

NÁVRH NAŘÍZENÍ

o používání označení Klíčová dírka při uvádění potravin na trh

Článek 1

Oblast působnosti

Toto nařízení se vztahuje na dobrovolné označování a obchodní úpravy potravin se symbolem klíčové dírky. Označení „Klíčová dírka“ vychází z nutričních kritérií týkajících se obsahu tuků, cukrů, soli a vlákniny ve skupinách potravin uvedených v příloze 2.

Článek 2

Základní pojmy

Toto nařízení stanoví:

tuk dle definice uvedené v nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům;

roztíratelné tuky určené k mazání a směsi tuků určených k mazání, jak jsou uvedeny a definovány v nařízení Rady (EU) č. 1308/2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty;

balené potraviny dle definice uvedené v nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům;

bez lepku podle definice v nařízení (EU) č. 828/2014 o informacích pro spotřebitele o nepřítomnosti či sníženém obsahu lepku v potravinách;

celozrnné obiloviny představují celé zrno včetně slupky, klíčku a otrub; zrno lze drtit, mlít a podobně, avšak jednotlivé složky musí být obsaženy ve stejném poměru jako příslušná obilnina. Pojem „celozrnné“ zahrnuje následující obiloviny: pšenici, špaldu, žito, oves, ječmen, kukuřici, rýži, proso, čirok a další druhy čiroku;

maso ve smyslu čl. 2 odst. 1 písm. f) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům;

produkty rybolovu, upravené výrobky rybolovu a živí mlži podle definice v nařízení (EU) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o zvláštních hygienických pravidlech pro potraviny živočišného původu;

nasycené mastné kyseliny podle definice v nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům;

nová potravina a nové potravinářské přísady se sladícími vlastnostmi ve smyslu nařízení (EU) 2015/2283 od 25. listopadu 2015 o nových potravinách;

fytoosteroly, estery fytoosterolů, fytoosteranoly a estery fytoosteranolů, jak jsou definovány v nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům;

sůl ve smyslu nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům;

cukry ve smyslu nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o

potravinách spotřebitelům;

transmastné kyseliny, jak jsou definovány v nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům;

vláknina ve smyslu nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům;

přidané látky určené k aromatizaci: přidání látek určených k aromatizaci nebo složek potravin vyznačujících se aromatem podle definice v nařízení č. 1334/2008 ze dne 16. prosince 2008 o látkách určených k aromatizaci a některých složkách potravin vyznačujících se aromatem pro použití v potravinách nebo na jejich povrchu;

přidané cukry: veškeré monosacharidy a disacharidy přidané během výroby potravin. Jedná se rovněž o cukry přirozeně se vyskytující v medu, sirupech, ovocných šťávách a koncentrátech ovocných šťáv;

zpracované a nezpracované výrobky podle definice v nařízení (EU) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o zvláštních hygienických pravidlech pro potraviny živočišného původu.

Článek 3

Design označení Klíčová dírka

Grafická podoba je uvedena v příloze 1. Piktogram Klíčová dírka musí být vytištěn zeleně nebo černě.

Článek 4

Výrobky, které mohou nést označení Klíčová dírka

Označení Klíčová dírka lze použít pro označování a prezentaci potravin, které splňují všechny podmínky pro danou skupinu potravin, viz příloha 2.

Označení Klíčová dírka smí být používáno u:

1. balených potravin uvedených v příloze č. 2 a
2. potravin, které nejsou balené a patří do následujících skupin:
 - a) nezpracovaná zelenina atd. (skupina potravin 1);
 - b) ovoce a bobule (skupina potravin 2);
 - c) chléb (skupina potravin 8 a) a 8 b));
 - d) chlebové suchary (skupina potravin 9);
 - e) sýry, kromě čerstvých sýrů (potravinová skupina 16);
 - f) rostlinné náhražky sýrů (skupina potravin 17);
 - g) produkty rybolovu (skupina potravin 21);
 - h) maso (skupina potravin 23).

Označení Klíčová dírka nelze použít pro:

1. Potraviny s přidanými následujícími přísadami:
 - náhradní sladidla (přísady)
 - schválené nové potraviny a nové potravinářské složky se sladícími vlastnostmi
 - Fytosteroly, estery fytosterolů, fytostanolů nebo estery fytostanolů.

2. Potraviny speciálně určené pro děti do 3 let.

Článek 5

Všeobecné podmínky

Potraviny označené označením Klíčová dírka nesmějí obsahovat transmastné kyseliny v poměru přesahujícím 2 g na 100 g celkového obsahu tuku.

Tuky, cukry nebo sůl lze přidávat pouze do skupin potravin, pro které jsou v příloze 2 stanoveny podmínky týkající se tuků, cukrů nebo soli. Tyto živiny lze nicméně přidávat do potravin z jiných skupin, avšak pouze v nejnižším množství nezbytném k dosažení požadovaného účinku.

Článek 6

Požadavek na informace u nebalených potravin

Pokud se piktogram Klíčová dírka používá k prezentaci potravin, které nejsou balené, musí být podnik na požádání schopen poskytnout informace o důvodech pro použití tohoto symbolu.

Tento článek se nevztahuje na:

1. nezpracovaná zelenina atd. (skupina potravin 1);
2. ovoce a bobule (skupina potravin 2);
3. produkty rybolovu (skupina potravin 21);

Článek 7

Odpovědnost provozovatelů podniků

Potravinářské podniky, které používají označení Klíčová dírka, musí zajistit, aby toto použití bylo v souladu s ustanoveními tohoto nařízení. Jakékoli použití označení Klíčová dírka pro marketingové účely musí být jasné a nesmí být pro spotřebitele zavádějící nebo klamavé.

Článek 8

Úřední kontroly a poplatky

Úřad [] provádí kontroly s cílem zajistit dodržování ustanovení tohoto nařízení v souladu s články 6 a 22 zákona o potravinách č. 93/1995.

Na žádost kontrolního subjektu předloží dotčený provozovatel potravinářského podniku výsledky akreditovaných zkoušek, kterými se potvrzuje, že použití označení splňuje příslušné podmínky přílohy č. 2.

Potravinářské podniky hradí poplatek na pokrytí nákladů úředních kontrol podle tohoto nařízení v souladu s článkem 25 zákona o potravinách č. 93/1995. To platí i pro testování vzorků odebraných během úředních kontrol.

Článek 9

Administrativní donucovací prostředky a sankce

Porušení ustanovení tohoto nařízení se řeší podle článků 30, 30a až 30e a 31 zákona o potravinách č. 93/1995.

NÁVRH

Článek 10
Právní základ, vstup v platnost a zrušení dalších nařízení

Předkládané nařízení se vydává na základě článků 18b a 31a zákona o potravinách č. 93/1995. Toto nařízení vstupuje v platnost dne 1. července 2027. Současně se zrušuje nařízení č. 333/2021.

Přechodná opatření

Bez ohledu na vstup tohoto nařízení v platnost je výroba a označování potravin v souladu s nařízením č. 333/2021 povoleno do 1. července 2029. Potravinářské výrobky, které jsou vyrobeny a označeny v souladu s ustanoveními nařízení č. 333/2021, mohou být uváděny na trh až do vyčerpání zásob.

Ministerstvo průmyslu, XX.XX.2026.

PŘÍLOHA 1

Grafická podoba piktogramu Klíčová dírka:



PŘÍLOHA 2

Skupiny potravin, které lze označit označením Klíčová dírka, a podmínky platné pro jednotlivé skupiny:

Skupina potravin	Podmínky
Zelenina, ovoce, bobuloviny, semen a a ořechy	
1. Brambory, kořenová zelenina, luštěniny (kromě arašídů) a ostatní druhy zeleniny. Produkty mohou být zpracované. Tato skupina zahrnuje i nezpracované byliny.	– přidaný tuk, nejvýše 3 g/100 g – přidaný tuk nesmí obsahovat více než 20 % nasycených tuků – přidané cukry, nejvýše 1 g/100 g – sůl, nejvýše 0,5 g/100 g
2. Nezpracované ovoce a bobulovité plody. Produkty ale mohou být tepelně zpracovány.	
3. Nezpracované ořechy, arašídů a semena (kromě slunečnicových a lněných semen). Produkty ale mohou být tepelně zpracovány.	
Mouka, obiloviny a rýže	
4. Mouka a obiloviny z obilovin, které obsahují 100 % celozrnných složek z celkového obsahu pevných látek v produktu. Obiloviny mohou být zcela nebo zčásti nahrazeny zeleninou (kromě brambor), luštěninami (s výjimkou arašídů) nebo kořenovou zeleninou se stejným rozsahem použití. Otruby a klíčky jsou vyňaty z požadavku na celozrnnost.	– Vláknina minimálně 6 g/100 g
5. Rýže obsahující 100 % celozrnných složek z celkového obsahu pevných látek v produktu.	– Obsah vlákniny: nejvýše 3 g/100 g
6. Snídaňové cereálie a müsli obsahující nejméně 55 % celozrnných složek z celkového obsahu sušiny výrobku. Pokud produkt obsahuje zeleninu (kromě brambor), luštěniny (kromě podzemnice olejné), kořenovou zeleninu, semena nebo ořechy, podíl těchto složek ve výrobku se nezapočítává do výpočtu množství celozrnné složky. U bezlepkových snídaňových cereálií a müsli není požadavek na celozrnnost nižší než 20 % celozrnné složky z celkového obsahu pevných látek ve výrobku.	– nasycené tuky, nejvýše 3 g/100 g – cukry, nejvýše 13 g/100 g – z toho přidané cukry, ne více než 9 g/100 g – vláknina minimálně 6 g/100 g – sůl, nejvýše 0,9 g/100 g

Ovesná kaše, pečivo a těstoviny	
7. Ovesná kaše a ovesný prášek (připravené podle pokynů výrobce) obsahující nejméně 55 % celozrnných složek z celkového obsahu sušiny výrobku. Pokud produkt obsahuje zeleninu (jinou než brambory), luštěniny (jiné než arašídý), kořenovou zeleninu, semena nebo skořápkové plody, podíl produktu, který z nich sestává, se do výpočtu celkového množství zrn nezahrnuje.	– tuk, nejvýše 4 g/100 g – cukry, nejvýše 5 g/100 g – vláknina, nejméně 1 g/100 g – sůl, nejvýše 0,3 g/100 g Podmínky se vztahují na produkty určené k přímé spotřebě
8 a) Chléb a chlebové směsi, do nichž se přidávají pouze tekutiny a případně droždí a které obsahují nejméně 35 % celozrnných složek z celkového obsahu sušiny výrobku. Pokud produkt obsahuje zeleninu (jinou než brambory), luštěniny (jiné než arašídý), kořenovou zeleninu, semena nebo ořechy, podíl produktu, který tvoří, se do výpočtu množství celozrnných obilovin nezapočítává. Produkty podle definice ve skupině 8 b) nejsou zahrnuty. U bezlepkového chleba a směsí na pečení chleba nesmí podíl celozrnných složek být nižší než 10 % obsahu sušiny výrobku.	– tuk, nejvýše 7 g/100 g – cukry, nejvýše 5 g/100 g – vláknina minimálně 6 g/100 g – sůl, nejvýše 1,0 g/100 g Podmínky se vztahují na výrobek určený k přímé spotřebě.
8 b) Žitný chléb, chlebové směsi a další výrobky na bázi žita, do nichž se přidává tekutina a případně kvasnice, a které obsahují nejméně 40 % celozrnných složek z celkového obsahu sušiny výrobku. Nejméně 30 % obilovin v produktu musí být žito. Pokud produkt obsahuje zeleninu (jinou než brambory), luštěniny (jiné než arašídý), kořenovou zeleninu, semena nebo ořechy, podíl produktu, který tvoří, se do výpočtu množství celozrnných obilovin nezapočítává.	– tuk, nejvýše 7 g/100 g – cukry, nejvýše 5 g/100 g – vláknina, nejvýše 6 g/100 g – sůl, nejvýše 1,1 g/100 g Podmínky se vztahují na výrobek určený k přímé spotřebě.
9. Chlebové suchary, suchary a směsi na výrobu těchto výrobků, obsahující nejméně 50 % celozrnných složek z celkového obsahu sušiny výrobku. Pokud produkt obsahuje zeleninu (jinou než brambory), luštěniny (jiné než arašídý), kořenovou zeleninu, semena nebo ořechy, podíl produktu, který tvoří, se do výpočtu množství celozrnných obilovin nezapočítává. U bezlepkových chlebových sucharů a sucharů nesmí podíl celozrnných složek činit méně než 15 % obsahu sušiny výrobku.	– tuk, nejvýše 7 g/100 g – cukry, nejvýše 5 g/100 g – Obsah vlákniny: minimálně 6 g/100 g – sůl, nejvýše 1,3 g/100 g Podmínky se vztahují na výrobek určený k přímé spotřebě.

10. Těstoviny (neplněné) Výrobek musí obsahovat nejméně 50 % celozrnné složky z obsahu pevných látek ve výrobku. Pokud produkt obsahuje zeleninu (jinou než brambory), luštěniny (jiné než arašídy), kořenovou zeleninu, semena nebo ořechy, podíl produktu, který tvoří, se do výpočtu množství celozrnných obilovin nezapočítává.	– vláknina: minimálně 6 g/100 g – sůl, nejvýše 0,1 g/100 g Tyto podmínky se vztahují na obsah pevných látek ve výrobku.
Mléko, fermentované mléčné výrobky a rostlinné alternativy	
11a) Mléko a fermentované mléčné výrobky určené k pití. Výrobky neobsahují žádné přidané příchutě. Zahrnuty jsou rovněž odpovídající bezlaktóзовé varianty výrobků a bezlaktóзовé mléčné nápoje.	– tuk, nejvýše 0,7 g/100 g
11b) Rostlinné výrobky se stejným způsobem použití jako výrobky ve skupině 11a).	– tuk, nejvýše 1,5 g/100 g – nasycené tuky, nejvýše 33% celkového obsahu tuku – cukry, nejvýše 5 g/100 g – sůl, nejvýše 0,1 g/100 g
12a) Fermentované mléčné výrobky, které nejsou určeny k pití. Výrobky neobsahují žádné přidané příchutě. Jedná se rovněž o obdobné výrobky bez obsahu laktózy.	– tuk, nejvýše 1,5 g/100 g
12b) Zeleninové produkty se stejným rozsahem použití jako produkty ve skupině potravin 12 a).	– tuk, nejvýše 1,5 g/100 g – nasycené tuky, méně než 33 % celkového obsahu tuku – cukry, nejvýše 5 g/100 g – sůl, nejvýše 0,1 g/100 g
13a) Fermentované mléčné výrobky, které nejsou určeny k pití. Výrobky obsahují přidané příchutě. Jedná se rovněž o obdobné výrobky bez obsahu laktózy.	– tuk, nejvýše 1,5 g/100 g – přidané cukry, nejvýše 4 g/100 g
13b) Zeleninové produkty se stejným rozsahem použití jako produkty ve skupině potravin 13a).	– tuk, nejvýše 1,5 g/100 g – nasycené tuky, méně než 33 % celkového obsahu tuku – cukry, nejvýše 8 g/100 g – sůl, nejvýše 0,1 g/100 g

14a) Výrobky, které se skládají ze směsi mléka a smetany a mají stejný rozsah použití jako smetana a podobné fermentované výrobky. Výrobky neobsahují přidané příchutě. Jedná se rovněž o obdobné výrobky bez obsahu laktózy.	– tuk, nejvýše 5 g/100 g
14b) Výrobky zcela nebo částečně rostlinného původu, které mají stejný rozsah použití jako výrobky ve skupině 14a). Výrobky neobsahují žádné přidané příchutě.	– tuk, nejvýše 5 g/100 g – nasycené tuky, méně než 33 % celkového obsahu tuku – cukry, nejvýše 5 g/100 g – sůl, nejvýše 0,3 g/100 g
15a) Výrobky, které se skládají ze směsi mléka a smetany a mají stejný rozsah použití jako smetana a podobné fermentované výrobky. Výrobky obsahují přidané příchutě. Jedná se rovněž o obdobné výrobky bez obsahu laktózy.	– tuk, nejvýše 5 g/100 g – cukry, nejvýše 5 g/100 g – sůl, nejvýše 0,8 g/100 g
15b) Výrobky zcela nebo částečně rostlinného původu, které mají stejný rozsah použití jako výrobky ve skupině 15a). Výrobky obsahují přidané příchutě.	– tuk, nejvýše 5 g/100 g – nasycené tuky, nejvýše 33% celkového obsahu tuku – cukry, nejvýše 5 g/100g – sůl, nejvýše 0,8 g/100 g
Sýrové a zeleninové alternativy	
16. Sýry, kromě čerstvých sýrů (potravinová skupina 18). Výrobky mohou být ochucené.	– tuk, nejvýše 17 g/100 g – sůl, nejvýše 1,5 g/100 g
17. Výrobky zcela nebo částečně rostlinného původu, které mají stejný rozsah použití jako výrobky ve skupině 16. Výrobky mohou být ochucené.	– tuk, nejvýše 17 g/100 g – nasycené tuky, méně než 20 % celkového obsahu tuku – sůl, nejvýše 1,5 g/100 g
18. Čerstvý sýr a odpovídající produkty. Výrobky mohou být ochucené.	– tuk, nejvýše 5 g/100 g – sůl, nejvýše 0,9 g/100 g – přidané cukry, nejvýše 1 g/100 g

Tuky a oleje	
19. Kuchařský tuk, směs kuchařských tuků a oleje Výrobky mohou být ochucené.	– tuk, nejvýše 80 g/100 g – nasycené tuky, méně než 33 % celkového obsahu tuku – sůl, nejvýše 1,0 g/100 g
20. Potravinářské oleje, tekutý tuk na vaření a směsi tuku na vaření. Do výrobků lze přidávat látky určené k aromatizaci.	– nasycené tuky, méně než 20 % celkového obsahu tuku – sůl, nejvýše 0,9 g/100 g
Rybí produkty a produkty odvozené z rybích produktů	
21. Produkty rybolovu a živí mlži Produkty lze připravovat.	
22. Produkty, které obsahují nejméně 50 % zpracovaných produktů rybolovu. Produkty mohou obsahovat omáčku nebo nálev. Procenta a podmínky týkající se těchto částí produktů určených ke spotřebě. Mohou být obalované, ale uvedená příprava nesmí do výrobku přidávat tuk.	
22a) Výrobky neuvedené ve skupinách 22 b-d.	– jiné tuky než rybí tuky, nejvýše 10 g/100 g – cukry, nejvýše 5 g/100 g – sůl, nejvýše 1,5 g/100 g
22b) Krájené sendvičové výrobky.	– jiné tuky než rybí tuky, nejvýše 10 g/100 g – cukry, nejvýše 5 g/100 g – sůl, nejvýše 2,3 g/100 g
22c) Uzené nebo marinované ryby.	– jiné tuky než rybí tuky, nejvýše 10 g/100 g – cukry, nejvýše 5 g/100 g – sůl, nejvýše 2,8 g/100 g
22d) Kaviár a jiné polokonzervy ryb.	– jiné tuky než rybí tuky, nejvýše 10 g/100 g – cukry, nejvýše 5 g/100 g – sůl, nejvýše 2,8 g/100 g
Maso, masné polotovary a masné výrobky	
23. Nezpracované maso.	– tuk, nejvýše 10 g/100 g

24. Maso a výrobky obsahující maso

Alespoň 50 % výrobku musí tvořit maso, obilí (100 % celozrnného), zelenina (kromě brambor), luštěniny (kromě arašídů) nebo kořenová zelenina. Obsah masa v produktu však nesmí být menší než 20 %. Minimální obsah masa v játrové paštice je 35 %.

Produkty mohou obsahovat omáčku nebo nálev. Procenta a podmínky týkající se těchto částí produktů určených ke spotřebě.

Mohou být obalované, ale uvedená příprava nesmí do výrobku přidávat tuk.

Masné polotovary

24 a) Surové výrobky z celých nebo nakrájených kusů masa, které jsou (povrchově) marinované nebo ochucené kořením.	– tuk, nejvýše 10 g/100 g – cukry, nejvýše 3 g/100 g – sůl, nejvýše 0,8 g/100 g
– pro injekčně solené výrobky	– tuk, nejvýše 10 g/100 g – cukry, nejvýše 3 g/100 g – sůl, nejvýše 0,5 g/100 g
24 b) Surové nebo hotové k okamžité spotřebě výrobky obsahující mleté maso.	– tuk, nejvýše 10 g/100 g – přidané cukry, nejvýše 3 g/100g – sůl, nejvýše 1,6 g/100 g
– u uzenin však	– tuk, nejvýše 10 g/100 g – přidané cukry, nejvýše 3 g/100g – sůl, nejvýše 1,9 g/100 g
– u krájených uzenin však	– tuk, nejvýše 10 g/100 g – přidané cukry, nejvýše 3 g/100g – sůl, nejvýše 2,1 g/100 g
– pro mleté maso, ale pouze s přidanou vodou a solí	– tuk, nejvýše 10 g/100 g – sůl, nejvýše 0,8 g/100 g
24 c) Výrobky určené k přímé spotřebě nebo uzené výrobky, jejichž hlavní složkou je celé maso nebo maso nekrájené na plátky a které nespadají do skupiny 24 b).	– tuk, nejvýše 10 g/100 g – přidané cukry, nejvýše 3 g/100g – sůl, nejvýše 1,9 g/100 g

– u krájených výrobků však	– tuk, nejvýše 10 g/100 g – přidané cukry, nejvýše 3 g/100g – sůl, nejvýše 2,4 g/100 g
Rostlinné výrobky	
25. Zcela nebo částečně zeleninové produkty se stejným rozsahem použití jako produkty z ryb a masa ve skupinách potravin 22 a 24. Produkt musí obsahovat nejméně 50 % obilovin (100 % celozrnných), zeleniny (kromě brambor), luštěnin (kromě arašídů), kořenové zeleniny nebo bílkovin jiného než živočišného původu. Výrobek nesmí obsahovat ryby nebo maso, Produkty mohou obsahovat omáčku nebo nálev. Procenta a podmínky týkající se těchto částí produktů určených ke spotřebě.	
25.a) Surové rostlinné produkty nebo rostlinné produkty určené k přímé spotřebě. – V případě uzenin – V případě krájení uzenin – Pro rostlinné produkty určené ke stejnému použití jako mleté maso	– tuk, nejvýše 10 g/100 g – nasycené tuky, nejvýše 3,5 g/100 g – přidané cukry, nejvýše 3 g/100g – sůl, nejvýše 1,6g/100 g – tuk, nejvýše 10 g/100 g – nasycené tuky, nejvýše 3,5 g/100 g – přidané cukry, nejvýše 3 g/100g – sůl, nejvýše 1,9 g/100 g – tuk, nejvýše 10 g/100 g – nasycené tuky, nejvýše 3,5 g/100 g – přidané cukry, nejvýše 3 g/100g – sůl, nejvýše 2,1 g/100 g – tuk, nejvýše 10 g/100 g – nasycené tuky, nejvýše 3,5 g/100 g – přidané cukry, nejvýše 3 g/100g – sůl, nejvýše 1,0 g/100 g

Hotová jídla atd.

26. Hotová jídla se zeleninou, bílkovinnou částí a sacharidovou částí.

Produkty obsahující:

- Minimálně 28 g zeleniny (kromě brambor), luštěnin (kromě arašídů), kořenové zeleniny, ovoce a bobulovin na 100 g výrobku.
 - bílkovinná část a
 - sacharidová část,
- a které nespadají do skupin 27, 28, 29 ani 30.

Pokud jídlo obsahuje obilninovou složku, musí splňovat požadavek na celozrnnost uvedený v příslušné skupině potravin.

Pokud jsou součástí bezlepkové těstoviny, platí požadavek na obsah vlákniny pro skupinu 10.

- nasycené tuky, nejvýše 1,8 g/100 g
- přidané cukry, nejvýše 3 g/100g
- sůl, nejvýše 0,8 g/100 g

27. Hotová jídla se zeleninou a případně bílkovinnou částí nebo sacharidovou částí

Produkty obsahující:

- nejméně 50 g zeleniny (kromě brambor), luštěnin (kromě arašídů), kořenové zeleniny, ovoce a bobulovin na 100 g výrobku.
- bílkovinná část nebo
- sacharidová část.

Pokud jídlo obsahuje obilninovou složku, musí splňovat požadavek na celozrnnost uvedený v příslušné skupině potravin.

Pokud jsou součástí bezlepkové těstoviny, platí požadavek na obsah vlákniny pro skupinu 10.

- nasycené tuky, nejvýše 1,5 g/100 g
- přidané cukry, nejvýše 3 g/100g
- sůl, nejvýše 0,8 g/100 g

28. Pirohy, pizzy, jarní závitky, jiné nezákuskové koláče a podobné produkty.

Produkt musí obsahovat nejméně 28 g zeleniny (jiné než brambory), luštěnin (jiné než arašídů) nebo kořenové zeleniny nebo ovoce a bobulovin pr. 100 g produktu.

Obsahuje-li pokrm obilninovou složku, musí obsahovat nejméně 30 % celozrnných obilovin z celkového obsahu sušiny v této obilninové složce.

Pokud výrobek obsahuje nejméně 50 g zeleniny (kromě brambor), luštěnin (kromě arašídů), kořenové zeleniny nebo ovoce a bobulovin na 100 g výrobku, musí případná obilná složka obsahovat nejméně 15 % celozrnných složek z

- nasycené tuky, nejvýše 2,0 g/100 g
- přidané cukry, nejvýše 3 g/100g
- sůl, nejvýše 1,0 g/100 g

celkového obsahu sušiny v této obilné složce.	
29. Otevřené sendviče, bagety, wrapy a podobné výrobky. Produkt musí obsahovat nejméně 25 g zeleniny (jiné než brambory), luštěnin (jiné než arašídý) nebo kořenové zeleniny nebo ovoce a bobulovin pr. 100 g produktu. Obsahuje-li pokrm obilninovou složku, musí obsahovat nejméně 30 % celozrnných obilovin z celkového obsahu sušiny v této obilninové složce. Pokud výrobek obsahuje nejméně 50 g zeleniny (kromě brambor), luštěnin (kromě arašídů), kořenové zeleniny nebo ovoce a bobulovin na 100 g výrobku, musí případná obilná složka obsahovat nejméně 15 % celozrnných složek z celkového obsahu sušiny v této obilné složce.	– nasycené tuky, nejvýše 2,0 g/100 g – přidané cukry, nejvýše 3 g/100g – sůl, nejvýše 0,9 g/100 g
30. Polévky Produkt musí obsahovat nejméně 35 g zeleniny (jiné než brambory), luštěnin (jiné než arašídý) nebo kořenové zeleniny nebo ovoce a bobulovin pr. 100 g produktu. Pokud produkt obsahuje obilninovou složku, musí splňovat požadavek na celozrnnost uvedený v příslušné skupině potravin. Pokud jsou součástí bezlepkové těstoviny, platí požadavek na obsah vlákniny pro skupinu 10.	– nasycené tuky, nejvýše 1,5 g/100 g – přidané cukry, nejvýše 3 g/100g – sůl, nejvýše 0,8 g/100 g Podmínky se vztahují na výrobek určený k přímé spotřebě.
Dressinky a omáčky	
31. Dressinky z oleje a octa. Výrobky mohou být ochucené.	– nasycené tuky, méně než 20 % celkového obsahu tuku – cukry, nejvýše 5 g/100 g – sůl, nejvýše 0,8 g/100 g
32. Omáčky k hlavním jídlům (hotové výrobky a výrobky připravené podle pokynů výrobce).	– tuk, nejvýše 5 g/100 g – nasycené tuky, méně než 33 % celkového obsahu tuku – cukry, nejvýše 5 g/100 g – sůl, nejvýše 0,8 g/100 g Podmínky se vztahují na výrobek určený k přímé spotřebě.