

**398****VYHLÁŠKA**

ze dne 2. prosince 2016

**o požadavcích na koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky, ochucovadla, studené omáčky, dresinky a hořčici**

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 odst. 1 písm. a), b) a g) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 119/2000 Sb., zákona č. 306/2000 Sb., zákona č. 146/2002 Sb., zákona č. 131/2003 Sb., zákona č. 274/2003 Sb., zákona č. 316/2004 Sb., zákona č. 120/2008 Sb., zákona č. 139/2014 Sb. a zákona č. 180/2016 Sb., (dále jen „zákon“):

**§ 1****Předmět úpravy**

Tato vyhláška upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropské unie<sup>1)</sup>

- a) způsob označování koření, jedlé soli, dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček, dresinků a hořčice v návaznosti na jejich členění podle druhu, skupiny nebo podskupiny,
- b) druhy koření, jedlé soli, dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček, dresinků a hořčice s členěním na skupiny a podskupiny a
- c) pro jednotlivé druhy koření, jedlé soli, dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček, dresinků a hořčice požadavky na jakost, požadavky na jakost vztahující se k názvu a přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení.

**§ 2****Vymezení některých pojmů**

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) kořením části rostlin, zejména kořeny, oddenky, kůra, listy, nať, květy, plody, semena nebo jejich části, uvedené v příloze č. 1 k této vyhlášce, v nezbytné míře technologicky zpracované a užívané k ovlivňování chutě a vůně potravin,
- b) směsí koření směs jednotlivých druhů koření uvedených pod písmenem a),
- c) kořenícím přípravkem směs jednotlivých koření uvedených pod písmenem a), zeleniny, soli nebo hub a případně dalších složek,
- d) vlastními organickými příměsemi příměsi pocházející z vlastní rostliny koření, zejména zlomky stonků, lodyh, větviček, bobulí, plodů, listů a plody prázdné,
- e) cizími organickými příměsemi části rostlin, plody a semena pocházející z jiné rostliny,
- f) anorganickými příměsemi příměsi jiného než rostlinného původu, zejména hrušky hlíny, kaménky nebo písek,
- g) jedlou solí krystalický produkt obsahující nejméně 97 % chloridu sodného v sušině, obsahující případně obohacující látky<sup>2)</sup>,
- h) jedlou solí s jódem směs chloridu sodného s jodičnanem draselným nebo jodidem draselným,
- i) jedlou solí s jódem a fluorem směs chloridu sod-

<sup>1)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 ze dne 20. prosince 2006 o přidávání vitamínů a minerálních látek a některých dalších látek do potravin, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách, v platném znění.

<sup>2)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006, v platném znění.

ného s jódem podle písmene h) a fluoridu sodného nebo fluoridu draselného,

- j) jedlou kamennou solí jedlá sůl získaná dobýváním z podzemních přírodních ložisek s malým podílem anorganických solí, které se s ní vyskytují přirozeně v ložisku soli, popřípadě s podílem účelově přidávaných látek,
- k) jedlou mořskou solí jedlá sůl získaná odpařováním mořské vody s podílem stopových prvků a sloučenin, které se s ní vyskytují přirozeně v přírodě, popřípadě s podílem účelově přidávaných látek,
- l) jedlou vakuovou solí jedlá sůl získaná vakuovým odpařováním nasyceného roztoku jedlé soli (solanky) z přírodních ložisek s malým podílem anorganických solí, které se přirozeně vyskytují v ložisku soli, popřípadě s podílem účelově přidávaných látek,
- m) dehydratovaným výrobkem potravina vzniklá smísením složek se sníženým obsahem vlhkosti, pastovité nebo sypké konzistence, která se před konzumací obnoví zejména tekutinou,
- n) ochucovadlem výrobek určený k dochucení nebo zvýraznění chuti, zejména směs hydrolyzátů bílkovin nebo směs výtažků z koření a dalších extraktů nebo past a látek zvýrazňujících chuť, určený k dochucení nebo zvýraznění chuti,
- o) studenou omáčkou nebo dresinkem tekutý nebo emulzní výrobek používaný jako chuťová příloha k pokrmům a salátům, vyrobený zejména z jedlých olejů, zeleniny, ovoce, koření a mléčných výrobků,
- p) hořčicí potravina vyrobená z mletých semen hořčice, kvasného octa, jedlé soli, koření a cukru,
- q) hořčicí plnotučnou hořčicí vyrobená z mletých semen žlutých druhů hořčice bílé,
- r) hořčicí kremžskou hořčicí z mletých semen žlutých druhů hořčic s přidavkem drcených semen hořčice černé a
- s) hořčicí speciální hořčice podle písmene p) upravená přidáním zejména zeleniny nebo ovoce nebo v chuťových vlastnostech speciálně typově upravená (hořčice francouzské, anglické nebo jiné).

### § 3

#### Koření

(1) Členění koření na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 2 k této vyhlášce.

(2) Koření se kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům<sup>3)</sup>, v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin dále označí názvem koření uvedeným v příloze č. 1 k této vyhlášce.

(3) Průměrným množstvím koření je hmotnost koření bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 3 k této vyhlášce.

(5) Smyslové požadavky na jakost jednotlivých druhů koření jsou uvedeny v příloze č. 1 k této vyhlášce.

(6) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jednotlivých druhů koření jsou uvedeny v příloze č. 4 k této vyhlášce.

### § 4

#### Jedlá sůl

(1) Členění jedlé soli na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 5 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v přímo použitelných předpisech Evropské unie<sup>4)</sup>, v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin se jedlá sůl dále označí

- a) u obohacené jedlé soli názvem skupiny,
- b) údajem o formě látky, kterou byla jedlá sůl obohacena,
- c) u jedlé soli s jódem a fluorem upozorněním, že ji lze konzumovat nejvýše 4 g denně a nelze ji užívat současně s fluoridovými tabletami, a
- d) údajem o způsobu získání (kamenná, vakuová, mořská).

(3) Smyslové a chemické požadavky na jakost jedlé soli jsou uvedeny v příloze č. 6 k této vyhlášce.

### § 5

#### Dehydratované výrobky, ochucovadla, studené omáčky a dresinky

(1) Členění dehydratovaných výrobků, ochu-

<sup>3)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.

<sup>4)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.  
Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006, v platném znění.

covadel, studených omáček a dresinků na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 7 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům<sup>3)</sup>, v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin jsou další požadavky na označování dehydratovaných výrobků a studených omáček a dresinků uvedeny v odstavcích 3 a 4.

(3) Dehydratované výrobky se označí návodem k přípravě.

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

- a) u emulgovaných výrobků údaj „emulgováno s obsahem tuku v %“ a
- b) podmínky skladování.

(5) Průměrným množstvím dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček a dresinků je hmotnost dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček a dresinků bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní nebo objemové odchylky podle přílohy č. 8 k této vyhlášce.

(6) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček a dresinků jsou uvedeny v příloze č. 9 k této vyhlášce.

## § 6

### Hořčice

(1) Členění hořčice na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 10 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům<sup>3)</sup>, v zákoně a ve vyhlášce upravující způsob označování potravin se hořčice dále označí podmínkami skladování.

(3) Průměrným množstvím hořčice je hmotnost hořčice bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 11 k této vyhlášce.

(4) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost hořčice jsou uvedeny v příloze č. 12 k této vyhlášce.

## § 7

### Technický předpis

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.

## § 8

### Přechodné ustanovení

Potraviny vyrobené, uvedené na trh nebo označené přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky se posuzují podle vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 331/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, a mohou být prodávány do vyprodání zásob.

## § 9

### Zrušovací ustanovení

Zrušují se:

1. Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 331/1997 Sb., 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.
2. Vyhláška č. 419/2000 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 331/1997 Sb., 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.

## § 10

### Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. července 2017.

Ministr:

Ing. Jurečka v. r.

## Smyslové požadavky na jakost jednotlivých druhů koření

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	hnědá až hnědožlutá	příjemná ovocná sladká	nasládlé, palčivě kořenitá
Badyán celý,	badyánovník pravý ( <i>Illicium verum</i> Hooker.)	zralé sušené plodenství	plodenství hvězdčovitého tvaru s krátkou stopkou, oplodí hrubého, vrásčitého povrchu, s lesklými plochými vejčitými semeny bez zlomků a volných semen	hnědá	výrazná, nasládlá	jemně kořenitá, nasládlá
mletý			prášek se znatelnými částicemi	červenohnědá až hnědá	výrazně kořenitá	kořenitá, nasládlá
Bazalka	bazalka ( <i>Ocimum basilicum</i> L.)	sušené listy a části květů	řezané nebo celé listy, bez stonků	šedozeleňá	v závislosti na odrůdě kořenitá, skořicová až citronová	sladce nebo kořenitě chutnající v závislosti na odrůdě
Bobkový list	vavřín pravý ( <i>Laurus nobilis</i> L.)	sušené listy	listky s krátkými stopkami, bez větviček	světle zelená až světle hnědá	jemně kořenitá, charakteristická po bobkovém listu	aromatická, mírně trpká
Citronová tráva/citronela celá, drcená nebo mletá	citronová tráva ( <i>Cymbopogon citratus</i> Staph/C. <i>nardus</i> (L.) Rendle	sušené listy	kousky sušených listů, dřív nebo jemně mletý prášek	žlutá až okrová nebo zelenožlutá	výrazná, svěží, po citrusech	nahořklá, mírně nasládlá, jemně nakyslá, po citrusech
Celerové semeno celé nebo mleté	celer řapíkatý / bulvový ( <i>Apium graveolens</i> L.)	plod	drobné celé nažky nebo mletý prášek	šedohnědá, zelenohnědá až hnědá	výrazná, typická pro celer	kořenitá, nahořklá, typická celerová

Černucha celá	černucha setá ( <i>Nigella arvensis</i> L.)	semena	celá semena	černá až šedočerná	jemně kořenitá	kořenitá, palčivá
Estragon	pelyněk kozolec ( <i>Artemisia dracunculoides</i> L.)	sušené listy	celé nebo sekané listy, bez stonků a hnědých listů	listy bledě zelené až šedozelelé	jemně kořenitá	kořenitá, jemně ostrá
Fenykl celý nebo mletý	fenykl ( <i>Foeniculum vulgare</i> Mill. conv. <i>vulgare</i> )	sušené plody	nažky podlouhlé, nebo slabě zakřivené, na hřbetní straně se třemi žebry nebo mletý prášek	žlutozelená až zelenohnědá	kořenitá, svěží	kořenitá, nasládlá
Galgán (kalkán, siamský zázvor) celý nebo mletý	galgán <i>Alpinia galanga</i> Willd., <i>Alpinia officinarum</i> Hance	oddenek	sušené plátky nebo kousky oddenků nebo mletý prášek	žlutá, okrová až světle hnědá	výrazná, po eukalyptu	kořenitá, nakyslá, připomíná směs zázvoru a pepře
Hořčice bílá celá	hořčice bílá ( <i>Sinapis alba</i> L.)	semena	hladká, téměř kulovitá semena, smí obsahovat nejvýše 5 % semen brukve černohořčice	světle žlutá až okrová	nevýrazná, neutrální	palčivá, ostrá
Hřebíček celý,	hřebíček kořený ( <i>Eugenia caryophylla</i> Thumb.) <i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr.	sušená poupata	nerozvinutá, celistvá poupata, smí obsahovat nejvýše 25% hm. hřebíčku bez hlaviček	tmavě červenohnědá, hlavička žlutohnědá	výrazná, svěží, charakteristická po hřebíčku	výrazně kořenitá, palčivá
drčený nebo mletý			prášek se znatelnými částicemi	tmavě červenohnědá	kořenitá	výrazně kořenitá, palčivá
Chilli/ kayenský pepř celý/celý,	paprika ( <i>Capsicum frutescens</i> L.), <i>Capsicum chinense</i> Jacq., <i>Capsicum baccatum</i> L. a <i>Capsicum annuum</i> L.)	sušené plody	celé sušené zralé plody se zbytky plodních stopek	široká škála barev a jejich přechodů (žlutá, oranžová, červená, hnědá, zelená, temně purpurová až načernale červená)	kořenitá, sladká, s dráždivým palčivým podtónem	od pálivé po zvláště ostře pálivou

mleté/mletý nebo drcené/drcený			drť nebo jemně mletý prášek			kořenitá, sladká, s dráždivým palčivým podtónem	od pálivé po zvláště ostře pálivou
Jalovec celý,	jalovec obecný ( <i>Juniperus communis</i> L.)	zralé sušené plody	kulovité lysé nebo nepravidelně zvrásněné bobule, na temeni mají třípaprscitý šev	červenohnědá až tmavohnědá, na povrchu bobule zpravidla modrošedé až tmavomodře ojížené	výrazná pryskyřičná	kořenitá, nasládlá	
drcený nebo mletý			drť nebo mletý prášek				
Kardamom celá semena, tobolky,	kardamom obecný ( <i>Elettaria cardamomum</i> L. Maton)	tobolky nebo celá vyloupaná semena	celé tříhranné podlouhlé tobolky nebo celá zralá vyloupaná semena	tobolky světle zelené, žluté až světle hnědé barvy; semena světle hnědá až hnědočerná	výrazná, svěží, jemně citrónová	kořenitá, palčivá, citrónová	
drcený nebo mletý			drť nebo jemný prášek z celých sušených plodů, případně vyloupaných semen	černohnědá, světle až tmavě červenohnědá	svěží, citrónová, nasládlá	kořenitá, výrazně citrónová, slabě palčivá	
Kmín (tmavý) celý,	kmín kořenný-dvouletá forma ( <i>Carum carvi</i> L.)	sušené plody	podlouhlé, mírně zahnuté nažky, žebnatého povrchu	světle hnědá až tmavě hnědá, se žlutými až okrovými žebry	charakteristická po kmínu	kořenitá	
drcený nebo mletý			drť nebo jemný prášek	světle až tmavě hnědá, hnědošedá	charakteristická po kmínu	kořenitá	

Kmín jednoletý (světlý) celý,	kmín kořenný-jednoletá forma ( <i>Carum carvi</i> L.)		nažky mají stejné charakteristiky jako nažky dvoulleté formy kmínu, pouze jsou větší	žlutohnědá, světle hnědá až světle šedohnědá se světlejšími žebry, celkové světlejší než dvoulletá forma	charakteristická po kmínu, avšak méně zřetelná než u dvoulleté formy	kořenitá
drčený nebo mletý			drť nebo prášek se znatelným zrněním	šedo zelená, hnědozelená až hnědá	charakteristická po kmínu, avšak méně zřetelná než u dvoulleté formy	kořenitá
Kmín římský celý,	šabrej kmínovitý ( <i>Cuminum cyminum</i> L.)	sušené plody	nažky podlouhlé, rovné, na povrchu žebnaté, u konce zúžené drť nebo prášek	žlutohnědá až hnědá	jemně ostrá	ostrá až palčivá
drčený nebo mletý						
Kopr koprová semena, nať	kopr vonný ( <i>Anethum graveolens</i> L.)	sušené plody sušená nať	plody oválné, ploché, se třemi podélnými žebry a (dvojnážky) tenkým křídlatým okrajem celá nebo sekaná nať	hnědá se světlými žebry a křídlatými okraji světle až tmavě zelená	charakteristická po kopru typická pro kopr	kořenitá, pronikavá typická koprová
Koriandr plody, listy	koriandr ( <i>Coriandrum sativum</i> L.)	sušené plody sušené listy a vrcholky stonků	kulovité dvojnážky hladké kousky listů a vrcholků stonků	světle hnědá, nazelenalá, zelená s nádechem do žluté, šedé nebo hnědé barvy	kořenitá kořenitá	charakteristicky kořenitá charakteristicky kořenitá

Kurkuma celá,	kurkuma ( <i>Curcuma longa</i> L.)	sušené oddenky	vejčitého nebo válcovitého nepravidelného tvaru, tvrdého lomu, svaštělého a zjizveného povrchu bez hlíz a zlomků (menší než 15 mm), připošití se nejvýše 15% oddenků scvrklých, dutých nebo pórovitých a připálených	šedožlutá, žlutá, žlutohnědá až načernalá	charakteristická po kurkumě výrazná	palčivě kořenitá
drcená nebo mletá			drť nebo jemný prášek	sytě žlutá, oranžově žlutá až načervenalá	charakteristická po kurkumě, výrazná	palčivě kořenitá
Majoránka	majoránka ( <i>Origanum majorana</i> L.)	suchá směs listů, květenství, květů nebo jejich částí	celé nebo sekané kousky listů a vrcholků lodyh, bez stonků	světle zelená, šedoželená až hnědozelená	charakteristická po majoránce, výrazná	kořenitá, mírně svíravá
Máta	máta ( <i>Mentha x. piperin</i> L.)	listy, vrcholky stonků	celé nebo sekané kousky listů a vrcholků stonků	zelená s nádechem do červené až hnědé podle poddruhu	výrazně aromatická, typická pro mátu, po mentolu	charakteristická mátová, po mentolu, mírně nahorklá
Mauricijská papeda/ kafirové listky	mauricijská papeda ( <i>Citrus hystrix</i> DC.)	listy	celé sušené listy charakteristického tvaru, často částečně svinuté	zelená s nádechem do žluté až hnědé	svěží, ovocná, po citrusoch	typická, citrusová, mírně nahorklá
Muškatový květ celý,	muškátovník pravý ( <i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	zralé sušené osemení (semenný mišek)	semenné mišky jsou ploché, ve spodní části celistvé, v horní části nepravidelně rozvětvené, matně lesklého povrchu, křehké	žlutá, oranžově žlutá, žlutohnědá až červenohnědá	výrazná, charakteristická po muškátovém květu	kořenitá až ostrá
mletý			jemně až zrnitě mletý prášek se znatelnými částicemi	jasně žlutohnědá až červenohnědá	charakteristická po muškátovém květu, výrazná	kořenitá až ostrá

Muškatový ořech celý,	muškátovník pravý ( <i>Myristica fragrans</i> Houtt.)	sušená zralá jádra	semena mají tupě vejčitý nebo kulovitý tvar, na povrchu síťově žilnaté vráscitá	povrch šedohnědý až hnědý, na řezu jsou semena mramorovaná	charakteristická po muškátovém ořechu, pryskyřičná	kořenitá, ostrá až jemně palčivá
drcený nebo mletý			jemně zrnitý prášek	tmavě žlutohnědá	výrazná, charakteristická po muškátovém ořechu, kořenitá	ostrá, kořenitá
Nové koření celé,	pimentovník pravý ( <i>Pimenta dioica</i> L. Merr.)	sušené plody	nedozrálé bobule, drsného povrchu, tvrdé, bez slupek	šedohnědé, tmavě hnědé až načervenale hnědé	charakteristická po novém koření	ostře palčivá
drcené nebo mleté			jemně zrnitý prášek	hnědá až červenohnědá	ostrá, kořenitá	ostře palčivá
Oregano (Dobromysl)	dobromysl ( <i>Origanum vulgare</i> L.)	suchá směs listů a částí květů	bez stonků a větviček	světlezelená až hnědozelená, šedo až olivově zelená	jemně kořenitá	jemně kořenitá
Paprika mletá lahůdková,	paprika ( <i>Capsicum annuum</i> L.)	sušené plody	jemně mletá	sytě červená	intenzivní, charakteristická po paprice	sladká
sladká,				sytě červená až červená	charakteristická po paprice	sladká, nepatrně nahořklá nebo pálivá
pálivá,				červená až hnědočervená	kořenitá	pálivá, slabě nahořklá,
gulášová				hnědočervená	kořenitá, nevýrazná	sladká až mírně pálivá
Pažitka	pažitka pobřežní ( <i>Allium schoenoprasum</i> L.)	sušená nať	sekaná nať	světle až tmavě zelená	charakteristická po pažitce	mírně nasládlá, slabě nahořklá, mírně po česneku a cibuli

Peří bílý celý,	pepřovník černý ( <i>Piper nigrum</i> L.)	sušené zralé plody	loupané, sušené, tvrdé na povrchu hladké, kulovité bobule, smí obsahovat nejvýše 10% černých bobulí	šedobílá, temně šedá se světlými pruhy	kořenitá	palčivě ostrá
drcený nebo mletý			prášek se znatelným zrněním nebo drť	šedobílá s nažloutlým odstínem	kořenitá	palčivě ostrá
Peří černý celý,	pepřovník černý ( <i>Piper nigrum</i> L.)	sušené nezralé plody	sušené tvrdé bobule, neloupané, svařstělé, bez stopek, smí obsahovat nejvýše 15% lehkých bobulí	hnědočerná až šedočerná až černá	kořenitá	palčivě ostrá
drcený nebo mletý			jemně mletý sypký prášek, případně se znatelným zrněním nebo drť	šedobílá se žlutým až zeleným odstínem	ostře kořenitá	palčivě ostrá
Peří červený/růžový celý,	pepřovec ( <i>Schinus molle</i> L.)	sušené nezralé plody	hladké bobule, které mají křehkou vnější slupku uzavírající ne zcela vyvinuté semeno (vnitřní část bobule)	červená až bledě růžová	jemná, kořenitá	jemně kořenitá, nasládlá
drcený nebo mletý			jemně mletý sypký prášek, případně se znatelným zrněním, nebo drť			
Peří sečuánský celý,	peří sečuánský ( <i>Zanthoxylum bungei</i> Planch, <i>Z. acanthopodium</i> DC., <i>Z. piperitum</i> DC.)	plody	tobolky s drsným bradavičnatým povrchem a zbytkem stopky a semeny; tobolky jsou převážně puklé a semena uvolněná	tobolky jsou na povrchu hnědé až červenohnědé, uvnitř (po puknutí) slámově hnědé, semena černá	kořenitá, výrazná až ostrá	kořenitá, nahořklá, nakyslá, svíravá
drcený nebo mletý			drcené tobolky a semena nebo mletý prášek			
Peří zelený celý,	pepřovník černý ( <i>Piper nigrum</i> L.)	sušené nezralé plody	typicky svařstělé tvrdé bobule nebo plody s tenkou křehkou povrchovou slupičkou	šedozeleňá, zelená až hnědozeleňá	kořenitá, aromatická	výrazně kořenitá, pálivá

drčený nebo mletý		drť nebo prášek							
Petržel	petržel zahradní ( <i>Petroselinum crispum</i> L.)	sušená nať	sekaná nať	světle až tmavě zelená	kořenitá, charakteristická po petrželi	kořenitá, mírně nasládlá			
Pískavice řecké seno	pískavice řecké seno ( <i>Trigonella foenum-graecum</i> L.)	sušené semeno	hladká lysá tvrdá semena, asi 5 mm velká, nepravidelného hranolovitého zakulaceného, zploštělého tvaru, s typickou hlubokou rýhou na bocích	okrová až hnědá	výrazně kořenitá	mírně nahořklá, kořenitá			
Rozmarýn celý,	rozmarýn ( <i>Rosmarinus officinalis</i> L.)	sušené listy	listy čárkovité, kožovité, krátce řapíkovité až přisedlé, bez stonků a listů se změnou barvy	svrchní část listu je šedavě zelená na spodní straně světleji šedoplstnatá	výrazná, charakteristická po rozmarýnu	kořenitá, trpká			
drčený nebo mletý			sekané, drčené nebo mleté listy		výrazná, charakteristická po rozmarýnu	kořenitá, trpká			
Saturejka	saturejka zahradní ( <i>Satureja hortensis</i> L.) saturejka horská ( <i>Satureja montana</i> L.)	sušené listy a části květů nebo celé snitky	celé nebo řezané, kopinaté listy (saturejka zahradní úzce čárkovité, saturejka horská zakončené špičkou), hladké na povrchu a okrajích, bez stonků, nebo snitky 15-30 cm dlouhé	saturejka zahradní zelená až tmavě červená, saturejka horská listy zelené nebo šedo zelené	s. zahradní - výrazně kořenitá s. horská - kořenitá	ostrá až štiplavá ostrá			
Skořice celá,	skořicovník ( <i>Cinnamomum zeylanicum</i> (Blume), <i>C. aromaticum</i> (Nees), <i>C. laurirei</i> (Nees), <i>C. burmanii</i> (Nees), <i>C. tomala</i> (Nees))	kůra	kousky, svitky, trubky nebo pruty oškrábané nebo neoškrábané, hladkého až drsného povrchu, tvrdé, bez kousků dřeva a větviček skořicovníku	světle žlutá, tmavě žlutá, skořicově hnědá až červenohnědá	charakteristická po skořici, výrazná až ostrá	kořenitá, nasládlá, natrpklá až svíravá, štiplavá			
drčená nebo mletá			jemný prášek bez zřetelných částic nebo drť	okrová s odstínem do hněda až hnědočervená	charakteristická po skořici	ostrá, kořenitá			

Šafrán blizny a jejich úlomky nebo mletý	šafrán pravý ( <i>Crocus sativus</i> L.)	sušené blizny	křehké, různé zprohýbané  jemný prášek	oranžová až temně červená	výrazná, charakteristická po šafránu	kořenitá, hořká
Šalvěj	šalvěj ( <i>Salvia officinalis</i> L.)	sušené listy a vrcholky květenství a stonků	celé nebo sekané vejčité až podlouhlé kopinaté listy na okrajích jemně vroubkované, na líci s vpadlou žilatinou, bez stonků a hnědých listů	svrchní strana listů je šedopyřitá, naspodu je list běloplstnatý	silná, kořenitá, připomínající kafr	kořenitá, trpká, nahořklá
Tymián	tymián obecný ( <i>Thymus vulgaris</i> L.)	suchá směs natě, listů, květenství a květů	listy malé (1-5 mm)	šedozelená, šedohnědá až hnědozelená, barva květů fialovo-růžová až hnědá	příjemně kořenitá	výrazná až štiplavá
Vanilka	vanilka pravá ( <i>Vanilla planifolia</i> Andrews, <i>Vanillia pompona</i> , <i>Vanillia tahitiensis</i> )	sušené nedozrálé, celé plody	tobolky podélně svrstělé, ohébné	tmavohnědá, hnědočerná	charakteristická po vanilce, sladká	výrazná, sladce kořenitá
Zázvor celý,	zázvor ( <i>Zingiber officinale</i> Roscoe.)	sušené oddenky	kousky nepravidelného tvaru a velikosti (nejméně však 2 cm), rozvětvené, zakulacené a zploštělé	světle žlutá, žlutohnědá až světle hnědá, u vápněného zázvoru šedobílá	charakteristická po zázvoru, výrazná, svěží	ostrá až pačivá, kořenitá
drčený nebo mletý			prášek se znatelnými jemnými částicemi a krátkými vláknky	žlutá se světle hnědým odstínem až žlutohnědá	charakteristická po zázvoru, slabě nasiládlá	ostrá až pačivá, kořenitá

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 398/2016 Sb.

**Členění koření na druhy, skupiny a podskupiny**

Druh	Skupina	Podskupina
koření	koření podle přílohy č. 1	–
	směsi koření	–
	kořenící přípravek	sypký pasta tekutý

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 398/2016 Sb.

**Přípustné záporné hmotnostní odchylky pro koření**

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustné záporné hmotnostní odchylky
koření	do 10 g	- 8,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	11 – 50 g	- 5,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	51 – 200 g	- 3,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení
	nad 200 g	- 1,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení

## Fyzikální a chemické požadavky na jakost jednotlivých druhů koření

Název koření	Vlhkost v % hmotnosti nejvýše	Celkový popel v % hmotnosti sušiny nejvýše	Silice v % (ml/100 g) v sušině nejméně	Popel nerozpustný v kyselině v % hmotnosti sušiny nejvýše	Příměsi v % hmotnosti nejvýše			Doplňující hodnoty
					Organické vlastní	Organické cizí	Anorganické	
Anyž	12,0	10,0	2,0	2,5	3,0	2,0	2,0	
Badyán mletý	10,0 12,0	4,0 5,0	8,0 3,0	1,0	20,0	0,5	0,5	
Bazalka	12,0	16,0	0,3	2,0	18,0*	2,0	2,0	
Bobkový list mletý	8,0 8,0	7,0 7,0	1,0 1,0	2,0 2,0	10,0	1,0	0,5	
Citronová tráva/Citronela	12,0 12,0	8,0 8,0		2,5 2,5				
Celerové semínko mleté	10,0 10,0	12,0 12,0	1,5 1,5	3,0 3,0				
Černucha celá	8,0	5,5		1,0		3,0	2,0	
Estragon	14,0	12,0	0,6	1,5	16,0*)	4,0	2,0	
Fenykl mletý	12,0 12,0	10,0 10,0	1,0 1,0	2,0 2,0	3,0	2,0	2,0	
Galgán/Kalkán/Siamský zázvor	12,0 12,0	9,0 9,0		4,0 4,0				
Hořčice bílá celá	10,0				3,0	1,0	0,5	

Hřebíček	celý mletý, drcený	12,0 10,0	7,0	15,0 14,0	0,5	5,0	0,3	0,3	
Chilli/Kayenský pepř	celé/celý mleté/mletý	11,0 11,0	10,0 10,0		1,6 1,6	10,0	0,5	0,5	
Jalovec	celý mletý, drcený	16,0 13,0	4,0 4,0	0,7 0,5	1,0 1,0	5,0	0,5	0,5	
Kardamom	semena	13,0	9,5	3,5		1,0	0,5	0,5	
	tobolky mletý, drcený	13,0 13,0	9,5 9,5	3,5 3,5		5,0	3,0	2,0	
Kmín (tmavý)	celý	13,0	8,0	2,0	1,5	1,0	2,0	2,0	
	drcený mletý	13,0 13,0	8,0 8,0	1,0 1,0					
	mletý	13,0	8,0	1,0	1,5				
Kmín jednoletý (světlý)	celý	12,0	9,0	1,5	2,0	1,0	2,0	2,0	
	drcený mletý	12,0 12,0	9,0 9,0	1,5 1,5					
	mletý	12,0	9,0	1,5					
Kmín římský	celý	12,0	12,0	1,5	3,0	5,0	2,0	2,0	
	mletý, drcený	12,0	12,0	1,5	3,0	5,0	2,0	2,0	
Kopr/Koprová	semena nať	10,0 10,0	1,0	2,5		3,0	2,0	0,5	
Koriandr plody	celý	9,0	7,0	0,4	1,5	3,0	2,0	2,0	
	mletý	9,0	7,0	0,4	1,5				
Koriandr lístky		12,0	15,0		1,0				
Kurkuma	celá	12,0				2,0	0,2	0,2	barvivost v % hmot. nejméně 2,0
	mletá, drcená	10,0	9,0		1,5				
Majoránka		12,0	16,0	0,5	4,5	3,0	1,0	2,0	
Máta		13,0	14,0			3,0	2,0	2,0	
Mauricijská papeda /Kafírové lístky		12,0							
Muškátový květ	celý	10,0	4,0		0,5	16,0	0,3	0,5	
	mletý, drcený	12,0	4,0						

Muškátový ořech	celý	10,0	3,0	6,5	0,5	10,0	0,5	0,5	oxid vápenatý v % hm. nejvýše 0,35
	mletý	10,0	3,0	5,0					
Nové koření	celé	12,0	4,5	1,5	0,4	4,0	0,5	0,5	
	mleté, drcené	12,0	4,5	1,0	0,4				
Paprika	Oregano (Dobromysl)	12,0	10,0	1,0	2,0	16,0*)	3,0	2,0	x) min. obsah přírodního barviva vyjádřený v ASTA jednotkách
	lahůdková	11,0	7,0	x)80,0	0,5				
	sladká	11,0	7,5	60,0	0,7				
	pálivá	11,0	8,0	40,0	1,0				
Pažitka	gulášová	11,0	9,0	40,0	1,3				
		8,0	13,0						
Pepř bílý	celý	15,0	3,5	1,0		4,0	0,5	0,5	piperin v % hm. nejméně 4,0
	mletý, drcený	15,0	3,5	0,6	0,3				
Pepř černý	celý	14,0	6,0	2,0		4,0	0,5	0,5	piperin v % hm. nejméně 4,0
	mletý, drcený	14,0	6,0	0,8	1,2				
Pepř červený/růžový	celý	15,0		1,0		4,0	0,5	0,5	
	mletý, drcený								
Pepř sečuánský	celý	14,0	6,0		3,0	4,0	0,5	0,5	
	mletý, drcený								
Pepř zelený	celý	12,0	5,0		0,3	4,0	0,5	0,5	
	mletý, drcený								
Petržel		7,5	14,0						
Pískavice, řecké seno		11,0	5,0		1,5	5,0	5,0	2,0	
Rozmarýn	celý	11,0	8,0	0,8	1,0	6,0	1,0	1,0	
	drcený mletý	11,0	8,0	0,8	0,8				
Saturejka		13,0	11,0	0,4	1,0	4,0	1,0	2,0	

Skořice	celá	14,0	7,0	1,0	2,0	2,0	2,0	1,0	0,5	
	mletá, drcená	12,0	7,0	0,5		2,0		1,0		
Šafrán	blizny a jejich úlomky	12,0	8,0			1,5				
	mletý	10,0	8,0			1,5				
Šalvěj		12,0	11,0	0,7	8,0*)	2,0		0,5	0,5	
Tymián		12,0	14,0	1,0	5,0	3,5		1,0	1,0	
Vanilka		35,0	7,0							ethylvanilin 2%
Zázvor nebělený	celý	12,0	8,0	1,5	2,0	1,1		0,5	0,5	
	bělený	12,0	11,0	1,5	2,0	2,5		0,5	0,5	
	mletý, drcený	12,0	8,0	1,0		2,5				

\*) včetně barevných změn listů

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 398/2016 Sb.

**Členění jedlé soli na druhy a skupiny**

Druh	Skupina
jedlá sůl	s jodem
	s jodem a fluorem
	s jodem a „název látky, kterou byla obohacena“*
	s „název látky, kterou byla obohacena“*

\*obohacení podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.1925/2006 jiné než jodem a fluorem

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 398/2016 Sb.

**Smyslové a chemické požadavky na jakost jedlé soli**

Výrobek	Chuť	Vůně	Obsah NaCl v sušině % nejméně	Minerální příměsi * v sušině % nejvýše	Obsah obohacujících látek/ 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 fluorem	slaná	neutrální, bez cizích pachů	98,0	2,0	27 ± 7 mg jodu nejvýše 250 mg fluoru
jedlá sůl s jodem a „název látky, kterou byla obohacena“**	slaná	neutrální, bez cizích pachů	97,0	-	27 ± 7 mg jodu obohacení podle údajů výrobce
jedlá sůl s „název látky, kterou byla obohacena“**	slaná	neutrální, bez cizích pachů	97,0	-	obohacení podle údajů výrobce

\* v závislosti na způsobu získávání soli (např. sírany, uhličitany, bromidy vápníku, draslíku, sodíku, hořčíku)

\*\* obohacení podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1925/2006 jiné než jodem a fluorem

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 398/2016 Sb.

**Členění dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček a dresinků na druhy a 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
Ochucovadlo	–
studená omáčka nebo dresink	emulgované neemulgované

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 398/2016 Sb.

**Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky pro dehydratované výrobky, ochucovadla, studené omáčky a dresinky**

Výrobek	Hmotnost nebo objem balení	Přípustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka
dehydratované výrobky, ochucovadla, studené omáčky a dresinky	do 50 g	- 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	51 - 120 g	- 5,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení
	121 - 250 g	- 4,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	251 - 1000 g	- 3,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	1001 - 2500 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení
	nad 2500 g	- 1,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení
	do 170 ml	- 4,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	171 - 1000 ml	- 2,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 1000 ml	- 1,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení

**Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost dehydratovaných výrobků, ochucovadel, studených omáček a dresinků**

1. Dehydratované výrobky se smyslově 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, studené omáčky a dresinky 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.
3. Dehydratované výrobky obsahují nejvýše 15 % vody.
4. Nejvýše přípustné pH u studené omáčky nebo dresinku činí 4,5.

Příloha č. 10 k vyhlášce č. 398/2016 Sb.

**Členění hořčice na druhy, skupiny a podskupiny**

Druh	Skupina	Podskupina
hořčice	plnotučná	–
	kremžská	–
	speciální	podle typu nebo podle ochucující složky

Příloha č. 11 k vyhlášce č. 398/2016 Sb.

**Přípustné záporné hmotnostní odchylky pro hořčice**

Výrobek	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
hořčice	do 200 g	- 5,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	201 - 500 g	- 4,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	501 - 1000 g	- 3,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení
	nad 1000 g	- 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení

**Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost hořčice**

Tabulka 1 – Smyslové požadavky na hořčice

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, s hrubými částicemi 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 na hořčice

	Hořčice	
	plnotučná a speciální	kremžská
sušina v % nejméně	20	32
cukr jako sacharóza 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 plnotučná, nestanovuje se u speciální	-
písek v % nejvýše	0,1	0,1