133

VYHLÁŠKA
z 5. mája 2025

o požiadavkách na škrob, strukoviny, olejnaté semená a výrobky z nich

Ministerstvo poľnohospodárstva podľa § 18 ods. 1 písm. a), b), g) a h) of zákona č. 110/1997 o potravinách a tabakových výrobkoch a o zmene a doplnení niektorých súvisiacich zákonov, v znení zákona č. 119/2000, zákona č. 306/2000, zákona č. 146/2002, zákona č. 131/2003, zákona č. 274/2003, zákona č. 316/2004, zákona č. 120/2008, zákona č. 139/2014 a zákona č. 180/2016 (ďalej len „zákon“) stanovuje:

§ 1

Predmet úpravy

Touto vyhláškou sa upravuje v nadväznosti na priamo použiteľné predpisy Európskej únie[1]

a) spôsob poskytovania informácií o škrobe, strukovinách, olejnatých semenách a výrobkoch z nich,
b) druhy škrobu, strukovín, olejnatých semien a výrobkov z nich, rozdelené do skupín a podskupín,

---

[1] Nariadenie (ES) č. 178/2002 Európskeho parlamentu a Rady z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín, v znení zmien.
Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín, v znení zmien.
Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004, v znení zmien.
Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1308/2013 zo 17. decembra 2013 , ktorým sa vytvára spoločná organizácia trhov s poľnohospodárskymi výrobkami, a ktorým sa zrušujú nariadenia Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007, v znení zmien.

c) pre každý druh škrobu, strukovín, olejnatých semien a výrobkov z nich požiadavky na kvalitu vzťahujúce sa na názov a prípustné záporné hmotnostné odchýlky balenia a

d) minimálne technologické požiadavky na škrob, strukoviny, olejnaté semená a výrobky z nich.

§ 2

Vymedzenie určitých pojmov

(1) Na účely tejto vyhlášky platí toto vymedzenie pojmov:

a) škrob je prášok získaný izoláciou zo škrobových surovín rastlinného pôvodu, prípadne následne modifikovaný fyzikálnym spôsobom alebo enzýmami,

b) maltodextrín je škrob modifikovaný enzymatickou hydrolýzou škrobu,

c) výrobok zo škrobu je škrob s prídavkom iných látok, určený na prípravu potravín,

d) puding v prášku je výrobok zo škrobu so škrobovou zložkou najmenej 60 %, s prídavkom iných látok, určený na prípravu potravín,

e) dextrózový ekvivalent (DE) je percentuálny obsah redukujúcich cukrov v sušine vyjadrený ako glukóza, ktorý udáva stupeň hydrolýzy škrobu,

f) strukoviny sú vylúpané, suché, očistené a triedené zrná strukovín,

g) predvarené strukoviny sú strukoviny, ktoré boli technologicky upravené tak, aby sa skrátil čas ich varenia,

h) lúpané strukoviny sú celé technologicky upravené zrná bez vonkajšej šupky a polené technologicky upravené zrná bez vonkajšej šupky s oddelenými klíčnymi lístkami,

i) strukovinová múka sú lúpané strukoviny rozomleté na homogénny prášok, prípadne triedené podľa veľkosti častíc, zbavené horkosti v prípade sójovej múky,

j) strukovinové vločky sú priečne rezané a lisované zrná strukovín, v prípade sóje priečne rezané, lisované a zbavené horkosti,

k) vlákninový strukovinový koncentrát je homogénny prášok získaný mletím a preosievaním strukovín a vonkajších šupiek strukovín,

l) naklíčené strukoviny sú strukoviny technologicky upravené klíčením s cieľom zvýšiť výživové hodnoty a stráviteľnosť,

m) bielkovinový hydrolyzát zo strukovín sú strukoviny technologicky upravené takým spôsobom, že hydrolýzou bielkovín vzniká zmes rôznych peptidov a aminokyselín alebo zmes aminokyselín,

n) proteínový izolát zo strukovín je prášok získaný hydrolýzou pri štiepení bielkovín obsiahnutých v strukovinách,

o) sójový výrobok je potravina vyrobená z tepelne spracovaných sójových bôbov, sójovej múky alebo sójovej bielkoviny,

p) sójová múka sú lúpané sójové bôby rozomleté na homogénny prášok alebo triedené podľa veľkosti častíc,

q) sójový extrudát je výrobok získaný extrúziou zo sójovej múky, krúpkov, sójových koncentrátov alebo izolátov,

r) tekutý sójový bielkovinový hydrolyzát je sójový výrobok zo sójových bôbov alebo ich častí získaný kyslou hydrolýzou, pri ktorej dochádza k štiepeniu bielkovín a polysacharidov na zmes aminokyselín a iných jednoduchších látok,

s) tofu je sójový výrobok zo sójových bôbov získaný vyzrážaním bielkovín,

t) sufu je fermentovaný sójový výrobok z tofu fermentovaného plesňou *Actinomucor elegans, Mucor spp. and Rhizopus spp.*,

u) tempeh je tepelne upravená fermentovaná sója, iné strukoviny, obilnina alebo ich kombinácia,

v) natto je sójový výrobok fermentovaný pomocou *Bacillus subtilis*,

w) sójová omáčka je omáčka vyrobená fermentáciou sójových bôbov alebo zmesi sójových bôbov a pšenice alebo vyrobená zo sójového bielkovinového hydrolyzátu,

x) miso je fermentovaná pasta zo strukovín alebo zo zmesi strukovín a obilnín,

y) okara je drvina zo sójových bôbov vznikajúca ako vedľajší produkt pri ich spracovaní,

z) hummus je nátierka vyrobená z prevládajúceho podielu cíceru a zo sezamovej pasty.

(2) Na účely tejto vyhlášky sa uplatňuje aj toto vymedzenie pojmov:

a) olejnaté semená sú suché, vyčistené a vytriedené semená olejnín, lúpané alebo nelúpané,

b) obsah ópiových alkaloidov je súčet ópiových alkaloidov morfínu a 0,2-násobku kodeínu,

c) sezamová pasta je pasta vyrobená z drvených, lúpaných alebo nelúpaných sezamových semien,

d) múka z olejnatých semien je výrobok získaný mletím a preosievaním olejnatých semien a vonkajších šupiek,

e) vláknina z olejnatých semien je homogénny prášok získaný mletím neodtučnených olejnatých semien.

§ 3

Škrob a výrobky zo škrobu

(1) Klasifikácia škrobu a výrobkov zo škrobu do druhov, skupín a podskupín je uvedená v prílohe č. 1 k tejto vyhláške.

(2) Okrem informácií uvedených v nariadení o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom[2], v zákone a v právnych predpisoch upravujúcich určité spôsoby označovania potravín[3] sa pre škrob a výrobky zo škrobu uvádza v prípade

a) škrobu názov druhu a skupiny,

b) výrobku zo škrobu názov skupiny a

---

[2] Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011, v znení zmien.

[3] Vyhláška č. 417/2016 o niektorých spôsoboch označovania potravín.

c) maltodextrínu aj dextrózový ekvivalent.

(3) Fyzikálne, chemické a zmyslové požiadavky na kvalitu škrobu a výrobkov zo škrobu sú stanovené v prílohe č. 2 k tejto vyhláške.

(4) Priemerné množstvo spotrebiteľského balenia škrobu/prírodného škrobu, enzýmom modifikovaného škrobu/maltodextrínu a fyzikálne modifikovaného škrobu je hmotnosť spotrebiteľského balenia škrobu/prírodného škrobu, enzýmom modifikovaného škrobu/maltodextrínu a fyzikálne modifikovaného škrobu bez obalu, pričom sa zohľadňuje záporná hmotnostná odchýlka balenia podľa prílohy č. 3 k tejto vyhláške.

Strukoviny a výrobky zo strukovín

§ 4

(1) Klasifikácia strukovín a výrobkov zo strukovín do druhov, skupín a podskupín je stanovená v prílohe č. 4 k tejto vyhláške.

(2) Okrem informácií uvedených v nariadení o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, v zákone a v právnych predpisoch upravujúcich určité spôsoby označovania potravín, sa v prípade strukovín a výrobkov zo strukovín uvádza:

a) názov skupiny a podskupiny;

b) v prípade mlynárskych výrobkov zo strukovín názov skupiny a botanický druh a

c) v prípade sójových výrobkov názov skupiny a podskupiny.

(3) Zmyslové a fyzikálne požiadavky na kvalitu strukovín sú stanovené v prílohe č. 5 k tejto vyhláške.

(4) Priemerné množstvo spotrebiteľského balenia strukovín je hmotnosť spotrebiteľského balenia strukovín bez obalu, pričom sa zohľadňuje prípustná záporná hmotnostná odchýlka podľa prílohy č. 6 k tejto vyhláške.

§ 5

(1) Strukoviny nesmú mať cudzí zápach, nesmú byť nakyslé, zatuchnuté ani nahorkasté, ani nesmú mať žiadnu inú cudziu nečistotu. Strukoviny nesmú obsahovať zdravotne škodlivé organické nečistoty, organické nečistoty iného ako rastlinného pôvodu a anorganické nečistoty iného ako minerálneho pôvodu. Jednotlivé zrná alebo ich časti nesmú mať znaky plesne, nesmú byť plesnivé, zhnité, zvlhnuté ani spálené. Miešanie zŕn jedného druhu strukovín rôznych farieb, odrôd alebo rokov zberu nie je povolené. Vzhľad, farba, vôňa a chuť musia, okrem prípadov, keď sú povolené odchýlky, zodpovedať v prípade strukovín skupine a v prípade technologicky upravených strukovín alebo ich zŕn podskupine.

(2) Strukoviny nesmú obsahovať živých škodcov v akejkoľvek fáze vývoja. Na 1 kg strukovín sú povolené maximálne 3 kusy voľných mŕtvych škodcov. V hmotnostných percentách môžu strukoviny obsahovať najviac 15 % polovíc zŕn alebo zŕn s prasknutou šupkou a 5 % zŕn mierne znečistených zeminou.

(3) Predvarené strukoviny nesmú obsahovať živých ani mŕtvych škodcov v akejkoľvek fáze vývoja, ani zrná znečistené zeminou. Môžu obsahovať zvraštené, popraskané zrná s oddelenými klíčnymi lístkami a po uvarení podľa pokynov jednotlivé tuhšie alebo rozvarené zrná.

(4) Lúpané strukoviny nesmú obsahovať živých ani mŕtvych škodcov v akejkoľvek fáze vývoja. Môžu obsahovať najviac 2 % hmotnosti nelúpaných zŕn. Okrem toho môžu celé lúpané strukoviny obsahovať najviac 20 % hmotnosti zŕn s oddelenými klíčnymi lístkami.

(5) Mlynárske výrobky zo strukovín musia zodpovedať farbou, vôňou a chuťou vlastnostiam základnej suroviny. Nesmú mať cudzie pachy ani iné cudzie príchute. Nesmú obsahovať živých ani mŕtvych škodcov v akejkoľvek fáze vývoja. Pri výrobe sójových výrobkov nie je povolené používanie výliskov po získaní oleja.

(6) Požiadavky na kvalitu sójových výrobkov sú stanovené v prílohe č. 7 k tejto vyhláške.

Olejnaté semená a výrobky z olejnatých semien

§ 6

(1) Klasifikácia olejnatých semien a výrobkov z olejnatých semien do druhov, skupín a podskupín je stanovená v prílohe č. 8 k tejto vyhláške.

(2) Okrem informácií uvedených v nariadení o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, v zákone a v právnych predpisoch upravujúcich určité spôsoby označovania potravín sa v prípade olejnatých semien a výrobkov z olejnatých semien uvedie názov skupiny a podskupiny. V prípade olejnatých semien sa uvedú aj informácie o tom, či sú semená lúpané alebo nelúpané.

(3) Výrobky z olejnatých semien sa označujú botanickým druhom olejnatého semena.

(4) Sezamová pasta môže byť označovaná ako tahini alebo tahina.

(5) Fyzikálne a chemické požiadavky na kvalitu olejnatých semien sú stanovené v prílohe č. 9 k tejto vyhláške.

(6) Priemerné množstvo spotrebiteľského balenia olejnatých semien je hmotnosť spotrebiteľského balenia olejnatých semien, pričom sa zohľadňuje záporná hmotnostná odchýlka balenia podľa prílohy č. 10 k tejto vyhláške.

§ 7

(1) Vzhľad, farba, vôňa a chuť olejnatých semien musia zodpovedať deklarovanému druhu a semená nesmú vykazovať žiadny cudzí zápach, nesmú byť nakyslé, zatuchnuté ani nahorkasté, ani nesmú mať žiadnu inú cudziu príchuť. Olejnaté semená ďalej nesmú obsahovať živých ani mŕtvych škodcov v akejkoľvek fáze vývoja, anorganické nečistoty, semená, ktoré sa javia ako plesnivé alebo sú plesnivé, ani semená, ktoré sú zhnité, zvlhnuté alebo spálené so zmenenou farbou šupky, a nesmú obsahovať semená s úplne porušeným hnedým až tmavým jadrom.

(2) Chemická konzervácia olejnatých semien nie je povolená.

(3) Na výrobu potravín alebo na uvádzanie na trh možno použiť iba semeno maku siateho *Papaver somniferum L.* semenného, olejného typu pochádzajúce z odrôd, ktoré obsahujú najviac 0,8 % ópiových alkaloidov v sušine tobolky makovice a na povrchu makového semena nie je obsah ópiových alkaloidov vyšší ako 20 mg/kg. Makové semená určené pre konečného spotrebiteľa musia spĺňať požiadavky nariadenia o maximálnych hodnotách pre niektoré kontaminanty v potravinách, pokiaľ ide o ich obsah ópiových alkaloidov[4].

(4) Olejnaté semená sa skladujú pri teplote do 20 °C a relatívnej vlhkosti najviac 70 %.

§ 8

Technický predpis

Táto vyhláška bola oznámená v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/1535 z 9. septembra 2015, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických predpisov a pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti.

§ 9

Prechodné ustanovenia

(1) Škrob, výrobky zo škrobu, strukoviny, výrobky zo strukovín, olejnaté semená a výrobky z olejnatých semien sa môžu vyrábať, označovať a uvádzať na trh v súlade s vyhláškou ministerstva poľnohospodárstva č. 329/1997, ktorou sa vykonáva § 18 písm. a), b), e), f), g) a h) zákona č. 110/1997 o potravinách a tabakových výrobkoch a o zmene a doplnení niektorých súvisiacich zákonov, pre škrob a výrobky zo škrobu, strukoviny a olejnaté semená, v znení účinnom predo dňom nadobudnutia účinnosti tejto vyhlášky, do 1. júla 2026.

(2) Škrob, výrobky zo škrobu, strukoviny, výrobky zo strukovín, olejnaté semená a výrobky z olejnatých semien uvedené na trh alebo označené pred dátumom nadobudnutia účinnosti tejto vyhlášky v súlade s požiadavkami vyhlášky ministerstva poľnohospodárstva č. 329/1997, v znení účinnom predo dňom nadobudnutia účinnosti tejto vyhlášky, sa môžu predávať až do vyčerpania zásob.

§ 10

Zrušovacie ustanovenia

Zrušujú sa:

1. Vyhláška ministerstva poľnohospodárstva č. 329/1997, ktorou sa vykonáva § 18 písm. a), b), e), f), g) a h) zákona č. 110/1997 o potravinách a tabakových výrobkoch a o zmene a doplnení niektorých súvisiacich zákonov, pre škrob a výrobky zo škrobu, strukoviny a olejnaté semená.
2. Vyhláška ministerstva poľnohospodárstva č. 418/2000, ktorou sa mení vyhláška ministerstva poľnohospodárstva č. 329/1997, ktorou sa vykonáva § 18 písm. a), d), h), i),

---

[4] Nariadenie Komisie (EÚ) 2023/915 o maximálnych limitoch niektorých kontaminantov v potravinách a o zrušení nariadenia (ES) č. 1881/2006, v znení zmien.

j) a k) zákona č. 110/1997 o potravinách a tabakových výrobkoch a o zmene a doplnení niektorých súvisiacich zákonov, pre škrob a výrobky zo škrobu, strukoviny a olejnaté semená.

3. Vyhláška č. 399/2013, ktorou sa mení vyhláška ministerstva poľnohospodárstva č. 329/1997, ktorou sa vykonáva § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 o potravinách a tabakových výrobkoch a o zmene a doplnení niektorých súvisiacich zákonov, pre škrob a výrobky zo škrobu, strukoviny a olejnaté semená, v znení vyhlášky č. 418/2000.

§ 11

Účinnosť

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. júla 2025.

Minister poľnohospodárstva:
Mgr. Výborný v. r.

Príloha č. 1

Klasifikácia škrobu a výrobkov zo škrobu na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Škrob/prírodný škrob	zemiakový	-
	kukuričný	-
	pšeničný	bezlepkový
	iné	
		s veľmi nízkym obsahom lepku
Škrob modifikovaný fyzikálnym spôsobom	-	-
Škrob modifikovaný enzýmami/maltodextrín		
Výrobok zo škrobu	puding v prášku	bezlepkový
		s veľmi nízkym obsahom lepku

Poznámka:

V prípade pšeničného škrobu, iných škrobov a výrobkov zo škrobu, ktoré boli upravené s cieľom znížiť obsah lepku, sa môže uviesť názov podskupiny „bezlepkový“ a „s veľmi nízkym obsahom lepku“ v súlade s požiadavkami vykonávacieho nariadenia Komisie (EÚ) č. 828/2014 z 30. júla 2014 o požiadavkách na poskytovanie informácií spotrebiteľom o neprítomnosti alebo zníženom obsahu gluténu v potravinách.

Príloha 2

Fyzikálne, chemické a zmyslové požiadavky na kvalitu škrobu a výrobkov zo škrobu

Tabuľka 1

Fyzikálne a chemické požiadavky na škrob/prírodný škrob

Ukazovateľ	**Zemiakový škrob**	**Pšeničný škrob**	**Kukuričný škrob**
Obsah sušiny v %	najmenej 79,0	najmenej 86,0	najmenej 86,0
Celkový obsah popola v sušine %	najviac 0,5	najviac 0,4	najviac 0,5
Obsah N-látok v sušine %	najviac 0,15	najviac 0,55	najviac 1,0
Počet stopiek viditeľných voľným okom na 1 dm^2	najviac 200	-	-

Tabuľka 2

Zmyslové požiadavky na škrob/prírodný škrob

Ukazovateľ	**Zemiakový škrob**	**Pšeničný škrob**	**Kukuričný škrob**
Vzhľad	veľmi jemný sypký prášok bez nežiaducich prímesí		
Farba	biela	sivobiela	žltkastobiela

Vysvetlivka:

Nežiaduce prímesi sú fyzikálne nečistoty, prach, piesok, zemina, kamienky a sklenené alebo kovové častice.

Tabuľka 3

Fyzikálne a chemické požiadavky na puding v prášku

Výrobok	Obsah sušiny v % najmenej	Obsah popola v sušine v % najviac	Obsah škrobovej zložky v % najmenej
Puding v prášku na varenie	82,0	4,0	65,0
Puding v prášku za studena	88,0	6,0	60,0

Tabuľka 4

Fyzikálne a chemické požiadavky na škrob modifikovaný enzýmami/maltodextrín a fyzikálne modifikovaný škrob

Výrobok	Obsah sušiny v % najmenej	Obsah popola v sušine v % najviac	Dextrózový ekvivalent (DE) % najviac
Škrob modifikovaný enzýmami/maltodextrín	89,0	1,0	20,0
Škrob modifikovaný fyzikálnym spôsobom	79,0	1,0	-

Tabuľka 5

Zmyslové požiadavky na enzýmami modifikovaný škrob/maltodextrín, fyzikálne modifikovaný škrob a puding v prášku

Ukazovateľ	**Škrob modifikovaný enzýmami/maltodextrín**	**Škrob modifikovaný fyzikálnym spôsobom**	**Puding v prášku**
Vzhľad	prášok bez nežiaducich prímesí	prášok bez nežiaducich prímesí	sypký prášok bez nežiaducich prímesí, s prímesami tvoriacimi rozpadajúce sa hrudky s jemnými časticami použitých prísad; po kulinárskej príprave podľa návodu je puding pružný, nelepivý alebo len čiastočne lepivý
Farba	sivobiela alebo žltkastobiela	sivobiela alebo žltkastobiela	-

Vysvetlivka:

Nežiaduce prímesi sú fyzikálne nečistoty, prach, piesok, zemina, kamienky a sklenené alebo kovové častice.

Príloha 3

Prípustné záporné hmotnostné odchýlky balenia škrobu/prírodného škrobu, enzýmami modifikovaného škrobu/maltodextrínu a fyzikálne modifikovaného škrobu

hmotnosť balenia v g	**maximálna prípustná záporná hmotnostná odchýlka od hmotnosti uvedenej na obale v %**
do 100	5,0
viac ako 100 až 250	3,0
viac ako 250 až 500	2,0
nad 500 do 1 000	1,5
viac ako 1 000	1,0

Príloha 4

Klasifikácia strukovín a výrobkov z nich na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Strukoviny	žltý hrach	predvarené lúpané celé lúpané polené naklíčené
	zelený hrach	
	šošovica veľkozrnná	
	šošovica drobnozrnná	
	fazuľa biela	
	fazuľa farebná	
	cícer	
	bôb	
	lupina/vlčí bôb	
	sója	
Výrobky zo strukovín	hummus	-
Mlynársky výrobok zo strukovín	múka	-
	vločky	-
	vlákninový koncentrát	-
Sójový výrobok	sójový nápoj	-
	fermentovaný sójový výrobok	-

	tofu	-
	sojanéza	-
	tempeh	-
	natto	-
	sójová omáčka	fermentovaná zo sójového hydrolyzátu
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	sójový extrudát	-
	sójový bielkovinový hydrolyzát	-
	proteínový izolát zo strukovín	-
	sójový lecitín	-

Príloha 5

Zmyslové a fyzikálne požiadavky na kvalitu strukovín

Tabuľka 1

Zmyslové a fyzikálne požiadavky na strukoviny

Skupina alebo podskupina	**Farba**		**Prepad sitom**		**Obsah vlhkosti % najviac**
	jednotlivých zŕn	**hmotnosť zŕn inej farby najviac**	**s kruhovými otvormi s priemerom v mm**	**% hmotnosti**	
Žltý hrach	hnedožltá, oranžová, žltá	5 % zeleného hrachu	4,5	najviac 4,0	16,0
Zelený hrach	svetlozelená, olivová, zelená	5 % žltého hrachu	4,5	najviac 4,0	16,0
Fazuľa biela	biela	6 % farebných	3,5	najviac 4,0	16,0
Fazuľa farebná	jednotná podľa odrody	6 % inej farby	3,5	najviac 4,0	16,0
Sója	jednotná podľa odrody	-	3,5	najviac 4,0	13,0
Cícer	-	-	5,0	najviac 4,0	14,0
Bôb	-	-	6,0	najviac 4,0	16,0
Šošovica veľkozrnná	jednotná podľa odrody	-	6,0	najviac 20,0	15,0
			2,5	najviac 4,0	
Šošovica drobnozrnná	jednotná podľa odrody	-	6,0	viac ako 20,0	15,0
			2,5	najviac 4,0	

Predvarené strukoviny	jednotná podľa suroviny	10 % inej farby	1,0	najviac 0,5	10,0
Lúpané strukoviny celé	jednotná podľa suroviny	10 % inej farby	1,0	najviac 0,5	15,0
Lúpané strukoviny polené	jednotná podľa suroviny	10 % inej farby	1,0	najviac 0,5	15,0
Naklíčené strukoviny	jednotná podľa suroviny	10 % inej farby	-	-	16,0

Tabuľka 2

Požiadavky na kvalitu strukovín

Ukazovateľ kvality			**Nespracované strukoviny**	**Predvarené strukoviny**	**Lúpané strukoviny**
Nečistoty % hmotnosti najviac			celkovo 1,0, z toho:	organické 0,5	celkovo 1,0, z toho:
			minerálne 0,5	minerálne 0,5	minerálne 0,2
Závažne poškodené zrná alebo ich deklarované časti celkovo, % hmotnosti najviac z toho: muškovité zrná			6,0	-	1,0
			šošovica: 0,1	-	-
			iné: 0,5	-	-
Mierne poškodené zrná alebo ich deklarované časti celkovo, % hmotnosti najviac			12,0	-	20,0
z toho: a)		poškodené škodcami	3,0	-	3,0
		b) zlomky	3,0	3,0	3,0
Varivosť vykonaná za stanovených podmienok a v predpísanom čase, % množstva najmenej			90	-	-

Vysvetlivky:

Minerálne nečistoty sú zemina, piesok, prach alebo kamienky.

Organické nečistoty sú stonky, listy, šupky, všetky cudzie zrná a semená alebo ich časti.

Závažne poškodené zrná sú zrná strukovín poškodené chorobou, samovoľným zahriatím alebo sušením, so zjavne zmenenou farbou šupky a súčasne porušeným jadrom; v prípade lúpaných strukovín len so zjavne zmenenou farbou klíčnych lístkov. Patria sem aj zrná so zjavnými znakmi klíčenia a muškovité zrná – celé zrná obsahujúce mŕtve nosáčiky *(Bruchidae)* v akejkoľvek fáze vývoja.

Mierne poškodené zrná sú zrná so zjavne zmenenou farbou šupky a s neporušeným jadrom, zrná strukovín s výrazne zvraštenou šupkou a zvrašteným jadrom, nedostatočne vyvinuté zrná, mechanicky poškodené zrná, ak poškodenie nepresahuje štvrtinu jadra a klíčne lístky nie sú oddelené, zrná poškodené škodcami a zlomky zŕn alebo ich deklarovaných častí menších ako polovica deklarovaného celku.

Príloha 6

Prípustné záporné hmotnostné odchýlky balenia strukovín

Druh	**Hmotnosť balenia**	**Prípustná záporná hmotnostná odchýlka**
Strukoviny, výrobky zo strukovín, sójový výrobok	do 250 g	4,0 %
	251 – 500 g	2,0 %
	501 – 2 000 g	1,0 %
	nad 2 000 g	0,5 %

Príloha 7

Požiadavky na kvalitu sójových výrobkov

Sójový výrobok	**Obsah bielkovín v % hmotnosti najmenej**	**Tuk v sušine v % hmotnosti najviac**	**Sušina v % hmotnosti najmenej**
Sójový nápoj	1,8	30,0	4,0
Sójový nápoj v prášku	20,0	30,0	90,0
Fermentovaný sójový výrobok	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 bielkovinový hydrolyzát	8,0	-	-

Príloha č. 8

Klasifikácia olejnatých semien a výrobkov z nich na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	**Skupina**	**Podskupina**
Olejnaté semeno	mak	modrý biely farebný: sivý, oranžový, okrový, ružový
	slnečnica	-
	tekvica	-
	sezam	biely čierny
	ľan	hnedý žltý
	horčica	biela čierna
Výrobky z olejnatých semien	múka	odtučnená neodtučnená
	vláknina	-

Príloha č. 9

Fyzikálne a chemické požiadavky na kvalitu olejnatých semien

Tabuľka 1

Fyzikálne a chemické požiadavky na semená maku siateho (*Papaver somniferum L.)*

Farba semien	modrá	najviac 0,2 % hmotnosti maku bieleho
	biela alebo zmes farieb	viac ako 0,2 % hmotnosti maku bieleho
Obsah vlhkosti	1. trieda	najviac 8,0 % hmotnosti
	2. trieda	najviac 10,0 % hmotnosti
Nevyfarbené semená tmavé až čierne		najviac 5,0 % hmotnosti
Prímesi a nečistoty celkovo		najviac 8,0 % hmotnosti
z toho:		
a) nevyzreté semená hrdzavej farby		najviac 5,0 % hmotnosti
b) poškodené semená		najviac 3,0 % hmotnosti
c) nečistoty	celkovo 1. trieda	najviac 0,2 % hmotnosti
	celkovo 2. trieda	najviac 1,0 % hmotnosti
d) semená blenu čierneho (*Hyoscyamus niger L.)*		najviac 0,00 % hmotnosti
e) semená amarantu a mrlíka		najviac 0,2 % hmotnosti
f) anorganické nečistoty		najviac 0,0 % hmotnosti
g) obsah arzénu		najviac 0,1 mg/kg

h) obsah ortuti		najviac 0,012 mg/kg
i) obsah olova		najviac 1,0 mg/kg

Vysvetlivky:

Prímesi sú olejnaté semená, ktoré sú mechanicky poškodené, zlomky semien, nevyzreté a nedostatočne vyvinuté semená, semená so zjavnými znakmi klíčenia a semená, ktoré sú zvlhnuté alebo spálené so zmenenou farbou šupky, ale s neporušeným jadrom.

Nečistoty sú olejnaté semená, ktoré sú zvlhnuté alebo spálené, semená so zmenenou farbou šupky a čiastočne porušeným hnedastým jadrom, semená bez jadier, semená iných rastlín a tobolky, úbory, šupky, stonky, listy alebo ich časti.

Anorganické nečistoty sú prach, piesok, zemina, kamienky, sklenené alebo kovové častice.

Tabuľka 2

Fyzikálne a chemické požiadavky na ostatné olejnaté semená

Semeno	**Vlhkosť v % najviac**	**Prímesi v % najviac**	**Nečistoty v % najviac**
slnečnica (*Helianthus annuus L.)*	8,0	4,0	1,0
tekvica *(Cucurbita)*	10,0	4,0	1,0
sezam (*Sesamum indicum L.)*	10,0	4,0	1,0
ľan *(Linum usitatissimum L.)*	9,0	2,0	1,0
horčica *(Sinapis alba L., Brassica nigra L., Brassica juncea L.)*	10,0	3,0	0,5
požlt farbiarsky *(Carthamus tinctorius L.)*	10,0	4,0	1,0

Vysvetlivky:

Prímesi sú olejnaté semená, ktoré sú mechanicky poškodené, zlomky semien, nevyzreté a nedostatočne vyvinuté semená, semená so zjavnými znakmi klíčenia a semená, ktoré sú zvlhnuté alebo spálené so zmenenou farbou šupky, ale s neporušeným jadrom.

Nečistoty sú olejnaté semená, ktoré sú zvlhnuté alebo spálené, semená so zmenenou farbou šupky a čiastočne porušeným hnedastým jadrom, semená bez jadier, semená iných rastlín a tobolky, úbory, šupky, stonky, listy alebo ich časti.

Príloha 10

Prípustné záporné hmotnostné odchýlky balenia olejnatých semien

Druh	**Hmotnosť balenia**	**Prípustná záporná hmotnostná odchýlka**
Olejnaté semená	do 50 g	5,0 %
	51 – 200 g	3,0 %
	201 – 500 g	2,0 %
	nad 500 g	1,0 %