný výrobek a syrovátkový sýr rovněž názvem skupiny,
- b) obsahem tuku nebo tuku v sušině,
- c) obsahem sušiny a
- d) použitou ochucující složkou.

(2) Jako „čerstvý sýr“ lze označit nezrající sýr, včetně nezrajících sýrů termizovaných.

(3) Jako „zrající sýr“ lze označit sýr, u kterého po prokysání došlo k dalším biochemickým a fyzikálním procesům.

(4) Jako „tavený sýr“ se označí sýr, který byl tepelně upraven tavením.

(5) Jako „tavený sýrový výrobek“ se označí mléčný výrobek, který je tepelně ošetřen tavením, obsahuje více než 5 % laktózy a v němž sýr tvoří nejméně 50 % hmotnostních sušiny tohoto výrobku.

(6) Jako „tavený mléčný výrobek“ se označí mléčný výrobek, který je tepelně ošetřen tavením a obsahuje více než 5 % laktózy.

(7) Jako „pařený sýr“ lze označit sýr, který byl po prokysání ošetřený napařením horkou vodou, horkou párou, horkým mlékem nebo smetanou.

(8) Jako „syrovátkový sýr“ se označí mléčný výrobek získaný vysrážením syrovátky nebo směsí syrovátky s mlékem.

(9) Přírodní sýr lze označit názvem podskupiny, pokud splňuje požadavky stanovené v příloze č. 6 k této vyhlášce tabulkách 5 až 7.

(10) Přehled povolených složek jiných než sýry pro výrobu tavených sýrů, tavených sýrových výrobků a tavených mléčných výrobků je uveden v příloze č. 6 k této vyhlášce tabulce 9.“

11. V § 15 odstavec 4 zní:

„(4) Obsah tuku v sušině nesmí překročit rozmezí hodnot stanovené pro příslušnou kategorii sýrů v příloze č. 6 k této vyhlášce tabulce 5.“

12. V § 16 se odstavec 5 zrušuje.

Dosavadní odstavec 6 se označuje jako odstavec 5.

13. Příloha č. 1 zní:

„Příloha č. 1 k vyhlášce č. 397/2016 Sb.

Mikrobiologické požadavky na jednotlivé mléčné výrobky a na druhy živých mikroorganismů mléčného kysání v kysaných mléčných výrobcích

Výrobek	Použité mikroorganismy	Mléčná mikroflóra výrobku v 1 g
Kysané či zakysané mléčné výrobky dále neuvedené, například kysané mléko, smetanový zákys, zakysané podmásli, zakysaná smetana, kysané mléčné nápoje	monokultury nebo směsné kultury bakterií mléčného kvašení	10^6
Acidofilní mléko	<i>Lactobacillus acidophilus</i> a další mezofilní, případně termofilní kultury bakterií mléčného kvašení	10^6 <i>Lactobacillus acidophilus</i>
Jogurty včetně jogurtového mléka	symbiotická směs <i>Streptococcus thermophilus</i> a <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>	10^7
Kefír	zákys připravený z kefírových zrn nebo kefírové kultury, jehož mikroflóra se skládá z kvasinek zkvašujících i nezkvašujících laktózu a mezofilních a termofilních bakterií mléčného kvašení, rostoucí ve vzájemném společenství	bakterie mléčného kvašení 10^6 a kvasinky 10^4
Kefírové mléko	zákys skládající se z kvasinkových kultur a mezofilních a termofilních kultur bakterií mléčného kvašení rostoucí ve vzájemné symbióze	bakterie mléčného kvašení 10^6 a kvasinky 10^2
Kysaný mléčný výrobek s bifidokulturou	<i>Bifidobacterium</i> sp. v kombinaci s mezofilními a termofilními bakteriemi mléčného kvašení	10^6 bifidobakterie

Poznámka: U jogurtových výrobků mohou být kromě základní jogurtové kultury přidávány kmeny produkující kyselinu mléčnou a pomáhající dotvářet specifickou chuťovou nebo texturovou charakteristiku výrobku. Musí však být zachován optimální poměr obou základních kmenů jogurtové kultury.“

14. Příloha č. 4 zní:

„Příloha č. 4 k vyhlášce č. 397/2016 Sb.

Členění mléka a mléčných výrobků na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Mléko	tekuté	kategorie konzumního mléka podle bodu 1 odst. III část IV přílohy VII nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013
	zahuštěné	Odtučněné nebo odstředěné, slazené nebo neslazené částečně odtučněné nebo částečně odstředěné nebo polotučné, slazené nebo neslazené plnotučné, slazené nebo neslazené
	sušené	odtučněné nebo odstředěné částečně odtučněné nebo částečně odstředěné nebo polotučné plnotučné
Smetana	tekutá	ke šlehání vysokotučná
	zahuštěná	
	sušená	
Kysaný nebo zakysaný mléčný výrobek	jogurt	
	jogurt smetanový	
	jogurt bílý	
	jogurt bílý smetanový	
	jogurtové mléko	
	acidofilní mléko	
	kefír	
	kefírové mléko	
	kysané mléko nebo smetanový zákys	
kysaná nebo zakysaná smetana		
kysané podmáslí		
kysaný mléčný výrobek s bifido kulturou		
Mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu		
Mléčný výrobek obohacený přísadkou mléčné kultury		

Máslo mlékárenské a koncentráty mléčného tuku	máselný tuk nebo mléčný tuk bezvodý	
	máselný koncentrát	
	čerstvé máslo	
	máslo	
	máslo stolní	
Tvaroh	měkký nebo odtučněný nízkotučný nebo jemný polotučný tučný	termizovaný
	tvrdý	
Sýr	přírodní	čerstvý
		zrající
		zrající pod mazem
		zrající v celé hmotě
	s plísní na povrchu	
	s plísní uvnitř hmoty	
	dvouplísňový	
v solném nálevu, bílý		
pařený		
	extra tvrdý (ke strouhání)	
	tvrdý	
	polotvrdý	
	poloměkký	
	měkký	
	tavený	roztíratelný s lomem
	tavený sýrový výrobek	
	tavený mléčný výrobek	
	syrovátkový	
Bílkovinný mléčný výrobek	potravinářský kasein	kyselý sladký
	potravinářský kaseinát	
	mléčná bílkovina	
Mléčný výrobek ostatní		

“.

15. Příloha č. 5 zní:

„Příloha č. 5 k vyhlášce č. 397/2016 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení mléka a mléčných výrobků

Výrobek	Hmotnost nebo objem balení	Přípustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka
Mléko tekuté, smetana tekutá, kysaný nebo zakysaný mléčný výrobek, mléčné výrobky ostatní	do 250 ml nebo 250 g	- 5,0 % u jednotlivého balení
	do 500 ml nebo 500 g	- 3,0 % u jednotlivého balení
	do 1 000 ml nebo 1 000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení
	nad 1 000 ml nebo 1 000 g	- 1,5 % u jednotlivého balení
Zahuštěný mléčný výrobek	do 1 000 g	- 3,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 1 000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení
Sušený mléčný výrobek, bílkovinný mléčný výrobek	do 250 g	- 3,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	do 1 000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení
	nad 1 000 g	- 1,0 % u jednotlivého balení
Sýr a tvaroh	do 125 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 250 g	- 5,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	do 500 g	- 3,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 500 g	- 1,0 % u jednotlivého balení
Sýr v nálevu po odkapání nálevu	do 125 g	- 15,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 250 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 500 g	- 5,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 500 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
Porcovaný a plátkový sýr, porcovaný tvaroh	do 250 g	- 7,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
Máslo mlékárenské a koncentráty mléčného tuku a složené mléčné výrobky	do 20 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	do 250 g	- 1,5 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 250 g	- 1,0 % u jednotlivého balení

16. V příloze č. 6 tabulky 4 až 6 znějí:

„Tabulka 4 - Kysané mléčné výrobky

Kysané mléčné výrobky	Obsah tuku (v % hmot.)	Obsah sušiny tukuprosté (v % hmot. nejméně)
Kysaná smetana	nejméně 10,0	
Kysané mléko včetně jogurtového	nejméně 0,5	8,0
Podmáslí	nejvíce 1,5	7,0
Jogurt bílý smetanový	nejméně 10,0	
Jogurt bílý	méně než 10,0	8,2

Tabulka 5 – Klasifikace přírodních sýrů podle obsahu tuku v sušině

Kategorie sýra	Tuk v sušině (v % hmot.)
Vysokotučný	nejméně 60,0
Plnotučný	nejméně 45,0 a méně než 60,0
Polotučný	nejméně 25,0 a méně než 45,0
Nízkotučný	nejméně 10,0 a méně než 25,0
Odtučněný	méně než 10,0

Obsah tuku v sušině v procentech hmotnostních se stanoví podle následujícího vzorce:

$$\% \text{ hmot. tuku v sušině} = \frac{\text{hmotnost tuku v g}}{100 - \text{hmotnost vody v g}} \times 100$$

Tabulka 6 - Klasifikace přírodních sýrů podle konzistence ve vztahu k obsahu vody v tukuprosté hmotě sýra

Sýr	% VVTPH
Extra tvrdý	nejvíce 51
Tvrdý	49 až 56
Polotvrdý	54 až 63
Poloměkký	61 až 69
Měkký	nejméně 67

VVTPH = voda v tukuprosté hmotě sýra, která se stanoví podle následujícího vzorce:

$$\% \text{ VVTPH} = \frac{\text{hmotnost vody v g}}{100 - \text{hmotnost tuku v g}} \times 100$$

17. V příloze č. 6 tabulka 9 zní:

„Tabulka 9 – Přehled povolených složek jiných než sýry pro výrobu tavených sýrů a tavených sýrových výrobků a tavených mléčných výrobků

Složka jiná než sýr	Tavený sýr a tavený roztíratelný sýr		Tavený sýrový výrobek a tavený mléčný výrobek
	druhově pojmenovaný	druhově nepojmenovaný	
Máslo, máselný tuk, smetana, máselný koncentrát	pouze pro standardizaci obsahu tuku	ano	ano
Ostatní mléčné složky	ne	ano obsah nejvýše 5 % hmot. laktózy ve finálním taveném sýru	ano
Jedlá sůl	ano	ano	ano
Bakteriální kultury	ano	ano	ano
Enzymy*)	ano	ano	ano
Cukry (sacharidy se sladícím účinkem)	ne	ne	ano
Koření a sezónní zelenina	podle druhu výrobku a v množství, které postačuje, aby dodalo konečnému výrobku charakteristickou chuť		
Ostatní zdravotně nezávadné potraviny	ano		ano

*) zdravotně nezávadné se specifickými účinky“.

Čl. II

Přechodná ustanovení

1. Potraviny lze vyrábět, označovat a uvádět na trh podle vyhlášky č. 397/2016 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, do 6 měsíců ode dne nabytí účinnosti této vyhlášky.
2. Potraviny uvedené na trh nebo označené v souladu s vyhláškou č. 397/2016 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, mohou být prodávány do vyprodání zásob.

Čl. III

Závěrečné ustanovení

Tato vyhláška byla oznámena v souladu se směrnicí Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ze dne 9. září 2015 o postupu při poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů pro služby informační společnosti.

Čl. IV

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. září 2019.

Ministr: