

# 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,

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 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 předpise<sup>1)</sup> 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,<sup>2)</sup>

<sup>1)</sup> 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“.

<sup>2)</sup> 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.<sup>2)</sup>

#### § 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 lihem<sup>3)</sup> 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 předpise<sup>1)</sup> 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) Přípustné 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.

<sup>3)</sup> 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 přidáním 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 předpise<sup>1)</sup> 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 předpise<sup>4)</sup> 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.<sup>4)</sup>

<sup>4)</sup> 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 předpise<sup>1)</sup> 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<br>větší než 17    | větší než 35                                            |
| hmotnost hlíz v g  | větší než 20           | menší než 20<br>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 praním 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<br>peckové<br>bobulové<br>skořápkové<br>plody tropů a subtropů                                 | jednotlivé druhy<br>čerstvého ovoce podle<br>technické normy <sup>2)</sup>  |
| čerstvá zelenina | košťálová<br>kořenová<br>listová<br>lusková<br>plodová<br>cibulová<br>natě<br>klasy<br>dužnaté výhonky | jednotlivé druhy čerstvé<br>zeleniny podle technické<br>normy <sup>2)</sup> |

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

## Členění na skupiny a podskupiny

| Druh             | Skupina                                  | Podskupina                                       |
|------------------|------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Zpracované ovoce | kompoty                                  | a) s nálevem<br>bez nálevu nebo ve vlastní šťávě |
|                  |                                          | b) jednodruhové<br>smíšené a pod.                |
|                  | marmelády                                | a) jednodruhové<br>smíšené                       |
|                  |                                          | b) s přídavkem cukru<br>bez přídavku cukru       |
|                  | džemy                                    | a) jednodruhové<br>smíšené                       |
|                  |                                          | b) s přídavkem cukru<br>bez přídavku cukru       |
|                  | rosoly                                   | a) jednodruhové<br>smíšené                       |
|                  |                                          | b) s přídavkem cukru<br>bez přídavku cukru       |
|                  | povidla                                  | a) jednodruhová<br>smíšená                       |
|                  |                                          | b) slazená<br>neslazená                          |
|                  | klevely                                  | a) jednodruhové<br>smíšené                       |
|                  |                                          | b) slazené<br>neslazené                          |
|                  | ovocné protlaky                          | a) jednodruhové<br>směsi                         |
|                  |                                          | b) slazené<br>neslazené                          |
|                  | sušené ovoce                             | jednodruhové<br>směsi                            |
|                  | proslazené ovoce<br>nebo kandované ovoce | jednodruhové<br>směsi                            |
|                  | ovoce naložené v lihu                    | ovocné bowle<br>koktejlové ovoce<br>ovoce v lihu |
|                  | upravené chlazené čerstvé ovoce          | jednodruhové<br>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%<br>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<br>deklarovaná na obalu v gramech | Přípustné záporné hmotností odchylky od<br>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<br>sušina<br>v % | Kyselost (jako<br>kyselina citrónová) v<br>% | 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<br>v objemových %<br>nejméně | Hmotnost ovoce<br>z celkové hmotnosti v<br>%<br>nejméně | Celkové cukry<br>stanovené jako<br>invertní cukr v %<br>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                  | odpovídají použitému druhu ovoce, sladká harmonicky kyselá, bez cizích příchutí a pachů    |
| Povidla   | polotuhá až tuhá s hrubšími částicemi dužniny, nezucernatělá, 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 mm<sup>2</sup>, 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<br>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 kvádrů 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 zrosolování nálevu.
- Nejvýše 5% hmotnostních plodů zaslých, 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<br>vícedruhová (směsi, saláty)                                                                                                                 |
|                     | mléčně kvašená (kysaná)<br>zelenina   | jednodruhová<br>směsi                                                                                                                                       |
|                     | protlaky                              | a) jednodruhově<br>směsi<br><br>b) se 100% zeleninovým<br>podílem<br>s podílem přidaného cukru<br>s podílem přidané soli<br><br>c) nezahuštěné<br>zahuštěné |
|                     | sušená zelenina                       | jednodruhová<br>směsi                                                                                                                                       |
|                     | proslazená zelenina                   | jednodruhová<br>směsi                                                                                                                                       |
|                     | zelenina v soli                       | jednodruhová<br>směsi                                                                                                                                       |
|                     | zelenina v octu                       | jednodruhová<br>směsi                                                                                                                                       |
|                     | zelenina chemicky<br>konzervovaná     | jednodruhová<br>směsi                                                                                                                                       |
|                     | upravená chlazená čerstvá<br>zelenina | jednodruhově<br>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<br>„Prima“, „Extra“,<br>„Speciál“ | Rajčatová pyré                                      | Rajčatové protlaky<br>zahuštěné                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Refraktometrická<br>sušina v %                                                          | nejméně 25,0   | nejméně 30,0                             | 8,0 - 24,0                                          | nejméně 24,0                                        |
| Těkavé kyseliny<br>stanovené jako<br>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<br>stanovené jako<br>kyselina citrónová v<br>přepočtu na sušinu<br>v % | nestanovuje se | nestanovuje se                           | 10,0 - 11,0<br>u soleného<br>výrobku 11,0 -<br>12,0 | 10,0 - 11,0<br>u soleného<br>výrobku 11,0 -<br>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 loupanou, 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, dřevnaté 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 nažloutlá, 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<br>výše<br>okurky bez dutin, s<br>ojedinělým výskytem velkých<br>semen, bez zvadlých a<br>svraštělých částí, nejméně<br>80% okurek v obalu musí mít<br>deklarovanou délku nebo<br>kratší délku, průměr nejdelší<br>okurky nesmí překročit<br>průměr okurky nejmenší o<br>více jak 50%, u okurkových<br>řezů příčných nejméně 80%<br>hmotnostních musí být stejné<br>velikosti, průměr řezu dané<br>velikosti nesmí překročit<br>průměr řezu nejmenšího o<br>více jak 50%,<br>konzistence pevná, křehká,<br>křupavá,<br>u řezů nálev s ojedinělými<br>vypadlými semeny | viz všeobecné<br>požadavky výše | viz všeobecné<br>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 cm<sup>2</sup> 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 | přírozená, 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<br>balení deklarovaná na obalu | odchylky od hmotnosti deklarované<br>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<br>% hmotnosti |       | Cizí příměs<br>nejvýše v %<br>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                                     |
| pistácievé 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<br>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<br>skořápkových plodů | směsi suchých skořápkových<br>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<br>VLAŠSKÝCH OŘECHŮ         | skořápka dobře vyvinutá polotvrdá až tvrdá,<br>jádro dobře oddělené od skořápky, vyvinuté<br>zcela vyplňující skořápku. | osemení žlutohnědé, jádro na lomu<br>bílé až nažloutlé pokryté světle hnědou<br>až nahnědlou slupkou  | ořechová, příjemně olejnatá,<br>přirozeně natrpklá až mírně<br>nahořklá |
| LÍSKOVÉ OŘECHY A JÁDRA LÍSKOVÝCH<br>OŘECHŮ         | skořápka zdravá bez plodového lůžka<br>jádro vyvinuté celistvé, omezeně mechanicky<br>poškozené                         | světle hnědá až tmavě hnědá<br>slupka hnědá až nažloutlá, jádro na<br>lomu bílé s nažloutlým odstínem | oříšková bez cizího pachu a chuti,<br>sladce olejnatá,                  |
| SLADKÉ MANDLE NELOUPANÉ A JÁDRA<br>SLADKÝCH MANDLÍ | skořápka suchá, pórovitá, jádro špičaté,<br>vejčité                                                                     | žlutá až světle hnědá na lomu bílá až<br>krémová                                                      | typicky mandlová bez cizího<br>pachu a chuti                            |
| PISTÁCIOVÉ OŘECHY A JÁDRA PISTÁCIÍ                 | skořápka rovnoměrně vybarvená bez skvrn,<br>ve švu puklá<br>jádro zdravé                                                | jádro na řezu zelené                                                                                  | jemně aromatická, nasládlá až<br>slabě nahořklá                         |
| JÁDRA KEŠU OŘÍŠKŮ                                  | jádra čistá, suchá, rohlíčkovitého nebo<br>ledvinkovitého tvaru, celistvá                                               | jádro na lomu krémové                                                                                 | jemně aromatická nasládlá až<br>slabě nahořklá                          |
| ARAŠÍDY (BURSKÉ OŘÍŠKY)<br>NELOUPANÉ A LOUPANÉ     | skořápka čistá, suchá,<br>jádro bez osemení matné až mastné na<br>povrchu                                               | jádro světle krémové až hnědé<br>osemení světle žlutohnědé                                            | charakteristická bez hořké chuti                                        |
| PARA OŘECHY                                        | skořápka tvrdá, svařetělá,<br>jádro                                                                                     | šedohnědá<br>na lomu bílé až mírně nažloutlé                                                          | nasládlé, výrazně tukové, bez<br>hořké chuti                            |
| KOKOS STROUHANÝ                                    | strouhaný,<br>hrubě nebo jemně mletý                                                                                    | bílá až slabě smetanově nažloutlá                                                                     | charakteristická pro výrobek<br>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 confluentis*) – 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<br>Délka třeně nejvýše v mm | velikostní skupina                                                            |                                                                                                  |                                                                                                                                      |
|                                                  | malé<br>15 až 35<br>20                                                        | střední<br>30 až 55<br>25                                                                        | velké<br>45 a více<br>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<br>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<br>rané | brambory konzumní<br>pozdní |
|---------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| přítomnost cizích odrůd nejvýše % hmotnosti | 2                         | 2                           |
| příměsí nejvýše % hmotnosti                 | 1                         | 2                           |

## 2. Hlízy jakostně neodpovídající :

| ukazatel                   |                    | brambory konzumní<br>rané | brambory konzumní<br>pozdní |
|----------------------------|--------------------|---------------------------|-----------------------------|
| celkem nejvýše % hmotnosti |                    | 4                         | 6                           |
| z toho nejvýše % hmotnosti | s mokrou hnilobou  | 1                         | hniloby celkem<br>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<br>konzumní | třídění podle velikosti<br>hlíz v mm | třídění podle hmotnosti<br>hlíz v g | % hmotnosti hlíz<br>nejvýše |
|----------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| rané                 | menší než 28                         | nižší než 20                        | 3                           |
|                      | z toho<br>menší než 15               | z toho<br>nižší než 10              | 0                           |
| rané „drobné“        | menší než 17<br>nebo<br>větší než 28 | nižší než 5<br>nebo<br>větší než 20 | 3                           |
| pozdní               | menší než 35                         | nestanoví se                        | 3                           |
|                      | z toho<br>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<br>nebo slabě rozvařivá | pro přípravu jídel všeho druhu, jako<br>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, nudlíček, 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 nelepková, 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) Příпустné 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 předpise<sup>1)</sup> 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) Příпустné 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

<sup>1)</sup> 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 povídky 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 předpise<sup>1)</sup> 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 nejméně 2 kg, s obsahem nejméně 60 % žitné mouky z celkového množství mlýnských výrobků,
- f) přívlastkem „trvanlivý“ lze označit chléb, jehož trvanlivost musí být nejméně 21 dní,
- g) běžným pečivem mléčným lze označit běžné pečivo, které obsahuje mléko v množství odpovídajícím nejméně 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 nejméně 180 g celých vajec nebo 64 g žloutků na 1 kg mlýnských výrobků,
  3. kakaové, obsahují-li nejméně 2,5 % hmotnostních kakaa,
  4. použité skupiny suchých skořápkových plodů, obsahují-li nejméně 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 nejméně 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 nejméně 45 % v sušině náplně,
- f) šlehačkovou náplní vyšlehaná smetana ke šlehání s 33% obsahem mléčného tuku nebo vyšlehaná trvanlivá smetana ke šlehání s nejméně 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 předpise<sup>1)</sup> 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<br>polohrubá mouka<br>hrubá mouka                              |
|                        | krupice                                                   | hrubá pšeničná krupice<br>hrubá kukuřičná krupice<br>jemná pšeničná krupice |
|                        | vločky                                                    |                                                                             |
|                        | trhanka                                                   |                                                                             |
|                        | kroupy                                                    | perličky<br>lámanka<br>malé kroupy<br>ostatní kroupy                        |
|                        | jáhly                                                     |                                                                             |
|                        | pohanka                                                   |                                                                             |
|                        | klíčky                                                    |                                                                             |
|                        | obiloviny pro přímou spotřebu                             |                                                                             |
|                        |                                                           |                                                                             |
| Směsi z obilovin       | múšli<br>sypká směs                                       |                                                                             |
| Rýže                   | dlouhozrnná rýže<br>střednězrnná rýže<br>kulatozrnná rýže | pololoupaná rýže<br>loupaná rýže<br>neloupaná rýže                          |

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakostMouky

## 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 ( $\mu\text{m}/\%$ )<br>(velikost ok/propad)<br>nejméně      nejvýše | Minerální látky (popel) * 2<br>(% hmotnosti v sušině)<br>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 sítím 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<br>látky<br>v %<br>hmotnosti<br>v sušině<br>nejvýše | Vlhkost<br>v %<br>hmotnosti<br>nejvýše | Granulace<br>( $\mu\text{m}$ / %)<br>(velikost ok / propad) |          |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------|
|                                       |                                                               |                                        | nejméně                                                     | nejvýše  |
| Krupice pšeničná                      | 0,50                                                          | 15,0                                   | 853/96                                                      | – 446/15 |
| Krupice kukuřičná                     | 0,9015,0                                                      |                                        | –                                                           |          |
| Krupice jemná<br>pšeničná dehydrovaná | 0,50                                                          | 12,0                                   | 485/96                                                      | – 257/15 |

Tabulka 4  
Vločky

| Druh          | Vlhkost<br>v %<br>nejvýše | Podíl<br>nerozmačkaných<br>zrn<br>v %<br>nejvýše | Obsah částí<br>stébel, pluch a<br>oplodí<br>v %<br>nejvýše | Černé<br>vločky * 3<br>v %<br>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<br>obroušených<br>nebo<br>neobroušených<br>zrn v %<br>nejvýše | Podíl pluch a<br>slupek<br>v %<br>nejvýše | Minerální<br>nečistoty * 4<br>v %<br>nejvýše | Vlhkost<br>v %<br>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<br>nečistoty | Obsah cizích<br>semen a<br>slupek | Obsah<br>neloupaných<br>zrn a zlomků |
|-----------------|----------------|------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|
|                 | v %<br>nejvýše | v %<br>nejvýše         | v %<br>nejvýše                    | v %<br>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<br>v %<br>nejvýše | Obsah<br>NaCl<br>v %<br>nejvýše | Popel<br>v %<br>nejvýše | Titrovatelné<br>kyseliny<br>mmol.kg <sup>-1</sup> | Minerální<br>nečistoty<br>v %<br>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<br>pečivo                | 15,0                      | 3,0                             | 2,5                     | -                                                 | 0,15                                     |
| na bábovky                                    | 11,0                      | 3,0                             | 2,5                     | -                                                 | 0,15                                     |
| na přípravu trvanlivého<br>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<br>výrobků              | 14,0                      | 5,0                             | 3,0                     | -                                                 | 0,15                                     |
| na přípravu obilné kaše                       | 15,0                      | 5,0                             | -                       | -                                                 |                                          |
| na přípravu moučníků bez<br>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<br>zrna neloupaná | bez limitní hodnoty<br>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<br>bezvaječné<br>semolinové<br>celozrnné<br>domácí<br>ostatní | sušené<br>nesušené<br>plněné<br>zmrazené<br>balené vakuově nebo v inertní<br>atmosféře |

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost

## Tabulka 1

## Smyslové požadavky

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vzhled a tvar | <p>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 %.</p> <p>Těstoviny se při dodržení podmínek uvedených v návodu nerozvaňují, nejsou lepkavé a zachovávají si svůj tvar i po uvaření.</p> |
| Barva         | <p>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.</p>                                                                                                                                                    |
| Vůně a chuť   | <p>Příjemná, odpovídá použitým surovinám nebo potravním doplňkům nebo přídatným látkám nebo látkám určeným k aromatizaci.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Tabulka 2

## Fyzikální a chemické požadavky

|                                               | Těstoviny                                        | nejméně                                               | nejvýše |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------|
| Vlhkost                                       | - sušené                                         | -                                                     | 13 %    |
|                                               | - nesušené                                       | 20 %                                                  | 30 %    |
|                                               | - zmrazené                                       | 20 %                                                  | 38 %    |
|                                               | - balené<br>vakuově či v<br>inertní<br>atmosféře | 20 %                                                  | 38 %    |
| Titrovatelné<br>kyseliny<br>(H <sup>+</sup> ) | plněné<br>těstoviny                              | nejvýše 70 mmol.kg <sup>-1</sup> v přepočtu na sušinu |         |
|                                               | ostatní<br>těstoviny                             | nejvýše 65 mmol.kg <sup>-1</sup> v přepočtu na sušinu |         |
| Obsah jedlé soli<br>vyjádřeno jako<br>NaCl    | plněné<br>těstoviny                              | nejvýše 2,5 % v sušině                                |         |
|                                               | ostatní<br>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<br>žitný<br>žitno pšeničný<br>pšenično žitný<br>celozrnný<br>víceizrnný<br>speciální                                                        |
| Běžné pečivo     | pšeničné<br>žitné<br>žitno pšeničné<br>pšenično žitné<br>celozrnné<br>víceizrnné                                                                     |
| Jemné pečivo     |                                                                                                                                                      |
| Trvanlivé pečivo | sušenky<br>ze šlehaných hmot<br>oplatky<br>perníky<br>suchary<br>preclíky a trvanlivé tyčinky<br>crackerové pečivo<br>extrudované výrobky<br>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 přidanych 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<br>nejvýše - 5 % u jednoho kusu     |
| Chléb balený                          | nejvýše - 1,5 % při vážení 10 kusů<br>nejvýše - 3,5 % u jednoho kusu |
| Běžné pečivo<br>do hmotnosti 300 g    | nejvýše - 4 % při vážení 50 kusů<br>nejvýše - 6 % u jednoho kusu     |
| Běžné pečivo<br>o hmotnosti nad 300 g | nejvýše - 3 % při vážení 10 kusů<br>nejvýše - 5 % u jednoho kusu     |
| Jemné pečivo<br>o hmotnosti 150 g     | nejvýše - 5 % při vážení 25 kusů<br>nejvýše - 6 % při vážení 10 kusů |
| Jemné pečivo<br>o hmotnosti nad 150 g | nejvýše - 3 % při vážení 10 kusů<br>nejvýše - 5 % u jednoho kusu     |
| Trvanlivé pečivo<br>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<br>lehkou máslovou<br>tukovou<br>máslovou<br>šlehačkovou<br>bílkovou<br>ostatní |
| Těsto             | linecké<br>listové<br>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<br>o hmotnosti maximálně 150 g | nejvýše -5 % při vážení 25 kusů<br>nejvýše -6 % při vážení 10 kusů |
| Výrobky<br>o hmotnosti nad 150 g       | nejvýše -3 % při vážení 10 kusů<br>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 vyhlášce<sup>1)</sup> 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 potravinu přírodního sacharidového charakteru, která je vytvořena společenstvím včel ze

<sup>1)</sup> 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 odvíčkováných 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 odvíčkováných 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 náblem 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<br>protihrudkujících látek |                   |
|                              | tvarovaný cukr (kostky, bridž,<br>homole)        |                   |
|                              | cukr s přísadami                                 |                   |
|                              | přírodní cukr                                    |                   |
|                              | kandys                                           |                   |
|                              | tekuté výrobky z cukru                           | invertovaný sirob |
|                              |                                                  | karamel           |
| ostatní přírodní<br>sladidla | dextróza, fruktóza a další                       |                   |

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

Fyzikální a chemické požadavky na jakost1. Cukr

| skupina            | sacharóza %<br>polarometricky<br>nejméně | popel %<br>konduktometricky<br>nejvýše | invertní<br>cukr %<br>nejvýše | ztráta<br>sušením<br>%<br>nejvýše | barva v<br>roztoku<br>při 420<br>nm (I.U.)<br>nejvýše |
|--------------------|------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------|
| cukr extra<br>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<br>s protihrudk.<br>látkami<br>nejvýše 3 % | 96,7 | 0,04 | 0,10 | 0,2  | -   |
| tvarovaný<br>cukr                                      | 99,5 | 0,04 | 0,10 | 0,25 | 150 |
| cukr s<br>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<br>oka síta v mm | podíl % hmotnostní |                         |             |
|-------------------------------|--------------------|-------------------------|-------------|
|                               | cukr krystal       | cukr krupice            | cukr moučka |
| 2,00 - 0,4                    | nejméně 70         | -                       | -           |
| 0,80 - 0,16<br>nad 1,00       | -                  | nejméně 70<br>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 rozdrcených 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<br>refraktometricky %                              | nejméně 73        | nejméně 73 |
| invertní cukr v<br>sušině %                               | nejméně 40        | nejméně 50 |
| pH                                                        | 2 - 5,5           | 4 - 6      |
| obsah chloridů mg.kg <sup>-1</sup><br>(inverze kyselinou) | nejvýše 150       | -          |
| chuť                                                      | sladká            | nahořklá   |



### 3. Ostatní přírodní sladidla

#### a) Dextróza

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

#### b) Fruktóza

|          | ztráta<br>sušením %<br>nejvýše | popel<br>konduktometricky<br>% nejvýše | barva roztoku<br>při 420 nm<br>(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<br>vzhled                                                | chuť                                                | barva                                                                         |
|------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| květový    | mírně až silně<br>viskózní, tekutá,<br>částečně až plně<br>krystalická | výrazně sladká až<br>škrablavá                      | vodově čistá až s<br>nazelenalým<br>nádechem, slabě žlutá<br>až zlatavě žlutá |
| medovicový | mírně až silně<br>viskózní, tekutá,<br>částečně až plně<br>krystalická | sladká, popřípadě<br>kořeněná až mírně<br>škrablavá | tmavohnědá s<br>nádechem do<br>červenohněda                                   |
| smíšený    | mírně až silně<br>viskózní, tekutá,<br>částečně až plně<br>krystalická | sladká                                              | jantarová až tmavě<br>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 <sup>-1</sup>   | 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<br>cukrovinky | karamely<br><br>nečokoládové dražé | tukové s jádrovinami<br>s ovocnou příchutí<br>mléčné, kakaové nebo<br>kávové<br>podle druhu vložky<br>(cukrová, želé, jádroviny,<br>sušené ovoce nebo<br>proslazené, marcipán a<br>další) |

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

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

Tabulka 1

## Fyzikální a chemické požadavky na jakost

| skupina                          | vlhkost nejvýše<br>v % hmotnosti | obsah popela nejvýše<br>v % hmotnosti |
|----------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| karamely                         | -                                | 2.0 <sup>*)</sup>                     |
| nečokoládové dražé               | -                                | 2.5 <sup>*)</sup>                     |
| želé                             | 22.0                             | 2.0 <sup>**)</sup>                    |
| sojové a arašídové<br>cukrovinky | -                                | 3.0 <sup>**)</sup>                    |
| gumovité cukrovinky              | 22.0                             | 2.0 <sup>**)</sup>                    |
| rahat, chalva                    | 20.0                             | 2.0 <sup>**)</sup>                    |
| turecký med                      | 8.0                              | 2.0 <sup>*)</sup>                     |

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

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<br>odtučněný kakaový prášek |                                                                                                                         |
| směs kakaa s cukrem       | směs kakaa s cukrem                        | slazený kakaový prášek,<br>slazená kakaová směs,<br>slazená směs s kakaovou chutí,<br>slazený odtučněný kakaový prášek, |
|                           | směs odtučněného kakaového prášku s cukrem | slazená směs kakaového prášku se sníženým obsahem tuku<br>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<br>tuku v sušině v % | obsah vlhkosti v %<br>nejvýše | obsah popela v<br>tukuprosté sušině v<br>% nejvýše |
|-----------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------|
| kakaový prášek<br>(kakao)   | nejméně 20,0                         | 7,0                           | 13,0                                               |
| kakaový prášek<br>odtučněný | nejméně 8<br>nejvýše 20              | 7,0                           | 13,0                                               |

Tabulka 2 - Směsi kakaa s cukrem

|                                                                                                              | obsah<br>kakaového<br>prášku* v<br>sušině v % | obsah<br>sacharozy v<br>sušině v % | obsah vlhkosti<br>% nejvýše | obsah popela<br>v % nejvýše |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| slazený kakaový<br>prášek (slazené<br>kakao)                                                                 | nejméně 25,0                                  | nejvýše 75,0                       | 5,0                         | 4,0                         |
| slazená kakaová<br>směs (slazená<br>směs s kakaem)                                                           | nejméně 20,0                                  | nejvýše 80,0                       | 5,0                         | 4,0                         |
| slazená směs s<br>kakaovou chutí                                                                             | nejvýše 20,0                                  | nejméně 80,0                       | 5,0                         | 4,0                         |
| slazený<br>odtučněný<br>kakaový prášek<br>(slazené<br>odtučněné<br>kakao)                                    | nejméně 25,0                                  | nejvýše 75,0                       | 5,0                         | 4,0                         |
| slazená<br>odtučněná<br>kakaová směs<br>(slazená směs<br>kakaového<br>prášku se<br>sníženým<br>obsahem tuku) | nejméně 20,0                                  | nejvýše 80,0                       | 5,0                         | 4,0                         |
| slazená směs s<br>kakaovou chutí<br>(se sníženým<br>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<br>hořká<br>na vaření<br>hořkomléčná<br>mléčná<br>mléčná s vysokým obsahem mléka<br>mléčná s odstředěným mlékem<br>smetanová<br>bílá<br>hořká se sníženým obsahem sacharózy<br>mléčná se sníženým obsahem sacharózy<br><br>rýže, vločky nebo další tvary<br>figurky<br>speciality | bez přísad, plněná, nebo s přísadami<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>podle skupiny čokolády |
|          | čokoládová poleva hořká,<br>čokoládová poleva hořkomléčná,<br>čokoládová poleva mléčná<br>čokoládová poleva mléčná<br>s odstředěným mlékem,<br>čokoládová poleva mléčná s vysokým obsahem mléka,<br>čokoládová poleva velmi světlá,<br>čokoládová poleva bílá,<br>čokoládová poleva hořká   |                                                                                                        |

|                       |                                                                                             |                                                                                                                 |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | se sníženým obsahem sacharózy<br>čokoládová poleva<br>mléčná se sníženým obsahem sacharózy, |                                                                                                                 |
|                       | tukové polevy                                                                               | čokoládová poleva<br>cukrářská se sníženým obsahem kakaových součástí<br>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)<br>máčené čokoládovými polevami             |
|                       | dezerty                                                                                     | jednodruhové<br>dezertní směsi                                                                                  |
|                       | nugáty                                                                                      | podle druhu přísady<br>udávající charakter                                                                      |
|                       | čokoládové dražé                                                                            | podle druhu vložek                                                                                              |
|                       | sezonní výrobky                                                                             | z mléčné čokolády<br>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 kakaového tuku | Obsah tukupros-té kakaové sušiny | Obsah celkové kakaové sušiny | Obsah mléčného tuku | Obsah tukupros-té mléčné sušiny | Obsah celkového tuku | Obsah sacharózy včetně náhr. cukrů |
|----------------------------------------------|----------------------|----------------------------------|------------------------------|---------------------|---------------------------------|----------------------|------------------------------------|
| Neslazená čokoláda                           | =<br>> 50            | =<br>< 58                        |                              |                     |                                 |                      |                                    |
| Čokoláda hořká                               | =<br>> 18            | =<br>> 14                        | =<br>> 35                    |                     |                                 |                      |                                    |
| Čokoláda na vaření                           | =<br>> 18            | =<br>> 12                        | =<br>> 30                    |                     |                                 |                      |                                    |
| Hořko-mléčná čokoláda                        |                      | =<br>> 10                        | =<br>> 40                    |                     | =<br>> 7                        |                      |                                    |
| Mléčná čokoláda                              |                      | =<br>> 2.5                       | =<br>> 25                    | =<br>> 3.5          | =<br>> 10.5                     | =<br>> 25            | =<br>< 55                          |
| Mléčná čokoláda s vysokým obsahem mléka      |                      | =<br>> 2.5                       | =<br>> 20                    | =<br>> 5            | =<br>> 15                       | =<br>> 25            | =<br>< 55                          |
| Mléčná čokoláda s odstředěným mlékem         |                      | =<br>> 2.5                       | =<br>> 25                    | =<br>> 0.5          | =<br>> 14                       | =<br>> 25            | =<br>< 55                          |
| Smetanová čokoláda                           |                      | =<br>> 2.5                       | =<br>> 25                    | =<br>> 7            | =<br>> 3 < 14                   | =<br>> 25            | =<br>< 55                          |
| Bílá čokoláda                                | =<br>> 18            | =<br>< 0.5                       | =<br>> 18                    | =<br>> 3            | =<br>> 15                       | =<br>> 25            | =<br>< 55                          |
| hořká čokoláda se sníženým obsahem sacharózy | =<br>> 18            | =<br>> 14                        | =<br>> 35                    |                     |                                 |                      |                                    |

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

|                                                                            |           |            |           |            |             |           |           |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|-----------|------------|-------------|-----------|-----------|
| Mléčná<br>čokoládo-<br>vá poleva<br>se<br>sníženým<br>obsahem<br>sacharózy |           | =<br>> 2.5 | =<br>> 25 | =<br>> 3.5 | =<br>> 10.5 | =<br>> 25 | =<br>< 55 |
| Hořká<br>čokoládo-<br>vá poleva<br>se<br>sníženým<br>obsahem<br>sacharózy  | =<br>> 18 | =<br>> 14  | =<br>> 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 %<br>z hmotnosti výrobku | obsah popela v %<br>nejvýše |
|--------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------|
| formované cukrovinky     | 35 - 65                                            | 3,0                         |
| čokoládové dražé         | 20 - 75                                            | 3,0                         |
| máčené cukrovinky        | 15 - 50                                            | 3,0                         |
| polomáčené<br>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 sycený 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) nízkoeNERgetickým 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 přidáváním 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 sycený 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 předpise<sup>1)</sup> 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 vyznačením zvýšeného obsahu těch iontů, u nichž je to pro použitý typ minerální vody požadováno zvláštním předpisem,<sup>2)</sup>
- 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 %        |

<sup>1)</sup> 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“.

<sup>2)</sup> 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.<sup>2)</sup>

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

(4) K přislazení nektarů lze použít nejvýše 20 hmotnostních procent cukru 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 předpise<sup>1)</sup> 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 předpise<sup>1)</sup> 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

- konzumním lihem rafinovaný líh kvasný,<sup>3)</sup> nedenaturovaný a upravený přidáním pitné vody na nejvýše 80 % objemových etanolu,
- lihovinami alkoholické nápoje obsahující nejméně 15 % a nejvýše 79,5 % objemových etanolu, kromě vína a piva,
- ostatními alkoholickými nápoji nápoje obsahující více než 1,2 % objemových a méně než 15 % objemových etanolu, kromě vína a piva,
- 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,
- destiláty řezanými alkoholické nápoje vzniklé přidáním rafinovaného kvasného lihu k destilátům pravým, přičemž charakteristická vůně a chuť použitého pravého destilátu musí být poznatelná,
- 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,
- 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,
- ostatními lihovinami alkoholické nápoje vyrobené mísením lihu, destilátů, vody, vonných a chuťových látek, vína, lihovinového kuléru a jiných barviv, macerátů, digerátů, perkolátů nebo eluátů,
- alkoholizovanými ovocnými šťávami nebo protlaků 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,
- 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,
- perlivými alkoholickými nápoji alkoholické ná-

<sup>3)</sup> 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 glycyrrhizové 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 réвовého 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 réвовém vínu; „Vinný punč“ je aromatizovaný likér z bílého nebo červeného réвовého 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 réвовého 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 předpise<sup>1)</sup> 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 CO<sub>2</sub> nejméně 1,5 g/l,
- d) sycené alkoholické nápoje – obsah CO<sub>2</sub> 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 obohateného živinami za pomoci octových bakterií,
- b) kvasným octem lihovým kvasný ocet vyrobený kysáním kvasného lihu<sup>3)</sup> 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 předpise<sup>1)</sup> 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 předpise<sup>1)</sup> 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<br>veškerých<br>kyselin jako kyselina<br>vinná<br>(g/l hotového výrobku)                              | minimální obsah ovocné<br>nebo zeleninové<br>šťávy (v hmotnostních %<br>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<br>limetek) | 5                                                                                                                     | 50                                                                                        |
| Ananas                                       | 4                                                                                                                     | 50                                                                                        |
| Ostatní ovocné a zeleninové nektary          | -                                                                                                                     | 50                                                                                        |
| Vícedruhovné nektary                         | hodnoty odpovídající poměrnému obsahu podle<br>hmotnostního podílu jednotlivých druhů ovoce ucho<br>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-<br>holic-<br>ký<br>nápoj                        | ovocná nebo<br>zeleninová<br>šťáva      |                                            | čirý až kalný, případně s<br>obsahem protlaku, dřeně<br>nebo kousků ovoce nebo<br>zeleniny, bez cizích<br>příměsí | odpovídající<br>použitým<br>složkám<br>bez cizích<br>příchutí a<br>pachů |
|                                                         | nektar                                  |                                            | čirý až kalný, případně s<br>obsahem protlaku, dřeně<br>nebo kousků ovoce nebo<br>zeleniny, bez cizích<br>příměsí |                                                                          |
|                                                         | nealkoholický<br>nápoj<br>ochucený      | ovocný nebo<br>zeleninový nápoj            | čirý až kalný, případně s<br>mírným sedimentem, bez<br>cizích příměsí                                             |                                                                          |
|                                                         |                                         | limonáda                                   |                                                                                                                   |                                                                          |
|                                                         |                                         | minerální voda<br>ochucená                 |                                                                                                                   |                                                                          |
|                                                         | sodová voda                             |                                            | čirý až jiskrný bez<br>sedimentu a cizích<br>příměsí                                                              | čistá bez<br>cizích<br>příchutí a<br>pachů                               |
| Koncentrát<br>k přípravě<br>nealkoholic-<br>kých nápojů | ovocný nebo<br>zeleninový<br>koncentrát |                                            | opalizující až kalný se<br>sedimentem, bez cizích<br>příměsí                                                      | odpovídající<br>použitým<br>složkám<br>bez cizích<br>příchutí a<br>pachů |
|                                                         | nápojový<br>koncentrát                  | sirup                                      | čirý až kalný, případně s<br>mírným sedimentem, bez<br>cizích příměsí                                             |                                                                          |
|                                                         |                                         | nízkoenergetický<br>nápojový<br>koncentrát |                                                                                                                   |                                                                          |
|                                                         |                                         | nápoj v prášku                             | prášek, granule nebo<br>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<br>ovocná vína mimo<br>ovocných vín<br>sladových | čirý, jiskrný                           | odpovídající šťávě<br>použitého druhu<br>ovoce | harmonická u<br>dezertních kořeněných<br>ovlivněná použitým<br>kořením |
| medovina a sladová<br>vína                                             | čirý, jiskrný, přípustná<br>opalescence | zlatohnědá                                     | harmonická                                                             |

Tabulka 2

Chemické požadavky

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

<sup>x)</sup> 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<br>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<br>polosladká<br>dezertní<br>dezertní kořeněná<br>perlivá |
| ostatní vína | sladová<br>bylinná<br>likérová<br>ovocné cidry                   |
| medovina     |                                                                  |

Fyzikální a chemické požadavky na jakost piva

| ukazatel                      | skupiny<br>piva                 | piva spodně kvašená |          |           |             |                                    |          |                                 |                                    |               | piva<br>svrchně<br>kvašená |
|-------------------------------|---------------------------------|---------------------|----------|-----------|-------------|------------------------------------|----------|---------------------------------|------------------------------------|---------------|----------------------------|
|                               |                                 | podskupiny          |          |           |             |                                    |          |                                 |                                    |               |                            |
|                               |                                 | výčepní             | ležáky   | speciální | portery     | bylinná,<br>pšeničná,<br>kvasničná | lehká    | se sníženým<br>obsahem<br>cukrů | se sníženým<br>obsahem<br>alkoholu | nealkoholická |                            |
| pH                            | všechny                         | 4,0 až 4,9          |          |           |             |                                    |          |                                 | 4,0 až 5,4                         | 3,2 až 4,9    |                            |
| skutečné prokvašení %         | světlá,<br>polotmavá,<br>řezaná | min.50              |          |           |             |                                    |          | nestanoveno                     |                                    | min.50        |                            |
|                               | tmavá                           | min.45              |          |           |             |                                    |          | nestanoveno                     |                                    | min.45        |                            |
| alkohol % v/v                 | všechny                         | více než 1,2        |          |           |             |                                    |          | více než<br>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,<br>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 <sub>2</sub> ;<br>přípustné jsou velmi slabé příchutě a vůně:<br><div style="margin-left: 40px;">           esterová (ovocná)<br/>           kvasničná<br/>           pasterační (oxidační)         </div> a po přídatných látkách a nebo aromových látkách, povolených podle zvláštního předpisu <sup>4)</sup> ) |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

<sup>4)</sup> 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<br>líh                 |                                                       |                                                                     |
| lihovina                        | destilát pravý                                        | vínovice neboli brandy pravá                                        |
|                                 |                                                       | matolinovice pravá                                                  |
|                                 |                                                       | mlátovice pravá                                                     |
|                                 |                                                       | ovocný destilát z peckovin, z bobulovin a z jádrovin<br>pravý       |
|                                 |                                                       | rum pravý neboli zámořský pravý                                     |
|                                 |                                                       | arrak pravý                                                         |
|                                 |                                                       | obilný destilát nebo obilná pálenka nebo obilná lihovina<br>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<br>jádrovin |
|                                 |                                                       | arrak řezaný                                                        |
|                                 |                                                       | whisky (whiskey) řezaná                                             |
|                                 | destilát vyrobený<br>zvláštním tradičním<br>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<br>alkoholický<br>nápoj | alkoholizovaná šťáva nebo<br>protlak                  |                                                                     |
|                                 | míchaný alkoholický nápoj                             |                                                                     |
|                                 | perlivý alkoholický nápoj<br>sycený alkoholický nápoj |                                                                     |

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

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

| druh            | skupina                                                    | Obsah etanolu v obj. %<br>nejvýše       | Obsah etanolu<br>v objem. % **** |                                             | Extrakt          | Těkavé<br>látky ** | Cukr                      | Metanol               |
|-----------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------------|------------------|--------------------|---------------------------|-----------------------|
| Láh<br>konzumní |                                                            | 80,0                                    | v hotovém<br>výrobku<br>nejméně  | v poloto-<br>varu -<br>destilátu<br>nejvýše | v g/l<br>nejvýše | v g/l<br>nejvýše   | jako<br>invertní<br>v g/l | v g/la ***<br>nejvýše |
| Lihovina        | Destilát<br>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<br>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<br>vyrobený<br>zvláštním<br>tradičním<br>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<br>nebo krém                            | Likér z ovoc. šťav                          | 25    |  |   |  |                |  |
|                              |                                               | Ovocný likér                                | 25    |  |   |  |                |  |
|                              |                                               | Likér z destilátu                           | 25    |  |   |  |                |  |
|                              |                                               | Likér z rostlin                             | 25    |  |   |  |                |  |
|                              |                                               | Kávový, 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<br>lihovina                           | Vodka                                       | 37,5* |  | 5 |  | nejvýše 5      |  |
|                              |                                               | Tuzemský rum                                | 37,5* |  | 8 |  | nejvýše 5      |  |
|                              |                                               | Tuzemský rum s přídavkem zámořského<br>rumu | 37,5  |  | 8 |  | nejvýše 5      |  |
|                              |                                               | Hořká lihovina                              | 35    |  |   |  | nejvýše 100    |  |
|                              |                                               | Lihovina s přídavkem<br>ovocného destilátu  | 35    |  |   |  |                |  |
|                              |                                               | Lihovina s příchutí                         | 15    |  |   |  |                |  |
|                              |                                               |                                             |       |  |   |  |                |  |
| Ostatní<br>alkohol.<br>nápoj | Alkoholiz.<br>ovocná<br>šťáva nebo<br>protlak |                                             | 1,2   |  |   |  |                |  |
|                              | Míchaný<br>alkohol.<br>nápoj                  |                                             | 1,2   |  |   |  |                |  |
|                              | Perlivý<br>alkohol.<br>nápoj                  |                                             | 1,2   |  |   |  |                |  |
|                              | Sycený<br>alkohol.<br>nápoj                   |                                             | 1,2   |  |   |  |                |  |
|                              | suchý<br>(dry-brut)                           |                                             | 1,2   |  |   |  | nejvýše<br>50  |  |
|                              | polosuchý<br>(semi dry<br>-demi sec)          |                                             | 1,2   |  |   |  | 50 - 90        |  |
|                              | polosladký<br>(demi<br>sweet)                 |                                             | 1,2   |  |   |  | 90 - 130       |  |
|                              | sladký<br>(sweet-<br>sec)                     |                                             | 1,2   |  |   |  | nejméně<br>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 %<br>nejméně | mohutnost<br>kynutí | popel v sušině v %<br>nejvýše | čistota                                                                                                                                                                   |
|---------------------|-----------------------|---------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| pekařské<br>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<br>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 přidáných 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 10<sup>3</sup> 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) údaji 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) údaji 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) <b>Energie</b>                                                                                                                                         | 250 kJ<br>(60 kcal) /100 ml        | 315 kJ<br>(75 kcal) /100 ml     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2) <b>Bílkoviny</b>                                                                                                                                       |                                    |                                 | obsah bílkovin = obsah dusíku x 6.38 pro proteiny na bázi kravského mléka<br>obsah bílkovin = obsah dusíku x 6.25 pro izoláty sojového proteinu<br>bílkovinné hydrolyzáty<br>Chemický index těchto proteinů se musí rovnat alespoň 80% vzhledem k referenčnímu proteinu ( mateřského mléka).<br>“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<br>(1.8 g/100 kcal)  | 0.7 g/100 kJ<br>(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<br>(2.25g/100 kcal)  | 0.7 g/100 kJ<br>(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<br>(2.25 g/100 kcal) | 0.7 g/100 kJ<br>(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.<br>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. <b>Lipidy</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1.05 g/100 kJ<br>(4.4 g/100 kcal) | 1.5 g /100 kJ<br>(6.5 g/100 kcal)          |                                                                                                                                                                                                                                         |
| 3.1. Je zakázáno použití následujících substancí (látek):                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                   |                                            | - sezamový olej (olej ze sezamových semen)<br>- 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<br>(300 mg/100 kcal) | 285 mg/100 kJ<br>(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:<br>- u vícenenasycených n-3-mastných kyselin nejvýše 1%<br>- 11 vícenenasycených n-6-mastných kyselin s dlouhým řetězcem nejvýše 2% (u kyseliny arachidonové nejvýše 1%).<br>Obsah eikosapentaenové kyseliny (20:5 n-3) nesmí být vyšší než obsah dokosahexaenové kyseliny (22:6 n-3) |                                   |                                            |                                                                                                                                                                                                                                         |
| 4) Sacharidy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1, 7 g/ 100 kJ<br>(7 g/ 100 kcal) | 3,4 g/ 100 kJ<br>(14 g/100 kcal)           | Použity mohou být následující sacharidy:<br>- laktóza<br>- maltosa<br>- sacharosa<br>- malto-dextriny<br>- glukosový sirup nebo sušený glukosový sirup<br>- předvařený škrob z přírodně bezlepkových potravin<br>- želatinovatělý škrob |
| 4. 1 laktóza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 0.85 g/100 kJ<br>(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 přidaným železem<br>Poměr Ca/P nesmí být nižší než 1.2 ani vyšší než 2.0.<br>** 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. Vitaminy                                                                                 |                 |              |           |         |             |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                             | Vit. A          | µg RE*       | 14        | 43      | 60          | 180     | * RE = trans retinol ekvivalent<br>** ve formě cholecalciferolu, jehož 10 ug = 400 IU vit. D<br>*** NE = ekvivalent niacinu: mg kys. nikotinové + mg tryptofanu / 60<br>x alfa TE = d - alfa tokoferolekvivalent<br>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.<br>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 <sup>(1)</sup> |             | Poznámka                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 |                            | mg/100 kJ                       | mg/100 kcal |                                                                                  |
| 7. <b>Nukleotidy</b> - mohou být použity následující nukleotidy | cytidin - 5' - monofosfát  | 0.60                            | 2.50        | (1) celková koncentrace nukleotidů nesmí překročit 1.2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) |
|                                                                 | uridin - 5' - monofosfát   | 0.42                            | 1.75        |                                                                                  |
|                                                                 | adenosin - 5' - monofosfát | 0.36                            | 1.50        |                                                                                  |
|                                                                 | guanosin - 5' - monofosfát | 0.12                            | 0.50        |                                                                                  |
|                                                                 | inosin - 5' - monofosfát   | 0,24                            | 1.00        |                                                                                  |

## Příloha č. 2

**Složení potravin pro pokračovací kojeneckou mléčnou výživu**

| KRITERIUM                                                                                                                                           | Minimum                                                                                                      | Maximum                                                       | Poznámka                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) Energie                                                                                                                                          | <u>250 kJ</u><br>(60 kcal) /100 ml                                                                           | <u>335 kJ</u><br>(80 kcal) /100 ml                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2) Bílkoviny                                                                                                                                        | <u>0.5 g/100 kJ</u><br>(2.25 g/100 kcal)                                                                     | <u>1 g/100 kJ</u><br>(4.5 g /100 kcal)                        | obsah bílkovin = obsah dusíku x 6.38 pro proteiny kravského mléka<br>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).<br>Pro pokračovací výživu vyráběnou ze sojových proteinů (výhradně nebo ve směsi s proteiny kravského mléka) se mohou používat jen izoláty sojového proteinu.<br>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><br>(3.3 g/100 kcal)                                                                      | <u>1.5 g /100 kJ</u><br>6.5 g/ 100 kcal                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 3. 1. Je zakázáno použití následujících substancí (látek): - sezamový olej (olej ze sezamových semen)<br>- 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<br>(300 mg/100 kcal)<br>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><br>(7 g/100 kcal)                                                                        | <u>3.4 g/100 kJ</u><br>(14 g/100 kcal)                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 4.1.Použití ingrediencí (složek, součástí) obsahujících gluten je zakázáno                                                                          |                                                                                                              |                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 4.2. Laktóza                                                                                                                                        | <u>0.45 g/100 kJ</u><br>(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:<br>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<br>Vit. D<br>Vit. C<br>Vit. E      | µg RE*<br>µg**<br>µg<br>mg alfa TE ***                                                                                                      | 14<br>0,25<br>1,9<br>x               | 43<br>0,75<br>-<br>-                 | 60<br>1<br>8<br>xx | 180<br>3<br>-<br>-                                                               | * RE = trans retinol ekvivalent<br>** ve formě cholekalciferolu, jehož 10 ug = 400 UI vit. D<br>*** alfa TE = d - alfa tokoferolekvivalent<br>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.<br>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 <sup>(1)</sup>      |                                      |                    |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                         |                                           |                                                                                                                                             | mg/100 kJ                            | mg/100 kcal                          |                    |                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                                                                                                                                                         | Mohou být použity následující nukleotidy: | cytidin - 5'- monofosfát<br>uridin - 5' - monofosfát<br>adenosin - 5' - monofosfát<br>guanosin - 5' - monofosfát<br>inosin - 5'- monofosfát | 0.60<br>0.42<br>0.36<br>0.12<br>0.24 | 2.50<br>1.75<br>1.50<br>0.50<br>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<br>Retinyl palmitát<br>Beta karoten<br>Retinol                                                                                    |
| Vitamin D             | Vitamin D2 (ergokalciferol)<br>Vitamin D3 (cholecalciferol)                                                                                      |
| Vitamin B1            | Thiamin hydrochlorid<br>Thiamin mononitrát                                                                                                       |
| Vitamin B2            | Riboflavin<br>Sodná sůl riboflavin -5°-fosfátu                                                                                                   |
| Niacin                | Nikotinamid<br>Kyselina nikotinová                                                                                                               |
| Vitamin B6            | Pyridoxin hydrochlorid<br>Pyridoxin 5° - fosfát                                                                                                  |
| Folát                 | Kyselina listová                                                                                                                                 |
| Kyselina pantothenová | D-pantothenát vápenatý<br>D-pantothenát sodný                                                                                                    |
| Vitamin B12           | Cyanokobalamin<br>Hydroxykobalamin                                                                                                               |
| Biotin                | D-biotin                                                                                                                                         |
| Vitamin C             | kyselina L-askorbová<br>Sodná sůl kys. L-askorbové<br>Vápenatá sůl kys. L-askorbové<br>kys. 6-palmityl-L-askorbová<br>Draselná sůl kys. askorbát |
| Vitamin E             | D-alpha tokoferol<br>DL-alfa tokoferol<br>D-alfa tokoferol acetát<br>DL-alfa tokoferol acetát                                                    |
| Vitamin K             | Phyllochinon                                                                                                                                     |

**2. Minerální látky**

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



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

### **3. Aminokyseliny a jiné dusíkaté látky**

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

### **4. Ostatní**

|                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------|
| Cholin - Chlorid cholinu<br>Citrát cholinu<br>Bitartarát cholinu<br><br>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**

| <b>Druh</b>                                                          | <b>Ukazatel</b>                                      | <b>Požadavek</b>                                                            |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Příkrmy nemléčného typu na ovocném základě                           | obsah sacharidů                                      | méně než 20g/100g<br>(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<br>přídavek sacharózy<br>z toho fruktóza | méně než 4,5g/100kcal<br>méně než 5g/100 kcal<br>méně než 2,5 g/100 kcal    |
| Příkrmy cereální neobsahující sušené mléko (příprava přidáním mléka) | obsah tuku<br>přídavek sacharózy<br>z toho fruktóza  | méně než 3,3g/100 kcal<br>méně než 7,5g/100 kcal<br>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,<br>jako jediný zdroj výživy                      | <p>Sacharidy: celkový obsah pokrývá 48 - 55 % energetické hodnoty potravin, obsah laktózy nejvýše 1 g/100 g potravin</p> <p>Tuky: celkový obsah pokrývá 30 - 35 % energetické hodnoty potravin, mastné kyseliny zastoupeny nasycenými i nenasycenými; obsah esenciálních mastných kyselin pokrývá 5 - 10 % energie</p> <p>Bílkoviny: celkový obsah pokrývá 12 - 20 % energetické hodnoty potravin<br/>jakost proteinů: minimální denní dávka dosažitelných aminokyselin musí odpovídat referenčnímu proteinu</p> <p>Vláknina: pokud je přidávána, nesmí vést k vedlejším účinkům a interferovat s příjmem vitaminů a minerálů</p> <p>Vitaminy a minerální látky: potravina musí obsahovat všechny esenciální vitaminy a minerální látky dle obecně doporučených dávek živin</p> |
| Nutričně kompletní,<br>jako jediný zdroj výživy pro specifické účely | <p>Sacharidy: celkový obsah pokrývá 30-80% energetické hodnoty potravin, obsah laktóza nejvýše 1 g/100 g potravin</p> <p>Tuky: celkový obsah pokrývá 8 - 50% energetické hodnoty potravin, obsah esenciálních mastných kyselin pokrývá 5 - 10% energie</p> <p>Bílkoviny: celkový obsah pokrývá 5 - 30 % energetické hodnoty potravin<br/>jakost proteinů: minimální denní dávka dosažitelných aminokyselin musí odpovídat referenčnímu proteinu</p> <p>Vláknina : pokud je přidávána, nesmí vést k vedlejším účinkům a interferovat s příjmem vitaminů a minerálů</p> <p>Vitaminy a minerální látky: potravina musí obsahovat všechny esenciální vitaminy a minerální látky dle obecně doporučených dávek živin</p>                                                             |

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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   | <p>Denní obsah energetické hodnoty: 3350 - 5020 kJ (800 - 1200 kcal)<br/> Obsah energetické hodnoty v jednom jídle: 875 - 1670 kJ (200 - 400 kcal)</p> <p>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</p> <p>Tuky: celkový obsah pokrývá nejvýše však 30 % celkové energetické hodnoty. Ve výrobku musí být obsaženy mono- i poly-nenasycené mastné kyseliny</p> <p>Esenciální mastné kyseliny: ve výrobku musí být obsaženo nejméně 5 % mastných kyselin n-3 a n-6</p> <p>Sacharidy: nejméně 100 g v celkové denní dávce potravin</p> <p>Vláknina: 10 - 30 g v celkové denní dávce potravin. Vláknina může být do výrobku přidána, nesmí však ovlivnit absorpci minerálních látek a vitaminů.</p> <p>Pokud je takováto potravina určena výrobcí k náhradě veškeré stravy, musí obsah vitaminů a minerálních látek odpovídat průměrným dávkám (spotřebám) pro dospělého člověka</p> |
| Potraviny pro redukční diety, dodávající 1880 - 3350 kJ denně   | <p>Denní obsah energetické hodnoty: 1880 - 3350 kJ (450 - 800 kcal)</p> <p>Bílkoviny: denní příjem z potravin nejméně 50 g</p> <p>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</p> <p>Sacharidy: denní příjem z potravin nejméně 50 g</p> <p>Pokud je takováto potravina určena výrobcí k náhradě veškeré stravy, musí obsah vitaminů a minerálních látek odpovídat průměrným dávkám (spotřebám) pro dospělého člověka</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Potraviny s nízkým obsahem proteinu převážně rostlinného původu | <p>Bílkoviny: obsah maximálně 2 g proteinu na 10<sup>3</sup> kJ energetické hodnoty</p> <p>Vitaminy: mohou být přidány při výrobě v množství, které respektuje zvláštní požadavky na nízkoproteinové diety</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

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

## 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.