

ZBIERKA ZÁKONOV SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Ročník 2014

Uverejnené: 15.01.2014

Časová verzia predpisu účinná od: 01.02.2014

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, sladu, 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

- jedlým obilím vyzreté zrná obilnín, ktoré sú po vylúštení a ďalších úpravách vhodné na priamu ľudskú spotrebu,
- 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 ošetrovaní; rozlišuje sa slabý stupeň, stredný stupeň a silný stupeň cudzieho pachu obilia,
- 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 zrn, 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 zrejmu 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 odlišenie 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 sivohnedá 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 zrn iných obilnín a predovšetkým veľkých zrn 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 skleróciium huby kyjaničky purpurovej (*Clavices purpurea* Fries.) v tvare podlhovastého čierneho telieska,
- e) škodlivými semenami jedovaté a zdraviu škodlivé semená burín, a to kúkoľ poľný (*Agrostemma githago* L.), hlaváčik letný (*Adonis aestivalis* L.), čermeľ roľný (*Malampyrum arvense* L.), štrkač (*Rhinanthus* 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 kazenia činnosťou mikroorganizmov, plesní alebo inou biologickou činnosťou, ako je klíčenie. Jedlé obilie musí byť zrelé, zdravé, čisté, bez cudzích pachov a cudzích príchuťí 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 bicolor* L.),

g) kukurica (*Zea mays* L.)

1. kukurica kónský 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 dlhozrná; zrno je v priemere 6 mm dlhé a pomer jeho dĺžky a šírky je väčší ako 3,
 2. ryža strednozrná; priemerná dĺžka zrna je najmenej 5,2 mm a najviac 6 mm a pomer jeho dĺžky a šírky je 2 až 3,
 3. ryža guľatozrná; 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; vymlátené 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.⁹⁾

§ 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.

Lubomír Jahnátek v. r.

**Príloha č. 1
k vyhláške č. 2/2014 Z. z.****DOVOLENÉ ZÁPORNÉ CHYBY SPOTREBITEĽSKÉHO BALENIA PRE JEDLÉ OBIĽIE A
VÝROBKY Z OBIĽIA**

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 vyhláske č. 2/2014 Z. z.

POŽIADAVKY NA KVALITU JEDLÉHO OBILIA

Uk az ov ate r kv ali ty	Druh jedlého obilia												
	Pšeni ca letná	Pšeni ca tvrdá	Pšeni ca špald a	Raž siat a	Jačme ň siaty	Ovo s nah ý	Pros o siat e	Ciok dvojfar ebný	Kukur ica konsk ý zub	Kukuric a pukanc ová	Kukuri ca cukrov á	Pohán ka jedlá	Láskavec
Klí čiv osť 1) naj me nej [% hm ot.]	98	98	98	98	98	98	–	–	98	98	98	–	–
HT Z ²⁾ naj me nej [gr am]	46	40	35	40	40	24	5	30	250	170	170	20	0,69
Čís lo po kle su ³⁾) naj me nej [se ku nd a]	250	250	250	200	–	–	–	–	–	–	–	–	–
Vlh ko sť naj via c [% hm ot.]	14	14	14	14	14	12	14	14	14	14	14	14	14

Bielko vin y naj me nej [% hm ot.]	11	11	11	10	11	10	9	8	9,5	10	10	9	18
Ne čis tot y ¹⁾ naj via c [% hm ot.]	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
Zv yšo k na d sit om 2,2 22 m m naj me nej [% hm ot.]	-	-	-	98	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Zv yšo k na d sit om 1,8 22 m m, naj me nej [% hm ot.]	-	-	-	-	-	70	-	-	-	-	-	-	-

1) Podiel klíciacich 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 vyhláske 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. neprímerane sfarbené do žltá, žlté, hnedé, sfarbené do čierne a červené.

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

POŽIADAVKY NA KVALITU MLYNSKÝCH VÝROBKOV ZO ZRNA PŠENICE

Tabuľka č. 1

Trhový druh	Vlhkosť najviac [% hmot.]	Popol¹⁾ v sušine najviac [% hmot.]	Mokrý lepok²⁾ v sušine najmenej [% hmot.]	Číslo poklesu najmenej [s]
Pšeničná krupica detská	12 12 15	0,48 0,48	neustanovuje sa	neustanovuje sa
dehydrovaná Pšeničná krupica	15 15 15	0,48 0,48	neustanovuje sa	neustanovuje sa
jemná dehydrovaná Pšeničná krupica jemná Pšeničná	15 15 15	0,5 0,5 0,6	neustanovuje sa	neustanovuje sa
krupica jemná Pšeničná	15 15 15	0,78 1,2	neustanovuje sa 24	neustanovuje sa 170
krupica hrubá Pšeničná múka	15 14 12	2,35 2,35 1	22 24 26 27 22	170 170 170 180
polohrubá výberová Pšeničná múka hrubá Zlatý klas	15	1,8 5,5 5,5 6,2	neustanovuje sa 28	neustanovuje sa
Pšeničná múka hladká špeciál			25 neustanovuje sa	neustanovuje sa 220
00 Extra Pšeničná múka			neustanovuje sa	180 neustanovuje sa
hladká T 650 Pšeničná múka			neustanovuje sa	neustanovuje sa
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 14	0,5 0,5	0,2 0,2
Pšeničné vločky jemné			

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

**Príloha č. 5
k vyhláske 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 Ražná múka výrazková Ražná múka chlebová	15 15 15	2 0,65 1	90 110 110

Tabuľka č. 2

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

Príloha č. 6
k vyhláske 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 výberová Ovsené krúpy ¹⁾ Ovsené otruby	13,5 14,5 14,5	3,5 3,5 4,5

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 Ovsené vločky jemné Ovsené vločky výberové	14 14 14	0,5 0,5 0,2	0,2 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 Krupica kukuričná špeciál	15 15	0,9 0,9

**Príloha č. 8
k vyhláske 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 Jačmenné vločky jemné	14 14	0,5 0,5	0,2 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 vyhláske 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 dehydrovaná	500	96	250	najviac 15
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⁾ Zrornosťou 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	
				hrubá	Pšeničná krupica hrubá
		múka	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	
			výražková	Ražná múka výražková	
			chlebová	Ražná múka chlebová	
		vločky	neochutené	Ražné vločky jemné	
				Ražné 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 ovsu	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	–	Kukuričná múka
		krupica	–	Krupica kukuričná špeciál
6.	Zo zrna potravinárskeho jačmeňa	krúpy	–	Jačmenné krúpy malé
				Jačmenné krúpy stredné
				Jačmenné krúpy veľké
				Perličky
				Lámanka
		vločky	neochutené	Jačmenné vločky jemné
			ochutené	Jačmenné vločky hrubé
7.	Zo zrna prosa	pšeno	–	Lúpané leštené zrno pšena
		8.	Z pohánky	múka
vločky	–			Pohánkové vločky
9.	Iné	mlynské múčne zmesi	–	–
		instantné obilné výrobky		

- 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.

Vydavateľ Zbierky zákonov Slovenskej republiky a prevádzkovateľ právneho a informačného portálu Slov-Lex dostupného na webovom sídle www.slov-lex.sk je Ministerstvo spravodlivosti Slovenskej republiky, Župné námestie 13, 813 11 Bratislava, tel.: 02 571 01 000, e-mail: helpdesk@slov-lex.sk.

Upozornenie: Obsah tohto dokumentu má informatívny charakter.