

Zbierka zákonov SR

Predpis č. 2/2014 Z. z.

Vyhláška Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky o jedlom obilí a mlynských výrobkoch z obilia

Zo dňa 19.12.2013

Čiastka 002/2014

Účinnosť od 01.02.2014

<http://www.zakonypreludi.sk/zz/2014-2>

Aktuálne znenie

(aktualizované 06.10.2014)

2

VYHLÁŠKA

Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky

z 19. decembra 2013

o jedlom obilí a mlynských výrobkoch z obilia

Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky podľa § 3 ods. 1 a § 30 ods. 1 zákona Národnej rady Slovenskej republiky č. 152/1995 Z. z. o potravinách v znení neskorších predpisov ustanovuje:

§ 1

Predmet úpravy

(1) Táto vyhláška upravuje podrobnosti o požiadavkách na výrobu, umiestňovanie jedlého obilia a mlynských výrobkov z obilia na trh a na manipuláciu s nimi.

(2) Táto vyhláška sa nevzťahuje na obilie určené na výrobu múky, škrobu, lepku, sladú, liehu a liehovín a na krmné obilie a osivá obilnín.

§ 2

Dovolená chyba

(1) Dovolená záporná chyba spotrebiteľského balenia¹⁾ jedlého obilia a mlynského výrobku z obilia, ktorý nie je označený symbolom „e“,²⁾ pri jeho balení u výrobcu alebo v baliarni je najviac 1,5 %.

(2) Dovolená záporná chyba spotrebiteľského balenia jedlého obilia a mlynského výrobku z obilia, do konca minimálnej trvanlivosti výrobkov, pri ich skladovaní a po ich umiestnení na trh je uvedená v prílohe č. 1.

§ 3

Vymedzenie pojmov

Na účely tejto vyhlášky sa rozumie

a) jedlým obilím vyzreté zrná obilnín, ktoré sú po vymlátení a ďalších úpravách vhodné na priamu ľudskú spotrebu,

b) cudzím pachom jedlého obilia neprirodzený pach obilia, ktorý obmedzuje jeho použiteľnosť

napríklad: hnilobný pach, rozkladný pach, plesňový pach, kvasný pach, zatuchnutý pach, pach po chemickom ošetrení; rozlišuje sa slabý stupeň, stredný stupeň a silný stupeň cudzieho pachu obilia,

c) klíčivosťou jedlého obilia podiel počtu zŕn schopných vytvoriť morfológické znaky klíčenia v určenom čase za podmienok predpísaných príslušnou metódou k celkovému počtu zŕn,

d) nečistotami nežiaduce zložky v príslušnom druhu obilia; medzi nečistoty patria

1. zlomky zŕn, ktorými sa rozumejú všetky mechanicky poškodené zrná, bez ohľadu na veľkosť poškodenia zrna, ktorých jadro (endosperm) je čiastočne odkryté, zrná poškodené pri mlátení a zrná bez klíčkov,

2. zrnové nečistoty

2.1. scvrknuté zrná, ktorými sa rozumejú zrná, ktoré po odstránení všetkých nežiaducich zložiek nečistôt prepadnú sitom s pozdĺžnymi otvormi určenej šírky, ako sú zrná poškodené mrazom a nedozreté (zelené) zrná,

2.2. zrná iných obilnín,

2.3. zrná poškodené škodcami, ktorými sa rozumejú zrná vyžraté škodcami alebo zrná napadnuté hmyzom,

2.4. zrná poškodené teplom, ktorými sa rozumejú zrná poškodené sušením vykazujúce zrejmú zmenu farby obalu (oplodia) s neporušeným jadrom (endospermom),

2.5. zrná so zmenenou farbou obalu klíčka do hnedá až hnedo-čierna, klíček však neklíči,

3. škvrnité zrná sfarbené do hnedá až do hnedo-čierna na inom mieste ako na klíčku; medzi škvrnité zrná sa zaraďujú aj fuzariózne zrná, ktoré majú osemenie napadnuté hubou *Fusarium mycelium*, sú mierne scvrknuté, vráskovité, majú nepravidelné škvrny ružové alebo biele s nejasne ohraničeným okrajom,

4. naklíčené zrná, ktoré majú zreteľné zmeny uľahčujúce odlíšenie klíčiaceho zrna od ostatného zrna a na ktorých je viditeľný korienok alebo klíček,

5. ostatné nežiaduce zložky

5.1. cudzie semená, ktorými sa rozumejú semená všetkých kultúrnych rastlín a divo rastúcich rastlín iných ako zrná obilnín vrátane škodlivých semien,

5.2. poškodené zrná, ktorými sa rozumejú zrná s narušeným jadrom, ktoré nie sú vhodné na ľudskú spotrebu, ako sú zrná poškodené teplom s porušeným jadrom a zrná, ktorých obal je sfarbený do sivohneda až čierna a prierez je sfarbený do žltosiva až hnedočierna,

5.3. cudzorodé zložky, a to

5.3.1. materiál, ktorý zostane na site s pozdĺžnymi otvormi so šírkou 3,5 mm, okrem zŕn iných obilnín a predovšetkým veľkých zŕn základnej obilniny,

5.3.2. materiál, ktorý prepadne sitom s pozdĺžnymi otvormi so šírkou 1,0 mm, ako sú kamienky, piesok, mŕtve škodce a ich časti, časti stebiel a iné, ktoré prepadnú sitom s pozdĺžnymi otvormi so šírkou 3,5 mm a zachytia sa na site s pozdĺžnymi otvormi so šírkou 1,0 mm,

5.3.3. plevy,

5.3.4. námeľ, ktorým sa rozumie zrno premenené na skleróciom huby kyjaničky purpurovej (*Clavices purpurea* Fries.) v tvare podlhovastého čierneho telieska,

e) škodlivými semenami jedovate a zdraviu škodlivé semená burín, a to kúkoľ poľný (*Agrostemma githago* L.), hlaváčik letný (*Adonis aestivalis* L.), čermeľ roľný (*Malampyrum arvense* L.), štrkač (*Rhinathus* L.), stoklas obilný (*Bromus secalius* L.), mätonoh mámivý (*Lolium temulentum* L.), ricín obyčajný (*Ricinus vulgaris* L.), lipkavec obyčajný (*Galium aparine* L.), rozmnožovacie cibulky divorastúcich cesnakov (napríklad cesnak guľovitý (*Allium rotundum* L.), cesnak guľatohlavý (*Allium sphaerocephalum* L.), cesnak poľný (*Allium vineale* L.) a zrná napadnuté chorobami alebo škodcami, ako sú námeľ, háďatko pšeničné (*Tylenchus tritici* Bauer), chlamydospóry (sneťové guľôčky) sneti

- mazľavej (rod Tillitia), sklerócie (hľuzenky), biela hniloba (*Sclerotinia sclerotiorum* Lib.),
- f) múkou mlynský výrobok obsahujúci endosperm získaný mletím zrna obilnín a triedením podľa veľkosti častíc a množstva minerálnych látok,
- g) mlynskou múčnou zmesou zmes múk z rôznych druhov zrna obilnín alebo olejní a iných zložiek,
- h) instantným mlynským výrobkom mlynsky výrobok získaný špeciálnym technologickým postupom, určený na ľudskú spotrebu bez tepelnej úpravy.

§ 4

Požiadavky na jedlé obilie

- (1) Požiadavky na kvalitu jedlého obilia, okrem ryže, sú uvedené v prílohe č. 2.
- (2) Požiadavky na kvalitu ryže sú uvedené v prílohe č. 3.
- (3) Organoleptické požiadavky na ryžu sú:
- a) vzhľad zdravého a čistého zrna rovnakého druhu,
 - b) farba
 - 1. biela, krémová až bledošedá, ak ide o ryžu výberovú,
 - 2. biela, krémová, bledožltá až bledošedá, ak ide o ryžu I. triedy kvality a II. triedy kvality.
- (4) Organoleptické požiadavky na ryžu po tepelnej úprave sú:
- a) farba
 - 1. biela až krémová, ak ide o ryžu výberovú,
 - 2. biela, krémová až bledožltá, ak ide o ryžu I. triedy kvality,
 - 3. biela, krémová, bledožltá až bledošedá, ak ide o ryžu II. triedy kvality,
 - b) varivosť, rovnomerne uvarená.
- (5) Ako príslušný druh jedlého obilia možno označiť obilie, ktoré obsahuje najmenej 98 % hmotnosti (ďalej len „% hmot.“) príslušného druhu obilia zbaveného nečistôt. Obilie, ktoré obsahuje menej ako 98 % hmot. príslušného druhu obilia, môže byť označené ako zmes obilia.
- (6) Jedlé obilie nesmie javiť známky kazení činnosťou mikroorganizmov, plesní alebo inou biologickou činnosťou, ako je klíčenie. Jedlé obilie musí byť zrelé, zdravé, čisté, bez cudzích pachov a cudzích príchuť a nepoškodené zberom ani pozberovou úpravou.
- (7) V jedlom obilí sa nesmú vyskytovať škodcovia v ktoromkoľvek štádiu ich vývoja.

§ 5

Označovanie jedlého obilia

- (1) Jedlé obilie možno členiť a označovať ako
- a) pšenica
 - 1. pšenica letná (*Triticum aestivum* L.),
 - 2. pšenica tvrdá (*Triticum durum* Desf.),
 - 3. pšenica špalda (*Triticum spelta* L.),
 - b) raž siata (*Secale cereale* L.),
 - c) jačmeň siaty (*Hordeum vulgare* L.),
 - d) ovos nahý (*Avena nuda* L.),
 - e) proso siate (*Panicum miliaceum* L.),

f) cirok dvojfarebný (*Sorghum bicolour* L.),

g) kukurica (*Zea mays* L.)

1. kukurica konský zub (*Zea mays*, *convarieta dentiformis* Koern.),
2. kukurica pukancová (*Zea mays*, *convarieta everta* Stumt.),
3. kukurica cukrová (*Zea mays*, *convarieta saccharata* Koern.),

h) ryža siata (*Oryza sativa* L.)

1. ryža dlhozrnná; zrno je v priemere 6 mm dlhé a pomer jeho dĺžky a šírky je väčší ako 3,
2. ryža stredozrnná; priemerná dĺžka zrna je najmenej 5,2 mm a najviac 6 mm a pomer jeho dĺžky a šírky je 2 až 3,
3. ryža guľatozrnná; zrno je v priemere menej ako 5,2 mm dlhé a pomer dĺžky a šírky zrna je menší ako 2,

i) pseudoobilniny

1. pohánka jedlá (*Phagopyrum esculentum* Monch.),
2. kultúrne druhy láskavca (*Amaranthus cruentus* L., *Amaranthus hypochondriacus* L., *Amaranthus caudatus* L.).

(2) Ryža a ryža predvarená sa podľa spôsobu spracovania označuje ako

- a) lúpaná; zrná ryže zbavené všetkých častí oplodia a osemenia a čiastočne i klíčkov,
- b) pololúpaná; zrná ryže zbavené vrchnej šupky,
- c) nelúpaná; vylúpané nelúpané obilky ryže s celistvou vrchnou šupkou.

(3) Ryža sa podľa triedy kvality označuje ako

- a) výberová trieda kvality,
- b) I. trieda kvality,
- c) II. trieda kvality.

(4) V názve ryže alebo v jeho blízkosti možno uviesť tvar zrna, triedu kvality a spôsob spracovania alebo technologickej úpravy.

(5) Ak ide o predvarenú ryžu, v označení musí byť uvedený aj návod na prípravu.

§ 6

Požiadavky na mlynské výrobky

(1) Požiadavky na kvalitu mlynských výrobkov sú uvedené v prílohách č. 4 až 9.

(2) Múka, mlynská múčna zmes a instantný mlynský výrobok môže mať vlhkosť najviac 15 % hmot.

(3) Múka sa nesmie chemicky bieliť.

§ 7

Členenie mlynských výrobkov

Členenie mlynských výrobkov je uvedené v prílohe č. 10.

§ 8

Označovanie mlynských výrobkov

(1) V názve mlynských výrobkov sa musí uviesť začlenenie do trhového druhu podľa prílohy č. 10.

(2) V označení mlynskej múčnej zmesi a v označení instantného mlynského výrobku sa musí uviesť odporúčaný spôsob ich použitia a návod na ich prípravu.

(3) Mlynský výrobok z tvrdej pšenice sa musí označiť slovami „z tvrdej pšenice“.

§ 9

Prechodné ustanovenie

Jedlé obilie a mlynské výrobky, ktoré boli vyrobené podľa predpisov platných do 31. januára 2014 možno umiestňovať na trh až do 31. januára 2015.

§ 10

Táto vyhláška bola prijatá v súlade s právne záväzným aktom Európskej únie v oblasti technických noriem a technických predpisov.³⁾

§ 11

Zrušovacie ustanovenie

Zrušujú sa prvý, druhý a tretí oddiel výnosu Ministerstva pôdohospodárstva Slovenskej republiky a Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky z 21. októbra 2004 č. 2657/2004-100, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu Slovenskej republiky upravujúca jedlé obilie a výrobky z obilia (oznámenie č. 360/2005 Z. z.).

§ 12

Účinnosť

Táto vyhláška nadobúda účinnosť 1. februára 2014.

Ľubomír Jahnátek v. r.

Príloha č. 1 k vyhláške č. 2/2014 Z. z.

DOVOLENÉ ZÁPORNÉ CHYBY SPOTREBITEĽSKÉHO BALENIA PRE JEDLÉ OBIlie A VÝROBKÝ Z OBIlie

Hmotnosť výrobku [g]	Dovolená záporná chyba [% hmot.]
do 1 000	-5
od 1 001 do 2 500	-3
nad 2 500	-2

Príloha č. 2 k vyhláške č. 2/2014 Z. z.

POŽIADAVKY NA KVALITU JEDLÉHO OBIlie

Ukazo kvality	Druh jedlého obilia												
	Pšenica letná	Pšenica tvrdá	Pšenica špalda	Raž siata	Jačme siaty	Ovos nahý	Proso siate	Cirot dvojfar	Kukurica konský zub	Kukurica pukanc	Kukurica cukrov	Pohán jedlá	Láska
Klíčivo najmer [%]	98	98	98	98	98	98	–	–	98	98	98	–	–

hmot.]													
HTZ ²⁾ najmer [gram]	46	40	35	40	40	24	5	30	250	170	170	20	0,69
Číslo pokles najmer [sekun]	250	250	250	200	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Vlhkosť najviac [% hmot.]	14	14	14	14	14	12	14	14	14	14	14	14	14
Bielkov najmer [% hmot.]	11	11	11	10	11	10	9	8	9,5	10	10	9	18
Nečisto najviac [% hmo]	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Zvyšok nad sitom 2,2 22 mm najmer [% hmo]	–	–	–	98	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Zvyšok nad sitom 1,8 22 mm najmer [% hmo]	–	–	–	–	–	70	–	–	–	–	–	–	–

¹⁾ Podiel klíčiacych zŕn k celkovému počtu skúšaných zŕn.

²⁾ Hmotnosť tisíc zŕn.

³⁾ Doba poklesu telieska.

⁴⁾ Nečistoty okrem zŕn napadnutých fuzariózou a škodlivých semien.

Príloha č. 3 k vyhláške č. 2/2014 Z. z.

POŽIADAVKY NA KVALITU RYŽE

Ukazovateľ kvality	Trieda kvality		
	Výberová kvalita	I. trieda kvality	II. trieda kvality
Vlhkosť najviac [% hmot.]	15	15	15
Celé zrná najmenej [% hmot.]	70	–	–
Množstvo			

zlomkov zrna ryže* najviac [% hmot.] – dlhozrnná ryža – strednozrnná ryža a guľatozrnná ryža	10 6	20 16	40 30
Počet zrn nelúpanej ryže v kg, najviac [kusy] – dlhozrnná ryža – strednozrnná ryža a guľatozrnná ryža	10 5	25 25	40 40
Množstvo chybných zrn ryže** celkom, najviac [% hmot.] – z toho zrn pololúpanej ryže	3 0,5	10 1	15 5
Cudzie semená a poškodené semená najviac [% hmot.]	0,7	1	2
Cudzorodé zložky najviac [% hmot.]	0,2	0,2	0,2

* Zlomkami zrna ryže časti zrn ryže menšie ako tri štvrtiny priemernej dĺžky celého zrna.

** Chybné zrná lúpanej ryže sú zrná

1. nezrelé a nevyvinuté, zelenasté alebo zelené,
2. kriedovo biele, ktoré nie sú sklovité a tlakom sa rozpadajú na biely prášok,
3. neprimerane sfarbené do žltá, žlté, hnedé, sfarbené do čierna a červené.

Príloha č. 4 k vyhláške č. 2/2014 Z. z.

POŽIADAVKY NA KVALITU MLYNSKÝCH VÝROBKOV ZO ZRNA PŠENICE

Tabuľka č. 1

Trhový druh	Vlhkosť najviac [% hmot.]	Popol ¹⁾ v sušine najviac [% hmot.]	Mokrý lepok ²⁾ v sušine najmenej [% hmot.]	Číslo poklesu najmenej [s]
Pšeničná krupica	12	0,48	neustanovuje sa	neustanovuje sa
detská	12	0,48	neustanovuje sa	neustanovuje sa
dehydrovaná	15	0,48	neustanovuje sa	neustanovuje sa
Pšeničná krupica	15	0,48	neustanovuje sa	neustanovuje sa
jemná	15	0,5	24	170
dehydrovaná	15	0,5	22	170
Pšeničná krupica	15	0,6	24	170
jemná	15	0,78	26	170
Pšeničná krupica	15	1,2	27	180
hrubá	15	2,35	22	neustanovuje sa
Pšeničná múka	15	2,35	neustanovuje sa	neustanovuje sa
polohrubá	15	1	28	220
výberová	15	1,8	25	180
Pšeničná múka	14	5,5	neustanovuje sa	neustanovuje sa
hrubá Zlatý klas	12	5,5	neustanovuje sa	neustanovuje sa
Pšeničná múka	15	6,2	neustanovuje sa	neustanovuje sa
hladká špeciál 00				
Extra				
Pšeničná múka				
hladká T 650				
Pšeničná múka				
chlebová				
Pšeničná múka				
celozrnná špeciál				
stredná ³⁾				
Pšeničná múka				
Graham ⁴⁾				
Pšeničná múka				
Semolina				
Pšeničná múka				
Semolina Graham				
Pšeničné klíčky ⁵⁾				
Pšeničné klíčky				
dehydrované				
Pšeničné otruby				
špeciálne ⁶⁾				

¹⁾ Popolom sa rozumie množstvo minerálnych látok v mlynských výrobkoch.

²⁾ Mokrym lepkom sa rozumie podiel vo vode nerozpustných pšeničných bielkovín.

³⁾ Celozrnnou múkou sa rozumie mlynský výrobok s vyšším podielom obalových častíc získaný viacstupňovým mletím zrna obilnín po odstránení klíčka.

⁴⁾ Pšeničnou múkou Graham sa rozumie mlynský výrobok získaný mletím celého zrna obilnín v jednom stupni.

⁵⁾ Klíčkami sa rozumie mlynský výrobok obsahujúci zárodky budúcej rastliny zrna obilnín spolu so škrobnatými časťami zrna a s jemnými obalovými časťami prichytenými na klíčkoch.

⁶⁾ Otrubami sa rozumie mlynský výrobok obsahujúci vonkajšie obaly zrna a časti zrna obilnín, z ktorých bola odstránená podstatná časť vnútra zrna.

Tabuľka č. 2

Trhový druh	Vlhkosť najviac [% hmot.]	Čierne vločky najviac [% hmot.]	Pluchy a nelúpané zrná najviac [% hmot.]
Pšeničné vločky hrubé ¹⁾	14	0,5	0,2
Pšeničné vločky jemné	14	0,5	0,2

¹⁾ Vločkami sa rozumie mlynský výrobok získaný priečnym rezaním a stláčaním olúpaného a napareného zrna obilín.

Príloha č. 5 k vyhláške č. 2/2014 Z. z.

POŽIADAVKY NA KVALITU MLYNSKÝCH VÝROBKOV ZO ZRNA RAŽE

Tabuľka č. 1

Trhový druh	Vlhkosť najviac [% hmot.]	Popol v sušine najviac [% hmot.]	Číslo poklesu najmenej [s]
Ražná múka celozrnná stredná	15	2	90
Ražná múka výrazková	15	0,65	110
Ražná múka chlebová	15	1	110

Tabuľka č. 2

Trhový druh	Vlhkosť najviac [% hmot.]	Čierne vločky najviac [% hmot.]	Pluchy a nelúpané zrná najviac [% hmot.]
Ražné vločky hrubé	14	0,5	0,2
Ražné vločky jemné	14	0,5	0,2

Príloha č. 6 k vyhláške č. 2/2014 Z. z.

POŽIADAVKY NA KVALITU MLYNSKÝCH VÝROBKOV ZO ZRNA OVSA

Tabuľka č. 1

Trhový druh	Vlhkosť najviac [% hmot.]	Popol v sušine najviac [% hmot.]
Ovsená múka celozrnná jemná	13,5	3,5
výberová	14,5	3,5
Ovsené krúpy ¹⁾	14,5	4,5
Ovsené otruby		

¹⁾ Krúpami sa rozumie mlynský výrobok získaný obrúsením zrna jačmeňa alebo zrna ovsa,

Tabuľka č. 2

Trhový druh	Vlhkosť najviac [% hmot.]	Čierne vločky najviac [% hmot.]	Pluchy a nelúpané zrná najviac [% hmot.]

Ovsené vločky hrubé	14	0,5	0,2
Ovsené vločky jemné	14	0,5	0,2
Ovsené vločky výberové	14	0,2	0,1

Príloha č. 7 k vyhláške č. 2/2014 Z. z.

POŽIADAVKY NA KVALITU MLYNSKÝCH VÝROBKOV ZO ZRNA KUKURICE

Trhový druh	Vlhkosť najviac [% hmot.]	Popol v sušine najviac [% hmot.]
Kukuričná múka	15	0,9
Krupica kukuričná špeciál	15	0,9

Príloha č. 8 k vyhláške č. 2/2014 Z. z.

POŽIADAVKY NA KVALITU MLYNSKÝCH VÝROBKOV ZO ZRNA JAČMEŇA

Tabuľka č. 1

Trhový druh	Vlhkosť najviac [% hmot.]	Čierne vločky najviac [% hmot.]	Pluchy a nelúpané zrná najviac [% hmot.]
Jačmenné vločky hrubé	14	0,5	0,2
Jačmenné vločky jemné	14	0,5	0,2

Tabuľka č. 2

Trhový druh	Vlhkosť najviac [% hmot.]	Popol v sušine najviac [% hmot.]	Kyslosť najviac [mmol/k]
Krúpy	15	neustanovuje sa	neustanovuje sa

Príloha č. 9 k vyhláške č. 2/2014 Z. z.

POŽIADAVKY NA ZRNITOSŤ¹⁾ MLYNSKÝCH VÝROBKOV Z OBILIA

Mlynský výrobok z obilia	Sito so stranou oka [µm]	Prepad sitom najmenej [% hmot.]	Sito so stranou oka [µm]	Prepad sitom [% hmot.]
Pšeničná múka hrubá	500	96	160	najviac 15
Pšeničná múka polohrubá	250	96	160	najviac 75
Pšeničná múka hladká	250	96	160	najmenej 75
Pšeničná múka Semolina	–	–	125	najviac 30
Pšeničná múka Semolina Graham	–	–	125	najviac 30
Pšeničná krupica detská dehydrovaná	500	96	250	najviac 15
Pšeničná krupica jemná	500	96	250	najviac 15

dehydrovaná				
Pšeničná krupica jemná	500	96	250	najviac 15
Pšeničná krupica hrubá	850	96	450	najviac 15
Ražná múka výražková	250	96	200	najmenej 75
Ražná múka chlebová	250	96	200	najmenej 75
Kukuričná múka	280	98	212	najviac 70
Kukuričná krupica špeciál	1 000	98	450	najviac 25

¹⁾ Zrnitosťou sa rozumie pomerné zastúpenie častíc určitej veľkosti v mlynskom výrobku.

Príloha č. 10 k vyhláske č. 2/2014 Z. z.

ČLENENIE MLYNSKÝCH VÝROBKOV

P. č.	Mlynský výrobok	Skupina	Podskupina	Trhový druh
-------	-----------------	---------	------------	-------------

1.	Zo zrna potravinárskej pšenice letnej alebo pšenice špaldy	krupica	jemná	Pšeničná krupica detská dehydrovaná
				Pšeničná krupica jemná dehydrovaná
				Pšeničná krupica jemná
		múka	hrubá	Pšeničná krupica hrubá
			hrubá	Pšeničná múka hrubá Zlatý klas
			polohrubá	Pšeničná múka polohrubá výberová
			hladká	Pšeničná múka hladká špeciál 00 Extra
				Pšeničná múka hladká T 650
				Pšeničná múka chlebová
			celozrnná	Pšeničná múka celozrnná špeciál stredná
				Pšeničná múka Graham
		klíčky	–	Pšeničné klíčky
				Pšeničné klíčky dehydrované
		otruby	–	Pšeničné otruby špeciálne
		vločky	neochutené	Pšeničné vločky jemné
				Pšeničné vločky hrubé
			ochutené	Pšeničné vločky jemné
				Pšeničné vločky hrubé
2.	Zo zrna potravinárskej raže	múka	celozrnná	Ražná múka celozrnná stredná
			výrazková	Ražná múka výrazková
			chlebová	Ražná múka chlebová
			neochutené	Ražné vločky jemné
				Ražné vločky

		vločky		hrubé
			ochutené	Ražné vločky jemné
				Ražné vločky hrubé
3.	Zo zrna tvrdej pšenice	múka	polohrubá	Pšeničná múka Semolina
			celozrnná	Pšeničná múka Semolina Graham
4.	Zo zrna potravinárskeho ovsa	múka	celozrnná	Ovsená múka celozrnná jemná výberová
		vločky	neochutené	Ovsené vločky výberové
				Ovsené vločky hrubé
				Ovsené vločky jemné
			ochutené	Ovsené vločky výberové
				Ovsené vločky hrubé
				Ovsené vločky jemné
		krúpy	–	Ovsené krúpy
		otruby	–	Ovsené otruby
5.	Zo zrna potravinárskej kukurice	múka	–	Kukurličná múka
		krupica	–	Krupica kukurličná špeciál
6.	Zo zrna potravinárskeho jačmeňa	krúpy	–	Jačmenné krúpy malé
				Jačmenné krúpy stredné
				Jačmenné krúpy veľké
				Perličky
				Lámanka
		vločky	neochutené	Jačmenné vločky jemné
				Jačmenné vločky hrubé
			ochutené	Jačmenné vločky jemné
				Jačmenné vločky hrubé
7.	Zo zrna prosa	pšeno	–	Lúpané leštené zrna pšena

8.	Z pohánky	múka	–	Pohánková múka
		vločky	–	Pohánkové vločky
9.	Iné	mlynské múčne zmesi	–	–
		instantné obilné výrobky		

Poznámky pod čiarou

- 1) § 21 zákona č. 142/2000 Z. z. o metrológii a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov.
- 2) Vyhláška Úradu pre normalizáciu, metrológiu a skúšobníctvo Slovenskej republiky č. 207/2000 Z. z. o označenom spotrebiteľskom balení v znení neskorších predpisov.
- 3) Smernica Európskeho parlamentu a Rady 98/34/ES z 22. júna 1998, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických noriem a predpisov, ako aj pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti (Mimoriadne vydanie Ú. v. EÚ, kap. 13/zv. 20) v platnom znení.

Súvislosti

Vykonáva

152/1995 Z. z. Zákon o potravinách

Verzia

č.	Znenie od	Novely	Poznámka
1.	01.02.2014		Začiatok účinnosti. Aktuálna verzia.
0.	15.01.2014		Vyhlásené znenie.