

Úřad průmyslového vlastnictví	Bez připomínek.	
Český statistický úřad	Bez připomínek.	
Český telekomunikační úřad	<p>K úvodní větě vyhlášky Doporučujeme za slova ve znění zákona vložit slova č. 306/2000 Sb., zákona č. 316/2004 Sb., zákona č. 139/2014 Sb. a zákona.</p> <p>Odůvodnění: Všemi třemi uvedenými zákony, kromě předkladatelem uvedeným zákonem č. 180/2016 Sb. (viz čl. 65 odst. 2 Legislativních pravidel vlády), došlo ke změně ustanovení § 18 odst. 1 písm. a) a b).</p>	Akceptováno. Text byl upraven.
	<p>K Čl. III Závěrečné ustanovení V názvu směrnice doporučujeme za slovo Rady vložit v závorce zkratku (EU) v souladu s názvem směrnice uvedeným Úředním věstníku Evropské unie L 241 ze dne 17. září 2015.</p>	Akceptováno. Text byl upraven.
Státní úřad pro jadernou bezpečnost	Bez připomínek.	
Nejvyšší kontrolní úřad	Bez připomínek.	

Hospodářská komora ČR	Bez vyjádření.	
Českomoravská konfederace odborových svazů	Bez připomínek.	
Státní veterinární správa	1. K § 4 odst. 1 Nad rámec novely vyhlášky doporučujeme u mléčného výrobku, který prošel na konci výrobního procesu ošetřením podle § 2 písm. u) až x) uvést tento odkaz do souladu se zněním § 2, tj. podle § 2 písm. v) – x).	Akceptováno. Text byl upraven.
	2. K § 6 odst. 4 Nad rámec novely vyhlášky požadujeme zde uvést, že se smetanový krém vždy označí množstvím sušiny. Ze současného znění vyplývá, že by se měl označit buď obsahem tuku v sušině anebo obsahem tuku a sušiny; přitom uvedení tuku v sušině bez obsahu sušiny je nedostatečná informace.	Akceptováno. Text byl upraven.
	3. K § 12 odst. 3 písm. a) Nad rámec novely vyhlášky doporučujeme doplnit odkaz na přílohu č. 4. Dle našeho názoru je tato příloha pro členění hlavní.	Akceptováno. Text byl upraven.
	4. K § 14 odst. 3 a 5 Nad rámec novely vyhlášky doporučujeme slova „se označí“ nahradit slovy „lze označit“ stejně, jako je tomu v odstavci 2.	Akceptováno. Text byl upraven. V novém § 14 se jedná o odstavce 3 a 7.

	<p>5. K § 15 odst. 4 Ustanovení § 15 odst. 4 věta druhá stanoví, že vyšší obsah tuku a sušiny u sýrů a tvarohu není na závadu. Dle našeho názoru by toto ustanovení nemělo platit o tuku v případě sýrů prodávaných jako odtučněné, či nízkotučné. Nad rámec novely vyhlášky požadujeme zde uvést, že zvýšení obsahu tuku u těchto výrobků nesmí být vyšší, než připouští tabulka 5 přílohy 6.</p>	<p>Akceptováno. Text byl upraven.</p>
	<p>6. K příloze 6, tabulce 4 Nad rámec novely vyhlášky požadujeme do tabulky zařadit i nízkotučný bílý jogurt, nebo z ní naopak vypustit požadavek na jogurt bílý. Vyhláška nepřipouští existenci nízkotučných bílých jogurtů. V souladu s požadavky tabulky 4 přílohy 6 musí mít každý bílý jogurt minimálně 3% tuku.</p>	<p>Akceptováno. Text byl upraven.</p>
<p>Potravinářská komora ČR</p>	<p>1. Značení sušiny a tuku u sýrů a výrobků ze sýrů, tvarohů a výrobků na bázi tvarohů a smetanových krémů</p> <p>Navrhujeme zrušit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - povinné značení sušiny u sýrů a výrobků ze sýrů; - povinné značení tuku/tuku v sušině u sýrů, výrobků se sýrů, tvarohů a výrobků na bázi tvarohu jako jakostních ukazatelů, přičemž hodnota tuku bude uváděna pouze v tabulce výživových údajů; - zrušit povinné značení sušiny a tuku/tuku v sušině u smetanových krémů; - v případě, že dojde u výrobce k naplnění výjimky uvedené v bodě 19 přílohy V z nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům (dále jen „nařízení (EU) č. 1169/2011“), tedy že nebudou uvedeny výživové údaje, uvede se informace o kvalitativním parametru, tj. o obsahu tuku. <p>Podle našeho názoru by mělo být označení pro</p>	<p>Vysvětleno. Text byl upraven a doplněn o nové ustanovení, tak aby nebylo nutné údaje povinně uváděné podle jiného právního předpisu opakovaně na obale uvádět (obsah tuku). Dále bylo toto ustanovení rozšířeno o uvádění údaje o obsahu sušiny.</p>

	<p>spotřebitele jasné a zároveň by nemělo docházet ke sporům výrobců a dozorových orgánů, proto by mělo dojít k úpravě vyhlášky v bodě povinného značení sýrů, tvarohů a smetanových krémů, a to následovně:</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> v ustanovení § 14 se stávající odst. 1 nahrazuje novým odst. 1, který zní: „(1) Sýr se označí a) názvem druhu; tavený sýr, tavený mléčný výrobek, tavený sýrový výrobek a syrovátkový sýr může být označen rovněž názvem skupiny, b) použitou ochucující složkou.“, přičemž se definice uvedené v § 14 odst. 2 až 6 přesunou mezi základní pojmy uvedené v § 2. 	<p>Vysvětleno. Text byl upraven a doplněn o nové ustanovení, tak aby nebylo nutné údaje povinně uváděné podle jiného právního předpisu opakovaně na obale uvádět (obsah tuku). Dále bylo toto ustanovení rozšířeno o uvádění údaje o obsahu sušiny.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> v ustanovení § 15 se stávající odst. 3 nahrazuje novým odst. 3, který zní: „(3) Tvaroh se označí a) názvem druhu, skupiny nebo podskupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 6 k této vyhlášce, tabulce 8, b) sušinou c) použitou ochucující složkou“. <p>Přitom se § 15 odst. 4 ruší.</p>	<p>Vysvětleno. Text byl upraven a doplněn o nové ustanovení, tak aby nebylo nutné údaje povinně uváděné podle jiného právního předpisu opakovaně na obale uvádět (obsah tuku). Dále bylo toto ustanovení rozšířeno o uvádění údaje o obsahu sušiny.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> v ustanovení § 6 se stávající odst. 3 nahrazuje novým odst. 3, který zní: „(3) Jako „smetanový krém z vysokotučné smetany“ se označí výrobek z vysokotučné smetany bez přídavku cukru.“. 	<p>Vysvětleno. Text byl upraven a doplněn o nové ustanovení, tak aby nebylo nutné údaje povinně uváděné podle jiného právního předpisu opakovaně na obale uvádět (obsah tuku). Dále bylo toto ustanovení rozšířeno o uvádění údaje o obsahu sušiny.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> definice uvedené v ustanovení § 6 se uvedou mezi základními pojmy uvedenými v ustanovení § 2, přičemž stávající § 6 odst. 4 bude nahrazen novým odstavcem, který zní: „(4) Jako "smetanový krém" se označí výrobek z tvarohu, mléka nebo smetany s přídavkem cukru a s obsahem nejméně 30 % hmotnostních tuku v sušině.“. <p>Ve všech případech, v nichž dojde k odstranění požadavku na uvedení informace o obsahu tuku, by měla být doplněna jiná povinnost, která povede k uvedení informace o obsahu tuku ve výrobku, a to například takto: „obsahem tuku, pokud nejsou uvedeny výživové údaje“.</p>	
	<p>2. Odstranění nelogičností a nepřesností</p> <ul style="list-style-type: none"> pro zjednodušení a zpřehlednění navrhuje uvést definice všech mléčných výrobků v jednom ustanovení, a to v ustanovení § 2 vyhlášky. <p>Odůvodnění: V současné době jsou některé definice uvedeny v ustanovení § 2 a dále i v § 6 (smetanový krém, smetanový krém z vysokotučné smetany, mléčný, mléčný nápoj). Bílý jogurt je definován v § 12, jogurtový výrobek v § 13, jogurt v § 2. Sýr je definován v § 2, ale čerstvý sýr, zrající sýr a tavený sýr až v § 14, označení „sýrový v § 15. Máslo je definováno v § 2, čerstvé a stolní máslo v § 16 apod.</p>	<p>Vysvětleno. Vymezení pojmu je zařazeno vždy v úvodu jednotlivé části vyhlášky, ve které se tento pojem používá, a zařazení vymezení pojmů do uvedených paragrafů je tedy dáno samotným členěním vyhlášky na části.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> navrhujeme nahradit stávající znění § 4 odst. 1 novým odst. 1, který zní: „U mléčného výrobku, který prošel na konci výrobního procesu ošetřením podle § 2 písm. v) až y), se připojí k názvu povaha tepelného ošetření podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu⁵⁾.“. <p>Odůvodnění: Stávající text chybně zní: „U mléčného výrobku, který prošel na konci výrobního procesu ošetřením podle § 2 písm. u) až x), se připojí k názvu povaha tepelného ošetření podle nařízení, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu⁵⁾.“.</p>	<p>Akceptováno. Text byl upraven.</p>												
	<ul style="list-style-type: none"> v tabulce 6 přílohy č. 6 navrhujeme zachovat jednotlivé kategorie a upravit tabulku tak, aby se kategorie částečně překrývaly, a to následovně: <p>Tabulka 6 – Klasifikace přírodních sýrů podle konzistence ve vztahu k obsahu vody v tukuprosté hmotě sýra</p> <table data-bbox="495 917 922 1121"> <thead> <tr> <th>Sýr</th> <th>% VVTPH</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Extra tvrdý</td> <td>méně než 51</td> </tr> <tr> <td>Tvrdý</td> <td>49 až 56</td> </tr> <tr> <td>Polotvrdý</td> <td>54 až 63</td> </tr> <tr> <td>Poloměkký</td> <td>61 až 69</td> </tr> <tr> <td>Měkký</td> <td>více než 67</td> </tr> </tbody> </table> <p>Odůvodnění: Obdobně jak je tomu v Codexu Alimentarius, ve vyhlášce č. 343/2016 Zb., Ministerstva podohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky nebo v legislativě dalších zemí EU.</p>	Sýr	% VVTPH	Extra tvrdý	méně než 51	Tvrdý	49 až 56	Polotvrdý	54 až 63	Poloměkký	61 až 69	Měkký	více než 67	<p>Akceptováno. Text byl upraven.</p>
Sýr	% VVTPH													
Extra tvrdý	méně než 51													
Tvrdý	49 až 56													
Polotvrdý	54 až 63													
Poloměkký	61 až 69													
Měkký	více než 67													

	<ul style="list-style-type: none"> • navrhujeme nahradit stávající ustanovení § 5 odst. 5 novým odst. 5, který zní: „(5) Názvem „trvanlivé mléko“ nebo „trvanlivá smetana“ se označí pouze tekuté mléko nebo tekutá smetana, u kterých bylo dosaženo prodloužení doby trvanlivosti vysokotepelem ošetřením nebo sterilací a zároveň jsou uváděny na trh při teplotách vyšších než 8 °C“. <p>Odůvodnění: Teplota UHT ošetření není jedinou podmínkou pro dosažení dlouhé trvanlivosti při uchování při teplotách vyšších než 8 °C. Druhou důležitou podmínkou je způsob balení, který uchová komerční sterilitu výrobku. V §17 je daný prostor pro uchování výrobků ošetřených UHT ošetřením při teplotách stanovených výrobcem, nicméně v realitě jsou pro mléčné výrobky vyčleněny jen dvě možná teplotní pásma – pro čerstvé výrobky v rozmezí 2 °C do 8 °C a pro trvanlivé výrobky mimo chlazené prostory. Obecná zkušenost z komunikace s obchodními řetězci je: UHT ošetření = trvanlivý výrobek, který nemusí být skladován v chladu. Podle §4 je povinností uvádět povahu tepelného nařízení s odkazem na evropské nařízení 853/2004. Zde je v UHT ošetření definováno nejen dosaženou teplotou záhřevu, ale i dosažením komerční sterility výrobku.</p>	<p>Vysvětleno. Kromě vybraných výrobků, u kterých je stanovena skladovací teplota v rozmezí 2 až 8 °C, stanoví teplotu skladování podle analýzy rizika provozovatel potravinářského podniku, který potravinu vyrábí. Ten ji může stanovit v jakémkoliv teplotním pásmu vhodném pro konkrétní výrobek. Uvedení na obalu, že výrobek byl ošetřen UHT záhřevem, samo o sobě neznamená, že se jedná o výrobek, který je možné skladovat v běžné pokojové teplotě, ale vždy je nutné postupovat dle teploty uvedené na obalu.</p>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> • navrhujeme stávající ustanovení § 4 odst. 4 nahradit odst. 4, který zní: „(4) Uvedení údaje o obsahu tuku u mléka a mléčných výrobků podle této vyhlášky je jakostním údajem.“. <p>Odůvodnění: Z druhé věty stávajícího odst. 4 není zřejmé, zda se tato úprava značení výrobků vyrobených z plnotučného mléka týká i sýrů vyrobených z plnotučného mléka bez standardizace a zda tím následně odpadá povinnost značení sýrů a tvarohů podle §14 odst. 1 písm. b).</p>	<p>Vysvětleno. Text byl upraven v souvislosti s rozšířením výjimky. Výjimka se vztahuje na mléko a všechny mléčné výrobky, kam spadají i sýry a tvarohy.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • navrhujeme do stávajícího znění § 2 vložit následující definice: „Tavením tepelné ošetření mléčných výrobků za použití tavicích solí.“ „Jako „tavený mléčný výrobek“ se označí mléčný výrobek, který je tepelně ošetřen tavením a obsahuje více jak 5 % laktózy.“ „Jako „tavený sýrový výrobek“ se označí mléčný výrobek, který je tepelně ošetřen tavením, obsahuje více jak 5 % laktózy a v němž sýr tvoří nejméně 50 % hmotnostních sušiny tohoto výrobku.“ <p>Zároveň navrhujeme „tavený mléčný výrobek“ přidat do přílohy č. 4 (Členění mléka a mléčných výrobků na druhy, skupiny a podskupiny) jako novou skupinu do kategorie „Sýr“.</p>	<p>Akceptováno. Text byl upraven.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> v příloze č. 6 navrhujeme změnit tabulku 9 v souladu s návrhem o zavedení kategorie „tavený mléčný výrobek“ (viz výše), a to následovně: (viz str. 20) <p>Odůvodnění: Na trhu se objevují tavené výrobky, které nesplňují podmínku pro značení „sýrový“ (§ 15, bod 1) ale splňují podmínku pro značení „mléčný“ (§ 6, bod 2). Zavedením nové kategorie by se tyto výrobky již nemuseli značit opisným názvem, např. „tavený výrobek“, „tavený potravinový výrobek“ apod.</p>	<p>Akceptováno. Text byl upraven.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> v příloze č. 5 navrhujeme odstranit dělicí čáru v tabulce mezi skupinami „Sušený mléčný výrobek“ a „Bílkovinný mléčný výrobek“, aby se povolené hmotnostní odchylky pro balení do 250 g, do 1000 g a nad 1000 g vztahovaly pro obě kategorie. <p>Odůvodnění: Nyní je stanovená povolená odchylka pro sušené výrobky jen pro balení do 250 g a pro bílkovinný mléčný výrobek jen do 1 000 g a nad 1 000 g. Předpokládáme, že dělicí čára mezi oběma kategoriemi v levém sloupci je omylem, nikoli záměrem.</p>	<p>Akceptováno. Text byl upraven.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> navrhujeme zrušit ustanovení § 16 odst. 5 vyhlášky <p>Odůvodnění: Informace ztratila v souvislosti s povinným uváděním obsahu soli v tabulce výživových hodnot smysl. Pokud výrobce odpoví po pravdě a napíše procento skutečně dávkované soli, bude toto procento odlišné od údaje v tabulce výživových hodnot. V ní je v obsahu soli zahrnutý ještě přepočtený v surovinách přirozeně se vyskytující sodík. Obsah sodíku v sušeném mléce není</p>	<p>Akceptováno. Text byl upraven.</p>

	<p>zanedbatelný. To povede k dohadům. Navrhujeme zrušit bod bez náhrady. Spotřebitel má podstatnou informaci v tabulce výživových hodnot.</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • navrhujeme zrevidovat definici kefíru <p>Navrhujeme například následující:</p> <p>Kefír - zákys připravený z keřírových zrn nebo keřírové kultury, jehož mikroflóra se skládá z kvasinek zkvašujících i nezkašujících laktózu a mezofilních a termofilních bakterií mléčného kvašení, rostoucí ve vzájemném společenství bakterie mléčného kvašení 106 a kvasinky 104</p> <p>Kefírové mléko - zákys skládající se z kvasinkových kultur a mezofilních a termofilních kultur bakterií mléčného kvašení rostoucí ve vzájemné symbióze bakterie mléčného kvašení 106 a kvasinky 102</p> <p>Odůvodnění: Podle přílohy č. 1 má kefír obsahovat zákys připravený z keřírových zrn nebo keřírové kultury, jehož mikroflóra se skládá z kvasinek zkvašujících laktózu Kluyveromyces marxianus i nezkašujících laktózu Sacharomyces unisporus, Sacharomyces cerevisiae, Sacharomyces exiguus a dále Leuconostoc, Lactococcus a Aerobacter, rostoucí ve vzájemném společenství, Leuconostoc, Lactococcus a Aerobacter, rostoucí ve vzájemném společenství.</p> <p>Vzhledem k tomu, že aerobacter by dnes měl být již taxonomicky neplatný rod, není z definice tedy zřejmé, co by kefír měl obsahovat. Zahraniční literatura nebo slovenská legislativa požadují přítomnost Acetobacter, i když se zdá, že ani tento rod není obsažen ve všech keřírových zrnech napříč celým světem. Navrhujeme proto revizi definice ve spolupráci s nezávislou autoritou</p>	<p>Akceptováno. Text byl upraven. Vymezení mlékařských kultur bylo po konzultaci s akademickou obcí upraveno.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • navrhujeme u pojmu jogurt bílý změnit povinný obsah tuku na ≥ 0 % <p>Stávající znění tabulky č. 4 Přílohy 6 připouští v praxi rozporuplné výklady jednak ve vazbě na použití výrazu bílý pro jakýkoliv neochucený jogurt a jednak dokonce ve vazbě na použití slova jogurt pro výrobek sice splňující obecnou definici jogurtu ale s nižším obsahem tuku než 3 %. Úpravou definice dojde k pokrytí oblasti různých tučností a zároveň nebude pochyb o tom, že výrobek pod 10 % není vůbec jogurt. Vypuštění jogurtu bílého celou záležitostí podle našeho názoru neřeší.</p>	<p>Vysvětleno. Text byl upraven jiným způsobem. U jogurtů je nastaveno vymezením na dvě kategorie, a to podle obsahu tuku nad 10 g tuku a méně než 10 g tuku. Tím dojde ke zjednodušení této oblasti pro provozovatele potravinářských podniků.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • navrhujeme provést změny v § 12, v příloze č. 1, příloze č. 4 a příloze č. 6 (tabulka 4) <p>Navrhujeme stávající § 12 odst. 3 písm. a) nahradit novým písm. a), které zní: „a) názvem skupiny a podskupiny podle požadavků uvedených v příloze č 1 a tabulce 4 přílohy č. 6 k této vyhlášce,“.</p> <p>Dále navrhujeme změnit záhlaví přílohy č. 1, a to tak, že se namísto „Druh výrobku“ označí první sloupec slovem „Skupina“.</p> <p>Záhlaví tabulky 4 v příloze č. 6 navrhujeme změnit tak, že se namísto „Druh výrobku“ označí první sloupec slovem „Skupina“.</p> <p>Odůvodnění: Kategorie „druh výrobku“ je použito v přílohách ve dvou různých významech. To někdy v součinnosti s výše uvedenou formulací § 12 vede k výkladům, že např. jogurt musí být současně označený jako Kysaný mléčný výrobek. Vzhledem k obecnému povědomí o charakteru</p>	<p>Akceptováno částečně, vysvětleno. Text byl upraven v ustanovení § 12, dále došlo k dílčím úpravám v přílohové části, tak aby na sebe přílohy logicky navazovaly.</p>

	<p>jogurtu a dalších výrobků z této skupiny, které obsahují slovo kysané např. v názvu, to považujeme za nadbytečné. Jde o informaci, která je spotřebiteli známa a zbytečně na obale zabírá místo. Označení jogurtů jako kysaných mléčných výrobků není používáno ani v evropském kontextu.</p>	
	<p>3. K navrhovanému zrušení definice pro řecký jogurt a jogurt řeckého typu</p> <p>S navrhovaným zrušením nelze než souhlasit, nicméně se domníváme, že pro tento typ výrobků by měl být vyhrazen alespoň zákonný název (např. koncentrovaný jogurt apod.), jímž bude možné kategorii jogurtů s vysokým obsahem bílkovin označit. To by ve svém důsledku mohlo otevřít i možnost pro zařazení dalších typů výrobků, jako je například skyr.</p>	<p>Akceptováno. Text byl upraven. Byla zavedena definice pro „koncentrovaný mléčný výrobek“, kterou je možné využít pro označení některých výrobků.</p>

Složka jiná než sýr	Tavený sýr a tavený roztíratelný sýr		Tavený mléčný výrobek a Tavený sýrový 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