

SBÍRKA ZÁKONŮ ČESKÉ REPUBLIKY

Částka 111

Rozeslána dne 31. prosince 1997

Cena Kč 69,40

O B S A H:

332. Vyhláška Ministerstva zemědělství, 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 čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich
333. Vyhláška Ministerstva zemědělství, 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 mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta
334. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro přírodní sladidla, med, nečokoládové cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové cukrovinky
335. Vyhláška Ministerstva zemědělství, 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 nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí
336. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se stanoví druhy potravin určené pro zvláštní výživu a jejich způsob použití

332

VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 12. prosince 1997,

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 čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu,
suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 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, (dále

jen „zákon“) pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich:

ODDÍL 1

ČERSTVÉ OVOCE A ČERSTVÁ ZELENINA

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) čerstvým ovocem jedlé plody a semena stromů, keřů nebo bylin uváděné do oběhu bezprostředně po sklizni nebo po určité době skladování v původním syrovém stavu,
- b) čerstvou zeleninou jedlé části, zejména kořeny, bulvy, listy, nať, květenství, plody jednoletých nebo víceletých rostlin uváděné do oběhu bezprostředně po sklizni nebo po určité době skladování v původním syrovém stavu.

§ 2

Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 1.

§ 3

Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise¹⁾ jsou tyto další požadavky na označování čerstvého ovoce a čerstvé zeleniny

- a) název podskupiny,
- b) třída jakosti,
- c) název odrůdy, pokud je požadován technickou normou,²⁾

¹⁾ Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“.

²⁾ ČSN 46 3010 Ovoce čerstvé. Jádrové ovoce.

ČSN 46 3020 Broskve a nektarinky.

ČSN 46 3021 Meruňky.

ČSN 46 3022 Švestky, slívy, renklódy a mirabelky.

ČSN 46 3023 Třešně a višně.

ČSN 46 3030 Ovoce čerstvé. Bobulové ovoce a lesní plody.

ČSN 46 3031 Jahody.

ČSN 46 3032 Borůvky.

ČSN 46 3033 Maliny.

ČSN 46 3041 Stolní hrozny révy vinné.

ČSN 46 3050 Skořápkové ovoce čerstvé.

ČSN 46 3051 Kaštiny jedlé.

ČSN 46 3060 Čerstvé jižní plody. Citrusové plody a ananas.

ČSN 46 3061 Čerstvé jižní plody. Banány.

ČSN 46 3062 Citrusové plody.

ČSN 46 3063 Fíky čerstvé.

ČSN 46 3064 Čerstvé jižní plody. Ostatní plody tropů a subtropů (tomel).

ČSN 46 3065 Čerstvé jižní plody. Ostatní plody tropů a subtropů (karambola, papája).

ČSN 46 3066 Anona.

ČSN 46 3067 Avokádo.

ČSN 46 3068 Kiwi.

ČSN 46 3069 Mango.

ČSN 46 3085 Kokosové ořechy čerstvé.

ČSN 46 3110 Zelenina čerstvá. Košťálová zelenina.

ČSN 46 3111 Brokolice.

ČSN 46 3120 Zelenina čerstvá. Kořenová zelenina.

ČSN 46 3130 Zelenina čerstvá. Listová zelenina.

ČSN 46 3140 Fazolové lusky.

ČSN 46 3141 Hrachové lusky.

ČSN 46 3142 Vyluštěná hrachová zrna.

ČSN 46 3150 Zelenina čerstvá. Plodová zelenina.

ČSN 46 3151 Cukety.

ČSN 46 3152 Lilek.

ČSN 46 3153 Melouny cukrové.

ČSN 46 3154 Melouny vodní.

ČSN 46 3155 Okurky.

ČSN 46 3156 Paprika zeleninová.

ČSN 46 3157 Rajčata.

ČSN 46 3160 Zelenina čerstvá. Cibulová zelenina.

ČSN 46 3161 Cibule kuchyňská.

ČSN 46 3162 Česnek.

ČSN 46 3163 Pór.

ČSN 46 3170 Chřest.

ČSN 46 3171 Artyčoky.

ČSN 46 3172 Kopr.

ČSN 46 3173 Fenykl sladký.

- d) údaj o tom, že bylo čerstvé ovoce nebo čerstvá zelenina po sklizni ošetřena konzervačními nebo jinými chemickými látkami.

§ 4

Požadavky na jakost

Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina se třídí podle smyslových a fyzikálních požadavků do tříd jakosti, které jsou stanoveny technickou normou.²⁾

§ 5

Skladování

Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina se skladují odděleně, v čistých, dobře větratelných prostorách, popřípadě v prostorách s řízenou atmosférou a na dřevěných podlážkách.

ODDÍL 2

ZPRACOVANÉ OVOCE

§ 6

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) zpracovaným ovocem výrobky, jejichž charakteristickou složku tvoří ovoce a které byly upraveny konzervováním, vyjma ovocných alkoholických a nealkoholických nápojů a zmrazeného ovoce,
- b) konzervací technologické procesy, které vedou k zachování požadované jakosti a zdravotní nezávadnosti výrobku,
- c) kompotem ovoce s nálevem nebo bez nálevu v neprodyšně uzavřeném obalu, konzervované sterilací,
- d) ovocnou pomazánkou (marmeládou, džemem, rosolem, povidly, klevelou) potravina pastovitě, rosolovitě, polotuhé konzistence nebo s kousky ovoce, konzervovaná snížením obsahu vody, sterilací nebo přidáním konzervačního prostředku, popřípadě kombinací uvedených způsobů, s přidáním cukru nebo náhradního sladidla, rosolovitých prostředků nebo látek určených k aromatizaci,
- e) ovocným protlakem potravina řídké až kašovitě konzistence s případným přidáním cukru nebo náhradního sladidla, konzervovaná snížením obsahu vody, sterilací nebo přidáním konzervačního prostředku, případně kombinací uvedených způsobů,
- f) sušeným ovocem potravina konzervovaná sušením bez použití cukru nebo náhradního sladidla,
- g) směsí sušeného ovoce různé druhy sušeného

ovoce, kde podíl sušeného ovoce je nejméně 60 % hmotnostních,

- h) ovocem proslazeným nebo kandovaným potravina konzervovaná zvýšením sušiny přidavkem cukru,
- i) ovocem naloženým v lihu potravina z ovoce čerstvého nebo sterilovaného, zalitá pitnou vodou, kvasným rafinovaným lihem³⁾ nebo lihovinou, popřípadě s přidáním cukru nebo náhradním sladidlem nebo s látkami určenými k aromatizaci,
- j) sterilací tepelná úprava potlačující působení mikroorganismů ve výrobku po dobu uvedenou výrobcem,
- k) upraveným chlazeným čerstvým ovocem potravina z čerstvého celého nebo děleného ovoce s případným přidáním ovoce sterilovaného nebo zeleniny čerstvé nebo sterilované, uzavřená ve spotřebitelském obalu, určená k přímému použití.

§ 7

Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 2.

§ 8

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise¹⁾ se dále uvede

- a) použitý druh ovoce u potravin jednodruhových,
- b) obsah alkoholu v objemových procentech u ovoce v lihu,
- c) název skupiny, podskupiny a písmeno a) i písmeno b), jestliže je uvedeno v příloze č. 2.

(2) Pokud jsou džemy a rosoly označeny jako „Extra“ nebo „Výběrové“, musí odpovídat požadavkům uvedeným v příloze č. 3.

(3) Upravené čerstvé chlazené ovoce se vždy na spotřebitelském obalu označí

- a) datem použitelnosti,
- b) teplotou skladování.

(4) Příпустné záporné hmotnostní odchylky při plnění spotřebitelských balení jsou uvedeny v příloze č. 4.

§ 9

Požadavky na jakost

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 5 tabulkách 1 a 2.

³⁾ Zákon č. 61/1997 Sb., o lihu a o změně a doplnění zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a zákona České národní rady č. 587/1992 Sb., o spotřebních daních, ve znění pozdějších předpisů, (zákon o lihu).

(2) Smyslové požadavky jsou uvedeny v příloze č. 5 tabulkách 3, 4 a 5.

§ 10

Technologické požadavky

(1) Nejmenší přípustné množství ovoce na 1 kg výrobku při výrobě ovocných pomazánek je uvedeno v příloze č. 3.

(2) Sušina sušeného ovoce musí činit nejméně 70 %, u sušených švestek nejméně 67 %.

(3) Cizí příměsi u sušeného ovoce mohou činit nejvýše 0,5 % hmotnostních.

(4) Je-li refraktometrická sušina proslazeného nebo kandovaného ovoce nižší než 70 %, je nutno výrobek ještě konzervovat dalším konzervačním procesem.

§ 11

Uvádění do oběhu

(1) Sušené a proslazené nebo kandované ovoce nebalené se skladuje při teplotě nejvýše 20 °C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.

(2) Sušené a proslazené nebo kandované ovoce nebalené se skladuje a přepravuje odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi.

(3) Upravené chlazené čerstvé ovoce se skladuje, přepravuje a nabízí k prodeji při teplotách od 0 °C až 5 °C.

ODDÍL 3

ZPRACOVANÁ ZELENINA

§ 12

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- zpracovanou zeleninou výrobky, jejichž charakteristickou složku tvoří zelenina a které byly upraveny konzervováním, vyjma zeleninových nealkoholických nápojů, dresinků, studených omáček a zeleniny zmrazené,
- konzervační technologické procesy, které vedou k zachování požadované jakosti a zdravotní nezávadnosti výrobku,
- sterilovanou zeleninou výrobek s nálevem v neprodyšně uzavřeném obalu, konzervovaný sterilací,
- zeleninou mléčně kvašenou výrobek konzervovaný působením bakterií mléčného kvašení,
- zeleninovým protlakem potravina řídké až kašovitě konzistence s případnými jemnými nebo hrubšími kousky použitých surovin, konzervovaná snížením obsahu vody, přidáním soli, sterilací nebo přidáním konzervačního prostředku, po-

případě kombinací uvedených způsobů, s přídavným cukrem nebo náhradním sladidlem,

- sušenou zeleninou potravina konzervovaná sušením bez použití cukru nebo náhradního sladidla,
- zeleninou proslazenou nebo kandovanou potravina konzervovaná zvýšením sušiny přídavkem cukru,
- zeleninou v soli zelenina konzervovaná přídavkem jedlé soli,
- chemicky konzervovanou zeleninou potravina konzervovaná přídavkem chemického konzervačního prostředku,
- sterilací tepelná úprava potlačující působení mikroorganismů ve výrobku po dobu uvedenou výrobcem,
- upravenou chlazenou čerstvou zeleninou potravina z čerstvé celé nebo dělené zeleniny s případným přidáním zeleniny sterilované, čerstvého nebo sterilovaného ovoce a ochucujících přísad uzavřená ve spotřebitelském obalu, určená k přímému použití,
- zeleninou v octu zelenina zalitá kvasným octem tak, aby výsledná koncentrace kyseliny octové činila nejméně 4 % hmotnostní.

§ 13

Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 6.

§ 14

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise¹⁾ se dále uvede

- botanický název použitého druhu zeleniny, pokud není zahrnut v názvu výrobku,
- použitý druh nálevu (např. sladkokyselý, slanokyselý kořeněný, slaný),
- název skupiny a podskupiny písmeny a), b) nebo c), je-li uvedena v příloze č. 6,
- zda se jedná o zeleninový výrobek pálivý nebo silně pálivý,
- u sterilovaného hrášku, cibulky, okurek, zda se jedná o hrášek, cibulku, okurky velikostně tříděné s uvedením velikostní třídy zpracované zeleniny, popřípadě zda se jedná o zeleninu velikostně netříděnou,
- u upravené chlazené čerstvé zeleniny
 - datum použitelnosti,
 - teplota skladování,
- u zahuštěných rajčatových protlaků a kaší údaj o hodnotě střední refraktometrické sušiny v procentech s tolerancí + - 1 % vnesené do výrobku s rajčaty a cukrem.

(2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení jsou uvedeny v příloze č. 9 tabulce 1.

(3) Přípustné odchylky od stanovených hmotnostních podílů jsou uvedeny v příloze č. 9 tabulce 2.

§ 15

Požadavky na jakost

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 7 tabulce 1.

(2) Smyslové požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 8 tabulkách 1 až 7.

§ 16

Technologické požadavky

(1) U sterilovaných zeleninových výrobků, jejichž pH je nižší nebo rovno 4,0, je nutno dosáhnout prohřátí obsahu spotřebitelského balení na 80 až 90 °C tak, aby došlo k usmrcení vegetativních forem mikroorganismů.

(2) U sterilovaných zeleninových výrobků, jejichž pH je vyšší než 4,0, je nutno dosáhnout prohřátí obsahu spotřebitelského balení nejméně na 121,1 °C nebo volit takový sterilizační postup, aby došlo k usmrcení vegetativních forem mikroorganismů a jejich spór.

§ 17

Uvádění do oběhu

(1) Sušená a proslazená nebo kandovaná zelenina nebalená se skladuje při teplotě nejvýše 20 °C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %, u sušené zeleniny nejvýše 65 %.

(2) Sušená a proslazená nebo kandovaná zelenina se skladuje a přepravuje odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi, s výjimkou sušené a proslazené nebo kandované balené zeleniny v obalu určeném pro spotřebitele.

(3) Upravená chlazená čerstvá zelenina se skladuje a přepravuje při teplotách od 0 °C do 5 °C.

ODDÍL 4

SUCHÉ SKOŘÁPKOVÉ PLODY

§ 18

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) suchými skořápkovými plody plody nebo jejich semena uvedená pod písmeny b) až i) v surovém nebo upraveném stavu ve skořápce nebo jako jádra,
- b) vlašskými ořechy suché plody ořešáku vlašského a jeho odrůd,
- c) lískovými ořechy suché plody lísky,
- d) sladkými mandlemi suché plody mandloně obecné,
- e) pistáciiovými ořechy usušená semena plodů odrůd stromu pistácie pravé,
- f) jádru kešu ořechů jádra plodů stromu ledvinovníku západního,
- g) arašídů (burskými oříšky) plody odrůd podzemnice olejné,
- h) para ořechy (brazilskými ořechy) semena stromů juvie ztepilé,
- i) kokosovými ořechy plody palmy kokosové,
- j) škůdci živými nebo mrtvými živočichové nebo jejich části v kterémkoliv stadiu vývoje,
- k) cizími příměsmi všechny předměty nebo látky, které nenáleží k potravině.

§ 19

Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 10.

§ 20

Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise⁴⁾ jsou tyto další požadavky na označování

- a) suché skořápkové plody se označují názvem skupiny a podskupiny,
- b) přípustné záporné odchylky od hmotnosti jsou uvedeny v příloze č. 11.

§ 21

Požadavky na jakost

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 12.

(2) Smyslové požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 13, dovolené odchylky od smyslových požadavků jsou uvedeny v technických normách.⁴⁾

⁴⁾ ČSN 46 3092 Vlašské ořechy ve skořápce.
ČSN 46 3083 Jádra vlašských ořechů.
ČSN 46 3086 Lískové ořechy ve skořápce.
ČSN 46 3087 Jádra lískových ořechů.
ČSN 46 3088 Mandle sladké ve skořápce.
ČSN 46 3089 Jádra sladkých mandlí.
ČSN 46 3080 Pistácie ve skořápce.
ČSN 46 3081 Jádra pistácií a jádra pistácií bez slupek.
ČSN 46 3082 Para ořechy.
ČSN 46 3090 Doporučená terminologie pro normy na suché a sušené ovoce a definice vad.

(3) Škůdci živí nebo mrtví v jakémkoliv stadiu vývoje se nepovolují.

ODDÍL 5 HOUBY

§ 22

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- houbami jedlé čerstvé plodnice vyšších hub uvedené v příloze č. 14,
- čerstvými volně rostoucími houbami houby, které nejsou starší než tři dny ode dne sběru,
- čerstvými pěstovanými houbami houby, které nejsou starší než pět dní ode dne sběru,
- sušenými houbami houby upravené sušením, u nichž obsah vody činí nejvýše 12 % a jednotlivé druhy hub jsou makroskopicky určitelné,
- konzervovanými houbami houby upravené, zejména sterilací a zmrazováním,
- ostatními výrobky z hub houby upravené, zejména drcením, mletím, granulací a extrakcí.

§ 23

Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 15.

§ 24

Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise¹⁾ se označí

- čerstvé houby volně rostoucí i pěstované údajem o druhu hub podle přílohy č. 14 a datem sběru,
- čerstvé houby volně rostoucí dobou použitelnosti do tří dnů ode dne sběru,
- čerstvé houby pěstované dobou použitelnosti do pěti dnů ode dne sběru,
- pěstované žampiony i třídou jakosti,
- výrobky z hub a ostatní výrobky z hub vždy názvem podskupiny a údajem o druhu použitých hub podle přílohy č. 14, česky a latinsky.

§ 25

Požadavky na jakost

(1) Čerstvé houby volně rostoucí musí být pevné konzistence, dobře na sucho očištěné, bez příměsí a nečistot. Houby nesmějí být přestálé, plesnivé, zapařené a nadměrně vlhké. Mohou být rozděleny nejvýše jedním řezem, klobouk však musí být spojen s třeněm. Loupání klobouků hub není dovoleno s výjimkou klouzků.

(2) Pěstované žampiony musí být celé s odříznutou spodní částí třeně, nepoškozené, čerstvého vzhledu, pevné konzistence, čisté, neprané, bez nadměrné povrchové vlhkosti, bez cizích pachů a chutí.

(3) U hub uvedených v odstavcích 1 a 2 se dovoluje jen nepatrná perforace do 10 % povrchu plochy řezu, nejvýše však tři otvory a menší poškození plodnic, úlomky nebo požerky na dvou místech.

(4) U pěstovaných žampionů se dovoluje 5 % hmotnosti perforovaných.

(5) Pěstované žampiony se zařazují do tříd jakosti podle přílohy č. 16.

(6) U sušených hub se dovoluje 10 % hmotnosti perforovaných.

§ 26

Uvádění do oběhu

(1) Čerstvé houby volně rostoucí se skladují a přepravují při teplotách od 0 °C do 10 °C, pouze v jedné vrstvě.

(2) Čerstvé houby pěstované se skladují a přepravují při teplotách od 0 °C do 6 °C balené a zabalené k přímému prodeji nejvýše ve dvou vrstvách; nebalené, volně ložené nejvýše ve třech vrstvách.

(3) Sušené houby se skladují při teplotě nejvýše 20 °C a relativní vlhkosti nejvýše 65 %.

(4) Čerstvé houby pěstované mohou být baleny nebo zabaleny jen v prodyšné fólii.

(5) Sušené houby musí být uváděny do oběhu balené nebo zabalené.

ODDÍL 6

BRAMBORY A VÝROBKÝ Z NICH

§ 27

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- bramborami konzumními hlízy brambor odrůd a kříženců *Solanum tuberosum* L.,
- bramborami konzumními ranými brambory konzumní sklizené před dosažením úplné zralosti hlíz se snadno odstranitelnou slupkou bez loupání,
- bramborami konzumními pozdními brambory konzumní sklizené po dosažení úplné zralosti hlíz s dobře vyvinutou a pevnou slupkou,
- odrůdou s podlouhlými hlízami brambory konzumní s průměrnou délkou hlízy alespoň dvojnásobně větší, než je průměrná šířka hlízy,
- bramborami konzumními žlutomasými brambory s hlízami žluté až světle žluté dužniny,

- f) bramborami konzumními bělomasými brambory s hlízami bílé dužniny,
- g) varným typem označení konzistenčních vlastností odrůd hlíz brambor konzumních pozdních, který určuje vhodnost kuchyňského užití,
- h) zdravými hlízami hlízy brambor konzumních nevykazující na povrchu nebo v dužnině vady způsobující nevhodnost jejich použití, zejména hnědou, suchou a mokrou hnilobu, změny barvy nebo konzistence dužniny,
- i) příměsmi hrubá ulpělá zemina na slupce hlízy, odpadlá zemina, odpadlé klíčky, nať, kameny,
- j) zelenými hlízami hlízy konzumních brambor se zeleným vybarvením, které pokrývá více než 1/8 povrchu hlíz,
- k) strupovitými hlízami hlízy konzumních brambor s obecnou strupovitostí pokrývající více než 1/4 povrchu hlíz,
- l) popraskanými, prasklými nebo pohmožděnými hlízami poškození hlíz, které u konzumních brambor raných zasahuje hlouběji než 3,5 mm a u konzumních brambor pozdních zasahuje hlouběji než 5 mm do dužniny,
- m) výrobky z brambor výrobky z brambor konzumních upravené technologickým procesem, zejména loupáním, konzervací, smažením, vařením, drcením a sušením, pro přímou spotřebu nebo další kuchyňskou úpravu.

§ 28

Členění na skupiny

(1) Brambory konzumní se člení na skupiny

- a) brambory konzumní rané,
- b) brambory konzumní pozdní.

(2) Členění výrobků z brambor na skupiny je uvedeno v příloze č. 17.

§ 29

Označování

(1) Brambory konzumní se označí názvem skupiny a odrůdou. Při dovozu se označí ještě zemí původu.

(2) U brambor konzumních pozdních se označí užití podle varného typu uvedeného v příloze č. 18.

(3) U brambor konzumních raných se označí barva dužniny, tvar hlíz a případné označení „drobné“.

(4) Výrobky z brambor se označí názvem skupiny.

§ 30

Požadavky na jakost

(1) Brambory konzumní musí být odrůdově jed-

notné a nesmějí obsahovat příměsi nad rámec přípustných odchylek uvedených v příloze č. 18.

(2) Hlízy brambor konzumních musí vzhledem odpovídat deklarované odrůdě, musí být zdravé, celé, čisté, pevné, růstem nepopraskané a nedeformované, bez nadměrné povrchové vlhkosti, bez vnějších i vnitřních vad zhoršujících celkový vzhled, musí mít jakostní a uchovatelné hlízy, být bez hniloby, hnědých skvrn vzniklých teplem, mechanických prasklin nebo pohmožděnin, bez zeleného vybarvení, obecné a prašné strupovitosti, dutosti a rzivosti hlíz, nenamrzlé a prosté cizích pachů a příchutí.

(3) Hlízy brambor konzumních pozdních musí mít dále vyvinutou pevnou slupku, nesmí mít klíčky delší než 3 mm a nesmí vykazovat šedé, modré nebo černé skvrny pod slupkou zasahující do hloubky dužniny nad 5 mm. Přípustné odchylky hlíz jakostně neodpovídajících jsou uvedeny v příloze č. 18.

(4) Požadavky na velikost nebo hmotnost hlíz brambor konzumních:

ukazatel	brambory konzumní rané	brambory konzumní rané „drobné“	brambory konzumní pozdní kulovitěho nebo oválného tvaru
velikost hlíz v mm	větší než 28	menší než 28 větší než 17	větší než 35
hmotnost hlíz v g	větší než 20	menší než 20 větší než 5	nestanoví se

a) pro hlízy podlouhlých odrůd brambor konzumních pozdních se požadavky na velikost nestanoví,

b) povolené odchylky na velikost nebo hmotnost hlíz brambor konzumních jsou uvedeny v příloze č. 18.

(5) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost výrobků z brambor jsou uvedeny v příloze č. 19.

§ 31

Uvádění do oběhu

(1) Před balením do spotřebitelských obalů mohou být hlízy brambor konzumních upravovány práním nebo kartáčováním.

(2) Před smažením výrobky a vařené výrobky z brambor se uvádějí do oběhu zchlazené nebo zmrazené.

§ 32

Přechodné ustanovení

Označení čerstvého ovoce a čerstvé zeleniny, zpracovaného ovoce a zpracované zeleniny, suchých skořápkových plodů, hub, brambor a výrobků z nich balených v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998 se posuzuje pouze podle § 6 zákona.

§ 33

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení, s výjimkou § 3, 8, 14, 20, 24 a 29, které nabývají účinnosti dnem 1. dubna 1998.

Ministr:

Ing. **Lux** v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 332/1997 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

druh	skupina	podskupina
čerstvé ovoce	jádrové peckové bobulové skořápkové plody tropů a subtropů	jednotlivé druhy čerstvého ovoce podle technické normy ²⁾
čerstvá zelenina	košťálová kořenová listová lusková plodová cibulová natě klasy dužnaté výhonky	jednotlivé druhy čerstvé zeleniny podle technické normy ²⁾

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 332/1997 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Zpracované ovoce	kompoty	a) s nálevem bez nálevu nebo ve vlastní šťávě
		b) jednodruhové smíšené a pod.
	marmelády	a) jednodruhové smíšené
		b) s přídavkem cukru bez přídavku cukru
	džemy	a) jednodruhové smíšené
		b) s přídavkem cukru bez přídavku cukru
	rosoly	a) jednodruhové smíšené
		b) s přídavkem cukru bez přídavku cukru
	povidla	a) jednodruhová smíšená
		b) slazená neslazená
	klevely	a) jednodruhové smíšené
		b) slazené neslazené
	ovocné protlaky	a) jednodruhové směsi
		b) slazené neslazené
	sušené ovoce	jednodruhové směsi
	proslazené ovoce nebo kandované ovoce	jednodruhové směsi
	ovoce naložené v lihu	ovocné bowle koktejlové ovoce ovoce v lihu
	upravené chlazené čerstvé ovoce	jednodruhové směsi

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 332/1997 Sb.

Hmotnostní podíl ovoce v 1 kg výrobku

Výrobek	Podíl ovoce v g nejméně	Poznámka
Marmelády		
všeobecně	500	
z toho a) jednodruhová	400	
- jahodová		
ostružinová		
jeřabinová		
- citrusová	200	Z toho min. 75 g pocházející z endokarpu
- třešňová	700	
jablečná		
meruňková		
z toho b) dvoudruhové	500	
z toho c) vícedruhové		
marmeládová		
směs		
za použití jablek		
jako základní		
suroviny	1000	Z toho max. 75% jablečné sušiny
Džemy výběrové		
všeobecně	450	
z toho z černého		
rybízů, šípků, kdoulí, malin	350	
Džemy všeobecně	350	
z toho z černého rybízů,	250	
malin, šípků, kdoulí		
Rosoly výběrové (Extra)		
všeobecně	450	
z toho z černého rybízů,		
šípků, kdoulí	350	
Rosoly všeobecně	350	
z toho z černého rybízů,	250	
šípků, kdoulí, malin		
Slazená povidla		
slazená švestková povidla	1700	K výrobě je možno použít švestkovou dřeň, švestkový lekvar a dřeň ze sušených švestek
Slazená švestková povidla s jablky	2200	Podíl ovocné sušiny ze švestek nejméně 75% Podíl ovocné sušiny z hrušek nejméně 30%
Slazená hrušková povidla s jablky	3200	
Slazená jablečná povidla	3000	
Klevely všeobecně		
z toho meruňková	1500	
jahodová	730	
	640	

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 332/1997 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení

Hmotnost obsahu spotřebitelského balení deklarovaná na obalu v gramech	Přípustné záporné hmotností odchylky od hmotnosti deklarované na obalu v %
do 50	9,0
51 až 500	6,0
501 až 1000	5,0
nad 1000	3,0

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 332/1997 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

Tabulka 1 Kompoty, ovocné pomazánky, protlaky a proslazené ovoce

Výrobek	Refraktometrická sušina v %	Kyselost (jako kyselina citrónová) v %	Písek v %
kompoty	nejvýše 48	0,3 - 2,5	
kompoty nízkenergetické	nejvýše 40	0,3 - 2,5	
marmelády všeobecně	nejméně 60	0,6 - 2,6	nejvýše 0,01
z toho jahodová	nejméně 60	0,6 - 2,6	nejvýše 0,04
džemy všeobecně	nejméně 60	0,6 - 2,6	nejvýše 0,01
z toho jahodový	nejméně 60	0,6 - 2,6	nejvýše 0,04
džemy sterilované	nejméně 50	0,6 - 2,6	nejvýše 0,01
z toho jahodový	nejméně 50	0,6 - 2,6	nejvýše 0,04
slazená povidla	nejméně 60	0,6 - 2,6	
rosoly	nejméně 60	0,6 - 2,6	
nízkenergetické (sterilované)	nejméně 40	0,6 - 2,6	
klevely	nejméně 38	0,6 - 2,6	nejvýše 0,01
ovocné protlaky			
neslazené	7 - 11	0,6 - 2,5	
slazené	nejvýše 29	0,6 - 2,5	
proslazené ovoce	nejméně 70	neurčuje se	

Tabulka 2 Ovoce v lihu

Výrobek	Obsah alkoholu v objemových % nejméně	Hmotnost ovoce z celkové hmotnosti v % nejméně	Celkové cukry stanovené jako invertní cukr v % nejméně
ovocné bowle	13	45	18
v skleněném obalu	13	45	18
v plechovém obalu	13	22	18
koktejlové ovoce	13	neurčuje se	20
ovoce v lihu	20	neurčuje se	neurčuje se

Smyslové požadavky

Tabulka 3 Ovocné pomazánky

Výrobek	Konzistence a vzhled	Barva	Vůně a chuť
Marmeláda	rosolovitá, polotuhá až tuhá bez cizích příměsí, na povrchu lesklá	odpovídající použitému druhu ovoce, směsi červené	odpovídající použitému druhu ovoce, sladká, harmonicky kyselá, bez cizích příchutí a pachů
Džem	rosolovitá až mírně roztékavá, roztíratelná, s obsahem celých plodů nebo jejich částí, bez cizích příměsí	odpovídající použitému druhu ovoce	odpovídající použitému druhu ovoce, sladká mírně kyselá, bez cizích příchutí a pachů
Rosol	rosolovitá, neroztékavá, bez známek krystalizace, vzhled čirý až lehce opalizující, u ananasového a citrusového výrobku matný, případně s částmi parenchymatického pletiva	odpovídající použitému druhu ovoce	odpovídající použitému druhu ovoce, sladká harmonicky kyselá, bez cizích příchutí a pachů
Povidla	polotuhá až tuhá s hrubšími částicemi dužniny, nez cukernatělá, bez úlomků pecek a jiných nečistot	červenohnědá až černá, hrušková nebo jablečná hnědá	odpovídající použitému druhu ovoce, typická, sladká, navinulá, bez cizích příchutí a pachů
Klevela	kašovitá, roztékavá se zřetelnými hrubými částmi plodů	odpovídající použitému druhu ovoce	odpovídající použitému druhu ovoce vyrovnaná, sladká, bez cizích příchutí a pachů

Poznámka:

V hotovém výrobku o hmotnosti obsahu 450 g jsou přípustné následující odchylky:

- přítomnost rostlinných příměsí (pouze části rostlin zpracovávaného ovoce včetně částíček listů o ploše nad 5 mm², stopky dlouhé nad 10 mm) - 2 kusy,
 - přítomnost pecek nebo jejich částí velikosti jedné poloviny pecky (pouze při použití odpeckovaných surovin) - 1 kus,
 - zlomky pecek (menší než polovina pecky) - 2 kusy,
- nevybarvený nebo poškozený povrch plodu nebo jeho části 5 kusů.

Tabulka 4 Kompoty

Výrobek	Konzistence a vzhled	Barva	Chuť a vůně
Kompoty všeobecně	Ovoce bez stop červivosti, bez vegetačních deformací plodů, bez zbytků stopek a kališních lístků, u kompotů z loupaného ovoce bez zbytků slupek, zbavené jadřinců, pecek, semen, konzistence plodů polotuhá až měkká, v obalu vyrovnaná, nálev čirý až opalizující, bez zákalu a sedimentu	přirozená, odpovídající použitému druhu ovoce a způsobu zpracování	přirozená, odpovídající použitému druhu ovoce a způsobu zpracování (viz přídavek koření)
Kompoty z celých plodů	Ovoce loupané nebo neloupané, s odstraněným nebo ponechaným jadřincem, s pečkami nebo odpeckované, kompoty z hrušek i se stopkou, u borůvkového kompotu shluky ovoce, které se po dotyku rozpadnou, kompoty z klikvy a borůvek musí zachovat zrnitost nálev u kompotů z loupaného ovoce čirý až mírně zakalený, u kompotů z brusinek a klikvy přirozeně zrosolovatělý	přirozená, odpovídající použitému druhu ovoce a způsobu zpracování	přirozená, odpovídající použitému druhu ovoce a způsobu zpracování
Kompoty z půlených plodů	ovoce loupané nebo neloupané, zbavené pecek nebo jadřinců, plody dělené na přibližně stejné půlky, nálev čirý až mírně zakalený	přirozená, odpovídající použitému druhu ovoce a způsobu zpracování	přirozená, odpovídající použitému druhu ovoce a způsobu zpracování
Kompoty z čtvrcených nebo dílkovaných plodů	Ovoce loupané nebo neloupané, zbavené pecek nebo jadřinců, dělené na čtyři nebo více dílů přibližně stejné velikosti, nálev čirý až mírně zakalený	přirozená, odpovídající použitému druhu ovoce a způsobu zpracování	přirozená, odpovídající použitému druhu ovoce a způsobu zpracování
Kompoty z kostkovaných či jinak dělených plodů	Ovoce loupané nebo neloupané, zbavené pecek nebo jadřinců, dělené na dílky ve tvaru krychle nebo kvádra stejné velikosti, nebo na plátky, řezy či nudličky, u dýňového kompotu lehce roztřepené řezy, nálev čirý až mírně zakalený	přirozená, odpovídající použitému druhu ovoce a způsobu zpracování	přirozená, odpovídající použitému druhu ovoce a způsobu zpracování
Kompoty smíšené	Ovoce celé a/nebo dělené, složky velikostně vyrovnané, nálev čirý až mírně zakalený, nezabarvený	přirozená, odpovídající jednotlivým druhům použitého ovoce	přirozená, harmonická, odpovídající použitým druhům ovoce a způsobu zpracování

Poznámka: Povolené odchylky od smyslových požadavků na kompoty

- Přirozené zrosolovatění nálevu.
- Nejvýše 5% hmotnostních plodů zaschlých, se zbytky střípin a stopek u kompotů z bobulovitého ovoce.
- Nejvýše 5% hmotnostních plodů korkovitých u angreštového kompotu.

- d) Ojedinělý výskyt lístků, stopek u kompotů z lesních plodů a u malin ojedinělý výskyt uvolněných kuželovitých středů plodů.
- e) Vykrytalizované soli kyseliny vinné v nálevu u kompotů z hroznů a hybridů révy vinné.
- f) Síťovité popraskání slupky a mírné povrchové popraskání dužniny u kompotů z peckového ovoce (švestky, slívy, ryngle, mirabelky, višně).
- g) Částečné oddělení slupky u broskvového kompotu.
- h) Mírně svraštělá slupka u meruňkového kompotu.
- i) Nejvýše 10% hmotnostních plodů nevyzrálých u kompotů z jeřabin a dřínků. U kompotů z dřínků ojedinělý výskyt pecek a plodů mechanicky narušených s prasklou slupkou.
- j) Nejvýše 20% hmotnostních tvary nepravidelné a nejvýše 5% hmotnostních tvary rozpadlé u kompotů z plodů dělených.
- k) Nejvýše 300 mg/kg celkového obsahu minerálních nečistot u jahodového kompotu.
- l) U kompotů smíšených mírné zabarvení nálevu přítomným barevným ovocem a převládající vůně po některém z použitých druhů ovoce.
- m) Ojedinělé vegetační vady, otlaky, stopy po mechanickém loupání, slabé oxidační zahnědnutí loupáného ovoce a přirozené mechanické příměsi (lístky, stopky, úlomky pecek a třapiny).

Tabulka 5 Upravené chlazené čerstvé ovoce

Výrobek	Konzistence a vzhled	Barva	Chuť a vůně
Upravené chlazené čerstvé ovoce	Ovoce bez stop červivosti, bez vegetačních deformací plodů, bez zbytků stopek, listů a dalších organických a anorganických mechanických příměsí, zbavené jadřinců, s peckami nebo bez pecek, loupané nebo neloupané, celé nebo dělené na přibližně stejné díly, velikost jednotlivých složek v obalu vyrovnaná, řezy neroztřepané	přirozená, svěží, odpovídající použitým druhům ovoce	přirozená odpovídající použitým druhům ovoce, bez cizích příchutí a pachů

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 332/1997 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Zpracovaná zelenina	sterilovaná zelenina	jednodruhová vícedruhová (směsi, saláty)
	mléčně kvašená (kysaná) zelenina	jednodruhová směsi
	protlaky	a) jednodruhově směsi b) se 100% zeleninovým podílem s podílem přidaného cukru s podílem přidané soli c) nezahuštěné zahuštěné
	sušená zelenina	jednodruhová směsi
	proslazená zelenina	jednodruhová směsi
	zelenina v soli	jednodruhová směsi
	zelenina v octu	jednodruhová směsi
	zelenina chemicky konzervovaná	jednodruhová směsi
	upravená chlazená čerstvá zelenina	jednodruhově smíšené

Fyzikální a chemické požadavky na jakost**A) Konzervované zeleninové výrobky obecně**

1. Obsah soli v konzervovaných zeleninových výrobcích, pokud nebude stanoveno jinak, je nejvýše 2,2 %, z toho ve výrobcích se slanokyselým nebo slanokyselým kořeněným nálevem je nejvýše 2,7 %; u kečupů nejvýše 3,5 %, u rajčatového protlaku a pyré je nejvýše 10 % a u zeleniny v soli nejvýše 55 %.
2. Pokud není ve skupině uvedeno jinak, obsah popela u konzervovaných zeleninových výrobků všeobecně činí nejvýše 0,08 %.

B) Sterilované zeleninové výrobky

1. Kyselost výrobku určená jako obsah kyseliny octové ve sterilovaných zeleninových výrobcích je nejvýše 2 %.
2. Sterilovaný hrášek obsahuje nejvýše 1,5 % soli.
3. Sterilované okurky ve slanokyselém nebo kořeněném slanokyselém nálevu obsahují nejvýše 2,7 % soli, ostatní druhy sterilovaných okurek obsahují nejvýše 2,0 % soli.
4. Obsah podílu nerozpustného v alkoholu u sterilovaného hrášku nesmí překročit 22 %. Pozn.: stanoveno podle ČAC/RM 35-1970 Determination of the alcohol-insoluble solids content.

C) Mléčně kvašená (kysaná) zelenina

1. Kyselost mléčně kvašené zeleniny činí nejvýše pH 4,1.
2. Mléčně kvašená (kysaná) zelenina obsahuje nejméně 0,8 % kyseliny mléčné, nejvýše 0,6 % těkavých kyselin a nejvýše 1,5 % etanolu. Toto neplatí pro výrobky mléčně kvašené (kysané) sterilované ve spotřebitelském obalu, kde byl použit jiný než původní nálev.
3. Mléčně kvašená (kysaná) zelenina nesmí obsahovat ani povrchový povlak (kříís), ani jiný než homogenní nálev (nezvláčkovatělý).
4. Sterilované kysané zelí obsahuje nejvýše 2,2 % soli.

D) Chemicky konzervovaná zelenina

Kyselost chemicky konzervované zeleniny nepřesahuje pH 4,1.

E) Sušená zelenina

1. Sušená nať obsahuje nejvýše 12 % vody.
2. Sušená cibule obsahuje nejvýše 14 % vody.
3. Ostatní sušená zelenina obsahuje nejvýše 13 % vody.
4. Sušené jednodruhovité zeleniny mleté nebo směsi mletých sušených zelenin obsahují nejvýše 0,3 % hmotnostních písku (tj. podíl popele nerozpustného v teplé 10% kyselině chlorovodíkové).

F) Zeleninové protlaky

1. Zeleninové protlaky sterilované a chemicky konzervované obsahují nejméně 7 % sušiny stanovené refraktometricky.
2. Zeleninové protlaky konzervované přidavkem soli obsahují nejméně 32 % sušiny stanovené refraktometricky, přičemž obsah soli nesmí překročit 28 %, u česnekového protlaku 55 %.
3. Rajčatový protlak rozředěný vodou na roztok o koncentraci 8 % hmotnostních nesmí obsahovat více jak 60mg/kg nerozpustných minerálních nečistot.
4. U kečupů obsahujících nejméně 25 % sušiny stanovené refraktometricky musí nejméně 7 % činit refraktometrická sušina vnesená rajčatovou surovinou.
5. U kečupů označených Prima, Extra, Speciál s refraktometrickou sušinou nejméně 30 % musí činit nejméně 10 % refraktometrické sušiny refraktometrická sušina vnesená rajčatovou surovinou.
6. Zahuštěné rajčatové pyré a rajčatový protlak obsahují nejvýše 10,0 % soli.
7. Fyzikálně chemické požadavky na rajčatové výrobky zahuštěné jsou uvedeny v tabulce 1.

Tabulka 1

	Kečupy	Kečupy „Prima“, „Extra“, „Speciál“	Rajčatová pyré	Rajčatové protlaky zahuštěné
Refraktometrická sušina v %	nejméně 25,0	nejméně 30,0	8,0 - 24,0	nejméně 24,0
Těkavé kyseliny stanovené jako kyselina octová v %	nejvýše 2,2	nejvýše 2,2	nestanovuje se	nestanovuje se
Obsah soli v %	nejvýše 3,5	nejvýše 3,5	nejvýše 10,0 /**	nejvýše 10,0 /**
Veškeré kyseliny stanovené jako kyselina citrónová v přepočtu na sušinu v %	nestanovuje se	nestanovuje se	10,0 - 11,0 u soleného výrobku 11,0 - 12,0	10,0 - 11,0 u soleného výrobku 11,0 - 12,0

Pozn.:/* Hodnota se vztahuje na výrobek zředěný vodou na 8% refraktometrické sušiny.

/** Obsah soli musí být zjištěn pouze u soleného výrobku.

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 332/1997 Sb.

Smyslové požadavků na jakost

Tabulka 1 Sterilovaná zelenina všeobecně

Výrobek	Komistence a vzhled	Barva	Chuť a vůně
Sterilovaná zelenina celá všeobecně	zelenina nepoškozená škůdci, zdravá až s ojedinělými vegetačními změnami a mechanickým poškozením, velikostně vyrovnaná až s ojedinělými tvarovými a velikostními odchylkami, očištěná konzistence měkká až polotuhá, odpovídající zpracované zelenině, nerozpadavá bez semen a jejich částí, bez zdřevnatělých a tuhých částí, bez cizích příměsí rostlinného původu vyjma koření, zbytků slupek jde-li o zeleninu loupnou, nálev čirý, opalizující až mírně zakalený s uvolněnými částicemi dužniny	přirozená, vyrovnaná, odpovídající zpracované zelenině a použitému způsobu zpracování, bez černých a tmavých skvrn,	přirozená, odpovídající použitým druhům zeleniny a způsobu zpracování, bez cizích příchutí a pachů, přípustná je převládající chuť a vůně jedné ze složek
Sterilovaná zelenina dělená a směsi všeobecně	zelenina zdravá, mechanicky nepoškozená až s ojedinělými vegetačními vadami a mechanickým poškozením, tvar řezů pravidelný, velikostně vyrovnaný, řezy neroztřepené, dřev nejvýše 5% hmotnostních, u feferonů ve směsi ojedinělý výskyt zbytků stopek do 1,5 cm, u sterilovaného zelí řezy o síle do 5mm s ojedinělými řezy košťálu a řezů širších a vrcholových listů, u sterilované papriky s ojedinělým výskytem semen a nerovnoměrných řezů, hrášek s neodloučenou slupkou, u směsí jednotlivé složky buď promíchané, nebo vrstvené, nebo skládané, ve směsích kombinace řezů zeleniny a zeleniny nedělené, konzistence vyrovnaná, odpovídající způsobu zpracování, nálev čirý až mírně opalizující nebo mírně zakalený	přirozená, odpovídající způsobu zpracování, u sterilovaného zelí barva bílá až mírně narůžovělá nebo nažedlá, u sterilované papriky jedné barvy ojedinělý výskyt jinak vybarvených částí, u sterilované papriky různobarevné nejméně 50% řezů papriky červené, u hrášku a fazolek jednotná	přirozená, odpovídající použitému způsobu zpracování, bez cizích příchutí a pachů, u sterilované papriky chuť až mírně palčivá, u feferonů palčivá, přípustná je převládající chuť a vůně jedné ze složek

Tabulka 2 Sterilované okurky

Výrobek	Konzistence a vzhled	Barva	Chuť a vůně
Okurky	viz všeobecné požadavky výše okurky bez dutin, s ojedinělým výskytem velkých semen, bez zvadlých a svraštělých částí, nejméně 80% okurek v obalu musí mít deklarovanou délku nebo kratší délku, průměr nejdelší okurky nesmí překročit průměr okurky nejmenší o více jak 50%, u okurkových řezů příčných nejméně 80% hmotnostních musí být stejné velikosti, průměr řezu dané velikosti nesmí překročit průměr řezu nejmenšího o více jak 50%, konzistence pevná, křehká, křupavá, u řezů nálev s ojedinělými vypadlými semeny	viz všeobecné požadavky výše	viz všeobecné požadavky výše

Tabulka 3 Přípustné odchylky od smyslových požadavků na sterilované okurky celé

Popis odchylky /*	Maximální počet výskytu odchylky v kusech
Okurky zakřivené	3
Okurky nepravidelného tvaru	2
Vzhledové vady	3
Mechanické poškození	2
Zbytky stopek	3
Nevhodná konzistence	1
Nevhodná barva	1
Dutiny	1
Celkové množství těchto povolených odchylek	7

/* Pozn.: Počet odchylek hodnocen ve vzorku 20-ti okurek.

Tabulka 4 Sterilovaný hrášek

Výrobek	Konzistence a vzhled	Barva	Chuť a vůně
Sterilovaný hrášek	zrna v mléčné zralosti, velikostně vyrovnaná, u hrášku tříděného musí být nejméně 80% hmotnostních deklarované velikosti nebo menší, bez stop červivosti a napadení chorobami, s neodloučenou slupkou, bez cizích příměsí rostlinného původu, bez mechanických příměsí anorganického původu, konzistence měkká až křehká, v obalu konzistence vyrovnaná, nálev mírně zakalený s případným sedimentem vyloučených škrobů a bílkovin	přírozená, odpovídající zpracovanému druhu hrášku a způsobu zpracování, bez černých a tmavých skvrn	přírozená, odpovídající zpracovanému druhu hrášku a způsobu zpracování, bez cizích příchutí a vůní

Poznámka: Povolené smyslové odchylky u sterilovaného hrášku v hmotnostních %

- 1) 2% odlišně zbarvených (světých) zrn
- 2) 5% poškozených, mírně skvrnitých zrn
- 3) 1% tvrdých, svraštělých, silně skvrnitých, odbarvených, červivých zrn
- 4) 12% úlomků, zlomků dřeně a volných slupek, drtě
- 5) 0,5% (ale ne více než 12 cm² plochy) cizího rostlinného materiálu.

Tabulka 5 Sterilované fazolové lusky

Výrobek	Vzhled a konzistence	Barva	Chuť a vůně
Sterilovaný fazolové lusky	fazolové lusky vyvinuté /*, nezakřivené, dužnaté, semena v mléčné zralosti, bez stop červivosti, bez mechanického poškození a poškození škůdci, vegetačních změn, s odstraněnými špičkami a stopkami, bez vláknitých částí a pergamenovitého endokarpu, bez cizích příměsí rostlinného původu, celé nebo příčně dělené, v obalu velikostně vyrovnané, řez neroztřepaný, konzistence pevná až měkká, nálev čirý až mírně zakalený s ojedinělými vypadlými semeny	přírozená, odpovídající zpracovanému druhu a způsobu zpracování, v obalu vyrovnaná, bez tmavých a černých skvrn	přírozená, odpovídající použitému druhu fazolky a způsobu zpracování bez cizích příchutí a pachů

/* Za nevyvinuté fazolové lusky jsou považovány takové plody, které mají v nejširším místě průměr nejvýše 3mm.

Poznámka: Povolené odchylky u sterilované fazolky - hodnoceno ve vzorku pevného podílu o hmotnosti 340 g okapaných fazolek

- 1) nejvýše 3 kusy cizího rostlinného materiálu
- 2) nejvýše 10 kusů fazolek neodstopkovaných
- 3) nejvýše 5% hmotnostních lusků vláknitých
- 4) nejvýše 10% hmotnostních fazolek poškozených, z čehož nejvýše polovinu může tvořit poškození chorobami a škůdci.

Tabulka 6 Rajčatové výrobky zahuštěné

Výrobek	Vzhled a konzistence	Barva	Vůně a chuť
Kečupy všeobecně	řídce kašovitá až kašovitá, homogenní, jemná, případně s hrubšími částicemi přísad (zeleniny), bez zbytků slupek, semen a jiných částí rajčat, bez černých částic s výjimkou tmavých částic pocházejících z koření	světle červená, červená až hnědočervená, barva přítomných částic změněná vlivem použité technologie	přirozená, výrazná po rajčatech a použitých surovinách, harmonická, mírně slaná, nasládlá, nakyslá, ostrá u výrobků označených jako „ostrý“ a „velmi ostrý“, bez cizích příchutí a pachů
Rajčatová pyré a zahuštěné rajčatové protlaky	kašovitá, homogenní, jemná, případně s hrubšími částicemi přísad (zeleniny) bez zbytků slupek, semen a jiných částí rajčat, bez černých částic s výjimkou tmavých částic pocházejících z koření	světle červená, cihlově červená až nahnědlá /*	výrazná po rajčatech a použitých přísadách, harmonicky nasládlá, nakyslá mírně slaná až slaná, bez cizích příchutí a pachů /*

Pozn.: /* Znak se hodnotí při zředění výrobku vodou na 8,0% refraktometrické sušiny.

Tabulka 7 Upravená chlazená čerstvá zelenina

Výrobek	Vzhled a konzistence	Barva	Chuť a vůně
Upravená chlazená čerstvá zelenina	zelenina bez stop poškození , bez vegetačních deformací, bez organických a anorganických mechanických příměsí, loupaná nebo neloupaná, krouhaná, krájená, kostkovaná, strouhaná, velikost jednotlivých složek v obalu vyrovnaná	odpovídající zpracovaným druhům zeleniny a způsobu úpravy, svěží, bez částí odlišně zabarvených než je přirozená barva zpracované zeleniny	odpovídající jednotlivým druhům zpracované zeleniny a způsobu úpravy, svěží, bez cizích příchutí a pachů

Příloha č. 9 k vyhlášce č. 332/1997 Sb.

Tabulka 1 Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelských balení

Hmotnost obsahu spotřebitelského balení deklarovaná na obalu v gramech	Přípustné záporné hmotnostní odchylky od hmotnosti deklarované na obalu v %
do 50	9,0
51 až 500	6,0
501 až 1000	5,0
nad 1000	3,0

Tabulka 2 Přípustné odchylky od stanovených hmotnostních podílů jednotlivých složek zeleniny u zeleninových salátů a směsí:

Složky v % hmotnosti	Přípustná odchylka v %
od 3,0 do 5,0	od -2,0 do +2,0
od 5,0 do 10,0	od -4,0 do +4,0
od 10,0 do 15,0	od -7,0 do +7,0
nad 15,0	od -10,0 do +10,0

Příloha č. 10 k vyhlášce č. 332/1997 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Suché skořápkové plody	vlašské ořechy	ve skořápce
		jádra
	lískové ořechy	ve skořápce
		jádra
	sladké mandle	ve skořápce
		jádra
	pistáciové ořechy	ve skořápce nepražené
		ve skořápce pražené
		ve skořápce pražené solené
		jádra nepražená
		jádra pražená solená
	jádra kešu ořechů	nepražená
		pražená
		pražená solená
	arašidy (burské oříšky)	neloupané nepražené
		neloupané pražené
		loupané pražené
		loupané pražené solené
	para ořechy	ve skořápce
		jádra
	kokosové ořechy	kokos nepražený
		kokos pražený
	směsi suchých skořápkových plodů	směsi suchých skořápkových plodů nebo jader, nebo dalších složek

Příloha č. 11 k vyhlášce č. 332/1997 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

hmotnost obsahu spotřebitelského balení deklarovaná na obalu	odchylky od hmotnosti deklarované na obalu
do 100 g	- 5%
101 - 250 g	- 3%
251 - 500 g	- 2%
501 g a výše	- 1%

Příloha č. 12 k vyhlášce č. 332/1997 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

Skupina	Podskupina	Obsah vody nejvýše v % hmotnosti		Cizí příměs nejvýše v % hmotnosti
		celé plody	jádra	
vlašské ořechy	ve skořápce	12.0	8.0	0,4
	jádra		5.0	0,1
lískové ořechy	ve skořápce	12.0	7.0	0,25
	jádra		6.0	0,05
sladké mandle	ve skořápce	9.0		0,4
	jádra		6.5	0,1
pistáciové ořechy	ve skořápce nepražené		6.5	0,2
	ve skořápce pražené		4.0	0,2
	ve skořápce pražené solené		4.0	0,2
	jádra nepražená		6.5	0,1
	jádra pražená		4.0	0,1
	jádra pražená solená		4.0	0,1
jádra kešu ořechů	nepražená		7.0	0,3
	pražená		3.0	0,3
	pražená solená		3.0	0,3
arašídý nebo burské oříšky	neloupané nepražené	10.0	6.5	0,5
	neloupané pražené		4.0	0,5
	loupané pražené		5.0	0,5
	loupané pražené solené		5.0	0,5
para ořechy	ve skořápce	14.0		nedovolují se
	jádra		10.0	0,5
kokosové ořechy	strouhaný kokos nepražený		3.0	nedovolují se
	strouhaný kokos pražený		3.0	nedovolují se
směsi suchých skořápkových plodů	směsi suchých skořápkových plodů nebo jejich jader*)		8.0	nedovolují se

Poznámka:

*) Hmotnostní podíl suchých skořápkových plodů nebo jejich jader ve směsi činí nejméně 60 % hmotnosti.

Smyslové požadavky

SKUPINY	Vzhled	Barva	Chuť a vůně
VLAŠSKÉ OŘECHY A JÁDRA VLAŠSKÝCH OŘECHŮ	skořápka dobře vyvinutá polotvrdá až tvrdá, jádro dobře oddělené od skořápky, vyvinuté zcela vyplňující skořápku.	osemení žlutohnědé, jádro na lomu bílé až nažloutlé pokryté světle hnědou až nahnědlou slupkou	ořechová, příjemně olejnatá, přirozeně natrpklá až mírně nahořklá
LÍSKOVÉ OŘECHY A JÁDRA LÍSKOVÝCH OŘECHŮ	skořápka zdravá bez plodového lůžka jádro vyvinuté celistvé, omezeně mechanicky poškozené	světle hnědá až tmavě hnědá slupka hnědá až nažloutlá, jádro na lomu bílé s nažloutlým odstínem	oříšková bez cizího pachu a chuti, sladce olejnatá,
SLADKÉ MANDLE NELOUPANÉ A JÁDRA SLADKÝCH MANDLÍ	skořápka suchá, pórovitá, jádro špičaté, vejčité	žlutá až světle hnědá na lomu bílá až krémová	typicky mandlová bez cizího pachu a chuti
PISTÁCIOVÉ OŘECHY A JÁDRA PISTÁCIÍ	skořápka rovnoměrně vybarvená bez skvrn, ve švu puklá jádro zdravé	jádro na řezu zelené	jemně aromatická, nasládlá až slabě nahořklá
JÁDRA KEŠU OŘÍŠKŮ	jádra čistá, suchá, rohlíčkovitého nebo ledvinkovitého tvaru, celistvá	jádro na lomu krémové	jemně aromatická nasládlá až slabě nahořklá
ARAŠÍDY (BURSKÉ OŘÍŠKY) NELOUPANÉ A LOUPANÉ	skořápka čistá, suchá, jádro bez osemení matné až mastné na povrchu	jádro světle krémové až hnědé osemení světle žlutohnědé	charakteristická bez hořké chuti
PARA OŘECHY	skořápka tvrdá, sraštělá, jádro	šedohnědá na lomu bílé až mírně nažloutlé	nasládlé, výrazně tukové, bez hořké chuti
KOKOS STROUHANÝ	strouhaný, hrubě nebo jemně mletý	bílá až slabě smetanově nažloutlá	charakteristická pro výrobek bez cizích pachutí

Seznam volně rostoucích a pěstovaných jedlých hub určených k přímému prodeji nebo k dalšímu průmyslovému zpracování pro potravinářské účely

A. Houby volně rostoucí

1. Destice chřapáčová (*Discina perlata*)
2. Smrž obecný (*Morchella esculenta*)
3. Smrž špičatý (*Morchella conica*)
4. Kotrč kadeřavý (*Sparassis crispa*)
5. Kuřátka žlutá (*Ramaria flava*) – jen mladé plodnice
6. Lišák zprohýbaný – (*Hydnum repandum*)
7. Liška obecná (*Cantharellus cibarius*)
8. Liška bledá (*Cantharellus pallescens*)
9. Stroček trubkovitý (*Craterellus cornucopioides*)
10. Krásnoporka mlynářka (*Albatrellus ovinus*) – jen mladé plodnice, pouze pro průmyslové zpracování
11. Krásnoporka žemlička (*Albatrellus confluens*) – jen mladé plodnice, pouze pro průmyslové zpracování
12. Choroš šupinatý (*Polyporus squamosus*) – jen mladé plodnice, pouze pro průmyslové zpracování
13. Hřib dutonohý (*Boletinus cavipes*)
14. Hřib hnědý (*Boletinus badius*)
15. Hřib sametový (*Boletus fragilipes*)
16. Hřib koloděj (*Boletus luridus*)
17. Hřib kovář (*Boletus erythropus*)
18. Hřib smrkový (*Boletus edulis*)
19. Hřib dubový (*Boletus reticulatus*)
20. Hřib plstnatý (*Boletus subtomentosus*)
21. Hřib klouzek strakoš (*Suillus variegatus*)
22. Klouzek bílý (*Suillus placidus*) – jen mladé plodnice
23. Klouzek kravský (*Suillus bovinus*) – jen mladé plodnice
24. Klouzek obecný (*Suillus luteus*)
25. Klouzek sličný (*Suillus elegans*)
26. Klouzek zrnitý (*Suillus granulatus*)
27. Klouzek slizký (*Suillus aeruginascens*)
28. Kozák březový (*Boletus scaber* – *Leccinum scabrum*)
29. Kozák habrový (*Boletus* (*Leccinum*) *carpini*)
30. Křemenáč březový (*Boletus* (*Leccinum*) *versipelle*)
31. Křemenáč osikový (*Boletus aurantiacus* - *Leccinum aurantiacum*)
32. Bedla červenající (*Macrolepiota rhacodes*) – jen mladé plodnice
33. Bedla vysoká (*Macrolepiota procera*) – jen mladé plodnice
34. Čirůvka dvojbarvá (*Lepista saeva*)
35. Čirůvka fialová (*Lepista nuda*)
36. Čirůvka havelka (*Tricholoma portentosum*)
37. Čirůvka zelánka (*Tricholoma equestre*)
38. Čirůvka májovka (*Calocybe gambosa*)
39. Hlíva ústříčná (*Pleurotus ostreatus*)
40. Hlíva plicní (*Pleurotus pulmonarius*)
41. Líha nahloučená (*Lyophyllum decastes*)
42. Líha klubčítá (*Lyophyllum fumosum*)
43. Líha srostlá (*Lyophyllum connatum*)
44. Ryzec pravý (*Lactarius deliciosus*)
45. Ryzec borový (*Lactarius pinicola*)
46. Ryzec smrkový (*Lactarius deterrinus*)
47. Slizák mazlavý (*Gomphidius viscidus*)
48. Sluka svraskalá (*Rozites caperata*)
49. Špička obecná (*Marasmius oreades*)
50. Václavka obecná (*Armillaria mellea*)
51. Strmělka mlženka (*Clitocybe nebularis*) – jen mladé plodnice

52. Žampion zahradní (*Agaricus hortensis*) – jen pro průmyslové zpracování
53. Žampion pochvatý (*Agaricus bitorquis*) – jen pro průmyslové zpracování
54. Žampion polní (*Agaricus campester*) – jen pro průmyslové zpracování
55. Žampion lesní (*Agaricus silvaticus*) – jen pro průmyslové zpracování
56. Žampion hnědý (*Agaricus brunescens*) – jen pro průmyslové zpracování

Holubinky, které mohou být použity pouze k sušení a pro další průmyslové zpracování k potravinářským účelům

1. Holubinka bukovka (*Russula heterophylla*)
2. Holubinka černající (*Russula nigricans*)
3. Holubinka kolčaví (*Russula mustelina*)
4. Holubinka mandlová (*Russula vesca*)
5. Holubinka namodralá (*Russula cyanoxantha*)
6. Holubinka nazelenalá (*Russula viresceus*)
7. Holubinka olivová (*Russula olivacea*)
8. Holubinka osmahlá (*Russula adusta*)
9. Holubinka zlatožlutá (*Russula aurata*)

B. Houby pěstované

1. Žampion zahradní (*Agaricus hortensis*)
2. Žampion hnědý (*Agaricus brunescens*)
3. Hlíva ústříčná (*Pleurotus ostreatus*)
4. Hlíva miskovitá (*Pleurotus cornucopiae*)
5. Hlíva plicní (*Pleurotus pulmonarius*)
6. Hlíva mačková (*Pleurotus eryngii*)
7. Límcovka obrovská žlutá (*Stropharia rugosoannulata*)
8. Límcovka obrovská hnědá (*Stropharia rugosoannulata*)
9. Penízovka sametonohá (*Flammulina velutipes*)
10. Polnička topolová (*Agrocybe aegerita*)
11. Houževnatec jedlý – Shii-ta-ke (*Lentinus edodes*)
12. Opěnka měnlivá (*Kuehneromyces mutabilis*)
13. Kukmák sklepní (*Volvariella volvacea*)
14. Hnojník obecný (*Coprinus comatus*)
15. Ucho Jidášovo (*Hirneola auricula judae*)

Příloha č. 15 k vyhlášce č. 332/1997 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Houby	Čerstvé houby	čerstvé houby volně rostoucí
		čerstvé houby pěstované
	Výrobky z hub	houby konzervované
		houby sušené
		houby zmrazené
	Ostatní výrobky z hub	granuláty z hub
		pasty a prášek z hub
		houbové extrakty
		houbové koncentráty

Příloha č. 16 k vyhlášce č. 332/1997 Sb.

Třídy jakosti

V jednotlivých třídách jakosti musí pěstované žampiony vyhovovat těmto požadavkům :

Parametry	Výběr	I. jakost	II. jakost
Vzhled	plodnice vyvinutého tvaru pevně uzavřené	plodnice méně vyvinutého až vyvinutého tvaru uzavřené	plodnice i otevřené s lupeny růžovými až světle hnědými neuvolňujícími spory
Barva	stejnorodá charakteristická dle druhu - bílá, krémová nebo hnědá		
Druh	v obalu jednotný		
Průměr klobouku v mm Délka třeně nejvýše v mm	velikostní skupina		
	malé 15 až 35 20	střední 30 až 55 25	velké 45 a více 30
Dovolené odchylky	nejvýše 10 % hmot. plodnic neuzavřených s lehce otevřeným kloboukem	nejvýše 25 % hmot. plodnic neuzavřených, z toho nejvýše 10 % hmot. plodnic s otevřeným kloboukem	výška plodnice nesmí být větší než průměr klobouku nejvýše 10 % hmot. plodnic neodpovídajících požadavkům, ale spotřeby schopných
	nejvýše 5 % hmot. plodnic mírně poškozených nebo méně dobře vyvinutého tvaru	nejvýše 10 % hmot. plodnic mírně poškozených nebo s povrchovými skvrnami	nejvýše 20 % hmot. plodnic poškozených nebo s povrchovými skvrnami
	nejvýše 10 % hmot. plodnic neodpovídajících délce třeně nebo průměru klobouku	nejvýše 10 % hmot. plodnic neodpovídajících délce třeně nebo průměru klobouku	nejvýše 10 % hmot. plodnic neodpovídajících délkou třeně průměru klobouku
	nejvýše 0,5 % hmot. příměsi zeminy	nejvýše 1 % hmot. příměsi zeminy	nejvýše 1 % hmot. příměsi zeminy

Příloha č. 17 k vyhlášce č. 332/1997 Sb.

Členění výrobků z brambor na skupiny

Druh	Skupina
výrobky z brambor	brambory komzumní syrové loupané
	brambory konzumní loupané konzervované
	brambory konzumní sušené
	bramborová mouka
	bramborová kaše sušená
	bramborové lupínky smažené
	bramborové hranolky před smažené*
	bramborové plátky před smažené *
	bramborové krokety před smažené *
	bramborová kaše vařená

*/připouští se název dle dalších tvarů

Příloha č. 18 k vyhlášce č. 332/1997 Sb.

Přípustné odchylky hlíz

1. Odrůdová jednotnost a obsah příměsí :

ukazatel	brambory konzumní rané	brambory konzumní pozdní
přítomnost cizích odrůd nejvýše % hmotnosti	2	2
příměsí nejvýše % hmotnosti	1	2

2. Hlízy jakostně neodpovídající :

ukazatel		brambory konzumní rané	brambory konzumní pozdní
celkem nejvýše % hmotnosti		4	6
z toho nejvýše % hmotnosti	s mokrou hnilobou	1	hniloby celkem 1
	se suchou hnilobou	1	
	hlízy zelené	1	-

Poznámka : U brambor konzumních raných se nepovažuje za vadu částečně chybějící slupka.

3. Přípustné odchylky na velikost nebo hmotnost hlíz :

brambory konzumní	třídění podle velikosti hlíz v mm	třídění podle hmotnosti hlíz v g	% hmotnosti hlíz nejvýše
rané	menší než 28	nižší než 20	3
	z toho menší než 15	z toho nižší než 10	0
rané „drobné“	menší než 17 nebo větší než 28	nižší než 5 nebo větší než 20	3
pozdní	menší než 35	nestanoví se	3
	z toho menší než 28		0

Užití brambor konzumních pozdních dle varných typů :

varný typ	konzistence	užití
A	pevná, nerozvařivá, lojovitá	do salátů, jako příloha
B	polopevná, polomoučná, nerozvařivá nebo slabě rozvařivá	pro přípravu jídel všeho druhu, jako příloha
C	měkká, moučná, středně rozvařivá	především pro přípravu těst a kaší

Jednotlivým odrůdám lze přiřadit i kombinace varných typů. Kombinovat se mohou pouze sousedící varné typy.

Příloha č. 19 k vyhlášce č. 332/1997 Sb.

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost výrobků z brambor

skupina	fyzikální, chemické vlastnosti	smyslové vlastnosti
brambory konzumní syrové loupané	-	hlízy čisté, tuhé, neoslizlé, průměr příčného řezu od 30 do 80 mm, zelené hlízy nejvýše 2% hmotnosti, hlízy nedoloupané nejvýše 6% hmotnosti, ostatní vady nejvýše 2% hmotnosti, celkový výskyt vad nejvýše 10% hmotnosti
brambory konzumní loupané konzervované	obsah NaCl v nálevu nejméně 0,8% nejvýše 1,4% pevný podíl z deklarované hmotnosti nejméně 62 %	hlízy čisté, velikostně vyrovnané, popř. nakrájené, nejvýše však 5% úlomků na hotový výrobek, konzistence měkká, nerozvařená, barva dle odrůdy, bez cizí chuti, při nálevu chuť mírně slaná, nálev čirý až mírně zakalený
brambory konzumní sušené	sušina nejméně 87% číslo bobtnavosti nejméně 68%	sušené hlízy tvaru kostek, plátků, nudliček, o rozměru nejvýše 10 mm, bez slupek a oček, barva žlutá příp. mírně šedavá, ojedinělé tmavší skvrny, čistá vůně bez připálení, bez cizí chuti
bramborová mouka	sušina nejméně 87%	jemné vločky, barva od bílé po žlutou, chuť a vůně po sušených bramborách, bez cizí příchutě a pachu
bramborová kaše sušená	sušina nejméně 87%	hmota nelepavá, sypká, nažloutlé barvy, bez cizího pachu a příchuti
bramborové lupínky smažené	sušina nejméně 95% obsah tuku nejvýše 42 % obsah Na Cl nejméně 1,5% nejvýše 2,5%	plátky brambor křehké, křupavé, bez příměsí, obsah odpadane soli nejvýše 0,5% hmotnosti, barva vyrovnaná, ojediněle nahnědlé okraje, chuť příjemně slaná, bez cizích pachů a příchutí, povoleno 5 % hmotnosti výrobku s tmavými skvrnami a 5 % hmotnosti úlomků do 20 mm
bramborové hranolky před smažené	vlhkost nejvýše 76 % obsah volných mastných kyselin (jako kys. olejová) v tuku nejvýše 1,5 % příčný řez o hranách nejméně 5 mm	výrobky čisté s hladkým či vlnitým řezem, v jednom obalu se stejným příčným řezem, nepolámané, barva stejnoměrná bez přílišných vzhledových vad (skvrny, očka, spálení, úlomky), bez cizích pachů a příchutí, konzistence křehká, ne tvrdá, kašovitá, obsah veškerých vad nejvýše 8 %
bramborové plátky před smažené	vlhkost nejvýše 76% obsah volných mastných kyselin (jako kys. olejová) v tuku nejvýše 1,5 %	plátky brambor hladkého či vlnitého řezu, bez cizích pachů a příchutí, čisté, zdravé, stejnoměrné bary bez přílišných vzhledových vad (skvrny, očka, spálení, úlomky), obsah veškerých vad nejvýše 10 %
bramborové krokety před smažené	sušina nejméně 45 % obsah tuku nejméně 3 % obsah soli nejvýše 1,5 %	výrobky kulovitěho nebo oválněho mírně nepravidelného tvaru, barva na povrchu zlatobéžová, uvnitř šedobílá, konzistence na povrchu křupavá, uvnitř měkká, nemazlavá, vůně a chuť po bramborovém těstu, mírně slaná, bez cizích pachů a příchutí
bramborová kaše vařená	sušina nejméně 25 % obsah soli nejvýše 1,5 %	v zmrazeném stavu drobné sypké granule žlutobílé barvy, po přípravě kašovitá hmota s jemnou konzistencí bez větších shluků
Pro výrobu před smažených a smažených výrobků se používá tuk nebo olej s číslem kyselosti nejvýše 2 mg KOH v 1 g tuku a bodem zakouření nejméně 170°C.		

333

VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 12. prosince 1997,

kteřou 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 mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 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 mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta:

ODDÍL 1

MLÝNSKÉ OBILNÉ VÝROBKÝ

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) mlýnskými obilnými výrobky výrobky získané zpracováním obilí, pohanky a rýže vícestupňovým mlýnským postupem,
- b) moukou mlýnský obilný výrobek získaný mletím obilí a tříděný podle velikosti částic, obsahu minerálních látek a druhu použitého obilí,
- c) krupicí mlýnský obilný výrobek získaný v první fázi mletí obilí v podobě hrubších částic zbavených slupky,
- d) vločkami výrobky z vyčištěného a oloupaného obilného zrna nebo bezpluchého nebo zbaveného pluch, získané jeho mačkáním nebo příčným řezáním,
- e) trhankou výrobek z vyčištěného obilného zrna, získaný šetrným drcením,
- f) kroupami výrobky z vyčištěného obilného zrna, převážně z ječmene, zbaveného obalových vrstev broušením,
- g) lámankou zlomkové drobné netříděné obilné kroupy,
- h) jáhly vyčištěná zrna prosa upravená loupáním a leštěním,
- i) klíčky částice nebo šupinky nasládlé chuti získané při mlýnském zpracování obilného zrna,
- j) obilovinami pro přímou spotřebu vyčištěná, popřípadě dále jinak upravená obilná zrna, zejména pšenice, žito, ječmene nebo oves,
- k) směsmi z obilovin výrobky, jejichž převážný podíl tvoří mlýnské obilné výrobky, k nimž jsou přidány další složky, určené pro přímou spotřebu nebo ke spotřebě po tepelné úpravě,

- l) instantními mlýnskými obilnými výrobky výrobky získané tepelnou úpravou a určené ke zvláštnímu užití,
- m) rýží zrna získaná z kulturní rostliny rýže seté (*Oryza sativa* L.) a jejích odrůd,
- n) rýží neloupanou neloupané obilky rýže s celistvou vrchní slupkou,
- o) rýží pololoupanou (natural) zrna rýže zbavená vrchní slupky (pluchy),
- p) rýží loupanou zrna rýže zbavená všech částí oplodí a osemení a částečně i klíčků,
- r) rýží dlouhozrnnou rýže, jejíž zrno je průměrně 6 mm dlouhé a poměr jeho délky a šířky je zpravidla více než 3,
- s) rýží střednězrnnou rýže, jejíž průměrná délka zrna je mezi 5,2 mm a 6,0 mm a poměr délky a šířky zrna je zpravidla nižší než 3,
- t) rýží kulatozrnnou rýže, jejíž průměrná délka zrna je menší než 5,2 mm a poměr délky a šířky zrna méně než 2,
- u) müsli směs mlýnských obilných výrobků, upravených vločkováním, extrudováním nebo jinou vhodnou technologií, k nimž jsou přidány další složky, zejména jádra suchých plodů, sušené nebo jinak zpracované ovoce a látky upravující chuť, vůni nebo konzistenci.

§ 2

Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 1.

§ 3

Označování

- (1) Mlýnské obilné výrobky a rýže se označují názvem skupiny nebo podskupiny.
- (2) U sypkých směsí z obilovin se uvede způsob užití a návod k přípravě.
- (3) U mlýnských obilných výrobků se označí botanický druh obiloviny, ze které je výrobek vyroben.

§ 4

Požadavky na jakost

(1) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost mlýnských obilných výrobků jsou uvedeny v příloze č. 2.

(2) Fyzikální a chemické požadavky na jakost rýže jsou uvedeny v příloze č. 3.

(3) Skupiny rýže se nesmí vzájemně mísit, ale povoluje se přítomnost až 10 % jiné skupiny rýže.

(4) Přípustné záporné hmotnostní odchylky výrobků jsou uvedeny v příloze č. 4.

§ 5

Uvádění do oběhu

Mlýnské obilné výrobky a rýže musí být uloženy odděleně od látek aromatických, skladují se na podlážkách nejméně ve vzdálenosti 5 cm od stěny v prostorech s relativní vlhkostí vzduchu nejvýše 75 %.

**ODDÍL 2
TĚSTOVINY**

§ 6

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) těstovinami potraviny vyrobené tvarováním nekynutého a chemicky nekypřeného těsta, připraveného z mlýnských obilných výrobků, zejména z pšenice (*Triticum aestivum* nebo *Triticum durum*), nebo jejich směsí a pitné vody, popřípadě z přídatných látek a potravních doplňků,
- b) těstovinami sušenými těstoviny, které jsou po ztvarování usušeny na obsah vlhkosti nejvýše 13 hmotnostních procent,
- c) těstovinami nesusšenými těstoviny, které jsou po ztvarování mírně osušeny na celkový obsah vlhkosti nejméně 20 a nejvýše 30 hmotnostních procent,
- d) těstovinami vaječnými těstoviny, k jejichž výrobě je kromě mlýnských obilných výrobků použito slepičích vajec čerstvých nebo sušených, v množství nejméně dvě vejce na 1 kilogram mouky,
- e) těstovinami bezvaječnými těstoviny vyrobené pouze z mlýnských obilných výrobků, zejména z pšenice,
- f) těstovinami semolinovými těstoviny vyrobené pouze z krupice (semoliny) z pšenice *Triticum durum*, bez přídavku vajec,

- g) těstovinami domácími těstoviny vyrobené ručně z pšeničných mlýnských obilných výrobků a čerstvých slepičích vajec v množství nejméně šest vajec na 1 kilogram pšeničné mouky,
- h) těstovinami celozrnnými těstoviny vyrobené z pšeničné celozrnné mouky,
- i) těstovinami plněnými těstoviny s náplní,
- j) těstovinami instantními těstoviny vyrobené speciálním technologickým postupem, které se pro konzumaci připravují rehydratací ve vodě nebo jiné tekutině.

§ 7

Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 5.

§ 8

Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise¹⁾ se na obalu těstovin uvede

- a) v názvu výrobku vždy druh a skupina výrobků,
- b) u nesusšených těstovin údaj o tom, že se jedná o těstoviny nesusšené a označí se dobou použitelnosti,
- c) u těstovin balených vakuově nebo v inertní atmosféře údaj o době, do které je nutno spotřebovat potravinu po otevření tohoto obalu,
- d) u plněných těstovin označení náplně.

§ 9

Požadavky na jakost

(1) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 6.

(2) K výrobě vaječných těstovin se použijí pouze tepelně ošetřená slepičí vejce.

(3) Přípustné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 7.

§ 10

Uvádění do oběhu

(1) Sušené těstoviny musí být uloženy odděleně od látek aromatických, skladují se na podlážkách nejméně ve vzdálenosti 5 cm od stěny v prostorech s relativní vlhkostí vzduchu nejvýše 75 %.

(2) Nesusšené těstoviny musí být skladovány při teplotě nejvýše 5 °C, těstoviny balené vakuově nebo

¹⁾ Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“.

v inertní atmosféře musí být skladovány při teplotě nejvýše 10 °C.

(3) Těstoviny nesušené se přepravují v izotermických obalech nebo izotermických dopravních prostředcích.

(4) Těstoviny se nesmí balit do barevného průhledného ani průsvitného obalu, pod kterým je zřetelná vizuálně barva nezabaleného výrobku.

ODDÍL 3 PEKAŘSKÉ VÝROBKÝ

§ 11

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) pekařskými výrobky výrobky získané tepelnou úpravou těst nebo hmot, jejichž sušina je v převážujícím podílu tvořena mlýnskými obilnými výrobky s výjimkou šlehaných hmot a sněhového pečiva,
- b) chlebem pekařský výrobek kypřený kvasem, popřípadě droždím o hmotnosti nejméně 400 g s výjimkou krájeného ve tvaru večky, bochníku nebo formový,
- c) běžným pečivem tvarovaný pekařský výrobek vyrobený z pšeničné nebo žitné mouky, přísad a přídatných látek, který obsahuje méně než 8,2 % bezvodého tuku a méně než 5 % cukru, vztaženo na celkovou hmotnost mlýnských obilných výrobků,
- d) jemným pečivem pekařské výrobky získané tepelnou úpravou těst nebo hmot s recepturním přídatkem nejméně 8,2 % bezvodého tuku nebo 5 % cukru na celkovou hmotnost použitých mlýnských výrobků, popřípadě plněné různými náplněmi před pečením nebo po upečení marmeládou, džemem nebo povídkou nebo povrchově upravené sypáním, polevou nebo glazurou,
- e) trvanlivým pečivem výrobky vyrobené z mouky, přísad a přídatných látek, s obsahem vody nejvýše 6 %; s výjimkou piškotů nejvýše 8 %, perníků, preclíků a trvanlivých tyčinek s obsahem vody nejvýše 16 %; popřípadě plněné různými náplněmi, máčené, potahované nebo povrchově upravené,
- f) pšeničným chlebem nebo pšeničným pečivem pekařský výrobek obsahující nejméně 90% podíl mlýnských výrobků z pšenice z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,
- g) žitným chlebem nebo žitným pečivem pekařský výrobek obsahující nejméně 90% podíl mlýnských výrobků ze žita z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,

- h) žitno pšeničným chlebem nebo žitno pšeničným pečivem pekařský výrobek, v jehož těstě musí být podíl žitných mlýnských výrobků vyšší než 50 % a pšeničných mlýnských výrobků vyšší než 10 % z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,
- i) pšenično žitným chlebem nebo pšenično žitným pečivem pekařský výrobek, v jehož těstě musí být podíl pšeničných mlýnských výrobků nejméně 50 % a žitných mlýnských výrobků vyšší než 10 % z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,
- j) celozrnným chlebem nebo celozrnným pečivem pekařský výrobek, jehož těsto musí obsahovat z celkové hmotnosti mlýnských obilných výrobků nejméně 80 % celozrnných mouk nebo jim odpovídající množství upravených obalových částic z obilky,
- k) vícezrnným chlebem nebo vícezrnným pečivem pekařský výrobek, do jehož těsta jsou přidány mlýnské výrobky z jiných obilovin než pšenice a žita, luštěniny nebo olejníky v celkovém množství nejméně 5 %,
- l) speciálním druhem chleba nebo pečiva pekařský výrobek, který obsahuje kromě mlýnských výrobků ze pšenice a žita další složku, jako obiloviny, olejníky, luštěniny nebo brambory, v množství nejméně 10 % z celkové hmotnosti mlýnských výrobků,
- m) sušenkami výrobky získané upečením těsta, zejména chemicky kypřeného,
- n) trvanlivým pečivem ze šlehaných hmot výrobky kypřené výhradně mechanicky, jejichž základními surovinami jsou vaječný obsah a cukr,
- o) oplatkami výrobky získané upečením tenké vrstvy těsta nebo hmoty kontaktním způsobem ve formách,
- p) perníkem pečené výrobky z chemicky kypřeného těsta s přídatkem koření a neutralizovaného invertovaného cukerného roztoku nebo invertního cukru nebo medu,
- r) suchary výrobky z těsta kypřeného chemicky nebo biologicky, po upečení krájené na plátky a restované,
- s) preclíky a trvanlivými tyčinkami výrobky z těsta, kypřeného chemicky nebo biologicky, které musí být při pečení prosušeny v celém objemu,
- t) crackerovým pečivem výrobky z laminovaných těst kypřených chemicky nebo biologicky.

§ 12

Členění na druhy a skupiny

Členění na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 8.

§ 13

Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a zvláštním předpise¹⁾ jsou tyto další požadavky na označování

- a) pekařské výrobky se označí názvem druhu a skupiny, s výjimkou jemného pečiva a trvanlivého pečiva. Druh běžné pečivo lze označit názvem „pečivo“,
- b) u trvanlivého pečiva se označí skupina,
- c) jemné pečivo a trvanlivé pečivo se musí označit druhem náplně a polevy v případě plněných nebo potahovaných výrobků,
- d) název „staročeský chléb“ nebo „tradiční chléb“ lze využít pouze pro chléb, který je kypřen vitálním žitným kvasem, s minimálním obsahem 70 % výše vymleté žitné mouky z celkového množství mlýnských výrobků,
- e) název „selský chléb“ lze použít pro chléb s charakteristickými velkými i nepravidelnými póry, tvarovaný do kulatého bochníku o hmotnosti nejmeně 2 kg, s obsahem nejmeně 60 % žitné mouky z celkového množství mlýnských výrobků,
- f) přívlastkem „trvanlivý“ lze označit chléb, jehož trvanlivost musí být nejmeně 21 dní,
- g) běžným pečivem mléčným lze označit běžné pečivo, které obsahuje mléko v množství odpovídajícím nejmeně 1,7 % mléčné sušiny vztaženo na celkovou hmotnost mlýnských výrobků,
- h) výrobky lze označit názvem
 1. máslové, je-li tukem použitým do těsta výhradně máslo,
 2. vaječné, obsahují-li nejmeně 180 g celých vajec nebo 64 g žloutků na 1 kg mlýnských výrobků,
 3. kakaové, obsahují-li nejmeně 2,5 % hmotnostních kakaa,
 4. použité skupiny suchých skořápkových plodů, obsahují-li nejmeně 25 g jader těchto suchých skořápkových plodů na 1 kg hmoty,
- i) jemné pečivo lze označit dále slovy vyjadřujícími recepturní nebo technologické zpracování, jako je „z listového těsta“, „z kynutého listového těsta“, „smažené“, „z taženého těsta“, „z litých hmot“, „ze šlehaných hmot“, „ze třených hmot“, „z křehkých tukových těst“, „z jádrových hmot“, „čajové pečivo“, „ovocný chlebiček“, „slané nebo sýrové pečivo“.

§ 14

Požadavky na jakost

(1) Požadavky na jakost pekařských výrobků jsou uvedeny v příloze č. 9.

(2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky výrobků jsou uvedeny v příloze č. 10.

§ 15

Uvádění do oběhu

(1) Chléb a běžné pečivo se skladují a nabízejí k prodeji při relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 80 % a při teplotě do 35 °C.

(2) Převážné obaly a prostředky určené k přepravě pekařských výrobků je zakázáno používat k jiným účelům.

ODDÍL 4

CUKRÁŘSKÉ VÝROBKÝ A TĚSTA

§ 16

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) cukrářskými výrobky výrobky, jejichž základem jsou pekařské výrobky, které jsou po tepelné úpravě dohotoveny pomocí náplní, polev, ozdob a kusového ovoce,
- b) těstem tepelně neopracované polotovary k výrobě pekařských výrobků,
- c) náplní polotovar používaný k plnění nebo zdobení cukrářských výrobků,
- d) lehkým tukovým nebo máslovým krémem náplň vzniklá vyšlehaním základního krému s čerstvým máslem nebo s jiným tukem, přičemž obsah tuku nebo čerstvého másla činí nejmeně 30 % v sušině náplně,
- e) tukovým nebo máslovým krémem ochucená náplň obsahující tuk nebo čerstvé máslo a cukr, přičemž obsah tuku nebo čerstvého másla činí nejmeně 45 % v sušině náplně,
- f) šlehačkovou náplní vyšlehaná smetana ke šlehání s 33% obsahem mléčného tuku nebo vyšlehaná trvanlivá smetana ke šlehání s nejmeně 28% obsahem mléčného tuku ochucená cukrem nebo jinými ochucovadly, popřípadě vmíchaná do hmot na bázi hydrokoloidů, které tvoří nejvýše jednu třetinu hmotnosti šlehačkové náplně,
- g) bílkovým krémem náplň vzniklá vyšlehaním čerstvých, tekutých pasterizovaných nebo sušených pasterizovaných bílků s cukrem svařeným s vodou,
- h) ostatním krémem náplň s obsahem tuku méně než 30 % v sušině,
- i) těstem lineckým těsto s vysokým obsahem tuku,
- j) těstem listovým těsto s charakteristickým listováním připravené bez použití kypřících prostředků.

§ 17

Členění na druhy a skupiny

Členění na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 11.

§ 18

Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a zvláštním předpise¹⁾ jsou tyto další požadavky na označování

- a) cukrářské výrobky se označují datem použitelnosti,
- b) plněné cukrářské výrobky se označí názvem druhu a skupiny,
- c) náplň lze označit názvem
 1. kakaová, obsahuje-li nejméně 2,5 hmotnostních procent kaka,
 2. čokoládová, obsahuje-li nejméně 5,0 hmotnostních procent čokolády,
 3. suchých skořápkových plodů, obsahuje-li nejméně 25 g jader těchto suchých skořápkových plodů v 1 kg krému nebo cukrářské hmoty,
- d) pokud jsou náplně ochuceny pouze látkou určenou k aromatizaci, označují se „s příchutí“,
- e) náplň označená jako máslová musí obsahovat v receptuře výhradně máslo,
- f) u cukrářských výrobků obsahujících alkohol se přítomnost alkoholu označí,
- g) těsta ostatní lze označit přívlastkem vyjadřujícím recepturní či technologické zpracování, např. kynuté listové, tažené, třeňé, křehké tukové, jádrové, slané a sýrové.

§ 19

Požadavky na jakost

(1) Požadavky na jakost cukrářských náplní jsou uvedeny v příloze č. 12.

(2) Přípustné záporné hmotnostní odchylky výrobků jsou uvedeny v příloze č. 13.

§ 20

Technologické požadavky

Náplně je nutné zpracovat do cukrářského výrobku nejdéle do 24 hodin po jejich výrobě a lze je po tuto dobu skladovat při teplotě nejvýše 5 °C. Do náplně nově zhotovené je nepřipustné přimíchávat skladovanou náplň.

§ 21

Uvádění do oběhu

(1) Nebalené cukrářské výrobky se skladují při teplotách do 8 °C.

(2) Těsta se skladují při teplotách do 10 °C.

(3) Přepavní obaly a prostředky určené k přepravě cukrářských výrobků je zakázáno používat k jiným účelům.

§ 22

Přechodné ustanovení

Označování mlýnských obilných výrobků, těstovin, pekařských výrobků a cukrářských výrobků balených v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998 se posuzuje pouze podle § 6 zákona.

§ 23

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení, s výjimkou § 3, 8, 13 a 18, které nabývají účinnosti dnem 1. dubna 1998.

Ministr:

Ing. Lux v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Mlýnské obilné výrobky	mouka	hladká mouka polohrubá mouka hrubá mouka
	krupice	hrubá pšeničná krupice hrubá kukuřičná krupice jemná pšeničná krupice
	vločky	
	trhanka	
	kroupy	perličky lámanka malé kroupy ostatní kroupy
	jáhly	
	pohanka	
	klíčky	
	obiloviny pro přímou spotřebu	
Směsi z obilovin	múšli sypká směs	
Rýže	dlouhozrnná rýže střednězrnná rýže kulatozrnná rýže	pololoupaná rýže loupaná rýže neloupaná rýže

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost

Mouky

Fyzikální a chemické požadavky

Vlhkost mouk ze všech druhů obilovin, pohanky a rýže smí být nejvýše 15,0 %.

Kukuřičné mouky a krupice smí obsahovat nejvýše 3,0 % tuku v sušině.

Mouky nesmějí být běleny chlorem.

Celozrnné mouky smí obsahovat nejvýše 1,9 % minerálních látek.

Tabulka 1

Podskupina	Granulace * 1 ($\mu\text{m}/\%$) (velikost ok/propad) nejméně nejvýše	Minerální látky (popel) * 2 (% hmotnosti v sušině) nejvýše
Mouky hladké	257/96 – 162/75	
z toho:		
pšeničná světlá	„	0,60
pšeničná polosvětlá	„	0,75
pšeničná chlebová	„	1,15
žitná světlá (výrazková)	–	0,65
žitná tmavá (chlebová)	–	1,10
Mouky polohrubé	366/96 – 162/75	0,50
Mouky hrubé	485/96 – 162/15	0,50

* 1 granulace velikost podílu částic, které propadají sítem o stanovené velikosti ok

* 2 minerální látky (popel) nespalitelné látky, které zůstanou po spálení vzorku za stanovených podmínek

Tabulka 2

Smyslové požadavky

Název mouky	Barva
Mouky pšeničné	bílá s nažloutlým odstínem
pšeničná chlebová	bílá se žlutošedým nebo našedlým odstínem
pšeničná celozrnná	hnědavý, načervenalý nebo tmavočervený odstín
žitná světlá (výrazková)	bílá
žitná tmavá (chlebová)	šedobílá se zelenomodrým odstínem

Tabulka 3
Krupice

Druh	Minerální látky v % hmotnosti v sušině nejvýše	Vlhkost v % hmotnosti nejvýše	Granulace (μm / %) (velikost ok / propad)	
			nejméně	nejvýše
Krupice pšeničná	0,50	15,0	853/96	– 446/15
Krupice kukuřičná	0,9015,0		–	
Krupice jemná pšeničná dehydrovaná	0,50	12,0	485/96	– 257/15

Tabulka 4
Vločky

Druh	Vlhkost v % nejvýše	Podíl nerozmačkaných zrn v % nejvýše	Obsah částí stébel, pluch a oplodí v % nejvýše	Černé vločky * 3 v % nejvýše
ovesné	12,0	0,1	0,2	0,5
ovesné drcené	12,0	–	0,2	0,5
pšeničné	14,0	0,2	0,1	–
žitné	14,0	0,2	0,2	–
ječné	14,0	0,2	0,2	–
ostatní	14,0	0,2	–	–

* 3 černé vločky vločky se změněnou barvou na více než 50 % povrchu

Tabulka 5

Trhanka

Ukazatel	Hodnota nejvýše
Vlhkost	15,0 %
Minerální látky	1,9 % v sušině
Podíl nerozdrcených zrn	3,0 %

Tabulka 6
Kroupy lámanka

Druh	Podíl částečně obroušených nebo neobroušených zrn v % nejvýše	Podíl pluch a slupek v % nejvýše	Minerální nečistoty * 4 v % nejvýše	Vlhkost v % nejvýše
Perličky	1,0	–	0,15	15,0
Lámanka	1,0	–	0,15	15,0
Kroupy malé	1,0	0,1	0,15	15,0
Kroupy ostatní	2,0	0,1	0,15	15,0

* 4 minerální nečistoty kaménky, písek, hrudky zeminy, prach, v případě rýže i mastek

Tabulka 7

Třídění dle velikosti	% propadu / průměr kruhových ok (μm)	
	nejméně	nejvýše
kroupy velké	-	30/3500
kroupy střední	70/3500	15/3000
kroupy zabíjačkové	40/3000	2/2000
kroupy malé	95/3000	5/2000
perličky	85/2000	1/1000
lámanka	98/3000	1/1000

Tabulka 8

Jáhly, pohanka

Druh	Vlhkost	Minerální nečistoty	Obsah cizích semen a slupek	Obsah neloupaných zrn a zlomků
	v % nejvýše	v % nejvýše	v % nejvýše	v % nejvýše
pohanka loupaná	15,0	0,15	0,2	1,0
jáhly	15,0	0,15	0,2	2,0
ostatní	15,0	-	-	-

Tabulka 9

Barva	pohanka loupaná	světle hnědá až hnědá, na lomu jasně bílá
	jáhly	žlutá, žlutooranžová až žlutohnědá
Chuť	pohanka	slabě nahořklá, charakteristická pro pohanku
	jáhly	slabě nasládlá, charakteristická pro proso

Tabulka 10

Klíčky

Ukazatel	klíčky dehydrované	klíčky tepelně neupravené
Vlhkost	nejvýše 10,0 %	nejvýše 15,0 %

Tabulka 11

Obiloviny pro přímou spotřebu

Ukazatel	Hodnota
Vlhkost	nejvýše 14,0 %
Zlomky * 5	nejvýše 1,0 %
Příměsi * 6	nejvýše 1,0 %
Minerální nečistoty	nejvýše 0,15 %

* 5 zlomky části zrna příslušné obiloviny, zůstalo-li méně než polovina obilky

* 6 příměsi zrna příslušného druhu obilovin s odlišnou jakostí snižující celkovou hodnotu výrobku nebo technologicky neodstranitelná zrna a semena jiných než příslušných druhů obilovin

Tabulka 12

Směsi z obilovin

Smyslové požadavky

Ukazatel	Vyjádření
Konzistence	sypká směs, menší snadno roztíratelné hrudky nejsou na závadu
Barva	vyrovnaná, po použitých surovinách
Vůně a chuť	příjemná, přirozená, odpovídající charakteru použitých složek a ochucovadel

Tabulka 13
Fyzikální a chemické požadavky

Směsi pro užití	Vlhkost v % nejvýše	Obsah NaCl v % nejvýše	Popel v % nejvýše	Titrovatelné kyseliny mmol.kg ⁻¹	Minerální nečistoty v % nejvýše
na chlebové výrobky	14,0	4,0	4,0	140	0,15
na pšeničné pečivo běžné	14,0	3,0	3,0	100	0,15
na pšeničné pečivo jemné	14,0	3,0	2,5	-	0,15
na dortové korpusy	10,0	3,0	2,5	-	0,15
na ostatní cukrářské pečivo	15,0	3,0	2,5	-	0,15
na bábovky	11,0	3,0	2,5	-	0,15
na přípravu trvanlivého pečiva vč. perníků	11,0	2,0	2,5	-	0,15
na přípravu knedlíků	15,0	2,0	3,0	-	0,15
na přípravu smažených výrobků	14,0	5,0	3,0	-	0,15
na přípravu obilné kaše	15,0	5,0	-	-	
na přípravu moučníků bez cukru	15,0	3,0	-	-	

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.

Rýže

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

Ukazatel	Hodnota
Vlhkost	nejvýše 15,0 %
Nečistoty organické * 8	nejvýše 1,0 %
Nečistoty minerální * 4	nejvýše 0,2 %
Příměsi celkem * 9 zrna neloupaná	bez limitní hodnoty nejvýše 0,15 %
Drť * 10	nejvýše 0,1 %

* 8 nečistoty organické cizí semena, části slámy, stébla, plevy

* 9 příměsi zlomky, vadná zrna, neloupaná zrna

* 10 drť propad sítem s kruhovými otvory o velikosti 1,4 mm

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

hmotnost balení	přípustná odchylka
do 50 g	- 10 %
51 - 120 g	- 5 %
121 - 250 g	- 4 %
251 - 1 000 g	- 3 %
1001- 2 500 g	- 2 %
nad 2 500 g	- 1 %

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Těstoviny	vaječné bezvaječné semolinové celozrnné domácí ostatní	sušené nesušené plněné zmrazené balené vakuově nebo v inertní atmosféře

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost

Tabulka 1

Smyslové požadavky

Vzhled a tvar	Odpovídají tržnímu druhu, spotřebitelské balení neobsahuje příměs jiných tvarů nebo druhů těstovin nad 1 %. Povrch hladký, kompaktní, bez trhlin. U válcovaných těstovin a u těstovin, kde většina povrchu je tvořena řezem (např. u tzv. hvězdiček), může být povrch mírně drsný a moučný. Podíl zlomků může být maximálně 10 %. Těstoviny se při dodržení podmínek uvedených v návodu nerozvaňují, nejsou lepkavé a zachovávají si svůj tvar i po uvaření.
Barva	Světlá, rovnoměrná v různých odstínech žluté, u vaječných těstovin odpovídající počtu použitých vajec, u semolinových těstovin jantarová nebo v různých tmavších odstínech žluté, u ostatních druhů odpovídá použitým surovinám nebo potravním doplňkům nebo přídatným látkám nebo látkám určeným k aromatizaci.
Vůně a chuť	Příjemná, odpovídá použitým surovinám nebo potravním doplňkům nebo přídatným látkám nebo látkám určeným k aromatizaci.

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky

	Těstoviny	nejméně	nejvýše
Vlhkost	- sušené	-	13 %
	- nesušené	20 %	30 %
	- zmrazené	20 %	38 %
	- balené vakuově či v inertní atmosféře	20 %	38 %
Titrovatelné kyseliny (H ⁺)	plněné těstoviny	nejvýše 70 mmol.kg ⁻¹ v přepočtu na sušinu	
	ostatní těstoviny	nejvýše 65 mmol.kg ⁻¹ v přepočtu na sušinu	
Obsah jedlé soli vyjádřeno jako NaCl	plněné těstoviny	nejvýše 2,5 % v sušině	
	ostatní těstoviny	nejvýše 1,0 % v sušině	

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

hmotnostní balení	přípustná odchylka
do 250 g	- 6 %
251 - 500 g	- 4 %
501 - 2 000 g	- 2 %
nad 2 000 g	- 1 %

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.

Členění na druhy a skupiny

Druh	Skupina
Chléb	pšeničný žitný žitno pšeničný pšenično žitný celozrnný víceizrnný speciální
Běžné pečivo	pšeničné žitné žitno pšeničné pšenično žitné celozrnné víceizrnné
Jemné pečivo	
Trvanlivé pečivo	sušenky ze šlehaných hmot oplatky perníky suchary preclíky a trvanlivé tyčinky crackerové pečivo extrudované výrobky piškoty

Příloha č. 9 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.

Požadavky na jakost

	Vzhled a tvar	Kůrka, povrch	Střídka	Vůně a chuť
Chléb	pravidelně formovaný, klenutý	čistá, zlatohnědé barvu, bez zřetelně obnažené střídky	dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá	chlebová, příjemná
Běžné pečivo	pravidelně formované, klenuté	zlatohnědé barvy, čistá, křupavá, bez zřetelně obnažené střídky	dobře propečená, pórovitá, pružná, stejnorodá	pečivová, příjemná
Jemné pečivo z kynutého těsta	pravidelně formované, klenuté nebo plněné	charakteristické barvy, bez zřetelně obnažené střídky	dobře propečená, pórovitá, vláčná, pružná	jemná, pečivová, příjemná, s příchutí přidaných složek
Trvanlivé pečivo kromě sušenek, oplatků, perníku	typická barva,		křehká, u laminovaných výrobků vrstevnatý lom	příjemná, dle přísady
Sušenky	pravidelné, dle formy	světle hnědý	křehká	jemná
Oplatky	dle formy	křehký, otisk formy	křehká	
Perník	dle formy	celistvý, čistý	vláčná	dle přísad

Příloha č. 10 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

Chléb nebalený	nejvýše - 3 % při vážení 10 kusů nejvýše - 5 % u jednoho kusu
Chléb balený	nejvýše - 1,5 % při vážení 10 kusů nejvýše - 3,5 % u jednoho kusu
Běžné pečivo do hmotnosti 300 g	nejvýše - 4 % při vážení 50 kusů nejvýše - 6 % u jednoho kusu
Běžné pečivo o hmotnosti nad 300 g	nejvýše - 3 % při vážení 10 kusů nejvýše - 5 % u jednoho kusu
Jemné pečivo o hmotnosti 150 g	nejvýše - 5 % při vážení 25 kusů nejvýše - 6 % při vážení 10 kusů
Jemné pečivo o hmotnosti nad 150 g	nejvýše - 3 % při vážení 10 kusů nejvýše - 5 % u jednoho kusu
Trvanlivé pečivo o hmotnosti	
do 50 g	nejvýše - 10 %
51 - 100 g	nejvýše - 8 %
101 - 250 g	nejvýše - 6 %
251 - 500 g	nejvýše - 4 %
nad 500 g	nejvýše - 2 %

Příloha č. 11 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.

Členění na druhy a skupiny

Druh	Skupina
Cukrářský výrobek	s náplní lehkou tukovou lehkou máslovou tukovou máslovou šlehačkovou bílkovou ostatní
Těsto	linecké listové ostatní

Příloha č. 12 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.

Požadavky na jakost

Náplně

(1) Náplně musí mít stejnoměrné zabarvení, hrubé součásti musí být rovnoměrně rozptýleny v celém objemu krému.

(2) Vůně a chuť náplní musí být příjemné, po použitých surovinách, bez cizích pachů a příchutí, nesmí být nakyslá, hořká.

Příloha č. 13 k vyhlášce č. 333/1997 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

Výrobky o hmotnosti maximálně 150 g	nejvýše -5 % při vážení 25 kusů nejvýše -6 % při vážení 10 kusů
Výrobky o hmotnosti nad 150 g	nejvýše -3 % při vážení 10 kusů nejvýše -5 % při vážení 1 kusu

334**VYHLÁŠKA****Ministerstva zemědělství**

ze dne 12. prosince 1997,

kteřou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro přírodní sladidla, med, nečokoládové cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové cukrovinky

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, (dále jen „zákon“) pro přírodní sladidla, med, nečokoládové cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové cukrovinky:

než sacharózu názvem skupiny, která odpovídá názvu tohoto sacharidu (např. dextróza, fruktóza, laktóza).

(2) Cukr bílý je možné označit slovy „cukr bílý specifikace A“ nebo „cukr bílý A“ a cukr polobílý slovy „cukr bílý specifikace B“ nebo „cukr bílý B“.

(3) Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 2.

ODDÍL 1**PŘÍRODNÍ SLADIDLA****§ 1**

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) přírodními sladidly ve vodě rozpustné sladce chutnající látky na bázi přírodních sacharidů, zejména sacharózy, dextrózy, fruktózy, laktózy,
- b) cukrem sacharóza upravená zejména do krystalů, moučky, kostek, homolů, popřípadě doplněná přídatnými látkami nebo látkami určenými k aromatizaci,
- c) tekutými výrobky z cukru výrobky na bázi vodných roztoků sacharózy.

§ 2**Členění na skupiny a podskupiny**

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 1.

§ 3**Označování**

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštní vyhlášce¹⁾ se označí

- a) cukr skupinou a podskupinou, kromě tekutých výrobků z cukru,
- b) tekuté výrobky z cukru podskupinou, obsahem sušiny a invertního cukru v sušině,
- c) ostatní přírodní sladidla obsahující jiný sacharid

§ 4**Požadavky na jakost**

Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 2.

§ 5**Technologické požadavky**

Cukr nesmí být podroben modření.

§ 6**Uvádění do oběhu**

(1) Cukr, s výjimkou cukru moučky, se skladuje při teplotě nejvýše 30 °C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.

(2) Cukr moučka se skladuje při relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 65 %.

(3) Tekuté výrobky z cukru se skladují při teplotě nejvýše 25 °C.

ODDÍL 2**MED****§ 7**

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) medem potravina přírodního sacharidového charakteru, která je vytvořena společenstvím včel ze

¹⁾ Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“.

sesbíraných sladkých šťáv květů rostlin (nektar) nebo z výměšků hmyzu na povrchu rostlin (medovice) nebo na živých částech rostlin a kterou včely sbírají, přetvářejí, kombinují se svými specifickými látkami, uskladňují a nechávají zrát v plástech,

- b) medem květovým med pocházející zejména z nektaru květů,
- c) medem medovicovým med pocházející zejména z výměšků hmyzu,
- d) medem smíšeným med pocházející ze snůšky nektarového a medovicového původu bez výrazné převahy jednoho druhu,
- e) vytočeným medem med získaný odstředováním odvíčkových plástů,
- f) plástečkovým medem med zavíčkovaný a uložený včelami do čerstvě postavených bezplodových plástů a prodáváný v uzavřených celých plástech nebo dílech takových plástů,
- g) lisovaným medem med získaný lisováním plástů bez plodu za použití mírného tepla,
- h) vykapaným medem med získaný vykapáním odvíčkových plástů bez plodu.

§ 8

Členění na skupiny

(1) Med se člení na skupiny

- a) květový,
- b) medovicový,
- c) smíšený.

(2) Rozdělení dle způsobu získávání

- a) vytočený med,
- b) plástečkový med,
- c) lisovaný med,
- d) vykapaný med.

§ 9

Označování

(1) Med musí být označen živočišným druhem včely. Toto označení nemusí být uvedeno, pokud se jedná o živočišný druh včely medonosné.

(2) Med se označuje názvem druhu a skupiny. U medu květového se dále může uvést i název jednodruhový nebo směsný.

(3) Med se dále označuje způsobem získávání. V případě, že se jedná o med vytočený, nemusí být způsob získávání uveden.

(4) Jako pastový med se označí med, který byl po získání technologicky upraven do pastovité konzistence a který je tvořen směsí jemných krystalů.

(5) Jako med s plástečky se označí med, který obsahuje jeden nebo více kusů plástečkového medu.

§ 10

Požadavky na jakost

(1) Do medu nesmí být přidány žádné látky a žádná z jeho základních složek z něj nesmí být odňata.

(2) Med nesmí

- a) mít jakékoliv cizí příchutě a pachy,
- b) začít kvasit nebo pěnit,
- c) být zahřát do takové míry, že jeho přirozené enzymy jsou zničeny anebo se stanou neaktivní,
- d) mít uměle změněnou kyselost.

(3) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 3.

§ 11

Uvádění do oběhu

Med se skladuje v suchých prostorách při teplotě nejvýše do 25 °C a relativní vlhkosti nejvýše 70 %.

ODDÍL 3

NEČOKOLÁDOVÉ CUKROVINKY

§ 12

Pro účely této vyhlášky se rozumějí

- a) nečokoládovými cukrovinkami (dále jen „cukrovinky“) potraviny, jejichž základní složku tvoří cukry a které obsahují nejvýše 5 % kakaových součástí v přepočtu na sušinu,
- b) karamelami cukrovinky tvárné konzistence, do určité míry žvýkavé, s různou příchutí,
- c) nečokoládovým dražé cukrovinky tužší až tvrdé konzistence s různými vložkami, s nábalem cukru,
- d) želé cukrovinky s konzistencí gelu vzniklou přidáním želírujících látek, jako zejména pektinu, agaru, škrobu nebo želatiny,
- e) sójovými a arašídovými cukrovinkami cukrovinky obsahující sóju nebo arašidy ve tvaru tabulek, tyčinek nebo řezů,
- f) gumovitými cukrovinkami cukrovinky gumovitého charakteru různých tvarů a chutí,
- g) rahatem škrobové želé různých tvarů obalených směsí práškového cukru a škrobu,
- h) tureckým medem šlehaný cukrosirupový roztok s bílkem, popřípadě s přidáním suchých skořápkových plodů,
- i) chalcou šlehaná kandytová hmota s pěnотvornou látkou pastovité konzistence, popřípadě s přidáním suchých skořápkových plodů a tuku,

- j) lékořicovými cukrovinkami cukrovinky ze směsi cukru, bonbonářského sirupu a mouky, popřípadě dalších surovin, jejichž charakteristickou složku tvoří výtažek z lékořice,
- k) fondánovými cukrovinkami cukrovinky polotuhé až tuhé konzistence z cukerné hmoty, popřípadě s přidavkem dalších látek s jemnou krystalickou strukturou,
- l) komprimáty cukrovinky vyráběné lisováním ochucených a obarvených práškových směsí zejména ve tvaru čoček nebo tablet,
- m) žvýkačkou cukrovinka výrazně gumovité až tažné konzistence s různými příchutěmi,
- n) dropsy cukrovinky neplněné z kandytové hmoty složené převážně z cukrů a škrobového sirupu, různě tvarované, různé barvy a chuti, tvrdé konzistence,
- o) roksy cukrovinky tvrdé konzistence podobné dropsům, ve tvaru špalíčků, tyčinek nebo lízátek, které mohou mít na průřezu barevné obrazce z ochucených kandytových hmot,
- p) furé cukrovinky z kandytové hmoty, na povrchu matné, sklovité, tvrdé konzistence obsahující uvnitř minimálně 13 % polotuhé nebo tekuté náplně,
- r) pěnovými cukrovinkami cukrovinky lehčené pěnovitě, mírně gumovité, žvýkavé konzistence, s jemnými částicemi směsi práškového cukru a škrobu.

§ 13

Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 4.

§ 14

Označování

Přípustné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 5 tabulce 2.

§ 15

Požadavky na jakost

Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 5 tabulce 1.

§ 16

Uvádění do oběhu

Nečokoládové cukrovinky se skladují při teplotě do 25 °C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.

ODDÍL 4

KAKAOVÝ PRÁŠEK A SMĚSI KAKAA S CUKREM

§ 17

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) kakaovými boby fermentovaná a sušená semena kakaovníku (Theobroma cacao L.),
- b) kakaovou drť kakaové boby pražené nebo nepražené po vyčištění, zbavené slupek a klíčků, obsahující nejvýše 5 % zbytků slupek nebo klíčků a nejvýše popela 10 % hmotnostních v přepočtu na tukuprostou sušinu,
- c) kakaovou hmotou kakaová drť mechanicky zpracovaná na jemnou pastu bez snížení obsahu přirozeného tuku,
- d) kakaovým tukem tuk získaný z kakaových bobů nebo z jejich částí,
- e) kakaovým práškem (dále jen „kakaem“) potravina získaná z pražených kakaových bobů, z nichž byl částečně odstraněn kakaový tuk,
- f) směsí kakaa s cukrem potravina získaná mechanickým smísením nebo instantizací kakaového prášku s cukrem v určitém poměru.

§ 18

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Členění na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 6.

§ 19

Označování

(1) Kakao se označí názvem skupiny, směsi kakaa s cukrem názvem podskupiny.

(2) Přípustné záporné odchylky od hmotnosti jsou uvedeny v příloze č. 7 tabulce 3.

§ 20

Požadavky na jakost

Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 7 tabulkách 1 a 2.

§ 21

Uvádění do oběhu

Kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem se skladují při teplotě do 25 °C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.

ODDÍL 5 ČOKOLÁDA A ČOKOLÁDOVÉ CUKROVINKY

§ 22

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) čokoládou potravina vyrobená z kakaových součástí, cukrů, mléčných výrobků, popřípadě z dalších složek, přídatných látek nebo látek určených k aromatizaci,
- b) čokoládovými cukrovinkami potraviny, u kterých podíl kakaových součástí činí nejméně 5 % v přepočtu na sušinu,
- c) kakaovou součástí kakaová drť, kakaová hmota, kakaový prášek nebo kakaový tuk,
- d) čokoládovým nápojem potravina, u které podíl kakaových součástí činí nejméně 15 % v přepočtu na sušinu.

§ 23

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Členění na druhy, skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 8.

§ 24

Označování

(1) U čokolád se v názvu výrobku uvede vždy

- a) druh i skupina,
- b) název složky, která výrobek charakterizuje, jako zejména mandle, lískové ořechy, sušené ovoce,
- c) u čokoládových polev název skupiny, popřípadě podskupiny.

(2) U čokoládových cukrovinek se v názvu výrobku uvede druh a podskupina nebo skupina a podskupina.

(3) Přípustné záporné hmotnostní odchylky balení jsou uvedeny v příloze č. 9 tabulce 3.

§ 25

Požadavky na jakost

Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 9 tabulkách 2 a 3.

§ 26

Uvádění do oběhu

Čokoláda a čokoládové cukrovinky se skladují při teplotě do 20 °C a relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 70 %.

§ 27

Přechodné ustanovení

Označení přírodních sladidel, medu, nečokoládových cukrovinek, kakaového prášku a směsi kakaa s cukrem, čokolády a čokoládových cukrovinek balených v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998 se posuzuje pouze podle § 6 zákona.

§ 28

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení, s výjimkou § 3, 9, 14, 19 a 24, které nabývají účinnosti dnem 1. dubna 1998.

Ministr:

Ing. Lux v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 334/1997 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

druh	skupina	podskupina
cukr	cukr extra bílý	krystal
	cukr bílý	krupice
	cukr polobílý	moučka
	cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek	
	tvarovaný cukr (kostky, bridž, homole)	
	cukr s přísadami	
	přírodní cukr	
	kandys	
	tekuté výrobky z cukru	invertovaný sirob
		karamel
ostatní přírodní sladidla	dextróza, fruktóza a další	

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 334/1997 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost1. Cukr

skupina	sacharóza % polarometricky nejméně	popel % konduktometricky nejvýše	invertní cukr % nejvýše	ztráta sušením % nejvýše	barva v roztoku při 420 nm (I.U.) nejvýše
cukr extra bílý	99,7	0,01	0,04	0,1	22,5

cukr bílý	99,7	0,04	0,04	0,1	60
cukr polobílý	99,5	0,10	0,10	0,1	150
cukr moučka s protihrudk. látkami nejvýše 3 %	96,7	0,04	0,10	0,2	-
tvárováný cukr	99,5	0,04	0,10	0,25	150
cukr s přísadami	90,0	-	-	1,2	-
přírodní cukr	97,5	0,8	0,09	1,4	-
kandys	98,5	0,45	-	0,45	-

U všech uvedených skupin obsah nerozpustných látek nejvýše 50,0 mg/kg s výjimkou cukru moučky s protihrudkujícími látkami a cukru s přísadami.

Třídění dle velikosti částic sacharózy :

délka strany oka síta v mm	podíl % hmotnostní		
	cukr krystal	cukr krupice	cukr moučka
2,00 - 0,4	nejméně 70	-	-
0,80 - 0,16 nad 1,00	-	nejméně 70 nejvýše 5	-
0,80 - 0,40	-	-	nejvýše 5
pod 0,40			nejméně 95

Dělení podle tvaru a velikosti částic sacharózy :

- cukr krystal je směs krystalů stejnoměrného zrnění, volně sypká,
- cukr krupice je směs menších nebo rozdrčených krystalů stejnoměrného zrnění, volně sypká,
- cukr moučka je volně sypká směs jemně drcených krystalů,

- d) přírodní cukr je sypká, zrnitá světležlutá hmota, na omak mírně lepkavá,
e) kandys je směs velkých krystalů a srostlic, žluté až hnědé barvy.

Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení cukru

1. cukr krystal a krupice

včetně obalu u 100 ks	- 3,0 %
po 0,5 kg	- 1,5 %
po 1,0 kg	- 1,0 %
od 2 kg do 5 kg	- 0,8 %

2. cukr moučka

po 0,5 kg	- 2,5 %
po 1 kg	- 2,0 %

3. Tvarovaný cukr

do 0,5 kg	- 2,5 %
do 1 kg	- 2,0 %

Průměrná hmotnost pěti skupinových balení a pěti velkospotřebitelských balení, náhodně odebraných z různých míst, musí odpovídat nejméně hmotnosti deklarované.

2. Tekuté výrobky z cukru

parametry	invertovaný sirob	karamel
sušina refraktometricky %	nejméně 73	nejméně 73
invertní cukr v sušině %	nejméně 40	nejméně 50
pH	2 - 5,5	4 - 6
obsah chloridů mg.kg ⁻¹ (inverze kyselinou)	nejvýše 150	-
chuť	sladká	nahořklá

3. Ostatní přírodní sladidla

a) Dextróza

	dextróza (D-glukóza) % hmot sušiny nejméně	sutina % hmot. nejméně	sulfátový popel % hmot. sušiny nejvýše
dextróza monohdrát	95,5	90	0,25
dextróza bezvodá	99,5	98,0	0,25

b) Fruktóza

	ztráta sušením % nejvýše	popel konduktometricky % nejvýše	barva roztoku při 420 nm (I.U.) nejvýše	pH
fruktóza	0,5	0,1	30	4,5 - 7,0

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 334/1997 Sb.

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost

A) Smyslové požadavky

med	konzistence a vzhled	chuť	barva
květový	mírně až silně viskózní, tekutá, částečně až plně krystalická	výrazně sladká až škrablavá	vodově čistá až s nazelenalým nádechem, slabě žlutá až zlatavě žlutá
medovicový	mírně až silně viskózní, tekutá, částečně až plně krystalická	sladká, popřípadě kořeněná až mírně škrablavá	tmavohnědá s nádechem do červenohněda
smíšený	mírně až silně viskózní, tekutá, částečně až plně krystalická	sladká	jantarová až tmavě hnědá

Poznámka:

Pro určení skupiny a původu medu je rozhodující mikroskopický obraz zastoupení pylových zrn, medovicových prvků a elektrolytická konduktivita.

B) Fyzikální a chemické požadavky

požadavek	druh medu		
	květový	medovicový	smíšený
obsah popela v % nejvýše	0,6	1,0	1,0
sacharidy redukující jako invertní cukr v % nejméně	65,0	60,0	60,0
sacharóza zdánlivá v % nejvýše	5,0 *	10,0	10,0
obsah vody v % nejvýše	20,0	20,0	20,0
kyselost (mekv/kg) nejvýše	40,0	40,0	40,0
hydroxymethylfurfural v mg/kg nejvýše	40,0	40,0	40,0
obsah ve vodě nerozpustných látek** v % nejvýše	0,10	0,10	0,10
elektrolytická konduktivita v mS. m ⁻¹	nejvýše 55	90 - 130	50 - 105

* U medu květového jednodruhového akátového z trnovníku akátu (*Robinia pseudoacacia*) může být zdánlivá sacharóza nejvýše 10,0%.

** U medu lisovaného se toleruje nejvýše 0,50% ve vodě nerozpustných látek.

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 334/1997 Sb.

Členění nečokoládových cukrovinek na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Nečokoládové cukrovinky	karamely nečokoládové dražé	tukové s jádrovinami s ovocnou příchutí mléčné, kakaové nebo kávové podle druhu vložky (cukrová, želé, jádroviny, sušené ovoce nebo proslazené, marcipán a další)

Nečokoládové cukrovinky	želé	
	sojové pochoutky	
	arašídové pochoutky	
	gumovité	
	rahat	
	chalva	
	turecký med	
	lékořicové cukrovinky	
	pěnové cukrovinky (marshmallow)	
	fondánové cukrovinky	
	komprimáty	
	žvýkačky	balonkové (bubble gum) plátkové dražované
	dropsy	
	roksy	
	furé	s tukovou náplní s cukernou (sirupovou) náplní
	pasty nebo pomazánky	zejména lískooříškové, mandlové, arašídové nebo kokosové

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 334/1997 Sb.

Tabulka 1

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

skupina	vlhkost nejvýše v % hmotnosti	obsah popela nejvýše v % hmotnosti
karamely	-	2.0 ^{*)}
nečokoládové dražé	-	2.5 ^{*)}
želé	22.0	2.0 ^{**)}
sojové a arašídové cukrovinky	-	3.0 ^{**)}
gumovité cukrovinky	22.0	2.0 ^{**)}
rahat, chalva	20.0	2.0 ^{**)}
turecký med	8.0	2.0 ^{*)}

lékořicové výrobky	19.0	4.0 ^{**)}
pěnové	25.0	2.5 ^{**)}
fondánové	12.0	1.5 ^{**)}
komprimáty s glukózou	7.0	3.0 ^{**)}
ostatní	3.0	
Žvýkačky:	při 105 °C	při 900 ° C
ovocné balonkové	7.5	10.0 ^{**)}
dražované	7.5	7.0 ^{**)}
plátkové	7.5	7.0 ^{**)}
dropsy:		
tvarované	3.0	2.0 ^{**)}
lité kandyty	5.0	2.0 ^{**)}
protahované	6.0	2.0 ^{**)}
roksy	6,0	2.0 ^{**)}
furé	-	2.0 ^{*)}
pomazánky nebo pasty	2,0	3.0 ^{**)}

Poznámka:

*) obsah popela v původním vzorku

**) Obsah popela v sušin

U výrobku balených do sáčků může být podíl drobné tříště nejvýše

dropsy a furé 2%

komprimáty 5%

Tabulka 2

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

hmotnostní interval	hmotnostní odchylky
do 105 g	- 10%
od více jak 105 - 150 g	- 8%
od více jak 150 - 250 g	- 5%
od více jak 250 - 500 g	- 3%
od více jak 500 - 1000 g	- 2%
nad 1000 g (k rozvažování)	- 1%

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 334/1997 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

druhy	skupiny	podskupiny
kakaový prášek nebo kakao	kakaový prášek odtučněný kakaový prášek	
směs kakaa s cukrem	směs kakaa s cukrem	slazený kakaový prášek, slazená kakaová směs, slazená směs s kakaovou chutí, slazený odtučněný kakaový prášek,
	směs odtučněného kakaového prášku s cukrem	slazená směs kakaového prášku se sníženým obsahem tuku slazená směs s kakaovou chutí se sníženým obsahem tuku

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 334/1997 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost kakaových prášků

Tabulka 1 - Kakaový prášek

	obsah kakaového tuku v sušině v %	obsah vlhkosti v % nejvýše	obsah popela v tukuprosté sušině v % nejvýše
kakaový prášek (kakao)	nejméně 20,0	7,0	13,0
kakaový prášek odtučněný	nejméně 8 nejvýše 20	7,0	13,0

Tabulka 2 - Směsi kakaa s cukrem

	obsah kakaového prášku* v sušině v %	obsah sacharozy v sušině v %	obsah vlhkosti % nejvýše	obsah popela v % nejvýše
slazený kakaový prášek (slazené kakao)	nejméně 25,0	nejvýše 75,0	5,0	4,0
slazená kakaová směs (slazená směs s kakaem)	nejméně 20,0	nejvýše 80,0	5,0	4,0
slazená směs s kakaovou chutí	nejvýše 20,0	nejméně 80,0	5,0	4,0
slazený odtučněný kakaový prášek (slazené odtučněné kakao)	nejméně 25,0	nejvýše 75,0	5,0	4,0
slazená odtučněná kakaová směs (slazená směs kakaového prášku se sníženým obsahem tuku)	nejméně 20,0	nejvýše 80,0	5,0	4,0
slazená směs s kakaovou chutí (se sníženým obsahem tuku)	nejvýše 20,0	nejméně 80,0	5,0	4,0

* v případě směsí odtučněného kakaového prášku s cukrem - obsah odtučněného kakaového prášku v sušině

Tabulka 3 - Příпустné záporné hmotnostní odchylky

hmotnostní interval	hmotnostní odchylky
do 100 g	- 5 %
101 - 250 g	- 3 %
251 - 500 g	- 2 %
501 - 1000 g	- 1 %

Členění čokolád a čokoládových cukrovinek na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Čokoláda	neslazená hořká na vaření hořkomléčná mléčná mléčná s vysokým obsahem mléka mléčná s odstředěným mlékem smetanová bílá hořká se sníženým obsahem sacharózy mléčná se sníženým obsahem sacharózy rýže, vločky nebo další tvary figurky speciality	bez přísad, plněná, nebo s přísadami podle skupiny čokolády
	čokoládová poleva hořká, čokoládová poleva hořkomléčná, čokoládová poleva mléčná čokoládová poleva mléčná s odstředěným mlékem, čokoládová poleva mléčná s vysokým obsahem mléka, čokoládová poleva velmi světlá, čokoládová poleva bílá, čokoládová poleva hořká	

	se sníženým obsahem sacharózy čokoládová poleva mléčná se sníženým obsahem sacharózy,	
	tukové polevy	čokoládová poleva cukrářská se sníženým obsahem kakaových součástí čokoládová poleva s náhradními tuky
Čokoládové cukrovinky	formované	formované v různých tvarech z čokoládových polev s různými náplněmi (tukovými, krémovými, likérovými a dalšími)
	máčené	různé druhy vložek (želé), fondan, vylehčené hmoty pěnou a dalšími) máčené čokoládovými polevami
	dezerty	jednodruhové dezertní směsi
	nugáty	podle druhu přísady udávající charakter
	čokoládové dražé	podle druhu vložek
	sezonní výrobky	z mléčné čokolády z hořké čokolády
	čokoládové pasty nebo čokoládové pomazánky	zejména lískooříškové, mandlové, arašídové nebo kokosové
	čokoládové nápoje v prášku	

Příloha č. 9 k vyhlášce č. 334/1997 Sb.

Tabulka 1

Fyzikální a chemické požadavky na jakost čokolád a čokoládových polev
v hmotnostních % vztažených na sušinu

Výrobek	Obsah kakaové- ho tuku	Obsah tukupros- té kakao- vé sušiny	Obsah celkové kakaové sušiny	Obsah mléčného tuku	Obsah tukupros- té mléčné sušiny	Obsah celkového tuku	Obsah sacharózy včetně náhr. cukrů
Neslazená čokoláda	= > 50	= < 58					
Čokoláda hořká	= > 18	= > 14	= > 35				
Čokoláda na vaření	= > 18	= > 12	= > 30				
Hořko- mléčná čokoláda		= > 10	= > 40		= > 7		
Mléčná čokoláda		= > 2.5	= > 25	= > 3.5	= > 10.5	= > 25	= < 55
Mléčná čokoláda s vysokým obsahem mléka		= > 2.5	= > 20	= > 5	= > 15	= > 25	= < 55
Mléčná čokoláda s odstře- děným mlékem		= > 2.5	= > 25	= > 0.5	= > 14	= > 25	= < 55
Smetano- vá čoko- láda		= > 2.5	= > 25	= > 7	= > 3 < 14	= > 25	= < 55
Bílá čokoláda	= > 18	= < 0.5	= > 18	= > 3	= > 15	= > 25	= < 55
hořká čo- koláda se snížených obsahem sacharózy	= > 18	= > 14	= > 35				

Mléčná čokoláda se sníženým obsahem sacharózy		= > 2.5	= > 25	= > 3.5	= > 10.5	= > 25	= < 55
Čokoládová rýže, čokoládové vločky	= > 12	= > 14	= > 32				= < 55
Mléčná rýže, mléčné čokoládové vločky		= > 2.5	= > 20	= > 3.5	= > 10.5	= > 12	= < 66
Hořká čokoládová poleva	= < 31	= > 2.5	= > 35				
Hořko-mléčná čokoládová poleva		= > 10	= > 35		= > 4		
Mléčná čokoládová poleva		= > 2.5	= > 25	= > 3.5	= > 10. 5	= > 31	= < 55
Mléčná čokoládová poleva s odstředěným mlékem		= > 2.5	= > 25	= < 0.5	= > 14	= > 31	= < 55
Mléčná čokoládová poleva s vysokým obsahem mléka		= > 2.5	= > 20	= > 5	= > 15	= > 25	= < 55
Velmi světlá čokoládová poleva		= > 1	= > 20	= > 5	= > 15	= > 31	= < 55
Čokoládová poleva bílá		= < 0.5					

Mléčná čokoládo- vá poleva se sníženým obsahem sacharózy		= > 2.5	= > 25	= > 3.5	= > 10.5	= > 25	= < 55
Hořká čokoládo- vá poleva se sníženým obsahem sacharózy	= > 18	= > 14	= > 25				

Poznámka:

- 1) Kávová čokoláda obsahuje nejméně 1,5 % mleté pražené kávy nebo odpovídající množství rozpustné kávy.
- 2) Ostatní čokolády s přísadami, jako např. mandlemi, oříšky, arašídy, kokosem obsahují nejméně 5 % přísad.
- 3) Čokoláda s přídavkem proslazeného nebo sušeného ovoce, jádrovin a dalších složek obsahuje nejméně 60% čokoládové polevy z celkové hmotnosti výrobku.
- 4) U plněné čokolády tvoří poleva nejméně 25% hmotnosti výrobku.

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky na čokoládové cukrovinky

skupina	podíl čokoládové polevy v % z hmotnosti výrobku	obsah popela v % nejvýše
formované cukrovinky	35 - 65	3,0
čokoládové dražé	20 - 75	3,0
máčené cukrovinky	15 - 50	3,0
polomáčené cukrovinky	7 - 25	3,0
nugáty	7 - 25	3,0

Poznámka:

Za čokoládové cukrovinky se považují i kombinované dezertní směsi a sezonní výrobky, složené z čokoládových i nečokoládových cukrovinek, kde podíl čokoládové polevy je nejméně 7% z celkové hmotnosti výrobku.

Tabulka 3

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

druh výrobku	hmotnostní interval	hmotnostní odchylky
čokoláda a čokoládové tyčinky	do 50 g	- 10%
	větší než 50 do 100 g	- 5%
	větší než 100 do 250 g	- 3%
	větší než 250 do 500 g	- 2%
	větší než 500 do 1000 g	- 1%
čokoládové cukrovinky	do 105 g	- 10 %
	větší než 105 do 150 g	- 8%
	větší než 150 do 250 g	- 5%
	větší než 250 do 500 g	- 3%
	větší než 500 do 1000 g	- 1%

335

VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 12. prosince 1997,

kteřou 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 nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína
a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 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, (dále jen „zákon“) pro nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí:

ODDÍL 1

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE
A KONCENTRÁTY

K PŘÍPRAVĚ NEALKOHOLICKÝCH NÁPOJŮ

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) nealkoholickým nápojem nápoj obsahující nejvýše 0,5 objemových procent alkoholu (0,4 hmotnostních procent alkoholu), vyrobený ze stanovených surovin, zejména z vody nebo minerální vody, ovocné, zeleninové, rostlinné nebo živočišné suroviny, cukrů, medu nebo kombinací některých z uvedených surovin, popřípadě syčený oxidem uhličitým,
- b) koncentrátem k přípravě nealkoholických nápojů výrobek, obsahující po úpravě naředěním k přímé spotřebě ve výrobcem doporučeném poměru nejvýše 0,5 objemových procent alkoholu (0,4 hmotnostních procent alkoholu) a další suroviny uvedené pod písmenem a),
- c) nápojovým koncentrátem zahuštěná směs jednotlivých surovin používaných k výrobě nealkoholických nápojů, určená k přípravě nápojů ředěním; pro nápojový koncentrát s převládajícím podílem cukrů lze použít název sirup,
- d) ovocným nebo zeleninovým koncentrátem ovocná nebo zeleninová šťáva zahuštěná na 50 a méně procent původního objemu odstraněním vody,
- e) nízkenergetickým nápojovým koncentrátem nápojový koncentrát, obsahující náhradní sladidla,

vykazující po úpravě naředěním k přímé spotřebě ve výrobcem doporučeném poměru, snížení využitelné energie nejméně o jednu třetinu oproti nápoji, v němž nebyla náhradní sladidla použita,

- f) nápojem v prášku homogenní směs jednotlivých surovin uvedených pod písmenem a) ve formě prášku, granulí nebo komprimátů, určená k přípravě nealkoholických nápojů rozpouštěním,
- g) ovocnou nebo zeleninovou šťávou nápoj vyrobený z jejich šťáv získaných mechanickými postupy z ovoce nebo zeleniny nebo koncentrátů z nich, s případným přidavkem cukrů, u kterého obsah ovocné nebo zeleninové sušiny odpovídá po přepočtu nejméně původnímu množství použité ovocné nebo zeleninové šťávy,
- h) nektarem nápoj připravený z ovocných nebo zeleninových šťáv nebo z jejich koncentrátů, vody, případně cukrů, u kterého nejmenší obsah ovocné nebo zeleninové sušiny v přepočtu na použité množství ovocné nebo zeleninové šťávy je uveden v příloze č. 1,
- i) ovocným nebo zeleninovým nápojem ochucený nealkoholický nápoj na bázi ovocné nebo zeleninové šťávy, vyrobený z ovocných nebo zeleninových šťáv nebo jejich koncentrátů a dalších surovin uvedených pod písmenem a), u kterého obsah ovocné nebo zeleninové sušiny v přepočtu na použité množství ovocné nebo zeleninové šťávy činí nejméně jednu čtvrtinu hmotnostního podílu stanoveného pro nektary,
- j) limonádou ochucený nealkoholický nápoj na bázi vody vyrobený z pitné vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě, zpravidla syčený oxidem uhličitým,
- k) minerální vodou ochucenou ochucený nealkoholický nápoj na bázi minerální vody, vyrobený z přírodní minerální vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě, zpravidla s původním obsahem oxidu uhličitého,
- l) sodovou vodou nápoj vyrobený z pitné vody a oxidu uhličitého, u kterého obsah oxidu uhličitého činí nejméně 0,4 hmotnostních procent.

§ 2

Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 2.

§ 3

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise¹⁾ jsou tyto další požadavky na označování

- a) nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů se označují názvem podskupiny, pokud není název podskupiny stanoven, označí se názvem skupiny,
- b) pochází-li koncentrát k přípravě nealkoholických nápojů nebo nealkoholický nápoj z množství šťávy jednoho druhu ovoce nebo zeleniny uvedeného v příloze č. 1, může se v označení použít místo slova ovocný nebo zeleninový název použitého druhu ovoce nebo zeleniny. Vícedruhový koncentrát k přípravě nealkoholických nápojů nebo nealkoholický nápoj se označují jako směs,
- c) údaj o využitelné energii; to neplatí pro sodové vody,
- d) u ovocných a zeleninových nápojů, šťáv a nektarů údaj, že se jedná o sycený nápoj, je-li obsah oxidu uhličitého nejmeně 0,2 hmotnostních procent,
- e) u limonád údaj o tom, že se jedná o nesycenou limonádu, je-li obsah oxidu uhličitého nižší než 0,2 hmotnostních procent,
- f) u ovocných a zeleninových šťáv, nektarů, ovocných koncentrátů a ostatních nealkoholických nápojů označených jako ovocné údaj o podílu ovocné nebo zeleninové složky v nápoji k přímé spotřebě v hmotnostních procentech,
- g) u nápojů v prášku údaj, zda přípravou vznikne nápoj šumivý, perlivý nebo neperlivý,
- h) u minerálních vod ochucených údaj, že se jedná o sycený nápoj, jestliže byl nápoj dodatečně dosycen oxidem uhličitým; dále název pramene s charakterizujícím označením podle klasifikace minerálních vod, minerální složení s datem analýzy a vyznačení zvýšeného obsahu těch iontů, u nichž je to pro použitý typ minerální vody požadováno zvláštním předpisem,²⁾
- i) limonáda obsahující nejmeně jednu osminu hmotnostního podílu ovocné nebo zeleninové šťávy, stanoveného pro nektary, jako ovocná nebo zeleninová limonáda,

- j) nápojový koncentrát se označuje jako ovocný nebo zeleninový nápojový koncentrát, jestliže po předepsaném naředění obsahuje nejmeně jednu osminu hmotnostního podílu sušiny ovocné nebo zeleninové šťávy, stanovené pro nektary,
- k) nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj ochucený, vyrobený z ovocných nebo zeleninových šťáv nebo jejich koncentrátů, ochucený látkou určenou k aromatizaci s charakterem jiného druhu ovoce nebo zeleniny než použitá základní ovocná nebo zeleninová složka, jako ovocný nebo zeleninový nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj ochucený s deklarovanou příchutí,
- l) nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj ochucený, vyrobený z ovocných nebo zeleninových šťáv nebo jejich koncentrátů, u nichž hmotnostní podíl sušiny ovocné nebo zeleninové šťávy nedosahuje hodnot stanovených v odstavci 4 nebo 5, jako nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj ochucený s přídavkem ovocné nebo zeleninové šťávy,
- m) nápojový koncentrát nebo limonáda ochucená látkou určenou k aromatizaci nebo emulzi, které nahrazují ovocnou nebo zeleninovou složku, použitou v názvu, jako nápojový koncentrát nebo limonáda s deklarovanou příchutí,
- n) ovocná nebo zeleninová šťáva přislazená cukrem názvem „přislazeno“, s uvedením konkrétní hodnoty obsahu přidaného cukru v gramech na jeden litr.

(2) Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky:

Velikost obalu	odchylka
přepravní obaly (sudy, cisterny apod.)	-1,0 %
spotřebitelské obaly (láhve, plechovky, sáčky apod.):	
do 50g	-9 %
od 50g do 100g	-4,5 g
od 100g nebo ml do 200 g nebo ml	-4,5 %
od 200 g nebo ml do 300 g nebo ml	-9 g nebo ml
od 300 g nebo ml do 500 g nebo ml	-3,0 %
od 500 g nebo ml do 1000 g nebo ml	-15 g nebo ml
od 1,0 kg nebo litru do 2,0 kg nebo litrů	-1,5 %

¹⁾ Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“.

²⁾ Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 292/1997 Sb., o požadavcích na zdravotní nezávadnost balených vod a o způsobu jejich úpravy.

§ 4

Požadavky na jakost

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost nealkoholických nápojů jsou uvedeny v příloze č. 1.

(2) Minerální vody ochucené musí dále splňovat chemické požadavky pro balené přírodní minerální vody, stanovené zvláštním předpisem.²⁾

(3) K přislazení ovocných nebo zeleninových šťáv, s výjimkou hroznové a hruškové šťávy, lze použít nejvýše 100 gramů cukrů, u jablečné šťávy nejvýše 40 gramů cukrů, u rybízové, citronové, limetkové a bergamotové šťávy nejvýše 200 gramů cukrů na jeden litr šťávy.

(4) K přislazení nektarů lze použít nejvýše 20 hmotnostních procent cukrů nebo medu.

(5) K výrobě ovocných nebo zeleninových šťáv lze použít polobílý nebo bílý cukr, bezvodou nebo krystalickou dextrózu, fruktózu nebo sušený glukózový sirup; k výrobě ostatních nealkoholických nápojů lze navíc použít glukózový sirup nebo tekuté výrobky z cukru.

§ 5

Uvádění do oběhu

(1) Nealkoholické nápoje v průsvitných obalech se skladují a přepravují chráněny před přímým slunečním světlem.

(2) Nealkoholické nápoje podávané k přímé spotřebě musí mít teplotu nejvýše 15 °C.

(3) Celková doba čepování sycených nealkoholických nápojů z transportního obalu a výčepního tanku nebo rozlévané sycené nealkoholické nápoje ze spotřebitelského balení jeden litr a více nesmí překročit 12 hodin od otevření obalu, není-li použita ochranná atmosféra oxidu uhličitého.

ODDÍL 2**OVOCNÁ VÍNA, OSTATNÍ VÍNA A MEDOVINA**

§ 6

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- ovocným vínem nápoj vyrobený alkoholovým kvašením šťávy z ovoce, s výjimkou hroznů révy vinné, kterou je možno před kvašením upravit přídatkem vody a cukru,
- sladovým vínem nápoj vyrobený alkoholovým kvašením sladových výluhů pomocí sulfitových kvasinek,
- medovinou nápoj vyrobený alkoholovým kvašením včelího medu rozředěného ve vodě,
- bylinným vínem nápoj vyrobený z ovocného vína,

ve kterém se macerují byliny a koření, nebo vyrobený z výluhů květů černého bezu nebo zkvašením šťávy z plodů černého bezu,

- likérovým vínem nápoj vyrobený z nekvašené šťávy z ovoce, s výjimkou hroznů révy vinné, nebo z nekvašené šťávy z plodů černého bezu s přidáním jemného rafinovaného kvasného lihu nebo destilátu a cukru,
- ovocným cidrem nápoj vyrobený částečným prokvašením šťávy z ovoce, s výjimkou hroznů révy vinné, který obsahuje oxid uhličitý získaný přírodním kvašením, popřípadě dosycený oxidem uhličitým,
- ovocným vínem stolním ovocné víno, které nebylo po prokvašení přislazeno,
- ovocným vínem polosladkým ovocné víno, doslazené přidáním cukru na hodnotu stanovenou v příloze č. 3 tabulce 2,
- ovocným vínem dezertním ovocné víno s přidáním cukru a jemného rafinovaného kvasného lihu na hodnoty stanovené v příloze č. 3 tabulce 2,
- ovocným vínem dezertním kořeněným ovocné dezertní víno s přidáním koření nebo výluhů vyrobených z tohoto koření,
- ovocným vínem perlivým ovocné víno sycené oxidem uhličitým na nejméně 0,1 MPa, popřípadě doslazené.

§ 7

Členění na druhy a skupiny

Členění na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 4.

§ 8

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise¹⁾ jsou tyto další požadavky na označování

- obsah alkoholu v objemových procentech,
 - je-li v názvu ovocného vína použito označení určitého druhu ovoce, že nejméně 95 % hmotnostních podílů ovocné šťávy pochází z uvedeného druhu.
- (2) Ovocná vína ostatní se označí vždy názvem druhu a skupiny.

§ 9

Požadavky na jakost

Smyslové a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 3 tabulkách 1 a 2.

§ 10

Technologické požadavky

(1) Na výrobu ovocného vína z jednoho druhu ovoce se použije množství ovocné šťávy v poměru stanoveném v příloze č. 3 tabulce 3.

(2) Na výrobu 1000 litrů medoviny se použije nejméně 280 kilogramů včelího medu.

ODDÍL 3**PIVO**

§ 11

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) pivem pěnivý nápoj vyrobený zkvašením mladiny připravené ze sladu, vody, chmelových hlávek, upraveného chmele nebo chmelového extraktu, který vedle kvasným procesem vzniklého alkoholu (etylalkoholu) a oxidu uhličitého obsahuje i určité množství neprokvašeného extraktu; slad lze do výše jedné třetiny hmotnosti celkového extraktu původní mladiny nahradit cukrem nebo extraktem ječného šrotu, upraveného ječmene, rýže nebo kukuřice,
- b) sladem obilná zrna ječmene nebo pšenice, u nichž sladováním došlo k enzymatickým přeměnám endospermu a k vytvoření typických chuťových a aromatických látek,
- c) pivem spodně kvašeným pivo vyrobené za použití kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum* (*carlsbergensis*),
- d) pivem svrchně kvašeným pivo vyrobené za použití kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* subsp. *cerevisiae*, případně s přidavkem mléčných bakterií,
- e) světlým pivem pivo vyrobené převážně ze světlých sladů českého typu,
- f) tmavým a polotmavým pivem pivo vyrobené z tmavých sladů bavorského typu, sladů karamelových, případně barevných sladů ve směsi se světlými slady,
- g) řezaným pivem pivo vyrobené při stáčení smíšením světlých a tmavých piv stejné podskupiny,
- h) výčepním pivem pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny do 10 hmotnostních procent, spodně kvašené,
- i) ležákem pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 11 až 12 hmotnostních procent, spodně kvašené,
- j) pivem speciálním pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 13 hmotnostních procent a vyšším, spodně kvašené,
- k) porterem tmavé pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 18 hmotnostních procent a vyšším, spodně kvašené,

- l) pivem se sníženým obsahem alkoholu pivo s obsahem alkoholu nejvýše 1,2 objemových procent (1,0 hmotnostního procenta),
- m) nealkoholickým pivem pivo s obsahem alkoholu nejvýše 0,5 objemového procenta (0,4 hmotnostního procenta),
- n) pivem se sníženým obsahem cukrů hluboce prokvašené pivo s obsahem zatěžujících látek, jejichž nejvyšší přípustné hodnoty jsou v příloze č. 5,
- o) pšeničným pivem pivo vyrobené s podílem extraktu pšeničného sladu vyšším než jedna třetina hmotnosti celkově dodaného extraktu,
- p) kvasnicovým pivem pivo vyrobené dodatečným přidavkem malého podílu rozkvašené mladiny do hotového piva v průběhu stáčení,
- r) bylinným pivem pivo vyrobené s přidavkem částí bylin nebo dřevin nebo jejich extraktů,
- s) lehkým pivem hluboce prokvašené pivo s obsahem využitelné energie nejvýše 1300 kJ/l.

§ 12

Členění na skupiny a podskupiny

(1) Pivo se člení na skupiny podle barvy:

- a) světlé,
- b) polotmavé,
- c) tmavé,
- d) řezané.

(2) Jednotlivé skupiny piv se člení na podskupiny:

- a) výčepní,
- b) ležák,
- c) speciální,
- d) porter,
- e) se sníženým obsahem alkoholu,
- f) se sníženým obsahem cukrů,
- g) pšeničné,
- h) kvasnicové,
- i) nealkoholické,
- j) bylinné,
- k) lehké.

(3) Skupinu piv nelze měnit přibarvováním.

§ 13

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise¹⁾ se u piva dále uvede

- a) pivo se označuje vždy názvem druhu, skupiny, podskupiny,
- b) obsah alkoholu v objemových procentech,
- c) způsob kvašení, jde-li o svrchně kvašené pivo,

d) použití minerální vody.

(2) Lehké pivo musí být označeno nejvýše přípustným obsahem využitelné energie; pivo se sníženým obsahem cukrů musí být označeno nejvýše přípustným obsahem zatěžujících látek.

(3) Pro účely označování je pivo vyrobené z ječného sladu, chmelových hlávek, upraveného chmele nebo chmelového extraktu a vody považováno za jednosložkovou potravinu.

(4) Přípustné záporné objemové odchylky od deklarovaného objemu:

Obaly; deklarovaný obsah	nejvýše přípustná záporná odchylka
přepravních obalů (sudy, cisterny)	-1,0 %
spotřebitelských obalů (láhve, plechovky, minisoudky apod.)	
0,25 l	-3,6 %
0,33 l, 0,375 l, 0,5 l	-3,0 %
0,75 l	-2,0 %
1,0 l až 5,0 l	-1,5 %

§ 14

Požadavky na jakost

Fyzikální, chemické a smyslové požadavky na jakost piva jsou uvedeny v přílohách č. 5 a 6.

§ 15

Uvádění do oběhu

(1) Pivo podávané k přímé spotřebě musí mít teplotu nejvýše 15 °C.

(2) Celková doba čepování piva z transportního obalu nebo výčepního tanku, prováděného přetlakem vzduchu, nesmí překročit 12 hodin od zahájení výčepu.

(3) Lahvové pivo musí být chráněno před přímým slunečním světlem.

ODDÍL 4

KONZUMNÍ LÍH, LIHOVINY A OSTATNÍ ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

§ 16

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) konzumním lihem rafinovaný líh kvasný,³⁾ nedenaturovaný a upravený přidáním pitné vody na nejvýše 80 % objemových etanolu,
- b) lihovinami alkoholické nápoje obsahující nejméně 15 % a nejvýše 79,5 % objemových etanolu, kromě vína a piva,
- c) ostatními alkoholickými nápoji nápoje obsahující více než 1,2 % objemových a méně než 15 % objemových etanolu, kromě vína a piva,
- d) destiláty pravými jednosložkové alkoholické nápoje, jejichž etanol pochází pouze ze zkvašené tekutiny nebo zkvašené zápary, vyrobené z cukerné nebo zcukřené polysacharidické suroviny, přičemž vlastní aroma vzniklého destilátu i produktů z něj vyrobených ředěním vodou je zachováno,
- e) destiláty řezanými alkoholické nápoje vzniklé přidáním rafinovaného kvasného lihu k destilátům pravým, přičemž charakteristická vůně a chuť použitého pravého destilátu musí být poznatelná,
- f) destiláty vyrobenými zvláštním tradičním způsobem alkoholické nápoje získané z těžko zkvasitelných nebo na cukr chudých surovin, buď destilací zkvašené zápary s přídavkem, nebo bez přídavku lihu nebo destilací alkoholického macerátu nezkvašené suroviny,
- g) likéry alkoholické nápoje obsahující nejméně 100 g cukru nebo ekvivalentní množství jiných sladidel na jeden litr výrobku; výrobek s obsahem cukru nad 250 g na jeden litr se označuje jako krém,
- h) ostatními lihovinami alkoholické nápoje vyrobené mísením lihu, destilátů, vody, vonných a chuťových látek, vína, lihovinového kuléru a jiných barviv, macerátů, digerátů, perkolátů nebo eluátů,
- i) alkoholizovanými ovocnými šťávami nebo protlakem alkoholické nápoje vyrobené ze šťáv a protlaků, z jejich koncentrátů, ovocných bází nebo emulzí, do nichž byly přidány líh, víno, destiláty, popřípadě vonné nebo chuťové látky,
- j) míchanými alkoholickými nápoji alkoholické nápoje, jejichž základ tvoří ovocná nebo jiná složka, k níž byly přidány různé vonné a chuťové látky, líh, víno, destiláty, výtažky z rostlin, sladidla a další látky, přičemž ovocnou složku tvoří části ovoce i jeho celé plody, ovocná šťáva nebo protlak, vyrobené i z ovocných koncentrátů, emulzí nebo bází, zatímco neovocnou složku tvoří báze nebo emulze přírodně identického charakteru ovoce, popřípadě složky syntetických aromat,
- k) perlivými alkoholickými nápoji alkoholické ná-

³⁾ Zákon č. 61/1997 Sb., o lihu a o změně a doplnění zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a zákona České národní rady č. 587/1992 Sb., o spotřebních daních, ve znění pozdějších předpisů, (zákon o lihu).

- poje upravené přidáním oxidu uhličitého v množství nejméně 1,5 g oxidu uhličitého na jeden litr, kromě vína a piva,
- l) sycenými alkoholickými nápoji alkoholické nápoje upravené přidáním oxidu uhličitého v množství nejméně 3 g oxidu uhličitého na jeden litr, kromě vína a piva,
- m) vínovici neboli brandy lihovina vyrobená z destilátu révového vína zředěním vodou,
- n) matolinovici lihovina vyrobená destilací zkvašených nevyloužených matolin neboli výlisků hroznů révy vinné, přičemž odlišnost od brandy je zřetelná charakteristickou vůní a chutí a také vyšším obsahem vyšších alkoholů,
- o) mlátovici lihovina vyrobená destilací a rektifikací vinných kvasnicových kalů zbývajících po výrobě révového vína,
- p) ovocnými destiláty lihoviny, jejichž etanol vznikl výhradně ze zkvašeného ovoce nebo ovocné dřeně anebo ovocné šťávy, druhu ovoce, bez přídavku cukernatých látek, cukru nebo etanolu vzniklého jiným způsobem, přičemž směsné destiláty jsou destiláty, vyrobené ze směsi dvou nebo více druhů ovoce a tyto směsné destiláty se označují názvem ovocná pálenka,
- q) rumem zámořským lihovina vyrobená ze třtinové melasy nebo šťávy a jiných zbytků při zpracování cukrové třtiny v oblastech, kde se cukrová třtina pěstuje,
- r) arrakem lihovina vyrobená z třtinové melasy nebo ze šťávy z cukrové třtiny, z části květů kokosové palmy, z ovoce stromu *Annacardium occidentale* a z rýže,
- s) obilným destilátem lihovina vyrobená destilací zkvašené zápary vyrobené z obilí; může být označena též jako „obilný destilát“, „obilná lihovina“ nebo „obilná pálenka“,
- t) korintskou pálenkou (Raisin brandy) lihovina vyrobená z destilátu-polotovaru získaného destilací zkvašeného extraktu sušených černých korintských nebo jiných rozinek,
- u) whisky (whiskey) obilná pálenka určeného původu vyrobená ze zesladovaného i nezesladovaného obilí nebo z kukuřice; za whisky se považují i směsi takto vyrobených obilných pálenek; destiláty používané k výrobě zrají v dřevěných pozhovaných sudech o obsahu nejvýše 300 litrů nejméně dva roky a v sudech o obsahu nejvýše 700 litrů nejméně tři roky,
- v) sladovou whisky pálenka určeného původu vyrobená destilací obilné zápary ze sladu, přičemž původ zahraničních výrobků musí být prokazován úředním osvědčením o původu zboží,
- w) Bourbon whisky lihovina vyrobená destilací obilné zápary, která je nejméně z 51 % tvořena kukuřicí, přičemž míchání s jinou whisky, obilným destilátem nebo lihem je nepřipustné,
- x) borovičkou lihovina vyrobená z lihu, vody a plodů jalovce, bez použití jalovcového oleje, přičemž přidání nepatrného množství látek z rostlin a přidání cukru nejvýše do 4 g na 1 litr výrobku je přípustné,
- y) borovičkou kvasnou lihovina vyráběná z rozemletých bobulí jalovce zkvašených po přidání vody, přičemž přídavek cukru je nepřipustný. Vzniklá zápara se destiluje bez přidání lihu a jalovcový olej je při destilaci oddělen. Takto získaný borovičkový lutr je polotovar, který není určen k přímé spotřebě a obsah etanolu v tomto lutru musí být menší než 15 % objemových. Hotový výrobek musí obsahovat nejméně 5 % objemových borovičkového lutru nebo tomu odpovídající množství borovičkového destilátu,
- z) borovičkou průtahovou neboli borovičkovou průtahovou pálenkou lihovina vyrobená destilací plodů jalovce v lihu zředěném vodou, přičemž výrobek lze přibarvit lihovinovým kulérem,
- aa) geneverem lihovina vyrobená destilací obilné zápary obohacené sladem s přidáním plodů jalovce a jiných rostlin nejpozději před poslední destilací; destilát lze upravovat přidáním vody a lihu, přičemž přídavek éterických olejů je nepřipustný,
- bb) ginem bezbarvá lihovina vyrobená destilací plodů jalovce a rostlin se zředěným lihem nebo obilným destilátem, přičemž přídavek jalovcového oleje je nepřipustný,
- cc) aquavitem lihovina vyrobená destilací lihového výluhu koření nebo bylin, zejména kmínu, fenyklu nebo anýzu, bez přídavku éterických olejů, vykazující zřetelnou chuť kmínu,
- dd) pastisem lihovina vyrobená destilací lihového výluhu koření nebo bylin a extraktu ze sladkého dřeva *Glycyrrhiza glabra* a tím barviva chalkoné, která obsahuje nejméně 0,05 mg na jeden litr a nejvýše 0,5 mg na 1 l výrobku kyseliny glycirrhizové a nejméně 1,5 mg a nejvýše 2 mg anetholu v 1 litru alkoholu,
- ee) enzianem lihovina vyrobená ze zkvašených a vícenásobně destilovaných výluhů z kořenů hořce, zejména *Gentiana lutea*, bez přídavku cukru a barviv; zápara může být také destilována za přidání lihu, avšak konečný výrobek musí obsahovat nejméně 5 % objemových etanolu pravého destilátu z kořene hořce,
- ff) průtahovými destiláty lihoviny vyrobené z koření nebo z bylin nebo z ovoce chudého na cukr, jehož zkvašením by bylo získáno jen nepatrné množství alkoholu nebo z ovoce, jehož aroma by zkvašením utrpělo, přičemž toto ovoce se maceruje v lihu nebo destilátu a po maceraci se destiluje. Mimo ovoce lze použít i části rostlin nebo semen, při-

- čemž chuť a zabarvení pocházejí ze zpracovaných částí rostlin a k úpravě vůně lze použít pouze aromata užitého druhu ovoce; barvení není možné,
- gg) likéry z ovocných šťáv lihoviny obsahující nejmeně 20 % ovocné šťavy nebo ekvivalentu koncentrátu ovoce,
- hh) ovocnými likéry lihoviny vyrobené z macerátu ovoce nebo jeho částí v lihu nebo z toho vzniklých destilátů; přídavek éterických olejů je přípustný u ovocných likérů vyrobených z citrusových plodů,
- ii) likéry z destilátů směsi z pravých nebo průtahových destilátů s cukrem, lihem a vodou, přičemž použití umělých aromat vyjma vanilinu není možné; má-li likér z destilátu ve svém označení název pravého nebo průtahového destilátu, v jeho 100 l musí být obsaženo nejméně 5 litrů 40% destilátu, přičemž přídavek ovocné šťavy nebo ovocného macerátu nebo aromatizace nejsou možné,
- jj) likéry z rostlin lihoviny vyrobené z lihového macerátu nebo digerátu rostlin nebo jejich částí anebo z nich vyrobených extraktů; přídavek přírodních aromat a přírodních éterických olejů se přípouští. Kmínka je kmínový likér se silně kmínovým aromatem vyrobený s použitím kmínového destilátu, u kterého přídavek éterických olejů není možný. Zlatá voda je likér s přídavkem lístkového zlata,
- kk) kávovými, kakaovými, čajovými a colovými likéry lihoviny vyrobené z destilátů nebo výluhů nebo z macerátů jednotlivých surovin, podle nichž jsou nazvány,
- ll) emulzními likéry lihoviny emulzní konzistence vyrobené z vaječných obsahů, kávy, kakaa, čokolády, lískových oříšků, ovocné pasty, modifikovaných škrobů a jiných emulgátorů, emulgovaných s vodou, mlékem nebo smetanou, s přídavkem lihu a cukru, přičemž je přípustné použít škrobový sirup a malé množství vaječných bílků,
- mm) mléčnými a smetanovými likéry lihoviny, které vedle lihu nebo destilátu a cukru obsahují plnotučné mléko nebo smetanu, popřípadě přírodní látky určené k aromatizaci, kde u mléčného likéru je obsah mléčného tuku nejméně 20 g na 1 l výrobku, u smetanových likérů nejméně 40 g na 1 l výrobku, přičemž použití chuťové přísady je přípustné,
- nn) likéry obsahující víno lihoviny, které obsahují nejméně 20 l révového vína na 100 l výrobku, přičemž „Cordial Medoc“ a „Vinný punč“ jsou likéry, u kterých je obsah etanolu tvořen nejméně z deseti objemových procent etanolem obsaženým v révovém vínu; „Vinný punč“ je aromatizovaný likér z bílého nebo červeného révového vína,
- oo) medovým likérem lihovina obsahující nejméně 250 g medu na 1 litr výrobku, přičemž přídavek lihovinového kuléru je přípustný,
- pp) aromatizovanými likéry lihoviny, u nichž jsou nositeli chuti a vůně vonné a chuťové látky, přičemž „Maraschino“ je bezbarvý likér, jehož celkový obsah etanolu je tvořen nejméně z jedné třetiny etanolem z třešňového destilátu; výtažky z koření jsou možné, avšak přídavek třešňového aroma možný není,
- qq) vodkou lihovina vyrobená z lihu, vody a zemňujících přídatných látek nebo bonifikátorů, kterou je možno zjemnit fyzikálními nebo chemickými metodami,
- rr) tuzemským rumem lihovina vyrobená z lihu, vody a rumových trestí, jejichž základ tvoří mravenčan etylnatý, přičemž barvení lihovinovým kulem a přídavek vanilinu, vanilky a cukru je možné,
- ss) hořkými lihovinami lihoviny vyrobené mícháním lihu, cukru, vody, barviv a látek určených k aromatizaci, popřípadě s přídavkem révového vína, destilátů, macerátů, digerátů, perokolátů nebo eluátů s výrazně hořkou chutí,
- tt) lihovinami s přídavkem destilátu lihoviny, které pro menší podíl destilátu nelze zařadit mezi destiláty pravé, řezané nebo vyrobené zvláštním tradičním způsobem a u nichž je ovocná složka zvýrazněna látkami určenými k aromatizaci,
- uu) lihovinami s příchutí lihoviny, které se svým složením liší od výrobků uvedených pod písmeny a) až tt), přičemž v jejich označení je přípustný smyšlený název.

§ 17

Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 7.

§ 18

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise¹⁾ se dále na obalu označí

- líh konzumní názvem druhu a lihoviny, ostatní alkoholické nápoje názvem podskupiny. U likérů z destilátů se v názvu uvádí druh destilátu, ze kterého je likér vyroben. U likérů z ovocných šťáv se uvádí botanický druh ovoce použitého k výrobě. Označení slovy „ovocné“ nebo „z rostlin“ může být nahrazeno označením příslušného botanického druhu ovoce nebo rostliny použité k výrobě,
- obsah etanolu v objemových procentech, zaokrouhlený na pět desetin procenta, přičemž u lihovin se obsah vody neuvádí,
- názvem „starý“ pouze nápoje, které zrály nejméně jeden rok před stočením, s výjimkou označení lihoviny „Stará myslivecká“,
- názvem destiláty řezané lihoviny obsahující nejméně 25 % objemových etanolu z pravého destilátu,

- e) názvem destiláty řezané jemné lihoviny obsahující nejméně 50 % objemových etanolu z pravého destilátu,
- f) názvem tuzemský rum s přidavkem zámořského rumu tuzemský rum, který obsahuje nejméně 5 % objemového rumu zámořského,
- g) podle obsahu cukru ostatní alkoholické nápoje jako
 - 1. suché, obsahují-li nejvýše 50 g cukru na 1 litr hotového výrobku,
 - 2. polosuché, je-li obsah cukru v rozmezí od 50 g do 90 g na 1 litr hotového výrobku,
 - 3. polosladké, je-li obsah cukru v rozmezí od 90 g do 130 g na 1 litr hotového výrobku,
 - 4. sladké, je-li obsah cukru nejméně 130 g na 1 litr hotového výrobku,
- h) vínovice označená hvězdičkami, jako pravá čtyřmi hvězdičkami, vínovice řezaná jemná třemi hvězdičkami a vínovice řezaná dvěma hvězdičkami,
- i) jako vínovice pravá označená zkratkami „VO“, „VOP“, „VSOP“, jestliže výrobek pochází z destilátu staršího než čtyři roky,
- j) jako vínovice pravá označená zkratkami „X.O.“, „EXTRA“, „ROYAL“ nebo „IMPERIAL“, jestliže výrobek pochází z destilátu staršího více jak šest let,
- k) názvem „Vaječný likér“ emulzní lihovina, která obsahuje nejméně 140 gramů vaječných žloutků v 1 litru výrobku. Jako vaječné brandy neboli „Advokát“ se označí vaječný likér, jehož obsah etanolu tvoří vinný destilát minimálně z 50 %,
- l) názvem likér s přidavkem vajec emulzní lihovina, která obsahuje nejméně 70 g vaječných žloutků v 1 litru výrobku,
- m) názvem brandy, jde-li o destiláty vyrobené z hroznů révy vinné, které nejsou mlátovicí ani matolinovicí, přičemž označení brandy lze použít také u likérů z destilátů „Prune brandy“, „Orange brandy“, „Apricot brandy“, „Cherry brandy“ tak, že složený název u těchto likérů je na etiketě uveden v jedné řádce stejným tvarem a barvou písma a slovo „likér“ je umístěno v bezprostřední blízkosti názvu písmem stejné velikosti. Pokud alkohol nepochází z ovoce, uvedeného na etiketě, uvede se jeho původ ve stejné části etikety jako název výrobku slovy „vyrobeno s použitím rafinovaného kvasného lihu“,
- n) názvem destiláty odrůdově čisté, pojmenované podle odrůdy rostlin, pouze výrobky vyrobené výhradně z označené odrůdy,
- o) ovocný průtahový destilát botanickým názvem použitého ovoce,
- p) likéry z destilátu, které jsou kombinovány s druhově čistým jiným pravým destilátem i uvedením použitých druhů destilátů v názvu.

(2) Aromatizované likéry nemohou být označeny druhem ovoce, pokud byly aromatizovány syntetickými nebo přírodně identickými aromatickými látkami, přičemž u těchto likérů je do 31. prosince 1999 možno v názvu ve spojení použít výraz „vodka“.

(3) Přípustná záporná objemová odchylka měřená při 20 °C

- a) menších než 0,10 litru - 2 ml,
- b) od 0,10 litru do 0,35 litru - 3 ml,
- c) nad 0,35 litru do 0,70 litru - 6 ml,
- d) nad 0,70 litru do 1,00 litru - 8 ml,
- e) nad 1,00 litru do 2,00 litru - 10 ml,
- f) nad 2,00 litru do 4,00 litru - 15 ml,
- g) nad 4,00 litru - 25 ml.

(4) Odchylka obsahu etanolu v % objemových od obsahu etanolu označeného na obalu je přípustná nejvýše minus 0,50 % objemových, tj. v rozsahu chyby metody stanovení obsahu etanolu, zohledňované ve výsledku.

§ 19

Požadavky na jakost

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 8.

(2) Smyslové požadavky na jakost:

- a) vzhled, barva, vůně a chuť výrobků musí být charakteristické pro deklarovaný druh, skupinu a podskupinu výrobků,
- b) částečné oddělení složek emulzních likérů způsobené skladováním musí být odstranitelné krátkým zatřepáním, po kterém bude obnoven emulzní stav likéru.

§ 20

Technologické požadavky

(1) Stanovené odchylné hodnoty u výrobků

- a) Pastis – obsah cukru nejvýše 100 g/l,
- b) Triple sec – obsah etanolu nejméně 35 % objemových,
- c) perlivé alkoholické nápoje – obsah CO₂ nejméně 1,5 g/l,
- d) sycené alkoholické nápoje – obsah CO₂ nejméně 3,0 g/l,
- e) Kmínka – obsah etanolu nejméně 30 % objemových,
- f) Cordial Medoc – obsah etanolu nejméně 25 % objemových, obsah cukru nejméně 250 g/l,
- g) Zlatá voda – obsah etanolu nejméně 38 % objemových,
- h) Vinný punč – obsah alkoholu nejméně 30 % objemových, obsah cukru nejméně 400 g/l.

(2) Stanovené kvalitativní analytické znaky

- a) fural – pozitivní reakce – zjišťuje se pouze u skupiny pravých destilátů,
- b) aldehydy jako acetaldehyd – obsah nejvýše 0,002 g/l – u geneveru,
- c) kyseliny jako kyselina citronová – obsah nejvýše 15 g/l – zjišťuje se pouze u skupiny alkoholizovaných ovocných šťáv a protlaků.

ODDÍL 5

KVASNÝ OCET

§ 21

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) kvasným octem okyselující potravina vyrobená výlučně biologickým procesem kysání lihu obohaceného živinami za pomoci octových bakterií,
- b) kvasným octem lihovým kvasný ocet vyrobený kysáním kvasného lihu³⁾ pocházejícího ze škrobnatých nebo cukerných surovin,
- c) kvasným octem vinným kvasný ocet vyrobený kysáním lihu obsaženého v révovém víně, které bylo kysáno společně s ředěným kvasným lihem,
- d) kvasným octem ovocným kvasný ocet vyrobený kysáním lihu obsaženého v ovocném nebo sladovém víně, které bylo kysáno společně s ředěným kvasným lihem,
- e) kvasným octem ochuceným kvasný ocet ochucený výtažky z koření nebo bylin, popřípadě bylinami nebo plody rostlin.

§ 22

Členění na skupiny a podskupiny

Členění na skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 9.

§ 23

Technologické požadavky

(1) Při výrobě kvasného octa vinného a kvasného octa ovocného se k zakysání používá kvasný ocet lihový, přičemž kyselina octová obsažená v hotovém výrobku může pocházet z kvasného octa lihového v podílu nejvýše 49 %.

(2) Přibarvování kvasného octa lihového cukrovým octovým kulérem je přípustné.

§ 24

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise¹⁾ se na obalu dále uvede

- a) označení druhem a skupinou nebo druhem, skupinou a podskupinou,
- b) údaj o kyselosti kvasného octa v procentech.

(2) Přípustná záporná objemová odchylka balení je -5 %.

§ 25

Požadavky na jakost

Smyslové a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 10.

ODDÍL 6

DROŽDÍ

§ 26

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) droždím kvasinky *Sacharomyces cerevisiae* Hansen, rasy droždářské, získané biotechnologickým postupem množení čistých kvasničných kultur vypěstovaných na cukerných substrátech obohacených živinami, stimulatory a pomocnými látkami,
- b) pekařským droždím čerstvým kvasinky uvedené pod písmenem a) schopné způsobit kynutí těst,
- c) pekařským droždím sušeným (vitálním, sušeným droždím) kvasinky pod písmenem b) upravené sušením,
- d) sušeným droždím jedlým kvasinky uvedené pod písmenem a), upravené sušením a neschopné způsobit kynutí těst.

§ 27

Členění skupiny a podskupiny

Členění skupiny a podskupiny je uvedeno v příloze č. 11.

§ 28

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise¹⁾ se dále uvede

- a) název druhu a skupiny,
- b) datum použitelnosti.

(2) Přípustná záporná hmotnostní odchylka balení je -5 %.

§ 29

Požadavky na jakost

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 12.

§ 30

Technologické požadavky

Pekařské droždí sušené se balí do neprodyšně uzavřených obalů.

§ 31

Uvádění do oběhu

(1) Pekařské droždí čerstvé se skladuje při teplotách v rozmezí od +1 °C do +10 °C. Pekařské droždí čerstvé nelze skladovat ani dopravovat společně s nebalenými potravinami nebo látkami s výraznými pachy a vůněmi.

(2) Pekařské droždí sušené a sušené droždí jedlé se skladuje v suchu při teplotách do +20 °C.

§ 32

Přechodné ustanovení

Označení nealkoholických nápojů a koncentrátů k přípravě nealkoholických nápojů, ovocných vín, ostatních vín a medoviny, piva, konzumního líhu, lihovin a ostatních alkoholických nápojů, kvasného octa a droždí, balených v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998, se posuzuje pouze podle § 6 zákona.

§ 33

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení, s výjimkou § 3, 8, 13, 18, 24 a 28, které nabývají účinnosti dnem 1. dubna 1998.

Ministr:

Ing. **Lux** v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky pro ovocné a zeleninové nektary

Ovocné a zeleninové nektary z:	minimální obsah veškerých kyselin jako kyselina vinná (g/l hotového výrobku)	minimální obsah ovocné nebo zeleninové šťávy (v hmotnostních % hotového výrobku)
Mučenka (Passions)	8	25
Lilek (Quitoorangen)	5	25
Rybíz bílý, černý, červený	8	25
Angrešt	9	30
Rakytník (Sanddorn)	9	25
Trnky	8	30
Švestky, slívy	6	30
Jeřabiny	8	30
Šípky	8	40
Višně	8	35
Třešně	6 *	40
Bezinky	7	50
Maliny	7	40
Meruňky	3 *	40
Borůvky	4	40
Jahody	5 *	40
Ostružiny	6	40
Brusinky	9	30
Kdoule	7	50
Citróny a limetky	-	25
Mango	-	35
Banány, Guava, Papája, Liči	-	25
Azarola, Annona, Cherimoya	-	25
Granátové jablko	-	25
Jablka	3 *	50
Hrušky	3 *	50
Broskve	3 *	45
Citrusové ovoce (kromě citrónů a limetek)	5	50
Ananas	4	50
Ostatní ovocné a zeleninové nektary	-	50
Vícedruhové nektary	hodnoty odpovídající poměrnému obsahu podle hmotnostního podílu jednotlivých druhů ovoce ucho zeleniny ve směsi	

* neplatí pro výrobky, vyrobené z ovocných nebo zeleninových protlaků

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Členění nealkoholických nápojů a koncentrátů k jejich přípravě na skupiny a podskupiny a požadavky na jejich jakost

Členění			Smyslové požadavky	
Druh	Skupina	Podskupina	Vzhled	Chuť a vůně
Nealko- holic- ký nápoj	ovocná nebo zeleninová šťáva		čirý až kalný, případně s obsahem protlaku, dřeně nebo kousků ovoce nebo zeleniny, bez cizích příměsí	odpovídající použitým složkám bez cizích příchutí a pachů
	nektar		čirý až kalný, případně s obsahem protlaku, dřeně nebo kousků ovoce nebo zeleniny, bez cizích příměsí	
	nealkoholický nápoj ochucený	ovocný nebo zeleninový nápoj	čirý až kalný, případně s mírným sedimentem, bez cizích příměsí	
		limonáda		
		minerální voda ochucená		
	sodová voda		čirý až jiskrný bez sedimentu a cizích příměsí	čistá bez cizích příchutí a pachů
	Koncentrát k přípravě nealkoholic- kých nápojů	ovocný nebo zeleninový koncentrát		opalizující až kalný se sedimentem, bez cizích příměsí
nápojový koncentrát		sirup	čirý až kalný, případně s mírným sedimentem, bez cizích příměsí	
		nízkoenergetický nápojový koncentrát		
		nápoj v prášku	prášek, granule nebo tablety, bez cizích příměsí	

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Požadavky na jakost ovocných vín, ostatních vín a medoviny

Tabulka 1

Smyslové požadavky

	vzhled	barva	vůně a chuť
ovocná vína a ostatní ovocná vína mimo ovocných vín sladových	čirý, jiskrný	odpovídající šťávě použitého druhu ovoce	harmonická u dezertních kořeněných ovlivněná použitým kořením
medovina a sladová vína	čirý, jiskrný, přípustná opalescence	zlatohnědá	harmonická

Tabulka 2

Chemické požadavky

druh vína	obsah etanolu v % objemových	obsah těkavých kyselin ^{x)} v g/l nejvýše	obsah cukru v g/l
ovocná vína stolní	nejméně 10	1,3	nejvýše 20
ovocná vína polosladká	nejméně 11	1,3	více než 20 nejvýše 80
ovocná vína dezertní	nejméně 14	1,3	více než 80
ovocná vína dezertní kořeněná	nejméně 14	1,3	x
ovocná vína likérová	nejvýše 20	1,7	x
ovocná vína perlivá	nejvýše 12	1,3	x
ovocné cidry	nejméně 2 nejvýše 5	1,0	nejvýše 0,6
sladové	nejméně 13,5	1,3	55 odchylka + - 4 až + - 5
bylinné	nejméně 17	1,7	70 až 140
medovina	nejméně 10	1,6	nejméně 40

^{x)} Stanovuje a vyhodnocuje se jako kyselina octová

Tabulka 3

Množství ovocné šťávy v ovocných vínech z jednoho druhu ovoce

ovocné vín	druh ovoce	množství ovocné šťávy v litrech na 1000 l výrobku nejméně
rybízové	rybíz	300
třešňové	třešně	700
višňové	višně	550
jablečné	jablka	600
hruškové	hrušky	800
šípkové	šípky	700
borůvkové	borůvky	500

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Členění na druhy a skupiny

druh	skupina
ovocná vína	stolní polosladká dezertní dezertní kořeněná perlivá
ostatní vína	sladová bylinná likérová ovocné cidry
medovina	

Fyzikální a chemické požadavky na jakost piva

ukazatel	skupiny piva	piva spodně kvašená									piva svrchně kvašená
		podskupiny									
		výčepní	ležáky	speciální	portery	bylinná, pšeničná, kvasničná	lehká	se sníženým obsahem cukrů	se sníženým obsahem alkoholu	nealkoholická	
pH	všechny	4,0 až 4,9							4,0 až 5,4	3,2 až 4,9	
skutečné prokvašení %	světlá, polotmavá, řezaná	min.50						nestanoveno		min.50	
	tmavá	min.45						nestanoveno		min.45	
alkohol % v/v	všechny	více než 1,2						více než 0,5 až 1,2	max.0,5	více než 1,2	
oxid uhličitý % m/m	všechny	min. 0,3									
barva j. EBC	světlá	méně než 16			nestanoveno	méně než 16					
	polotmavá, řezaná	16 až 40			nestanoveno	16 až 40					
	tmavá	více než 40									
extrakt původní mladiny % m/m	všechny	max.10	11 až 12	min.13	min.18	nestanoveno					
využitelná energie kJ/l	všechny	nestanoveno					max.1300	nestanoveno	nestanoveno		
zatěžující sacharidy g/l	všechny	nestanoveno					max.7,5		nestanoveno		
bílkoviny g/l	všechny	nestanoveno					max.4,0		nestanoveno		

Poznámka: u ukazatelů deklarovaných na obalu se připouští odchylka +-10%, přičemž nesmí být překročeny minimální nebo maximální stanovené hodnoty deklarovaný extrakt původní mladiny se posuzuje hodnotou, zaokrouhlenou na celé číslo směrem dolů, od které se nepřipouští odchylka

% m/m. = hmotnostní procenta, %v/v = objemová procenta

j. EBC -jednotky pro stanovení barvy podle Analytiky Evropské pivovarské konvence (vydání IV, březen 1983)

zatěžující látky (sacharidy a bílkoviny) - podle vyhlášky Ministerstva zdravotnictví

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Smyslové požadavky na jakost piva

podskupiny piva	vzhled piva
obecně všechny podskupiny, kromě dále specifikovaných	čiré až slabě opalizující, zahřátím odstranitelný chladový zákal není považován za závadu
pšeničné pivo	čiré až slabě zakalené
kvasnicové pivo	slabě zakalené až zakalené

podskupiny piva	chuť a vůně piva
obecně všechny podskupiny piv	sladová a chmelová, bez cizích vůní a příchutí s jemnou až výraznou hořkostí, s řízem vyvolaným CO ₂ ; přípustné jsou velmi slabé příchutě a vůně: esterová (ovocná) kvasničná pasterační (oxidační) a po přídatných látkách a nebo aromových látkách, povolených podle zvláštního předpisu ⁴⁾)
u dále specifikovaných piv se rovněž připouští:	
polotmavé, řezané a tmavé pivo	mírně nasládlá, karamelová
nealkoholické pivo	mladinová nebo slabě karamelová
kvasnicové pivo	výrazněji kvasnicová
bylinné pivo	odpovídající druhu použitých bylin a dřevin
svrchně kvašené pivo	slabě ovocná až nakyslá

⁴⁾ Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 298/1997 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky jejich použití, jejich označování na obalech, požadavky na čistotu a identitu přídatných látek a potravních doplňků a mikrobiologické požadavky na potravní doplňky a látky přídatné.

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
konzumní líh		
lihovina	destilát pravý	vínovice neboli brandy pravá
		matolinovice pravá
		mlátovice pravá
		ovocný destilát z peckovin, z bobulovin a z jádrovin pravý
		rum pravý neboli zámořský pravý
		arrak pravý
		obilný destilát nebo obilná pálenka nebo obilná lihovina pravá
		korintská pálenka pravá neboli raisin brandy pravé
		whisky (whiskey) pravá
	destilát řezaný	vínovice řezaná neboli brandy řezané
		matolinovice řezaná
		mlátovice řezaná
		ovocný destilát (neboli pálenka) řezaná z bobulovin a z jádrovin
		arrak řezaný
		whisky (whiskey) řezaná
	destilát vyrobený zvláštním tradičním způsobem	borovička kvasná nebo průtahová
		genever
		gin
		aqvavit
		enzian
		průtahový destilát
	likér nebo krém	likér z ovocné šťávy
		ovocný likér
		likér z destilátu
		likér z rostlin
		kávový, kakaový, čajový a colový likér
		emulzní likér
		mléčný a smetanový likér
		likér obsahující víno
		medový likér
		aromatizovaný likér
	ostatní lihovina	vodka
		tuzemský rum
		tuzemský rum s přídavkem zámořského rumu
		hořká lihovina
		lihovina s přídavkem ovocného destilátu
		lihovina s příchutí
ostatní alkoholický nápoj	alkoholizovaná šťáva nebo protlak	
	míchaný alkoholický nápoj	
	perlivý alkoholický nápoj sycený alkoholický nápoj	

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

druh	skupina	Obsah etanolu v obj. % nejvýše	Obsah etanolu v objem. % ****		Extrakt	Těkavé látky **	Cukr	Metanol
Láh konzumní		80,0	v hotovém výrobku nejméně	v poloto- varu - destilátu nejvýše	v g/l nejvýše	v g/l nejvýše	jako invertní v g/l	v g/la *** nejvýše
Lihovina	Destilát pravý	Vínovice-brandy	37,5	75	20	1,25		2
		Matolinovice	38	75	4	1,40		15
		Mlátovice	38	75	4	1,40		15
		Ovocný destilát - z peckovin: slivovice	38	75	5	2,00	nejvýše 4	15
		třešňovice	38	75	5	2,00	nejvýše 4	15
		meruňkovice	38	75	5	2,00	nejvýše 4	15
		broskvovice	38	75	5	2,00	nejvýše 4	15
		višňovice	38	75	5	2,00	nejvýše 4	15
		- z bobulovin malinovice	38	75	5	2,00	nejvýše 4	15
		- z jádřovin: jablkovice	38	75	5	2,00	nejvýše 4	15
		hruškovice	38	75	5	2,00	nejvýše 4	15
		Rum zámořský	50	96	10	2,25		
		Arrak	50	96	10			
		Obilný destilát	35	95	5			
		Korintská pálenka	38	75	20			
		Whisky nebo whiskey - sladová	40	94,0				
		- bourbon	40	94,0				
	Diestilát řezaný	- Řezaný -						
		vínovice - brandy	36	75	20			10
		matolinovice	36	75	20			10
		mlátovice	36	75	20			10
		slivovice	36	75	20			10
		třešňovice	36	75	20			10
		meruňkovice	36	75	20			10
		broskvovice	36	75	20			10
		višňovice	36	75	20			10
		malinovice	36	75	20			10
		jablkovice	36	75	20			10
		hruškovice	36	75	20			10
		arrak	38	96	20			
		whisky - whiskey	40	94	20			
	Destilát vyrobený zvláštním tradičním způsobem	Borovička	37,5	70			nejvýše 4	
		průtahová	37,5	60				
		Genever	38					0,05
		Gin	37,5					
		Aquavit	37,5		15		nejvýše 5	
		Enzian	38					
		Průtahový destilát	37		4		nejvýše 4	

	Likér nebo krém	Likér z ovoc. šťav	25					
		Ovocný likér	25					
		Likér z destilátu	25					
		Likér z rostlin	25					
		Kávoový, kakaový, čajový, colový likér	15					
		Emulzní likér	20					
		Mléčný a smetanový likér	15				nejméně 200	
		Likér obsahující víno	25				nejméně 250	
		Medový likér	22,5				nejméně 250	
		Aromatizovaný likér	20				nejméně 100	
	Ostatní lihovina	Vodka	37,5*		5		nejvýše 5	
		Tuzemský rum	37,5*		8		nejvýše 5	
		Tuzemský rum s přídavkem zámořského rumu	37,5		8		nejvýše 5	
		Hořká lihovina	35				nejvýše 100	
		Lihovina s přídavkem ovocného destilátu	35					
		Lihovina s příchutí	15					
Ostatní alkohol. nápoj	Alkoholiz. ovocná šťáva nebo protlak		1,2					
	Míchaný alkohol. nápoj		1,2					
	Perlivý alkohol. nápoj		1,2					
	Sycený alkohol. nápoj		1,2					
	suchý (dry-brut)		1,2				nejvýše 50	
	polosuchý (semi dry -demi sec)		1,2				50 - 90	
	polosladký (demi sweet)		1,2				90 - 130	
	sladký (sweet- sec)		1,2				nejméně 130	

Pozn. * do 31. 12. 1998 35,0

** ostatní těkavé látky mimo etanolu a metanolu

*** 1a = 1 litr alkoholu

**** polotovary destilátů nejsou určeny k přímému konzumu

Příloha č. 9 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Ocet kvasný	lihový	ochucený.
	vinný	
	ovocný	

Příloha č. 10 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Smyslové a chemické požadavky na jakost

Tabulka 1

Smyslové požadavky

ocet	vzhled	barva	vůně a chuť
kvasný lihový	čirá tekutina, výskyt jemného sedimentu přípustný	bezbarvá nebo slabě žlutá až žlutohnědá	octová, podle použitých surovin, bez cizích pachů a příchutí
kvasný vinný a ovocný	čirá tekutina, výskyt jemného sedimentu přípustný	odstín odpovídající použitým surovinám	octová, podle použitých surovin, bez cizích pachů a příchutí
kvasný ochucený	čirá až opalizující tekutina, výskyt jemného sedimentu je přípustný	odstín odpovídající použitým surovinám	octová, podle použitých surovin, bez cizích pachů a příchutí

Tabulka 2

Chemické požadavky

ocet	kyselost jako kyselina octová v % nejvýše	extrakt v % nejméně
kvasný lihový a kvasný ochucený	10	-
kvasný vinný a ovocný a kvasný nebo ovocný ochucený	10	0,1

Příloha č. 11 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Droždí	pekařské	čerstvé
		sušené
	jedlé	sušené

Příloha č. 12 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost

Tabulka 1

Smyslové požadavky

droždí	barva	vzhled	vůně a chuť
pekařské čerstvé	světlešedá až světlehnědá	bez povlaku a jednotlivých kolonií plísní	čistá, bez známek rozkladu
pekařské sušené	světlešedá až světlehnědá	suché granule	čistá, bez známek rozkladu
sušené jedlé	světlehnědá	drobné lupínky až prach	čistá, bez známek rozkladu

Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky

droždí	sušina v % nejméně	mohutnost kynutí	popel v sušině v % nejvýše	čistota
pekařské čerstvé	25	max. 70 min.	9	obsah nepravých kvasinek rodu <i>Torula</i> , <i>Mycoderma</i> , <i>Candida</i> , <i>Pichia</i> je přípustný jen v množství, které nepříznivě neovlivní vlastnosti droždí
pekařské sušené	90	max. 70 min.	9	
sušené jedlé	90		9	

336

VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 12. prosince 1997,

kteřou se stanoví druhy potravin určené pro zvláštní výživu
a jejich způsob použití

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. a) a g) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, (dále jen „zákon“):

§ 1

Druhy potravin určených pro zvláštní výživu

(1) Pro účely této vyhlášky se potravinami určenými pro zvláštní výživu rozumí potraviny, které mají zvláštní charakter a složení odpovídající výživovému účelu a jsou uváděny do oběhu se souhlasem a za podmínek Ministerstva zdravotnictví: druhy těchto potravin jsou uvedeny v odstavcích 2, 3, 4 a 5 a požadavky na jejich složení v přílohách vyhlášky.

(2) Potraviny nutričně kompletní jsou potraviny určené jako

- a) jediný zdroj výživy pro dospělé a starší osmnácti let,
- b) jediný zdroj výživy pro specifické účely, zejména s omezeným obsahem tuků, cukrů nebo bílkovin,
- c) doplněk výživy se zvýšeným obsahem energie, bílkovin nebo potravních doplňků.

(3) Potraviny nutričně nekompletní (modulární) jsou potraviny upravující přívod některé ze základních živin jako cukrů, bílkovin nebo tuků za účelem úpravy jejich celkové nutriční hodnoty.

(4) Potraviny zvláštního složení jsou potraviny určené

- a) pro redukční diety, jako zejména potraviny dodávající 1880 – 3350 kJ nebo 3350 – 5020 kJ denně,
- b) pro nízkoproteinové diety osob s onemocněním jater nebo ledvin, s nízkým obsahem bílkovin (proteinů),
- c) pro osoby s potravinovými alergiemi nebo intolerancemi, jako zejména
 1. bezlepkové,
 2. s nízkým obsahem laktózy nebo bezlaktózové,
 3. bez fenylalaninu,
- d) pro speciální účely s upraveným obsahem specifických živin nebo nutričních faktorů, popřípadě obohacených potravními doplňky.

(5) Potraviny určené pro kojeneckou a dětskou výživu jsou

- a) počáteční kojenecká mléčná výživa vyrobená na bázi kravského mléka určená k výživě novorozenců a kojenců do ukončení čtvrtého měsíce věku, pokud nemohou být kojeni,
- b) pokračovací kojenecká mléčná výživa vyrobená na bázi kravského mléka a určená pro kojence od pátého měsíce věku jako součást jejich výživy,
- c) mléka pro nedonošené novorozence a kojence s nízkou porodní hmotností,
- d) mléčná výživa pro děti od jednoho do tří let věku,
- e) mléčné přípravky s hydrolyzovanou bílkovinou určené k výživě dětí s alergií na bílkovinu z kravského mléka nebo k prevenci alergických onemocnění, kterými jsou zejména přípravky
 1. s vysokým stupněm hydrolyzy bílkoviny,
 2. s nízkým stupněm hydrolyzy bílkoviny,
- f) příkrmy obilné (cereální), kterými jsou zejména
 1. obilné kaše,
 2. obilnomléčné kaše,
 3. obilné výrobky s přidanou potravinou bohatou na bílkoviny,
 4. těstoviny,
 5. pečivo a sušenky,
- g) příkrmy nemléčného typu, kterými jsou zejména
 1. ovocná výživa s možným přídavkem cukru,
 2. ovocné kaše (pyré) nepřislažované,
 3. ovocnoobilné příkrmy,
 4. ovocnomléčné příkrmy,
 5. příkrmy s přídavkem jogurtu nebo tvarohu,
 6. ovocnozeleninové příkrmy,
 7. zeleninové příkrmy,
 8. masozeleninové příkrmy,
 9. masové příkrmy,
 10. nápoje na ovocném základě a ovocné koncentráty,
- h) výrobky k výživě kojenců na bázi sóji.

§ 2

Požadavky na složení potravin
určených pro zvláštní výživu

Požadavky na

- a) základní složení potravin určených pro počáteční kojeneckou mléčnou výživu jsou uvedeny v příloze č. 1,

- b) složení potravin určených pro pokračovací kojenickou mléčnou výživu jsou uvedeny v příloze č. 2,
- c) podrobnější specifikaci potravních doplňků ve výrobcích pro kojenickou výživu jsou uvedeny v příloze č. 3,
- d) kritéria pro složení potravin (kompoziční kritéria) určené k výživě kojenců jsou uvedeny v příloze č. 4,
- e) příkrmy pro dětskou výživu připravené k přímému použití jsou uvedeny v příloze č. 5,
- f) směrné hodnoty nutričních faktorů pro značení výživové hodnoty potravin pro výživu kojenců jsou uvedeny v příloze č. 6,
- g) složení a jakost podle druhů, s výjimkou druhů pro kojenickou a dětskou výživu, jsou uvedeny v příloze č. 7.

§ 3

Způsob použití druhů potravin určených pro zvláštní výživu a jeho označení na obale

(1) Druhy potravin uvedené v § 1 odst. 2 písm. a) a b), dále v odstavcích 3 a 4 písm. a) jsou určeny pro

- a) osoby, jejichž normální výživový proces je narušený,
- b) redukční diety (pro snižování nebo udržování tělesné hmotnosti),
- c) speciální diety.

(2) Druhy potravin uvedené v § 1 odst. 2 písm. c), odst. 3, popřípadě v odstavci 4 písm. d) jsou určeny pro osoby se zvýšenými nutričními nároky.

(3) Druhy potravin uvedené v § 1 odst. 4 písm. b), c) a d) jsou určeny pro osoby s narušenými funkcemi některých vnitřních orgánů a osoby s potravinovými alergiemi nebo intolerancemi.

(4) Druhy potravin uvedené v § 1 odst. 5 jsou určeny pro výživu zdravých kojenců a zdravých dětí do tří let věku.

(5) Druhy potravin určené pro zvláštní výživu se označí na obale určeném pro spotřebitele slovy „určeno pro zvláštní výživu“, nejde-li o druhy uvedené v § 1 odst. 5, nebo slovy „vhodné pro...“ s doplněním určujícím účel použití a s údajem, který jednoznačně stanoví, o který druh podle § 1 odst. 2, 3, 4 a 5 se jedná.

(6) Kromě údajů uvedených v § 6 zákona se dále na obale uvedou údaje o

- a) obsahu živin a potravních doplňků, jako zejména mastných kyselin, vitamínů, minerálních látek, stopových prvků v hmotnostních jednotkách µg, mg nebo g na 100 g nebo 100 ml potravin, které udávají potravině zvláštní výživové vlastnosti, specifikované v požadavcích na jednotlivé druhy uvedené v přílohách této vyhlášky,

- b) původu bílkoviny rostlinného nebo živočišného, pokud je bílkovina na obale uvedena,
- c) obsahu lepku, fenylylaninu nebo laktózy v potravinách určených pro výživu osob s potravinovými alergiemi nebo intolerancemi,
- d) celkovém obsahu přidaných vitamínů a minerálních látek,
- e) zvýšeném obsahu živin a potravních doplňků v potravinách určených pro konzumaci při zvýšených nutričních nárocích,
- f) doporučené denní dávce potravin pro dospělého člověka (s průměrnou hmotností), zabezpečující potřeby denního přívodu energie, vitamínů a minerálních látek, jedná-li se o potraviny „nutričně kompletní“,
- g) obsahu laktózy, pokud při jejich výrobě bylo použito mléka, jedná-li se o „modulární potraviny“; jsou-li tyto potraviny určeny pro výživu osob s omezeným příjmem sodíku nebo draslíku, musí být uveden i obsah těchto prvků,
- h) možném projímavém účinku, pokud tato potravinu přivádí větší množství alkoholických cukrů denně,
- i) nevhodnosti potravin dodávající 1880 – 3350 kJ denně pro výživu kojenců, dětí, adolescentů, starých osob, těhotných a kojících žen s upozorněním, že při její konzumaci je nutno dodržet deklarovanou denní dávku a zajistit doporučený příjem tekutin v průběhu dne,
- j) věkové kategorii kojenců a dětí, pro kterou je potravin určena,
- k) datu použitelnosti.

(7) Potraviny s obsahem bílkoviny (proteinu) do 2 g na 10³ kJ se označují jako „nízkoproteinové“ nebo „s nízkým obsahem bílkovin“ a při označení „bez proteinu“ nebo „bez bílkovin“ nesmí obsahovat bílkovinu (protein).

(8) Označit potraviny slovy „bez lepku“ nebo „bezlepkové“ lze jen takové, které

- a) neobsahují více než 0,05 g dusíku nebo 10 mg gliadinu na 100 g sušiny, pocházejícího z obilovin obsahujících lepek, jako zejména pšenice, žito, tritice, ječmen a oves,
- b) jsou vyrobené ze škrobu pocházejícího z obilovin obsahujících lepek, pokud použitý škrob neobsahoval více než 0,3 g bílkovin na 100 g sušiny; rostlinný původ použitého škrobu se označí na obale.

(9) Potraviny vyrobené z obilovin přirozeně neobsahujících lepek mohou být označeny slovy „přirozeně bezlepkové“.

(10) Potraviny označené slovy „nízký obsah laktózy“ musí být doplněny údajem o hmotnostním obsahu laktózy v g na 100 g nebo 100 ml potravin.

(11) Potraviny určené pro výživu kojenců a dětí

do tří let věku se za účelem správného použití na obale doplňují o údaje

- a) u počáteční kojenecké mléčné výživy
 1. o slova „výrobek je určen pro výživu kojenců od narození, pokud nemohou být kojeni“,
 2. o upozornění, že není-li výrobek obohacen železem, musí být celková spotřeba železa pro kojence starší než čtyři měsíce pokryta jiným způsobem,
 3. o upozornění, že výrobek je určen k prevenci alergických onemocnění nebo k léčbě alergie na bílkovinu kravského mléka, jde-li o přípravky s hydrolyzovanou mléčnou bílkovinou,
- b) u počáteční a pokračovací kojenecké výživy,
 1. o energetické hodnotě v kJ a obsahu bílkovin, tuků a cukrů ve 100 g nebo 100 ml výrobku nebo hotového pokrmu,
 2. průměrném množství všech minerálních látek a vitamínů uvedených v přílohách č. 1 a 2, cholinu, inositolu, karnitinu a taurinu ve 100 g nebo 100 ml hotového pokrmu,
 3. poměru kaseinu a bílkoviny syrovátky,
 4. způsobu přípravy a použití a varování před účinkem poškozujícím zdraví v případě nesprávné přípravy,
- c) u pokračovací kojenecké výživy o tom, že výrobek je určen pro výživu kojenců od čtyř měsíců věku a má být částí smíšené stravy a nemá být používán jako náhrada mateřského mléka během prvních čtyř měsíců života.

§ 4

Druhy potravin určené pro vzláštní výživu nelze na obale označit

- a) informací, že při jejich použití není třeba rady lékaře,
- b) údají o rychlosti hmotnostního úbytku nebo jeho rozsahu při konzumaci potravin určených pro redukční dietu,
- c) slovy „humanizované mléko“ nebo „maternalizované mléko“ nebo „mateřské mléko“ nebo jim podobných,
- d) slovem „dietní“ samostatně nebo ve spojení s jinými slovy nevyjadřujícími účel použití,
- e) údají nebo vyobrazením dětské tváře nebo postavy idealizující a propagující jejich použití ve výživě, jde-li o potraviny pro počáteční kojeneckou mléčnou výživu.

§ 5

Přechodné ustanovení

Označení potravin určených pro zvláštní výživu balených v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998 se posuzuje jen v rozsahu § 6 zákona.

§ 6

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení, s výjimkou ustanovení § 3 odst. 5, 6, 7, 8, 9, 10 a 11, která nabývají účinnosti dnem 1. dubna 1998.

Ministr:

Ing. Lux v. r.

Příloha č.1

Základní složení pro počáteční kojeneckou mléčnou výživu

Hodnoty se týkají produktů, připravených k použití

KRITERIUM	Minimum	Maximum	Poznámka
1) Energie	250 kJ (60 kcal) /100 ml	315 kJ (75 kcal) /100 ml	
2) Bílkoviny			obsah bílkovin = obsah dusíku x 6.38 pro proteiny na bázi kravského mléka obsah bílkovin = obsah dusíku x 6.25 pro izoláty sojového proteinu bílkovinné hydrolyzáty Chemický index těchto proteinů se musí rovnat alespoň 80% vzhledem k referenčnímu proteinu (mateřského mléka). “Chemickým indexem“ se rozumí nejnížší poměr mezi množstvím každé esenciální aminokyseliny testovaného proteinu a množstvím příslušné aminokyseliny v referenčním proteinu (mateřského mléka).
2. 1. Počáteční výživa vyráběná z bílkovin kravského mléka	0.45 g/100 kJ (1.8 g/100 kcal)	0.7 g/100 kJ (3 g /100 kcal)	Při stejné energetické hodnotě musí hotová výživa obsahovat každou esenciální a semiesenciální aminokyselinu nejméně ve stejném využitelném množství jako referenční bílkovina (tj. mateřské mléko). Při tomto přepočtu může být obsah metioninu a cystinu počítán.
2.2. Výživa vyráběná na bázi bílkovinných hydrolyzátů	0.56 g/100 kJ (2.25g/100 kcal)	0.7 g/100 kJ (3 g/ 100 kcal)	Obsah taurinu musí být nejméně 10 µmol/100 kJ (42 µmol/100 kcal) a obsah L-karnitinu 1,8µmol/100 kJ (7,5µmol/100 kcal). Koeficient bílkovinné účinnosti a čisté využitelnosti bílkoviny musí být stejný nebo vyšší než u kaseinu. Ostatní podmínky jsou stejné, jako v poznámce k odstavci 2.1
2.3. Výživa, vyráběná výlučně z izolátů sojového proteinu nebo ze směsi s proteiny kravského mléka	0.56 g/100 kJ (2.25 g/100 kcal)	0.7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)	Při výrobě této výživy se mohou používat jen izoláty sojového proteinu. Chemický index musí odpovídat nejméně 80% vzhledem k referenčnímu proteinu. Výživa musí obsahovat na stejnou energetickou hodnotu takové využitelné množství methioninu, jaké je v referenčním proteinu (mateřského mléka). Obsah L-karnitinu musí být ekvivalentní alespoň 1.8 umol/100 kJ (7,5 umol/100 kcal).
2.4. Ve všech případech je přídavek aminokyselin dovolen výhradně za účelem zvýšení nutriční hodnoty proteinu a pouze v rozsahu nezbytném pro tento účel.			

KRITERIUM	Minimum	Maximum	Poznámka
3. Lipidy	1.05 g/100 kJ (4.4 g/100 kcal)	1.5 g /100 kJ (6.5 g/100 kcal)	
3.1. Je zakázáno použití následujících substancí (látek):			- sezamový olej (olej ze sezamových semen) - bavlníkový olej (olej ze semen bavlníku)
3.2 Kyselina laurová	---	15% celkového obsahu tuku	
3.3 Kyselina myristová	---	15% celkového obsahu tuku	
3.4 Kyselina linolová (ve formě glycerolů - linoleáty)	70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal)	285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal)	
3.5. Obsah kyseliny alfa- linolenové musí být nejméně 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal). Poměr kyseliny linolové a alfa-linolenové musí být nejméně 5 a nejvýše 15.			
3.6. Obsah trans- mastných kyselin nesmí být vyšší než 4% celkového obsahu tuku.			
3.7. Obsah kyseliny erukové nesmí být vyšší než 1% celkového obsahu tuků.			
3.8. Přidány mohou být vícenenasycené mastné kyseliny s dlouhým řetězcem (20 až 22 atomů uhlíku). V tom případě může být jejich podíl na celkovém obsahu tuku: - u vícenenasycených n-3-mastných kyselin nejvýše 1% - 11 vícenenasycených n-6-mastných kyselin s dlouhým řetězcem nejvýše 2% (u kyseliny arachidonové nejvýše 1%). Obsah eikosapentaenové kyseliny (20:5 n-3) nesmí být vyšší než obsah dokosaheptaenové kyseliny (22:6 n-3)			
4) Sacharidy	1, 7 g/ 100 kJ (7 g/ 100 kcal)	3,4 g/ 100 kJ (14 g/100 kcal)	Použity mohou být následující sacharidy: - laktóza - maltosa - sacharosa - malto-dextriny - glukosový sirup nebo sušený glukosový sirup - předvařený škrob z přírodně bezlepkových potravin - želatinovatělý škrob
4. 1 laktóza	0.85 g/100 kJ (3.5 g/100 kcal)	---	Toto ustanovení se netýká výživy, ve které sojové bílkoviny představují více než 50% celkového obsahu proteinů.
4.2 sacharosa	---	20% celkového obsahu sacharidů	
4.3 předvařený škrob a/nebo želat. škrob	---	2g/100 ml a 30% celkového obsahu sacharidů	

KRITERIUM			na 100 kJ		na 100 kcal		Poznámka
			Minimum	Maximum	Minimum	Maximum	
5. Minerální látky							
5.1 Výživa vyráběná z proteinů kravského mléka	Sodík	mg	5	14	20	60	* Limit použitelný pro výživu s přidáním železem Poměr Ca/P nesmí být nižší než 1.2 ani vyšší než 2.0. ** platí pro výživu s přidavkem selenu
	Draslík	mg	15	35	60	145	
	Chlorid	mg	12	29	50	125	
	Vápník	mg	12	-	50	-	
	Fosfor	mg	6	22	25	90	
	Hořčík	mg	1,2	3,6	5	15	
	Železo *	mg	0,12	0,36	0,5	1,5	
	Zinek	mg	0,12	0,36	0,5	1,5	
	Měď	µg	4,8	19	20	80	
	Jod	µg	1,2	-	5	-	
	Selen **	µg	-	0.7	-	3	
5.2. Výživa vyráběná výhradně ze sojových proteinů nebo ze směsi s proteiny kravského mléka	Železo	mg	0.25	0,5	1	2	Požadavky na ostatní minerální látky uvedené v odst. 5.1 platí i pro odst. 5.2
Zinek	mg	0,18	0,6	0,75	2,4		
6. Vitamíny							
	Vit. A	µg RE*	14	43	60	180	* RE = trans retinol ekvivalent ** ve formě cholekalciferolu, jehož 10 ug = 400 IU vit. D *** NE = ekvivalent niacinu: mg kys. nikotinové + mg tryptofanu / 60 x alfa TE = d - alfa tokoferolekvivalent xx 0,5 mg/g polynenasycených mastných kyselin, vyjádřeno jako kys. linolová, ale v žádném případě méně než 0.1 mg na 100 využitelných kJ. xxx 0,5 mg/g polynenasycených mastných kyselin, vyjádřeno jako kys. linolová, ale v žádném případě méně než 0.5 mg na 100 využitelných kcal
	Vit. D	µg**	0,25	0,65	1	2,5	
	Thiamin	µg	10	-	40	-	
	Riboflavin	µg	14	-	60	-	
	Niacin	mg NE***	0,2	-	0,8	-	
	Kys. pantothen.	µg	70	-	300	-	
	Vit. B6	µg	9	-	35	-	
	Biotin	µg	0,4	-	1,5	-	
	Kys.listová	µg	1	-	4	-	
	Vit. B12	µg	0,025	-	0,1	-	
	Vit.C	µg	1,9	-	8	-	
	Vit. K	µg	1	-	4	-	
	Vit. E	mg alfa TE x	xx	-	xxx	-	

KRITERIUM		Nejvyšší hodnota ⁽¹⁾		Poznámka
		mg/100 kJ	mg/100 kcal	
7. Nukleotidy - mohou být použity následující nukleotidy		cytidin - 5' - monofosfát	0.60	(1) celková koncentrace nukleotidů nesmí překročit 1.2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal)
		uridin - 5' - monofosfát	0.42	
		adenosin - 5' - monofosfát	0.36	
		guanosin - 5' - monofosfát	0.12	
		inosin - 5' - monofosfát	0,24	

Příloha č. 2

Složení potravin pro pokračovací kojeneckou mléčnou výživu

KRITERIUM	Minimum	Maximum	Poznámka
1) Energie	<u>250 kJ</u> (60 kcal) /100 ml	<u>335 kJ</u> (80 kcal) /100 ml	
2) Bílkoviny	<u>0.5 g/100 kJ</u> (2.25 g/100 kcal)	<u>1 g/100 kJ</u> (4.5 g /100 kcal)	obsah bílkovin = obsah dusíku x 6.38 pro proteiny kravského mléka obsah bílkovin = obsah dusíku x 6.25 pro izoláty sojového proteinu
			Chemický index těchto proteinů se musí rovnat alespoň 80% vzhledem k referenčnímu proteinu (kasein nebo mateřské mléko). Pro pokračovací výživu vyráběnou ze sojových proteinů (výhradně nebo ve směsi s proteiny kravského mléka) se mohou používat jen izoláty sojového proteinu. Aminokyseliny mohou být přidávány do pokračovací výživy výhradně za účelem zvýšení nutriční hodnoty proteinu a pouze v rozsahu nezbytném pro tento účel.
3. Lipidy	<u>0.8 g/100 kJ</u> (3.3 g/100 kcal)	<u>1.5 g /100 kJ</u> 6.5 g/ 100 kcal	
3. 1. Je zakázáno použití následujících substancí (látek): - sezamový olej (olej ze sezamových semen) - bavlníkový olej (olej ze semen bavlníku)			
3.2 Kyselina laurová	---	15% celkového obsahu tuku	
3.3 Kyselina myristová	---	15% celkového obsahu tuku	
3.4 Kyselina linolová (ve formě glycerolů - linoleáty)			
	70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) limit se vztahuje pouze na pokračovací výživu obsahující rostlinný olej	---	
3.5 Obsah trans- mastných kyselin nesmí překročit 4% celkového obsahu tuku			
3.6 Obsah kyseliny erukové nesmí překročit 1% celkového obsahu tuku.			
4) Sacharidy	<u>1.7 g/100 kJ</u> (7 g/100 kcal)	<u>3.4 g/100 kJ</u> (14 g/100 kcal)	
4.1.Použití ingrediencí (složek, součástí) obsahujících gluten je zakázáno			
4.2. Laktóza	<u>0.45 g/100 kJ</u> (1.8 g/100 kcal)	---	Toto ustanovení se nevztahuje na pokračovací výživy, v kterých izoláty sojových proteinů představují více než 50 % celkového obsahu bílkovin.
4.3. Sacharosa	–	odděleně nebo jako celek: 20% z celkového obsahu sacharidů	

KRITERIUM			na 100 kJ		na 100 kcal		Poznámka
			Minimum	Maximum	Minimum	Maximum	
5. Minerální látky							
5.1. Železo	mg	0,25	0,5	1	2		
Jod	µg	1,2	-	5	-		
5.2 Zinek							
5.2.1. Pokračovací výživy vyráběné z kravského mléka	mg	0,12	-	0,5	-		
5.2.2 Pokračovací výživy obsahující izoláty sojových proteinů nebo jsou smíšeny s kravským mlékem	mg	0,18	-	0,75	-		
5.3. Jiné minerální látky Koncentrace jsou alespoň odpovídající těm, které se normálně nalézají v kravském mléce; snížené, kde to je vhodné ve stejném poměru jako koncentrace proteinu							
5.4. Poměr Ca/P nesmí přesáhnout 2,0.							
6. Vitaminy	Vit. A Vit. D Vit. C Vit. E	µg RE* µg** µg mg alfa TE ***	14 0,25 1,9 x	43 0,75 - -	60 1 8 xx	180 3 - -	* RE = trans retinol ekvivalent ** ve formě cholekalciferolu, jehož 10 ug = 400 UI vit. D *** alfa TE = d - alfa tokoferolekvivalent x 0,5 mg/g polynenasycených mastných kyselin, vyjádřeno jako kys. linolová, ale v žádném případě méně než 0. 1 mg na 100 využitelných kJ. xx 0,5 mg/g polynenasycených mastných kyselin, vyjádřeno jako kys. linolová, ale v žádném případě méně než 0.5 mg na 100 využitelných kcal.
7. Nukleotidy			Nejvyšší hodnota ⁽¹⁾				
			mg/100 kJ	mg/100 kcal			
	Mohou být použity následující nukleotidy:	cytidin - 5'- monofosfát uridin - 5' - monofosfát adenosin - 5' - monofosfát guanosin - 5' - monofosfát inosin - 5'- monofosfát	0.60 0.42 0.36 0.12 0.24	2.50 1.75 1.50 0.50 1.00		(1) celková koncentrace nukleotidů nesmí překročit 1.2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal)	

Příloha č. 3

Podrobnější specifikace potravních doplňků ve výrobcích pro kojeneckou výživu**1. Vitaminy**

VITAMIN	POUŽITELNÉ FORMY
Vitamin A	Retinyl acetát Retinyl palmitát Beta karoten Retinol
Vitamin D	Vitamin D2 (ergokalciferol) Vitamin D3 (cholecalciferol)
Vitamin B1	Thiamin hydrochlorid Thiamin mononitrát
Vitamin B2	Riboflavin Sodná sůl riboflavin -5°-fosfátu
Niacin	Nikotinamid Kyselina nikotinová
Vitamin B6	Pyridoxin hydrochlorid Pyridoxin 5° - fosfát
Folát	Kyselina listová
Kyselina pantothenová	D-pantothenát vápenatý D-pantothenát sodný
Vitamin B12	Cyanokobalamin Hydroxykobalamin
Biotin	D-biotin
Vitamin C	kyselina L-askorbová Sodná sůl kys. L-askorbové Vápenatá sůl kys. L-askorbové kys. 6-palmityl-L-askorbová Draselná sůl kys. askorbát
Vitamin E	D-alpha tokoferol DL-alfa tokoferol D-alfa tokoferol acetát DL-alfa tokoferol acetát
Vitamin K	Phyllochinon

2. Minerální látky

MINERÁLNÍ LÁTKA	POUŽITELNÉ FORMY SOLI
Vápník (Ca)	uhličitan vápenatý chlorid vápenatý vápenaté soli kys. citronové glukonát vápenatý glycerol fosfát vápenatý mléčnan vápenatý vápenaté soli kys. orthofosforečné
Hořčík (Mg)	uhličitan hořečnatý chlorid hořečnatý oxid hořečnatý hořečnaté soli kys. orthofosforečné síran hořečnatý glukonát hořečnatý hydroxid hořečnatý hořečnaté soli kys. citronové
Železo (Fe)	citrát železnatý glukonát železnatý mléčnan železnatý síran železnatý citrát železnatoamonný fumarát železnatý difosforečnan železitý
Měď (Cu)	citrát měďnatý glukoát měďnatý síran měďnatý komplex měď-lysin uhličitan měďnatý
Jod (I)	jodid draselný jodid sodný jodičnan draselný
Zinek (Zn)	chlorid zinečnatý mléčnan zinečnatý síran zinečnatý citrát zinečnatý glukonát zinečnatý oxid zinečnatý octan zinečnatý
Mangan (Mn)	uhličitan manganatý chlorid manganatý citrát manganatý síran manganatý glukonát manganatý
Selen (Se)	selenát sodný selenit sodný

MINERÁLNÍ LÁTKA	POUŽITELNÉ FORMY SOLI
Sodík (Na)	hydrogenuhličitan sodný chlorid sodný citrát sodný glukonát sodný uhličitan sodný mléčnan sodný sodné soli kys. orthofosforečné
Draslík(K)	hydrogenuhličitan draselný uhličitan draselný chlorid draselný draselné soli kys. citronové glukonát draselný mléčnan draselný draselné soli kys. orthofosforečné

3. Aminokyseliny a jiné dusíkaté látky

L- arginin a jeho hydrochlorid L- cystin a jeho hydrochlorid L- histidin a jeho hydrochlorid L- isoleucin a jeho hydrochlorid L- leucin a jeho hydrochlorid L - lyzin a jeho hydrochlorid L- cystein a jeho hydrochlorid L- methionin L- fenylalanin L- threonin L- tryptophan L- tyrosin L- valin L- carnitin a jeho hydrochlorid taurin	cytidin - 5'- monofosfát a jeho sodná sůl uridin - 5'- monofosfát a jeho sodná sůl adenosin- 5'- monofosfát a jeho sodná sůl guanosin- 5'- monofosfát a jeho sodná sůl inosin- 5'- monofosfát a jeho sodná sůl
---	--

4. Ostatní

Cholin - Chlorid cholinu Citrát cholinu Bitartarát cholinu Inositol
--

Příloha č. 4**Kompoziční kritéria pro potraviny určené k výživě kojenců**

POŽADAVEK- označení	PODMÍNKY GARANCE
Adaptovaný protein	Obsah proteinu je nižší než 0.6 g/100 kJ (2.5 g/100 kcal) a poměr mezi bílkovinou syrovátky a kaseinem není menší než 1.0
Nízký obsah sodíku (low sodium)	Obsah sodíku menší než 9 mg/100 kJ (39 mg/100 kcal)
Bez sacharosy (sucrose free)	Není přítomna sacharosa
Pouze laktosa (lactose only)	Laktosa je jediný přítomný sacharid
Bez laktosy (lactose free)	Není přítomna laktosa
Obohaceno železem	Přidáno železo

Příloha č. 5**Požadavky na příkrmy potravin pro dětskou výživu připravených k použití**

Druh	Ukazatel	Požadavek
Příkrmy nemléčného typu na ovocném základě	obsah sacharidů	méně než 20g/100g (včetně vlákniny)
Příkrmy pro děti do 7. měsíce věku	obsah sodíku	méně než 100mg/100g
Příkrmy pro děti starší 7 měs. věku		méně než 200 mg/100g
Nápoje na ovocném základě	obsah sacharidů	méně než 15 g/100ml
Příkrmy cereální s obsahem sušeného mléka (příprava přidáním vody)	obsahy tuků přídavek sacharózy z toho fruktóza	méně než 4,5g/100kcal méně než 5g/100 kcal méně než 2,5 g/100 kcal
Příkrmy cereální neobsahující sušené mléko (příprava přidáním mléka)	obsah tuku přídavek sacharózy z toho fruktóza	méně než 3,3g/100 kcal méně než 7,5g/100 kcal méně než 3,75g/100 kcal
Dezerty a pudinky pro starší kojence	sacharidy	méně než 25g/100g

Příloha č. 6

Směrné hodnoty nutričních faktorů pro značení výživové hodnoty potravin určených pro výživu kojenců

Živina	Směrná hodnota	
	jednotka	pro celodenní příjem
Vitamin A	μg	400
Vitamin D	μg	10
Vitamin C	mg	25
Thiamin	mg	0,5
Riboflavin	mg	0,8
Niacin - ekvivalent	mg	9
Vitamin B6	mg	0,7
Folát	μg	100
Vitamin B12	μg	0,7
Vápník	mg	400
Železo	mg	6
Zinek	mg	4
Jód	μg	70
Selen	μg	10
Měď	mg	0,4“

Příloha č. 7

Požadavky na složení a jakost potravin pro zvláštní výživu podle druhů s výjimkou druhů pro kojeneckou a dětskou výživu

Druh potravin	Složení - jakost
Nutričně kompletní, jako jediný zdroj výživy	Sacharidy: celkový obsah pokrývá 48 - 55 % energetické hodnoty potravin, obsah laktózy nejvýše 1 g/100 g potravin Tuky: celkový obsah pokrývá 30 - 35 % energetické hodnoty potravin, mastné kyseliny zastoupeny nasycenými i nenasycenými; obsah esenciálních mastných kyselin pokrývá 5 - 10 % energie Bílkoviny: celkový obsah pokrývá 12 - 20 % energetické hodnoty potravin jakost proteinů: minimální denní dávka dosažitelných aminokyselin musí odpovídat referenčnímu proteinu Vláknina: pokud je přidávána, nesmí vést k vedlejším účinkům a interferovat s příjmem vitaminů a minerálů Vitaminy a minerální látky: potravin musí obsahovat všechny esenciální vitaminy a minerální látky dle obecně doporučených dávek živin
Nutričně kompletní, jako jediný zdroj výživy pro specifické účely	Sacharidy: celkový obsah pokrývá 30-80% energetické hodnoty potravin, obsah laktóza nejvýše 1 g/100 g potravin Tuky: celkový obsah pokrývá 8 - 50% energetické hodnoty potravin, obsah esenciálních mastných kyselin pokrývá 5 - 10% energie Bílkoviny: celkový obsah pokrývá 5 - 30 % energetické hodnoty potravin jakost proteinů: minimální denní dávka dosažitelných aminokyselin musí odpovídat referenčnímu proteinu Vláknina : pokud je přidávána, nesmí vést k vedlejším účinkům a interferovat s příjmem vitaminů a minerálů Vitamíny a minerální látky: potravin musí obsahovat všechny esenciální vitamíny a minerální látky dle obecně doporučených dávek živin

Doplňek výživy	Složení musí odpovídat specifickým požadavkům pro použití ve zvláštních dietách
Nutričně nekompletní (modulární) potraviny	Musí poskytovat některou ze základních živin, nebo kombinaci dvou základních živin, upravující celkovou energetickou hodnotu diety, nebo potraviny určené pro osoby se zvýšeným fyzickým výkonem
Potraviny pro redukční diety, dodávající 3350 - 5020 kJ denně	Denní obsah energetické hodnoty: 3350 - 5020 kJ (800 - 1200 kcal) Obsah energetické hodnoty v jednom jídle: 875 - 1670 kJ (200 - 400 kcal) Bílkoviny: celkový obsah pokrývá 20 - 50 % energetické hodnoty potravin, nejvýše však 100 g denně pro výrobky, které mají nahradit všechnu stravu; musí obsahovat esenciální aminokyseliny Tuky: celkový obsah pokrývá nejvýše však 30 % celkové energetické hodnoty. Ve výrobku musí být obsaženy mono- i poly-nenasycené mastné kyseliny Esenciální mastné kyseliny: ve výrobku musí být obsaženo nejméně 5 % mastných kyselin n-3 a n-6 Sacharidy: nejméně 100 g v celkové denní dávce potravin Vláknina: 10 - 30 g v celkové denní dávce potravin. Vláknina může být do výrobku přidána, nesmí však ovlivnit absorpci minerálních látek a vitaminů. Pokud je takováto potravina určena výrobcí k náhradě veškeré stravy, musí obsah vitaminů a minerálních látek odpovídat průměrným dávkám (spotřebám) pro dospělého člověka
Potraviny pro redukční diety, dodávající 1880 - 3350 kJ denně	Denní obsah energetické hodnoty: 1880 - 3350 kJ (450 - 800 kcal) Bílkoviny: denní příjem z potravin nejméně 50 g Esenciální mastné kyseliny: ve výrobku musí být obsaženy n-3 a n-6 mastné kyseliny. Obsah linoleové kyseliny v denním příjmu potravin je nejméně 3 g Sacharidy: denní příjem z potravin nejméně 50 g Pokud je takováto potravina určena výrobcí k náhradě veškeré stravy, musí obsah vitaminů a minerálních látek odpovídat průměrným dávkám (spotřebám) pro dospělého člověka
Potraviny s nízkým obsahem proteinu převážně rostlinného původu	Bílkoviny: obsah maximálně 2 g proteinu na 10³ kJ energetické hodnoty Vitaminy: mohou být přidány při výrobě v množství, které respektuje zvláštní požadavky na nízkoproteinové diety

Bezlepkové potraviny	Obsah lepku: obsah prolaminu v obilovinách, ze kterých byl odstraněn lepek, nepřesahuje 10 mg gliadinu na 100 g sušiny, nebo nejvýše 0,05 g dusíku pocházejícího z obilovin Vitaminy a minerální látky: obsah vitaminů a minerálních látek v bezlepkových potravinách musí odpovídat jejich množství v potravinách, které nahrazují.
Potraviny s nízkým obsahem laktózy - Bezlaktózové potraviny	Obsah laktózy: nejvýše 1 g ve 100 g potraviny Obsah laktózy: nejvýše 10 mg na 100 g potraviny, a přítomnost galaktózy musí být vyloučena
Potraviny bez fenylalaninu	Obsah fenylalaninu u potravin vyrobených speciální technologií, nejvíce 20 mg/100 g potraviny Potraviny vyrobené ze surovin přirozeně neobsahujících fenylalanin se jeho obsah rovná nule
Potraviny s upraveným obsahem specifických živin, nebo nutričních faktorů, popřípadě obohacených potravními doplnky	Pokud je potravina vyrobena pro tyto účely, musí být označena úprava obsahu příslušné specifické živiny, nutričního faktoru nebo potravního doplňku Potraviny označené: a) s nízkým obsahem sodíku - neobsahují sodíku více než 120 mg/100 g potraviny b) s velmi nízkým obsahem sodíku - neobsahují sodíku více než 40 mg/100 g potraviny c) bez sodíku - neobsahují sodíku více než 5 mg/100 g potraviny

UPOZORNĚNÍ ODBĚRATELŮM

V částce 1 ročníku 1998 bude publikována vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 1/1998 Sb., kterou se stanoví požadavky na jakost, postup při přípravě, zkoušení, uchovávání a dávkování léčiv (Český lékopis).

Částka 1/1998 Sb. obsahuje pouze tento předpis a má strany č. 1 až 3360, cena částky je 2040,- Kč. Bude rozeslána dne 15. ledna 1998. Vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. února 1998.

Částku obdrží pouze ti předplatitelé, kteří si ji na základě oznámení vydavatele objednali.

Od 15. ledna 1998 bude možno si částku 1/1998 Sb. zakoupit v prodejnách Sbírky zákonů nebo si ji objednat na adrese MORAVIAPRESS, a. s., U póny 3061, 690 02 Břeclav.

Redakce

Vydává a tiskne: Tiskárna Ministerstva vnitra, p. o., Bartůňkova 4, pošt. schr. 10, 149 01 Praha 415, telefon (02) 792 70 11, fax (02) 795 26 03 – **Redakce:** Ministerstvo vnitra, Nad Štolou 3, pošt. schr. 21/SB, 170 34 Praha 7-Holešovice, telefon: (02) 37 69 71 a 37 88 77, fax (02) 37 88 77 – **Administrace:** písemné objednávky předplatného, změny adres a počtu odebíraných výtisků – MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, telefon 0627/305 161, fax: 0627/321 417. Objednávky ve Slovenské republice přijímá a titul distribuuje Magnet-Press Slovakia, s. r. o., Teslova 12, 821 02 Bratislava, tel./fax: 00421 7 525 46 28, 525 45 59. **Roční předplatné** se stanovuje za dodávku kompletního ročníku včetně rejstříku a je od předplatitelů vybíráno formou záloh ve výši oznámené ve Sbírce zákonů. Závěrečné vyúčtování se provádí po dodání kompletního ročníku na základě počtu skutečně vydaných částek (první záloha činí 2300,- Kč) – Vychází podle potřeby – **Distribuce:** celoroční předplatné i objednávky jednotlivých částek – MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, telefon: 0627/305 179, 305 153, fax: 0627/321 417. – **Drobný prodej** – Benešov: HAAGER – Potřeby školní a kancelářské, Masarykovo nám. 101; Bohumín: ŽDB, a. s., technická knihovna, Bezručova 300; Brno: GARANCE-Q, Koliště 39, Knihkupectví ČS, Kapucínské nám. 11, Knihkupectví M. Ženíška, Květinářská 1, M.C.DES, Cejl 76, SEVT, a. s., Česká 14; České Budějovice: Prospektum, Kněžská 18, SEVT, a. s., Krajinská 38; Hradec Králové: TECHNOR, Hořícká 405; AUTOŠKOLA, Pospíšil Jaroslav, Velké nám. 132; Chomutov: DDD Knihkupectví-Antikvariát, Ruská 85; Jihlava: VIKOSPOL, Smetanova 2; Kadaň: Knihárství – Přibíková, J. Švermy 14; Kladno: eL VaN, Ke Stadionu 1953; Klatovy: Krameriovo knihkupectví, Klatovy 169/I.; Kolín 1: Knihkupectví U Kašků, Karlovo nám. 46; Liberec: Podještědské knihkupectví, Moskevská 28; Most: Kniha M + M, Lipová 806, Knihkupectví Růžička, Šeříková 529/1057; Olomouc: BONUM, Ostružnická 10, Tycho, Ostružnická 3; Ostrava: LIBREX, Nádražní 14, Profesio, Hollarova 14, SEVT, a. s., Dr. Šmerala 27; Pardubice: LEJHANEK, s. r. o., Sladkovského 414, Knihkupectví Z. Petrová, Pasáž Sv. Jana a Za Pasáží; Plzeň: ADMINA, Úslavská 2, EDICUM, Vojanova 45, Technické normy, Lábkova pav. č. 5; Praha 1: ALBERTNET, Revoluční 1/655, FIŠER-KLEMENTINUM, Karlova 1, LINDE Praha, a. s., Opletalova 35, NADĀTUR, Hybernská 5, PROSPEKTRUM, Na Poříčí 7; Praha 2: B. Wellemínová, Dittrichova 13; Praha 4: Abonentní tiskový servis, Zdiměřická 1446/9, PROSPEKTRUM, Nákupní centrum, Budějovická, SEVT, a. s., Jihlavská 405; Praha 5: SEVT, a. s., E. Peškové 14; Praha 6: PPP – Staňková Isabela, Verdunská 1; Praha 8: JASIPA, Zenklova 60; Praha 10: BMSS START, areál VÚ JAWA, V Korytech 20; Přerov: Knihkupectví EM-ZET, Bartošova 9; Příbram: VEMA, Korecká Blanka, Čechovská 138; Sokolov: Arbor Sokolov, a. s., Nádražní 365; Šumperk: Knihkupectví D-G, Hlavní tř. 23; Teplice: L + N knihkupectví, Kapelní 4; Trutnov: Galerie ALFA, Bulharská 58; Ústí nad Labem: 7 RX, s. r. o., Mírová 4, tel.: 047/44 249, 44 252, 44 253; Zábřeh: Knihkupectví PATKA, Žižkova 45; Zlín-Louky: INFOSERVIS, areál Telekomunikačních montáží; Zlín-Malenovice: Ing. M. Kuččík, areál HESPO; Znojmo: Knihkupectví Houdková, Divišovo nám. 12; Žatec: Prodejna U Pivovaru, Žižkovo nám. 76. **Distribuční podmínky předplatného:** jednotlivé částky jsou expedovány neprodleně po dodání z tiskárny. Objednávky nového předplatného jsou vyřizovány do 15 dnů a pravidelné dodávky jsou zahajovány od nejbližší částky po ověření úhrady předplatného nebo jeho zálohy. Částky vyšlé v době od zaevidování předplatného do jeho úhrady jsou doposílány jednorázově. Změny adres a počtu odebíraných výtisků jsou prováděny do 15 dnů. **Reklama:** informace na tel. číslo 0627/305 168. V písemném styku vždy uvádějte IČO (právnícká osoba), rodné číslo (fyzická osoba). **Podávání novinových zásilek** povoleno Českou poštou, s. p., Odštěpný závod Jižní Morava Ředitelství v Brně č. j. P/2-4463/95 ze dne 8. 11. 1995.