

Návrh

VYHLÁŠKA

ze dne2025

o požadavcích na škrob, luštěniny, olejnatá semena a výrobky z nich

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. 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 unie¹⁾

- a) způsob poskytování informací o škrobu, luštěninách a olejnatých semenech a výrobcích z nich,
- b) druhy škrobu, luštěnin, olejnatých semen a výrobků z nich s členěním na skupiny a podskupiny,
- c) pro jednotlivé druhy škrobu, luštěnin, olejnatých semen a výrobků z nich požadavky na jakost vztahující se k názvu a přípustné záporné hmotnostní odchylky balení a
- d) minimální technologické požadavky pro škrob, luštěniny, olejnatá semena a výrobky z nich.

¹⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění.

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 ze dne 25. října 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, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007, v platném znění.

§ 2
Vymezení některých pojmů

(1) Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) škrobem prášek získaný izolací ze škrobnatých surovin rostlinného původu, popřípadě následně modifikovaný fyzikálním způsobem nebo enzymy,
- b) maltodextrinem škrob modifikovaný enzymatickou hydrolýzou škrobu,
- c) výrobkem ze škrobu škrob s přídavkem dalších látek, určený pro přípravu pokrmů,
- d) pudíngem v prášku výrobek ze škrobu s obsahem škrobové složky nejméně 60 % s přídavkem dalších látek, určený pro přípravu pokrmů,
- e) dextrózovým ekvivalentem (DE) obsah redukujících cukrů v sušině v procentech vyjádřený jako glukóza, který určuje stupeň hydrolýzy škrobu,
- f) luštěninami vyluštěná, suchá, čištěná a tříděná zrna luskovin,
- g) předvařenými luštěninami luštěniny technologicky upravené tak, aby se zkrátila doba jejich varu,
- h) luštěninami loupanými celá technologicky upravená zrna bez vnější slupky a půlená technologicky upravená zrna bez vnější slupky s oddělenými dělohami,
- i) luštěninovou moukou loupané luštěniny mleté na stejnorodý prášek, popřípadě tříděné podle velikosti částic, ze sójové mouky odhořčené,
- j) luštěninovými vločkami příčně řezaná a mačkaná zrna luštěnin, v případě sóji příčně řezaná, mačkaná a odhořčená,
- k) vlákninovým luštěninovým koncentrátem stejnorodý prášek získaný mletím a proséváním luštěnin a vnějších slupek luštěnin,
- l) naklíčenými luštěninami luštěniny technologicky upravené klíčením tak, aby došlo ke zvýšení výživových hodnot a zvýšení stravitelnosti,
- m) bílkovinným hydrolyzátem z luštěnin luštěniny technologicky upravené tak, že hydrolytickým rozštěpením bílkovin dojde ke vzniku směsi různých peptidů a aminokyselin, případně směsi aminokyselin,
- n) proteinovým izolátem z luštěnin prášek získaný hydrolýzou při štěpení bílkovin obsažených v luštěninách,
- o) sójovým výrobkem potravina vyrobená z tepelně zpracovaných sójových bobů, sójové mouky nebo sójové bílkoviny,
- p) sójovou moukou loupané sójové boby mleté na stejnorodý prášek, popřípadě tříděné podle velikosti částic,
- q) sójovým extrudátem výrobek získaný za použití extruze ze sójových mouk, krupic, sójových koncentrátů nebo izolátů,

- r) tekutým sójovým bílkovinným hydrolyzátem sójový výrobek ze sójových bobů nebo jejich částí získaný kyselou hydrolyzou, při které dochází ke štěpení bílkovin a polysacharidů na směs aminokyselin a dalších jednodušších látek,
- s) tofu sójový výrobek ze sójových bobů získaný vysrážením bílkovin,
- t) sufu fermentovaný sójový výrobek z tofu fermentovaného plísní *Actinomucor elegans*, *Mucor spp.* a *Rhizopus spp.*,
- u) tempehem tepelně upravená fermentovaná sója, jiná luštěnina, obilnina nebo jejich kombinace,
- v) natto sójový výrobek ze sójových bobů fermentovaný pomocí *Bacillus subtilis*,
- w) sójovou omáčkou omáčka vyrobená fermentací sójových bobů nebo směsi sójových bobů a pšenice anebo vyrobená ze sójového bílkovinného hydrolyzátu,
- x) miso fermentovaná pasta z luštěnin nebo ze směsi luštěnin a obilnin,
- y) okarou drť ze sójových bobů vznikající jako vedlejší produkt při jejich zpracování,
- z) hummusem pomazánka vyrobená z převažujícího podílu cizrny a ze sezamové pasty.

(2) Pro účely této vyhlášky se dále rozumí

- a) olejnatými semeny suchá, čištěná a tříděná semena olejnin neloupaná nebo loupaná,
- b) obsahem opiových alkaloidů suma opiových alkaloidů morfinu a 0,2násobku kodeinu,
- c) sezamovou pastou pasta vyrobená z drcených loupaných nebo neloupaných sezamových semen,
- d) moukou z olejnatých semen výrobek získaný mletím a proséváním olejnatých semen a vnějších slupek,
- e) vlákninou z olejnatých semen stejnorodý prášek získaný mletím neodtučněných olejnatých semen.

§ 3

Škrob a výrobky ze škrobu

(1) Členění škrobu a výrobků ze škrobu na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 1 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům²⁾, v zákoně a v právním předpise upravujícím některé způsoby označování potravin³⁾ se u škrobu a výrobků ze škrobu uvede u

²⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011, v platném znění.

³⁾ Vyhláška č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin.

- a) škrobu název druhu a skupiny,
- b) výrobku ze škrobu název skupiny a
- c) maltodextrinu též dextrózový ekvivalent.

(3) Fyzikální, chemické a smyslové požadavky na jakost škrobu a výrobků ze škrobu jsou uvedeny v příloze č. 2 k této vyhlášce.

(4) Průměrným množstvím spotřebitelského balení škrobu/škrobu nativního, škrobu modifikovaného enzymy/maltodextrinu a škrobu modifikovaného fyzikálním způsobem je hmotnost spotřebitelského balení škrobu/škrobu nativního, škrobu modifikovaného enzymy/maltodextrinu a škrobu modifikovaného fyzikálním způsobem bez obalu se zohledněním záporné hmotnostní odchylky balení podle přílohy č. 3 k této vyhlášce.

Luštěniny a výrobky z luštěnin

§ 4

(1) Členění luštěnin a výrobků z luštěnin na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 4 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a v právním předpise upravujícím některé způsoby označování potravin se u luštěnin a výrobků z luštěnin uvede

- a) název skupiny a podskupiny,
- b) u mlýnských výrobků z luštěnin název skupiny a botanický druh a
- c) u sójových výrobků název skupiny a podskupiny.

(3) Smyslové a fyzikální požadavky na jakost luštěnin jsou uvedeny v příloze č. 5 k této vyhlášce.

(4) Průměrným množstvím spotřebitelského balení luštěnin je hmotnost spotřebitelského balení luštěnin bez obalu se zohledněním přípustné záporné hmotnostní odchylky podle přílohy č. 6 k této vyhlášce.

§ 5

(1) Luštěniny nesmějí vykazovat cizí pachy, nesmějí být nakyslé, nažluklé nebo nahořklé, případně vykazovat jinou cizí příměs. Luštěniny nesmějí obsahovat zdravotně závadné organické příměsi, organické příměsi jiného než rostlinného původu a anorganické příměsi jiného než minerálního původu. Jednotlivá zrna nebo jejich části nesmí být zjevně naplesnivělé, plesnivé, shnilé, zapařené nebo spálené. Míchat zrna jednoho druhu luštěnin různé barvy, odrůd a ročníku sklizně se nepřipouští. 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 nesmějí obsahovat živé škůdce v jakémkoli stadiu vývoje. V 1 kg luštěnin se připouští nejvýše 3 kusy volných mrtvých škůdců. V procentech hmotnosti mohou

luštěniny obsahovat nejvýše 15 % půlek zrn nebo zrn s prasklou slupkou a 5 % zrn slabě znečištěných zeminou.

(3) Předvažené luštěniny nesmí obsahovat živé ani mrtvé škůdce v jakémkoli stadiu vývoje a zrna znečištěná zeminou. Mohou obsahovat zrna svařtělá, popraskaná a s oddělenými dělohami a po dovaření podle návodu jednotlivá tužší nebo rozvařená zrna.

(4) Luštěniny loupané nesmí obsahovat živé ani mrtvé škůdce v jakémkoli stadiu vývoje. Mohou obsahovat nejvýše 2 % hmotnosti neloupaných zrn. Luštěniny loupané 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 příchuť. Nesmějí obsahovat živé nebo mrtvé škůdce v jakémkoli stadiu vývoje. Při výrobě sójových výrobků se nepřipouští použití pokrutin po získání oleje.

(6) Požadavky na jakost sójových výrobků jsou uvedeny v příloze č. 7 k této vyhlášce.

Olejnata semena a výrobky z olejnatých semen

§ 6

(1) Členění olejnatých semen a výrobků z olejnatých semen na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 8 k této vyhlášce.

(2) Kromě údajů uvedených v nařízení o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, v zákoně a v právním předpise upravujícím některé způsoby označování potravin se u olejnatých semen a výrobků z olejnatých semen uvede název skupiny a podskupiny. U olejnatých semen se dále uvede informace, zda jde o semena loupaná nebo neloupaná.

(3) Výrobky z olejnatých semen se označí botanickým druhem olejnatého semene.

(4) Sezamovou pastu lze označit jako tahini nebo tahina.

(5) Fyzikální a chemické požadavky na jakost olejnatých semen jsou uvedeny v příloze č. 9 k této vyhlášce.

(6) Průměrným množstvím spotřebitelského balení olejnatých semen je hmotnost spotřebitelského balení olejnatých semen se zohledněním záporné hmotnostní odchylky balení uvedené v příloze č. 10 k této vyhlášce.

§ 7

(1) Vzhled, barva, vůně a chuť olejnatých semen musí odpovídat deklarovanému druhu, přičemž semena nesmějí vykazovat cizí pach, být nakyslá, nažluklá nebo nahořklá, popřípadě s jinou cizí příchuť. Olejnata semena dále nesmí obsahovat živé ani mrtvé škůdce v jakémkoli stadiu vývoje, anorganické nečistoty, semena zjevně naplesnivělá nebo plesnivá nebo semena shnilá, zapařená nebo spálená se změněnou barvou slupky a současně nesmí obsahovat semena se zcela porušeným hnědým až tmavým jádrem.

(2) Chemické konzervování olejnatých semen se nepřipouští.

(3) Pro výrobu potravin nebo k uvádění na trh lze použít pouze semeno máku setého *Papaver somniferum* L. semenného, olejného typu pocházející z odrůd, které obsahují nejvýše 0,8 % opiových alkaloidů v sušině tobolek makovice a na povrchu makového semene není obsah opiových alkaloidů vyšší než 20 mg/kg. Maková semena určená pro konečného spotřebitele musí v případě obsahu opiových alkaloidů splňovat požadavky podle nařízení o maximálních limitech některých kontaminujících látek v potravinách⁴⁾.

(4) Olejnatá semena se skladují při teplotě do 20 °C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.

§ 8

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.

§ 9

Přechodná ustanovení

(1) Škrob, výrobky ze škrobu, luštěniny, výrobky z luštěnin, olejnatá semena a výrobky z olejnatých semen lze vyrábět, označovat a uvádět na trh podle vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 329/1997 Sb., kterou se provádí § 18 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 účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, do 1. července 2026.

(2) Škrob, výrobky ze škrobu, luštěniny, výrobky z luštěnin, olejnatá semena a výrobky z olejnatých semen uvedené na trh nebo označené přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky v souladu s požadavky vyhlášky Ministerstva zemědělství č. 329/1997 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, mohou být prodávány do vyčerpání zásob.

§ 10

Zrušovací ustanovení

Zrušují se:

1. Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 329/1997 Sb., kterou se provádí § 18 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.
2. Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 418/2000 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 329/1997 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 škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena.

⁴⁾ Nařízení Komise (EU) 2023/915 o maximálních limitech některých kontaminujících látek v potravinách a o zrušení nařízení (ES) č. 1881/2006, v platném znění.

3. Vyhláška č. 399/2013 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 329/1997 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 škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena, ve znění vyhlášky č. 418/2000 Sb.

§ 11 Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. července 2025.

Ministr zemědělství:

Členění škrobu a výrobků ze škrobu na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Škrob / škrob nativní	bramborový	-
	kukuřičný	-
	pšeničný	bez lepku / bezlepkový
	ostatní	s velmi nízkým obsahem lepku
Škrob modifikovaný fyzikálním způsobem	-	-
Škrob modifikovaný enzymy / maltodextrin		
Výrobek ze škrobu	puding v prášku	bez lepku / bezlepkový s velmi nízkým obsahem lepku

Poznámka:

U pšeničného škrobu, ostatních škrobů a u výrobků ze škrobu, u kterých byla provedena úprava obsahu lepku, je možné uvést název podskupiny „bez lepku“/“bezlepkový“ a „s velmi nízkým obsahem lepku“, a to v souladu s požadavky prováděcího nařízení Komise (EU) č. 828/2014 ze dne 30. července 2014 o požadavcích na poskytování informací o nepřítomnosti či snížení obsahu lepku v potravinách spotřebitelům.

Fyzikální, chemické a smyslové požadavky na jakost škrobu a výrobků ze škrobu

Tabulka 1

Fyzikální a chemické požadavky na škrob/škrob nativní

Ukazatel	Škrob bramborový	Škrob pšeničný	Škrob Kukuřičný
Obsah sušiny v %	nejméně 79,0	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	-	-

Tabulka 2

Smyslové požadavky na škrob/škrob nativní

Ukazatel	Škrob bramborový	Škrob pšeničný	Škrob kukuřičný
Vzhled	velmi jemný sypký prášek bez nežádoucích příměsí		
Barva	bílá	bílá s odstínem do šeda	bílá s odstínem do žluta

Vysvětlivka:

Nežádoucí příměsi jsou mechanické nečistoty, prach, písek, zemina, kaménky a skleněné nebo kovové částice.

Tabulka 3

Fyzikální a chemické požadavky na pudink v prášku

Výrobek	Obsah sušiny v % nejméně	Obsah popela v sušině v % nejvýše	Obsah škrobové složky v % nejméně
Pudink v prášku na vaření	82,0	4,0	65,0
Pudink v prášku za studena	88,0	6,0	60,0

Tabulka 4

Fyzikální a chemické požadavky na škrob modifikovaný enzymy/maltodextrin a škrob modifikovaný fyzikálním způsobem

Výrobek	Obsah sušiny v % nejméně	Obsah popela v sušině v % nejvýše	Dextrózový ekvivalent (DE) % nejvýše
Škrob modifikovaný enzymy/maltodextrin	89,0	1,0	20,0
Škrob modifikovaný fyzikálním způsobem	79,0	1,0	-

Tabulka 5

Smyslové požadavky na škrob modifikovaný enzymy /maltodextrin, škrob modifikovaný fyzikálním způsobem a pudíng v prášku

Ukazatel	Škrob modifikovaný enzymy / maltodextrin	Škrob modifikovaný fyzikálním způsobem	Pudíng v prášku
Vzhled	prášek bez nežádoucích příměsí	prášek bez nežádoucích příměsí	sypký prášek bez nežádoucích příměsí, s přísadami tvořícími rozpádné hrudky s jemnými částicemi užitých přísad; po kulinární přípravě podle návodu je hmota pudíngu pružná, nelepivá, případně pouze částečně lepivá
Barva	bílá s odstínem do šeda nebo žluta	bílá s odstínem do šeda nebo do žluta	-

Vysvětlivka:

Nežádoucí příměsi jsou mechanické nečistoty, prach, písek, zemina, kamínky a skleněné nebo kovové částice.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení škrobu/škrobu nativního, škrobu modifikovaného enzymy/maltodextrinu a škrobu modifikovaného fyzikálním způsobem

hmotnost balení v g	maximální přípustná záporná hmotnostní odchylka od hmotnosti deklarované na obalu v %
do 100	5,0
nad 100 do 250	3,0
nad 250 do 500	2,0
nad 500 do 1000	1,5
nad 1000	1,0

Členění luštěnin a výrobků z nich na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Luštěnina	hrách žlutý	předvařené loupané celé loupané půlené naklíčené
	hrách zelený	
	čočka velkozrná	
	čočka drobnozrná	
	fazole bílá	
	fazole barevná	
	cizrna	
	bob	
	lupina / vličí bob	
	sója	
Výrobek z luštěnin	hummus	-
Mlýnský výrobek z luštěnin	mouky	-
	vločky	-
	vlákninový koncentrát	-
Sójový výrobek	sójový nápoj	-
	zakysaný sójový výrobek	-
	tofu	-
	sojanéza	-
	tempeh	-
	natto	-
	sójová omáčka	fermentovaná ze sójového hydrolyzátu
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	sójový extrudát	-
	sójový bílkovinný hydrolyzát	-
	proteinový izolát z luštěnin	-
	sójový lecitin	-

Smyslové a fyzikální požadavky na jakost luštěnin

Tabulka 1

Smyslové a fyzikální požadavky na luštěniny

Skupina nebo podskupina	Barva		Propad sítem		Vlhkost % nejvýše
	jednotlivých zrn	hmotnost zrn jiné barvy nejvýše	s kruhovými otvory o průměru mm	% hmotnosti	
Hrách žlutý	hnědžlutá, oranžová, žlutá	5 % hrachu zeleného	4,5	nejvýše 4,0	16,0
Hrách zelený	světle zelená, olivová, zelená	5 % hrachu žlutého	4,5	nejvýše 4,0	16,0
Fazole bílé	bílá	6 % barevných	3,5	nejvýše 4,0	16,0
Fazole barevné	jednotná podle odrůdy	6 % jiné barvy	3,5	nejvýše 4,0	16,0
Sója	jednotná podle odrůdy	-	3,5	nejvýše 4,0	13,0
Cizrna	-	-	5,0	nejvýše 4,0	14,0
Bob	-	-	6,0	nejvýše 4,0	16,0
Čočka velkozrná	jednotná podle odrůdy	-	6,0	nejvýše 20,0	15,0
			2,5	nejvýše 4,0	
Čočka drobnozrná	jednotná podle odrůdy	-	6,0	více než 20,0	15,0
			2,5	nejvýše 4,0	
Luštěniny předvařené	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	1,0	nejvýše 0,5	10,0
Luštěniny loupané celé	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	1,0	nejvýše 0,5	15,0
Luštěniny loupané půlené	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	1,0	nejvýše 0,5	15,0
Luštěniny naklíčené	jednotná podle suroviny	10 % jiné barvy	-	-	16,0

Tabulka 2
Požadavky na jakost luštěnin

Jakostní znak	Luštěniny nezpracované	Luštěniny předvařené	Luštěniny loupané
Nečistoty % 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 nebo jejich deklarované části celkem,	6,0	-	1,0
% hmotnosti nejvýše	čočka: 0,1	-	-
z toho: muškovitá zrna	ostatní: 0,5	-	-
Lehce poškozená zrna nebo jejich deklarované části celkem, % hmotnosti nejvýše	12,0	-	20,0
z toho: a) požraných škůdci	3,0	-	3,0
b) zlomky	3,0	3,0	3,0
Vařivost provedená za stanovených podmínek a v předepsané době, % početní nejméně	90	-	-

Vysvětlivky:

Minerální nečistoty jsou zemina, písek, prach nebo kamínky.

Organické nečistoty jsou lodyhy, listy, slupky, všechna cizí zrna a semena nebo jejich části.

Závažně poškozená zrna jsou zrna luštěnin poškozená chorobami, samozahříváním nebo sušením se zřejmě změněnou barvou slupky a současně porušeným jádrem, u loupaných 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.

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.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení luštěnin

Druh	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
Luštěniny, výrobky z luštěnin, sójový výrobek	do 250 g	4,0 %
	251–500 g	2,0 %
	501–2000 g	1,0 %
	nad 2000 g	0,5 %

Požadavky na jakost sójových výrobků

Sójový výrobek	Bílkovina v % hmotnosti nejméně	Tuk v sušině v % hmotnosti nejvýše	Sušina v % hmotnosti nejméně
Sójový nápoj	1,8	30,0	4,0
Sójový nápoj v prášku	20,0	30,0	90,0
Zakysaný sójový výrobek	2,5	50,0	8,0
Tofu	4,5	40,0	10,0
Sojanéza	1,0	-	-
Tempeh	10,0	50,0	27,0
Miso	9,0	-	-
Sójová omáčka	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Tekutý sójový bílkovinný hydrolyzát	8,0	-	-

Členění olejnatých semen a výrobků z nich na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Olejnaté semeno	mák	modrý bílý barevný: šedý, oranžový, okrový, růžový
	slunečnice	-
	tykev	-
	sezam	bílý černý
	len	hnědý žlutý
	hořčice	bílá černá
Výrobky z olejnatých semen	mouka	odtučněná neodtučněná
	vláknina	-

Fyzikální a chemické požadavky na jakost olejnatých semen

Tabulka 1

Fyzikální a chemické požadavky na semeno máku setého (*Papaver somniferum* L.) semenného, olejného typu

Barva semen	modrá	nejvýše 0,2 % hmotnosti máku bílého
	bílá nebo směs barev	nad 0,2 % hmotnosti máku bílého
Vlhkost	1. jakost	nejvýše 8,0 % hmotnosti
	2. jakost	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	nejvýše 0,2 % hmotnosti
	celkem 2. jakost	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 arsenu		nejvýše 0,1 mg/kg
h) obsah rtuti		nejvýše 0,012 mg/kg
i) obsah olova		nejvýše 1,0 mg/kg

Vysvětlivky:

Příměsi jsou olejnatá semena mechanicky poškozená, zlomky semen, semena nevyzrálá a nevyvinutá, semena se zřejmými znaky klíčení a semena zapařená nebo připálená se změněnou barvou slupky, ale neporušeným jádrem.

Nečistoty jsou olejnatá 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.

Anorganické nečistoty jsou prach, písek, zemina, kaménky, skleněné nebo kovové částice.

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky na ostatní olejnatá semena

Semeno	Vlhkost v % nejvýše	Příměsi v % nejvýše	Nečistoty v % nejvýše
slunečnice (<i>Helianthus annuus</i> L.)	8,0	4,0	1,0
tykev (<i>Cucurbita</i>)	10,0	4,0	1,0
sezam (<i>Sesamum indicum</i> L.)	10,0	4,0	1,0
len (<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
světlíce barvířská (<i>Carthamus tinctorius</i> L.)	10,0	4,0	1,0

Vysvětlivky:

Příměsi jsou olejnatá semena mechanicky poškozená, zlomky semen, semena nevyzrálá a nevyvinutá, semena se zřejmými znaky klíčení a semena zapařená nebo připálená se změněnou barvou slupky, ale neporušeným jádrem.

Nečistoty jsou olejnatá semena zapařená nebo připálená, semena se změněnou barvou slupky a s částečně porušeným nahnědlým jádrem, semena bez jader, semena jiných rostlin a tobolky, úbory, slupky, stonky, listy nebo jejich části.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení olejnatých semen

Druh	Hmotnost balení	Přípustná záporná hmotnostní odchylka
Olejnatá semena	do 50 g	5,0 %
	51–200 g	3,0 %
	201 – 500 g	2,0 %
	nad 500 g	1,0 %