



SBÍRKA ZÁKONŮ

ČESKÁ REPUBLIKA

Částka 32

Rozeslána dne 27. března 2003

Cena Kč 39,80

O B S A H:

76. Vyhláška, kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony
 77. Vyhláška, kterou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje
 78. Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 330/1997 Sb., 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 čaj, kávu a kávoviny, ve znění vyhlášky č. 91/2000 Sb.
 79. Vyhláška o ukončení platnosti mincí po 10 haléřích vzoru 1993 a mincí po 20 haléřích vzoru 1993
 80. Vyhláška o vydání zlatých mincí „Pozdní renesance – štítý domů ve Slavonicích“ po 2 000 Kč
 81. Sdělení Ministerstva práce a sociálních věcí o uložení kolektivních smluv vyššího stupně a dodatků ke kolektivním smlouvám vyššího stupně
-

76

VYHLÁŠKA

ze dne 6. března 2003,

kteřou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony

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, ve znění zákona č. 119/2000 Sb., zákona č. 306/2000 Sb. a zákona č. 146/2002 Sb., (dále jen „zákon“) a v souladu s právem Evropských společenství,¹⁾ pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony:

ODDÍL 1

PŘÍRODNÍ SLADIDLA

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) přírodními sladidly – ve vodě rozpustné sladce chutnající látky na bázi přírodních sacharidů, stanovené touto vyhláškou,
- b) cukrem – vyčištěná krystalizovaná sacharóza upravená zejména do krystalů, moučky, kostek, homolí, popřípadě doplněná přídatnými látkami, látkami určenými k aromatizaci nebo kořením,
- c) tekutým cukrem – vodný roztok sacharózy,
- d) tekutými výrobky z cukru – výrobky na bázi vodných roztoků sacharózy splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 bodě 2,
- e) tekutým invertním cukrem – vodný roztok sacharózy částečně invertované hydrolýzou, v němž nepřevažuje podíl invertního cukru a splňující požadavky stanovené v příloze č. 2 bodě 2,
- f) sirupem z invertního cukru – vodný roztok sacharózy (s možnou krystalizací), která byla částečně invertována hydrolýzou, přičemž obsah invertovaného cukru musí být vyšší než 50 % hmotnostních sušiny a splňující požadavky stanovené v příloze č. 2 bodě 2,

- g) glukózovým sirupem – vyčištěný koncentrovaný vodný roztok cukrů vhodných k výživě člověka, získaných ze škrobu nebo inulinu, nebo jejich kombinací a splňující požadavky stanovené v příloze č. 2 bodě 5,
- h) sušeným glukózovým sirupem – částečně vysušený glukózový sirup s nejméně 93 % hmotnostních sušiny a splňující požadavky stanovené v příloze č. 2 bodě 6,
- i) dextrózou (dextróza monohydrát nebo dextróza bezvodá) – vyčištěná krystalizovaná D-glukóza s jednou molekulou krystalové vody (monohydrát) nebo bezvodá a splňující požadavky stanovené v příloze č. 2 bodě 3,
- j) fruktózou – vyčištěná krystalizovaná D-fruktóza, splňující požadavky stanovené v příloze č. 2 bodě 4.

§ 2

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

V příloze č. 1 je uvedeno členění přírodních sladidel na druhy, skupiny a podskupiny.

§ 3

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu²⁾ se označí

- a) přírodní sladidla skupinou a podskupinou, s výjimkou tekutých výrobků z cukru,
- b) tekuté výrobky z cukru podskupinou, obsahem sušiny a invertního cukru v sušině.

(2) Název tekutý cukr a tekutý invertní cukr lze doplnit označením „bílý“, pokud jsou splněny fyzikální a chemické požadavky uvedené v příloze č. 2.

(3) U balených výrobků s hmotností nižší než

¹⁾ Směrnice Rady 2001/111/ES z 20. prosince 2001 o určitých druzích cukru určených k lidské spotřebě. Směrnice Rady 2001/110/ES z 20. prosince 2001 o medu.

Směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/36/ES z 23. června 2000 o kakaových a čokoládových výrobcích určených k lidské spotřebě.

²⁾ Vyhláška č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“, ve znění vyhlášky č. 24/2001 Sb.

20 g nemusí být na obalu uvedena čistá hmotnost výrobku.

(4) V případě, že sirup z invertního cukru obsahuje krystalky cukru, musí být jeho název doplněn slovem „krystalizovaný“.

(5) Označení „glukózový sirup“ se změnil na označení „glukózo-fruktózový sirup“ a označení „sušený glukózový sirup“ se změnil na označení „sušený glukózo-fruktózový sirup“ v případě, že výrobek obsahuje fruktózu v množství více než 5 % hmotnostních v přepočtu na sušinu a obsah glukózy převládá nad obsahem fruktózy, anebo se změnil na označení „fruktózo-glukózový sirup“ nebo „sušený fruktózo-glukózový sirup“ v případě, že obsah fruktózy převládá nad obsahem glukózy.

(6) Cukr bílý lze označit jen názvem „cukr“.

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

§ 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 teplotě nejvýše 30 °C při relativní vlhkosti vzduchu nejvýše 65 %.

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

(4) Cukr extra bílý, cukr bílý a cukr polobílý se uvádí do oběhu ve spotřebitelských obalech o hmotnosti 125 g, 250 g, 500 g, 750 g, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg, s výjimkou jednoporcového balení o hmotnosti 20 g.

ODDÍL 2

MED

§ 7

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) medem – potravina přírodního sacharidového charakteru, složená převážně z glukózy, fruktózy, organických kyselin, enzymů a pevných částic zachycených při sběru sladkých šťáv květů rostlin (nektar), výměšků hmyzu na povrchu rostlin (me-

dovice), nebo na živých částech rostlin včelami (*Apis mellifera*), které sbírají, přetvářejí, kombinují se svými specifickými látkami, uskladňují a nechávají dehydratovat a zrát v plástech,

- b) medem květovým (nektarovým) – med pocházející zejména z nektaru květů,
- c) medem medovicovým – med pocházející zejména z výměšků hmyzu (*Hemiptera*) sajícího z rostlin na živých částech rostlin nebo ze sekretů živých částí rostlin,
- d) pastovým medem – med, který byl po získání upraven do pastovité konzistence a je tvořen směsí jemných krystalů,
- e) vytočeným medem – med získaný odstředováním odvíčkováných bezplodových plástů,
- f) plástečkovým medem – med uložený a zavíčkovaný včelami do bezplodových plástů čerstvě postavených na mezistěnách vyrobených výhradně ze včelího vosku nebo bez nich a prodáváný v uzavřených celých plástech nebo dílech takových plástů,
- g) vykapaným medem – med získaný vykapáním odvíčkováných bezplodových plástů,
- h) medem s plástečky – med, který obsahuje jeden nebo více kusů plástečkového medu,
- i) lisovaným medem – med získaný lisováním bezplodových plástů za použití mírného ohřevu do 45 °C nebo bez použití tepla,
- j) filtrovaným medem – med, který byl po získání upraven odstraněním cizích anorganických nebo organických látek takovým způsobem, že dochází k významnému odstranění pylu,
- k) pekařským medem (průmyslovým medem) – med určený výhradně pro průmyslové použití nebo jako složka do jiných potravin; může mít cizí příchuť nebo pach, může vykazovat počínající kvašení nebo mohl být zahřát.

§ 8

Členění medu

Med se člení:

- a) podle původu
1. květový,
 2. medovicový,
- b) podle způsobu získávání a úpravy
1. vytočený med,
 2. plástečkový med,
 3. lisovaný med,
 4. vykapaný med,
 5. med s plástečky,
 6. filtrovaný med,
 7. pastový med.

§ 9

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu³⁾ se med dále označí

a) podle jeho původu podle § 8 písm. a) a podle způsobu jeho získávání a úpravy podle § 8 písm. b); v případě, že se jedná o vytočený med, nemusí být způsob získávání a úpravy uveden,

b) zemí původu, kde byl med získán; pokud se jedná o směs medů pocházejících z více zemí Evropské unie nebo ze třetích zemí, lze jej označit příslušným názvem:

1. „směs medů ze zemí ES“,
2. „směs medů ze zemí mimo ES“,
3. „směs medů ze zemí ES a ze zemí mimo ES“.

(2) Označení medu, s výjimkou filtrovaného medu a pekařského medu (průmyslového medu), může být doplněno následujícími údaji:

- a) regionálním, územním nebo místním označením původu, pokud výrobek pochází zcela z uvedeného zdroje původu,
- b) ve vztahu k původu medu [§ 8 písm. a)] názvem „jednodruhový“ nebo „smíšený“,
- c) druhem rostlin, z nichž pochází, pokud výrobek pochází zcela nebo převážně z uvedeného druhu a má odpovídající organoleptické, fyzikálněchemické a mikroskopické charakteristiky,
- d) specifickými kritérii jeho jakosti.

(3) Pekařský med (průmyslový med) se kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu²⁾ označí slovy „pekařský med“ nebo „průmyslový med“ a dále zemí původu podle odstavce 1 písm. b).

(4) Pekařský med (průmyslový med) musí být na všech obalech označen v blízkosti názvu údajem, že med je určen pouze na vaření, pečení nebo jiné zpracování.

(5) Pokud je pekařský med (průmyslový med) použit jako složka potraviny, může být v názvu této potraviny použit termín „med“ namísto termínu „pekařský med“ nebo „průmyslový med“; v seznamu složek se však vždy uvede název „pekařský med“ nebo „průmyslový med“.

(6) Přípustné záporné hmotnostní odchylky u spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 3 tabulce 3.

§ 10

Požadavky na jakost

(1) Do medu nesmí být přidány, s výjimkou jiného druhu medu, žádné jiné látky včetně přídatných látek.

(2) Z medu nesmí být odstraněn pyl ani jakákoli jiná složka, s výjimkou případů, kdy tomu při odstraňování cizích látek, zejména filtrací, nelze zabránit.

(3) Med, s výjimkou pekařského (průmyslového) medu, 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 nebo se stanou neaktivní.

(4) U medu nesmí být uměle změněna kyselost.

(5) Filtrovaný med a pekařský (průmyslový) med nesmí být přidáván do jiných medů uvedených v § 8.

(6) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 3 tabulkách 1 a 2.

ODDÍL 3 CUKROVINKY

§ 11

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) cukrovinkami – potraviny jiné než čokolády a čokoládové bonbony, jejichž základní složku tvoří přírodní nebo náhradní sladidla³⁾ a další složky, jimiž mohou být i kakaové součásti nebo čokoláda, a které nesplňují požadavky na čokoládu nebo čokoládové bonbony podle § 19,
- b) karamelami – cukrovinky tvárné konzistence, do určité míry žvýkavé, s různou příchutí,
- c) dražé – cukrovinky tužší až tvrdé konzistence s různými vložkami, s náblem zejména cukru,
- d) želé – cukrovinky s konzistencí gelu vzniklou přidáním želírujících látek, zejména pektinu, agaru, škrobu nebo želatiny,
- e) marcipánem – cukrovinky polotuhé konzistence, různých tvarů vyrobené z nejméně 1 dílu surové marcipánové hmoty (sestavující nejméně z 50 % loupáných mandlí a nejvýše 50 % cukru) a nejvýše 1 dílu cukrové moučky, popřípadě přibarvené, upravené na povrchu sypáním, zdobením či polevou,

³⁾ Vyhláška č. 53/2002 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků, ve znění vyhlášky č. 233/2002 Sb.

- f) rahatem – škrobové želé různých tvarů obalených směsí práškového cukru a škrobu,
- g) tureckým medem – šlehaný cukrosirupový roztok s bílkem, popřípadě s přidavkem suchých skořápkových plodů,
- h) chalvou – šlehaná kandytová hmota s pěnotvornou látkou pastovité konzistence, popřípadě s přidavkem suchých skořápkových plodů a tuku,
- i) lékořicovými cukrovinkami – cukrovinky ze směsi cukru, glukózového sirupu a mouky, popřípadě dalších surovin, jejichž charakteristickou složku tvoří výtazek z lékořice,
- j) fondánovými cukrovinkami – cukrovinky polotuhé až tuhé konzistence z cukerné hmoty, popřípadě s přidavkem dalších látek s jemnou krystalickou strukturou,
- k) komprimáty – cukrovinky vyráběné lisováním ochucených a obarvených práškovitých směsí, zejména ve tvaru čoček nebo tablet,
- l) žvýkačkou – cukrovinka výrazně gumovité až tažné konzistence s různými příchutěmi,
- m) dropsy – cukrovinky neplněné, z kandytové hmoty, složené převážně z cukrů a glukózového sirupu, různé tvarované, různé barvy a chuti, tvrdé konzistence,
- n) roksy – cukrovinky tvrdé konzistence podobné dropsům, ve tvaru špalíčků, tyčinek nebo lízátek, které mohou mít na průřezu barevné obrazce z ochucených kandytových hmot,
- o) furé – cukrovinky z kandytové hmoty, na povrchu matné, sklovité, tvrdé konzistence obsahující uvnitř minimálně 13 % polotuhé nebo tekuté náplně,
- p) pěnovými cukrovinkami (marshmallow) – cukrovinky lehčené, pěnovité, žvýkavé konzistence, popřípadě s jemnými částicemi směsi práškového cukru nebo škrobu anebo jejich kombinací.

§ 12

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

V příloze č. 4 je uvedeno členění cukrovinek na druhy, skupiny a podskupiny.

§ 13

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu²⁾ se cukrovinky označí názvem skupiny a podskupiny. Pokud výrobek nelze označit názvem skupiny nebo podskupiny, název se odvodí podle základních surovin nebo technologií použitých při výrobě v souladu s § 6 odst. 1 písm. b) zákona.

(2) V názvu výrobku se smí použít slova „s čokoládou“ nebo jiné obdobné slovní spojení pouze v pří-

padech, kdy čokoláda jako složka byla použita při výrobě a její obsah ve výrobku je vyšší než 5 %.

(3) Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 5 tabulce 2.

§ 14

Požadavky na jakost

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

ODDÍL 4

KAKAOVÝ PRÁŠEK A SMĚSI KAKAA S CUKREM

§ 15

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) kakaovými boby – fermentovaná a sušená semena kakaovníku (*Theobroma cacao L.*),
- b) kakaovým tukem – tuk získaný z kakaových bobů nebo jejich částí nevyhovující požadavkům stanoveným pro kakaové máslo,
- c) kakaovým máslem – tuk získaný z kakaových bobů nebo jejich částí odpovídající požadavkům uvedeným v příloze č. 7 tabulce 3,
- d) kakaovým práškem (kakaem) – potravina získaná z pražených kakaových bobů zbavených slupek, upravených do formy prášku, obsahující nejméně 20 % kakaového másla v sušině a nejvýše 9 % vody,
- e) směsí kakaa s cukrem – potravina získaná mechanickým smísením nebo instantizací kakaa s cukrem v určitém poměru,
- f) čokoládou v prášku – potravina vyrobená ze směsi kakaa a cukrů obsahující nejméně 32 % kakaa,
- g) čokoládou k přípravě nápoje, slazeným kakaem, slazeným kakaovým práškem – potraviny vyrobené ze směsi kakaa a cukrů obsahující nejméně 25 % kakaa.

§ 16

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

V příloze č. 6 je uvedeno členění kakaového prášku a směsi kakaa s cukrem na druhy, skupiny a podskupiny.

§ 17

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu²⁾ se kakao označí názvem skupiny, popřípadě i názvem podskupiny.

(2) Čokoláda v prášku, čokoláda k přípravě nápoje, slazený kakaový prášek (slazené kakao) se označí celkovým obsahem kakaové sušiny v procentech hmotnostních slovy: „kakao nejméně . . . %“.

(3) Kakao a směsi kakaa s cukrem se označí slovy „se sníženým obsahem tuku“ v případě, že obsah kakaového másla je nižší než 20 % hmotnostních z celkové sušiny. Na obale se označí údaje o skutečném obsahu kakaového másla.

(4) Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 7 tabulce 4.

§ 18

Požadavky na jakost

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 7 tabulkách 1 až 3.

(2) Do kakaových prášků, čokolád v prášku, čokolád k přípravě nápojů nelze přidávat látky určené k aromatizaci, které napodobují chuť čokolády nebo mléčného tuku.

ODDÍL 5

ČOKOLÁDA A ČOKOLÁDOVÉ BONBONY

§ 19

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) čokoládou (hořkou čokoládou) – potravina vyrobená z kakaových součástí, přírodních sladidel, náhradních sladidel²⁾ nebo jejich kombinací (dále jen „sladidel“), přídatných látek nebo látek určených k aromatizaci, popřípadě z dalších složek, a která vyhovuje požadavkům uvedeným v příloze č. 9,
- b) mléčnou čokoládou – potravina vyrobená z kakaových součástí, sladidel, mléka nebo mléčných výrobků, popřípadě z dalších složek, a která vyhovuje požadavkům uvedeným v příloze č. 9,
- c) bílou čokoládou – potravina vyrobená z kakaového másla, mléka nebo mléčných výrobků, sladidel, popřípadě z dalších složek, a která vyhovuje požadavkům uvedeným v příloze č. 9,
- d) plněnou čokoládou – potravina, jejíž vnější vrstva je složena z čokolády, mléčné čokolády, family mléčné čokolády nebo bílé čokolády; vnitřní náplň nesmí být složena z pekařských výrobků nebo mražených krémů (zmrzliny); vnější čokoládový podíl musí činit nejméně 25 % celkové hmotnosti výrobku,
- e) Chocolate a la taza – čokoláda vyrobená z kakaových součástí, sladidel, mouky nebo pšeničného, rýžového nebo kukuřičného škrobu, přičemž obsah mouky nebo škrobu je nejvýše 8 % celkové

hmotnosti, a která vyhovuje požadavkům uvedeným v příloze č. 9,

- f) Chocolate familiar a la taza – čokoláda vyrobená z kakaových součástí, sladidel, mouky nebo pšeničného, rýžového nebo kukuřičného škrobu, přičemž obsah mouky nebo škrobu je nejvýše 18 % celkové hmotnosti, a která vyhovuje požadavkům uvedeným v příloze č. 9,
- g) family mléčnou čokoládou – potravina vyrobená z nižšího podílu kakaových součástí, sladidel a vyššího podílu mléka nebo mléčných výrobků, a která vyhovuje požadavkům stanoveným v příloze č. 9,
- h) čokoládovým bonbonem – potravina o velikosti jednoho sousta, vyrobená z jednoho druhu čokolády nebo kombinace čokolád ve směsi (čokolády, mléčné čokolády, family mléčné čokolády, bílé čokolády nebo plněné čokolády) a jiných jedlých složek; celkový obsah čokolády musí být nejméně 25 % celkové hmotnosti výrobku,
- i) kakaovou součástí – kakaová drť, kakaová hmota, kakaový prášek, kakaové máslo, kakaové výlisky, kakaový tuk.

§ 20

Členění na druhy a skupiny

V příloze č. 8 je uvedeno členění čokolády a čokoládových bonbonů na druhy a skupiny.

§ 21

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a v prováděcím právním předpisu²⁾ se v názvu čokolády a čokoládových bonbonů uvede

- a) druh, popřípadě skupina,
- b) název složky, která výrobek charakterizuje, například mandle, lískové ořechy, sušené ovoce aj., pokud byla složka použita.

(2) Pokud výrobek nelze označit názvem druhu, popřípadě skupiny, název se odvodí podle základních surovin nebo technologií použitých při výrobě v souladu s § 6 odst. 1 písm. b) zákona.

(3) Pokud se název „čokoláda“ („hořká čokoláda“) doplní označením

- a) „rýže“ nebo „vločky“, musí být výrobek uváděn do oběhu ve formě zrn nebo vloček a musí obsahovat nejméně 32 % celkové kakaové sušiny, nejméně 12 % kakaového másla a nejméně 14 % tukuprosté kakaové sušiny,
- b) „poleva“, musí výrobek obsahovat nejméně 35 % celkové kakaové sušiny, nejméně 31 % kakaového másla a nejméně 2,5 % tukuprosté kakaové sušiny,
- c) oříšková čokoláda „gianduja“ nebo odvozeninou

tohoto slova, musí být vyrobena z čokolády obsahující nejméně 32 % celkové kakaové sušiny, nejméně 8 % tukuprosté kakaové sušiny a z jemně mletých lískových oříšků v množství nejméně 20 g a nejvýše 40 g lískových oříšků ve 100 g výrobku. Lze přidat tyto další složky:

1. mléko nebo mléčnou sušinu, získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné nebo sušené smetany, v takovém množství, aby celkový obsah mléčné sušiny v konečném výrobku činil nejvýše 5 % hmotnostních,
2. mandle a jiné druhy ořechů, celé nebo ve zlomcích, v takovém množství, aby celkový obsah těchto složek včetně lískových oříšků činil nejvýše 60 % celkové hmotnosti výrobku.

(4) Pokud se název „mléčná čokoláda“ doplní označením

- a) „rýže“ nebo „vločky“, musí být výrobek uváděn do oběhu ve formě zrn nebo vloček a musí obsahovat nejméně 20 % celkové kakaové sušiny, nejméně 12 % mléčné sušiny, získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné nebo sušené smetany, másla nebo mléčného tuku, a musí obsahovat nejméně 12 % celkového tuku (kakaové máslo a mléčný tuk),
- b) „poleva“, musí výrobek obsahovat nejméně 31 % hmotnostních celkového tuku (kakaové máslo a mléčný tuk),
- c) oříšková mléčná čokoláda „gianduja“ nebo odvozeninou tohoto slova, musí být vyrobena z mléčné čokolády obsahující nejméně 10 % mléčné sušiny, získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného mléka nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné nebo sušené smetany, másla nebo mléčného tuku a z jemně mletých lískových oříšků v množství nejméně 15 g a nejvýše 40 g lískových oříšků ve 100 g výrobku; lze přidat též mandle a jiné druhy ořechů, celé nebo ve zlomcích v takovém množství, aby celkový obsah včetně lískových oříšků nepřesahoval 60 % celkové hmotnosti výrobku.

(5) Pokud se slovo „mléčná“ v názvu „mléčná čokoláda“ nahradí slovem

- a) „smetanová“, musí výrobek obsahovat nejméně 5,5 % hmotnostních mléčného tuku,
- b) „mléčná s odstředěným mlékem“, musí výrobek obsahovat nejvýše 1 % hmotnostní mléčného tuku.

(6) Pokud jsou výrobky čokoláda (hořká čokoláda), mléčná čokoláda, family mléčná čokoláda, bílá čokoláda, plněná čokoláda nebo čokoládové bonbony prodávány současně v jednom balení, lze označit výrobek

jen názvem „směs čokolády“ nebo „kolekce plněné čokolády“, nebo obdobnými názvy. V tomto případě může být uveden pouze seznam složek pro všechny čokolády ve směsi.

(7) Čokoláda (hořká čokoláda), mléčná čokoláda, family mléčná čokoláda, Chocolate a la taza, Chocolate familiar a la taza se označí na obalu slovy: „obsah kakaové sušiny nejméně . . . %“. Obsahem kakaové sušiny se rozumí celkový obsah sušiny kakaových součástí vyjádřený v procentech k celkové hmotnosti výrobku.

(8) Čokolády, do kterých lze přidávat jiný rostlinný tuk podle § 22 odst. 2, se označí slovy: „vedle kakaového másla obsahuje rostlinné tuky“. Toto označení se na obalu uvede v blízkosti seznamu složek, avšak zřetelně odděleně a minimálně stejně velkými písmeny jako složení.

(9) Vyšší jakost výrobků čokoláda (hořká čokoláda), mléčná čokoláda a čokoládové polevy z těchto čokolád může být na obalu vhodně vyjádřena například slovy „extra“, „vysoká jakost“ apod. a doplněna popisem nebo informacemi o příslušných jakostních parametrech, a to za podmínky, že

- a) čokoláda (hořká čokoláda) obsahuje nejméně 43 % celkové kakaové sušiny a nejméně 26 % kakaového másla,
- b) mléčná čokoláda obsahuje nejméně 30 % celkové kakaové sušiny a nejméně 18 % mléčné sušiny a nejméně 4,5 % mléčného tuku v mléčné sušině, získané ze zahuštěného nebo sušeného plnotučného mléka, polotučného nebo odstředěného mléka, smetany nebo zahuštěné, případně sušené smetany, másla nebo mléčného tuku,
- c) čokoládová poleva obsahuje nejméně 16 % tukuprosté kakaové sušiny.

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

§ 22

Požadavky na jakost

(1) Fyzikální a chemické požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 9 tabulce 1.

(2) Vedle kakaového másla lze do čokolády (hořké čokolády), mléčné čokolády, family mléčné čokolády, bílé čokolády, Chocolate a la taza, Chocolate familiar a la taza přidávat jiné rostlinné tuky uvedené v příloze č. 10; jejich podíl však nesmí být vyšší než 5 % ve výrobku po odečtení celkové hmotnosti všech použitých jiných jedlých složek a nesmí být snížen minimální obsah kakaového másla nebo celkové kakaové sušiny.

(3) Do čokolády (hořké čokolády), mléčné čoko-

lády, family mléčné čokolády, bílé čokolády, Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza mohou být přidány jen takové látky určené k aromatizaci, které nezapůsobují chuť čokolády nebo mléčného tuku.

(4) Do všech druhů čokolád podle přílohy č. 8 a čokoládových bonbonů je zakázáno přidávat

- a) živočišné tuky, které nepocházejí výhradně z mléka,
- b) mouky, granulované nebo práškové škroby, s výjimkou Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza.

(5) K čokoládám uvedeným v odstavci 3 mohou být přidány i jiné složky, nejvýše však do 40 % celkové hmotnosti výrobku.

(6) Výpočet procentických podílů stanovených složek a jejich hodnot v čokoládových výrobcích se provádí tímto způsobem:

- a) procentický obsah stanovených složek ve výrobcích čokoláda (hořká čokoláda), mléčná čokoláda, family mléčná čokoláda, bílá čokoláda, Chocolate a la taza, Chocolate familiar a la taza se vypočte po odečtení hmotnosti přidaných jedlých složek,
- b) u výrobků čokoláda plněná a čokoládové bonbony se procentický obsah stanovených složek vypočte po odečtení hmotnosti přidaných jedlých složek a hmotnosti náplně,
- c) procentický obsah použitého druhu čokolády u výrobků uvedených v písmenu b) se vypočte ve vztahu k celkové hmotnosti konečného výrobku včetně náplně.

ODDÍL 6

§ 23

Zrušovací ustanovení

Zrušuje se:

1. Vyhláška č. 334/1997 Sb., 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.
2. Vyhláška č. 94/2000 Sb., kterou se mění vyhláška č. 334/1997 Sb., 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.

§ 24

Přechodné ustanovení

Potraviny vyrobené a uvedené do oběhu před dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

§ 25

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vstupu smlouvy o přistoupení České republiky k Evropské unii v platnost.

Ministr:

Ing. Palas v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 76/2003 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

| Druh | Skupina | Podskupina |
|-------------------|---|--|
| Přírodní sladidla | cukr extra bílý | krystal, krupice, moučka |
| | cukr bílý | |
| | cukr polobílý | |
| | cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek | |
| | tvarovaný cukr (kostky, bridž, homole) | |
| | cukr s přísadami | |
| | přírodní cukr | |
| | kandys | |
| | tekuté výrobky z cukru | tekutý cukr tekutý invertní cukr sirup z invertního cukru karamel |
| | dextróza fruktóza glukózový sirup | dextróza monohydrát dextróza bezvodá sušený glukózový sirup |

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 76/2003 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost**1. Cukr**

| Skupina | Sacharóza polarimetricky (% hmot. nejméně) | Invertní cukr (% hmot. nejvýše) | Ztráta sušením (% hmot. nejvýše) | Barva v roztoku při 420 nm (IU nejvýše) |
|---|---|------------------------------------|-------------------------------------|--|
| cukr extra bílý | 99,7 | 0,04 | 0,06 | 22,5 |
| cukr bílý | 99,7 | 0,04 | 0,06 | 45 |
| cukr polobílý | 99,5 | 0,1 | 0,1 | 150 |
| cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek nejvýše 3 % | 96,7 | 0,1 | 0,2 | |
| tvarovaný cukr | 99,5 | 0,1 | 0,25 | 150 |
| cukr s přísadami | 85,0 | | 1,2 | |
| přírodní cukr | 97,5 | 0,09 | 1,4 | |
| kandys | 98,5 | | 1,0 | |

U skupin cukr extra bílý, cukr bílý, cukr polobílý obsah nerozpustných látek nejvýše 50 mg/kg

Bodové hodnocení bílých cukrů

| | Cukr extra bílý | Cukr bílý |
|--------------------------------|------------------------|------------------|
| celkový počet bodů nejvýše | 8 | 22 |
| z toho: | | |
| popel – body nejvýše | 6 | 15 |
| barva v roztoku – body nejvýše | 3 | 6 |
| typová řada – body nejvýše | 4 | 9 |

Jeden bod odpovídá:

- 0,0018 % obsahu popela určeného konduktometricky podle metod ICUMSA,
- 7,5 jednotek ICUMSA (IU) pro barvu v roztoku,
- 0,5 jednotek barevné typy podle metody Brunswick.

Dělení podle tvaru a velikosti částic sacharózy:

- cukr krystal je volně sypká směs krystalů stejnoměrného zrnění,
- cukr krupice je volně sypká směs menších nebo rozdrčených krystalů stejnoměrného zrnění,
- cukr moučka je volně sypká směs jemně drcených krystalů,
- přírodní cukr je sypká, zrnitá světležlutá až světlehnědá hmota na omak mírně lepkavá,
- kandys je směs velkých krystalů a srostlic, bílé, žluté až hnědé barvy.

Třídění podle velikosti částic sacharózy

| Délka strany oka kontrolního síta (mm) | Podíl (% hmot.) | | |
|---|------------------------|-------------------------|--------------------|
| | cukr krystal | cukr krupice | cukr moučka |
| 2,00 – 0,40 | nejméně 70 | | |
| 0,80 – 0,16 nad 1,00 | | nejméně 70 nejvýše 5 | |
| 0,80 – 0,40 | | | nejvýše 5 |
| pod 0,40 | | | nejméně 95 |

Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

- pro přírodní sladidla, s výjimkou tekutých výrobků z cukru

| Hmotnostní rozsah (g) | Hmotnostní odchylka (%) |
|------------------------------|--------------------------------|
| do 50 včetně | - 10,0 |
| větší než 50 do 250 včetně | - 4,0 |
| větší než 250 do 500 včetně | - 3,0 |
| větší než 500 do 1000 včetně | - 2,0 |
| nad 1000 | - 1,0 |

2. Tekuté výrobky z cukru

| | Sušina refrakto- metricky (% hmot. nejméně) | Invertní cukr v sušině (% hmot.) | pH | Popel kondukto- metricky v sušině (% hmot. nejvýše) | Barva roztoku při 420 nm (IU nejvýše) |
|------------------------------|--|---|-------|--|--|
| tekutý cukr | 62 | nejvýše 3 ^{*)} | - | 0,1 | 45 |
| tekutý cukr bílý | 62 | nejvýše 3 | - | 0,1 | 25 |
| tekutý invertní cukr | 62 | více než 3 ^{**)} nejvýše 50 | - | 0,4 | - |
| tekutý invertní cukr bílý | 62 | více než 3 nejvýše 50 | - | 0,1 | 25 |
| sirup z invertního cukru | 62 | více než 50 | - | 0,4 | - |
| karamel | 73 | nejméně 50 | 4 – 6 | - | - |

*) poměr fruktózy k dextróze 1,0 ± 0,2

***) poměr fruktózy k dextróze 1,0 ± 0,1

Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

- pro tekuté výrobky z cukru

| Hmotnostní rozsah (g) | Hmotnostní odchylka (%) |
|------------------------------|----------------------------|
| do 300 včetně | - 5,0 |
| větší než 300 do 1000 včetně | - 4,0 |
| nad 1000 | - 3,0 |

3. Dextróza

| | Dextróza (D - glukóza) (% hmot. sušiny nejméně) | Sušina (% hmot. nejméně) | Sulfátový popel (% hmot. sušiny nejvýše) |
|---------------------|--|--------------------------------|---|
| dextróza monohydrát | 99,5 | 90,0 | 0,25 |
| dextróza bezvodá | 99,5 | 98,0 | 0,25 |

4. Fruktóza

| | Obsah fruktózy (% hmot.) nejméně | Obsah glukózy (% hmot. nejvýše) | Ztráta sušením (% hmot. nejvýše) | Popel konduktometricky (% hmot. nejvýše) | Barva roztoku při 420 nm (IU nejvýše) |
|----------|---|--|--|---|---|
| fruktóza | 98 | 0,5 | 0,5 | 0,1 | 30 |

5. Glukózový sirup

| | Sušina (% hmot. nejméně) | Dextrózový ekvivalent vyjádřený jako D–glukóza (% hmot. sušiny nejméně) | Sulfátový popel (% hmot. sušiny nejvýše) |
|-----------------|---|--|---|
| glukózový sirup | 70 | 20,0 | 1,0 |

6. Sušený glukózový sirup

| | Sušina (% hmot. nejméně) | Dextrózový ekvivalent vyjádřený jako D–glukóza (% hmot. sušiny nejméně) | Sulfátový popel (% hmot. sušiny nejvýše) |
|------------------------|---|--|---|
| sušený glukózový sirup | 93 | 20,0 | 1,0 |

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 76/2003 Sb.

Tabulka 1 - Smyslové požadavky

| Med | Konzistence a vzhled | Chuť | Barva |
|------------|--|---|--|
| květový | mírně až silně viskózní, tekutý, částečně až plně krystalický | výrazně sladká až škrablavá | vodově čistá až s nazelenalým nádechem, slabě žlutá až zlatavě žlutá |
| medovicový | mírně až silně viskózní, tekutý, částečně až plně krystalický | sladká, popřípadě kořeněná až mírně škrablavá | tmavohnědá s nádechem do červenohněda |

Tabulka 2 - Fyzikální a chemické požadavky

| Požadavek | Druh medu | | |
|---|-------------------|--------------|--------------------------|
| | květový | medovicový | pekařský (průmyslový) |
| součet obsahů fruktózy a glukózy (% hmot. nejméně) | 60,0 | 45,0 | - |
| obsah sacharózy (% hmot. nejvýše) | 5,0 ¹⁾ | 5,0 | - |
| obsah vody (% hmot. nejvýše) ³⁾ | 20,0 | 20,0 | 23,0 |
| kyselost (mekv/kg nejvýše) | 50,0 | 50,0 | 80 |
| hydroxymethylfurfural (mg/kg nejvýše) ⁴⁾ | 40,0 | 40,0 | - |
| obsah ve vodě nerozpustných látek (% hmot. nejvýše) ²⁾ | 0,10 | 0,10 | - |
| elektrická vodivost (mS. m ⁻¹) ⁵⁾ | nejvýše 80,0 | nejméně 80,0 | - |
| aktivita diastázy (stupňů podle Schadeho nejméně) ⁶⁾ | 8,0 | 8,0 | - |

- 1) U medu květového jednodruhového akátového z trnovníku akátu (*Robinia pseudoacacia*), z tollice vojtěšky (*Medicago sativa*), z banksie (*Banksia menziesii*), z kopyšníku (*Hedysarum*), z blahovičnicku (*Eucalyptus camadulensis*), z *Eucryphia lucida*, z *Eucryphia milliganii*, z citrusů (*Citrus spp.*), může být obsah sacharózy nejvýše 10,0 %; u levandulového medu (*Lavandula spp.*) a u medu z brutnáku lékařského (*Borago officinalis*) může být obsah sacharózy nejvýše 15,0 %.
- 2) U medu lisovaného se připouští nejvýše 0,50 % hmotnostních ve vodě nerozpustných látek.
- 3) U vřesového (*Calluna*) medu a medu průmyslového může být obsah vody nejvýše 23 %; u medu z vřesu (*Calluna*) určeného pro průmyslové účely může být obsah vody nejvýše 25 %.
- 4) U medů deklarovaného původu z regionů s tropickým klimatem a směsi těchto medů může být obsah hydroxymethylfurfuralu nejvýše 80 mg/kg.
- 5) Výjimky: planika (*Arbutus unedo*), vřesovec (*Erica*), blahovičnick (*Eucalyptus camadulensis*), lípa (*Tilia spp.*), vřes obecný (*Calluna vulgaris*), *Leptospermum*, *Melaleuca spp.*
- 6) U medu s přirozeně nízkým obsahem enzymů (citrusové medy) a obsahem HMF nižším než 15mg/kg může být aktivita diastázy nejméně 3.

Tabulka 3 – Přípustné záporné hmotnostní odchytky od spotřebitelského balení

| Hmotnostní rozsah (g) | Hmotnostní odchytky (%) |
|-----------------------------|----------------------------|
| do 100 včetně | - 8,0 |
| větší než 100 do 250 včetně | - 5,0 |
| větší než 250 do 500 včetně | - 3,0 |
| nad 500 | - 1,0 |

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 76/2003 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

| Druh | Skupina | Podskupina |
|----------------------|------------------------------------|---|
| cukrovinky | karamely | tukové s jádrovinami, s ovocnou příchutí, |
| | dražé | mléčné, kakaové nebo kávové, |
| | želé | podle druhu vložky (cukrová, želé, |
| | rahat | jádroviny, sušené ovoce nebo proslazené, |
| | chalva | marcipán a další) |
| | turecký med | |
| | lékořicové cukrovinky | |
| | pěnové cukrovinky (marshmallow) | |
| | komprimáty | |
| | žvýkačky | balónkové (bubble gum) plátkové dražované |
| | dropsy | |
| | roksy | |
| | furé | s tukovou náplní s cukernou (sirupovou) náplní |
| | marcipán | |
| fondánové cukrovinky | | |

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 76/2003 Sb.

Tabulka 1 - Fyzikální a chemické požadavky na jakost

| Skupina | Vlhkost (v % hmot. nejvýše) |
|-------------------------|--------------------------------|
| karamely | - |
| dražé | - |
| želé | 22,0 |
| rahat, chalva | 20,0 |
| turecký med | 8,0 |
| lékořicové cukrovinky | 19,0 |
| pěnové | 25,0 |
| fondánové cukrovinky | 12,0 |
| komprimáty s glukózou | 10,0 |
| komprimáty ostatní | 7,0 |
| žvýkačky: | při 105 ⁰ C |
| | 7,5 |
| dropsy: | |
| lité a lisované kandyty | 5,0 |
| protahované | 6,0 |
| roksy | 6,0 |
| furé | - |

Poznámka:

U výrobku balených do sáčků může být podíl drobné tříště nejvýše:

- dropsy a furé 2 % hmot.
- komprimáty 5 % hmot.

Tabulka 2 - Příпустné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

| Hmotnostní rozsah (g) | Hmotnostní odchylka (%) |
|------------------------------|----------------------------|
| do 105 g včetně | - 10,0 |
| větší než 105 do 150 včetně | - 8,0 |
| větší než 150 do 250 včetně | - 5,0 |
| větší než 250 do 500 včetně | - 3,0 |
| větší než 500 do 1000 včetně | - 2,0 |
| nad 1000 (k rozvažování) | - 1,0 |

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 76/2003 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

| Druh | Skupina | Podskupina |
|------------------------|---|---|
| kakaový prášek / kakao | - kakaový prášek - kakaový prášek se sníženým obsahem tuku | |
| směs kakaa s cukrem | - směs kakaa s cukrem | čokoláda v prášku |
| | - směs kakaa se sníženým obsahem tuku s cukrem | čokoláda k přípravě nápoje slazené kakao |

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 76/2003 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost**Tabulka 1 - Kakaový prášek**

| | Obsah kakaového másla v sušině (%) | Obsah vlhkosti (% hmot. nejvýše) |
|---|------------------------------------|----------------------------------|
| kakaový prášek (kakao) | nejméně 20,0 | 9,0 |
| kakaový prášek se sníženým obsahem tuku | méně než 20,0 | 9,0 |

Tabulka 2 - Směsi kakaa s cukrem

| | Obsah kakaového prášku* ¹⁾ v sušině (% hmot. nejméně) |
|---|--|
| čokoláda v prášku | 32,0 |
| slazený kakaový prášek, (slazené kakao) | 25,0 |
| čokoláda k přípravě nápoje | 25,0 |
| slazený kakaový prášek se sníženým obsahem tuku | 25,0 |
| čokoláda k přípravě nápoje se sníženým obsahem tuku | 25,0 |

*¹⁾ v případě směsi kakaového prášku se sníženým obsahem tuku s cukrem - obsah kakaového prášku se sníženým obsahem tuku v sušině

Tabulka 3 – Kakaové máslo

| | Podíl látek nezmýdelnitelných petroletherem (% hmot. nejvýše) | Obsah volných mastných kyselin vyjádřených jako kyselina olejová (% hmot. nejvýše) |
|------------------------|--|---|
| lisované kakaové máslo | 0,35 | 1,75 |
| kakaové máslo | 0,50 | 1,75 |

Tabulka 4 – Příпустné záporné hmotnostní odchytky od spotřebitelského balení

| Hmotnostní rozsah (g) | Hmotnostní odchytky (%) |
|----------------------------------|------------------------------------|
| do 100 včetně | - 5,0 |
| větší než 100 do 250 včetně | - 3,0 |
| větší než 250 do 500 včetně | - 2,0 |
| větší než 500 do 1000 včetně | - 1,0 |

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 76/2003 Sb.

Členění na druhy a skupiny

| Druh | Skupina |
|---|---|
| čokoláda (hořká čokoláda) mléčná čokoláda family mléčná čokoláda bílá čokoláda | bez přísad s přísadami na vaření plněná |
| Chocolate a la taza Chocolate familiar a la taza | |
| čokoládové bonbóny formované | formované v různých tvarech, s různými náplněmi (tukovými, krémovými, likérovými atd.), nebo bez náplně |
| čokoládové bonbóny máčené nebo polomáčené | různé druhy vložek (želé, fondán, vylehčené hmoty pěnou a další), máčené čokoládou, mléčnou čokoládou, family mléčnou čokoládou, nebo bílou čokoládou, s výjimkou Chocolate a la taza a Chocolate familiar a la taza |
| čokoládové dražé | podle druhu vložek |

Tabulka 1 - Fyzikální a chemické požadavky na jakost
(% hmot. vztažených na sušinu)

| Druh | Obsah kakaového másla | Obsah tukuprosté kakaové sušiny | Obsah celkové kakaové sušiny | Obsah mléčného tuku | Obsah celkového tuku *) | Obsah mléčné sušiny | Obsah mouky nebo škrobu |
|------------------------------|-----------------------|---------------------------------|------------------------------|---------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------|
| čokoláda (hořká čokoláda) | 18 | 14 | 35 | - | - | - | - |
| mléčná čokoláda | - | 2,5 | 25 | 3,5 | 25 | 14 | - |
| family mléčná čokoláda | - | 2,5 | 20 | 5 | 25 | 20 | - |
| bílá čokoláda | 20 | - | - | 3,5 | - | 14 | - |
| Chocolate a la taza | 18 | 14 | 35 | - | - | - | nejvýše 8 |
| Chocolate familiar a la taza | 18 | 12 | 30 | - | - | - | nejvýše 18 |

*) obsah celkového tuku = součet obsahu kakaového másla a mléčného tuku

Poznámka: uvedené hodnoty znamenají nejnižší limitující požadavek, s výjimkou hodnot označených jako nejvyšší limitující požadavek

Tabulka 2 – Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

| Druh | Hmotnostní rozsah (g) | Hmotnostní odchylka (%) |
|--------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| čokolády | do 50 včetně | - 10 |
| | větší než 50 do 100 včetně | - 5 |
| | větší než 100 do 250 včetně | - 3 |
| | větší než 250 do 500 včetně | - 2 |
| | větší než 500 do 1000 včetně | - 1 |
| čokoládové bonbóny | do 105 včetně | - 10 |
| | větší než 105 do 150 včetně | - 8 |
| | větší než 150 do 250 včetně | - 5 |
| | větší než 250 do 500 včetně | - 3 |
| | větší než 500 do 1000 včetně nad 1000 | - 2 - 1 |

Rostlinné tuky povolené do čokoládových výrobků

| Obvyklý název rostlinného tuku | Botanický název rostlin, ze kterých mohou být uvedené tuky získány |
|---|--|
| 1. Illipe, bornejský tuk, Tengawang | <i>Shorea</i> spp. |
| 2. Palmový olej | <i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i> |
| 3. Sal | <i>Shorea robusta</i> |
| 4. Shea (bambucký tuk, olej z máslovníku) | <i>Butyrospermum parkii</i> |
| 5. Kokum gurgi | <i>Garcinia indica</i> |
| 6. Olej z jader manga | <i>Mangifera indica</i> |

Poznámka: uvedené tuky musí splňovat tyto požadavky:

- neobsahují kyselinu laurovou, jsou bohaté na symetrické monoenoové triglyceridy typu POP, POSt a StOSt¹;
- jsou mísitelné v jakémkoli poměru s kakaovým máslem a jsou slučitelné s jeho fyzikálními vlastnostmi (bod tání a teplota krystalizace, rychlost tání, nezbytnost temperování);
- jsou získány pouze rafinací nebo frakcionací, to vylučuje enzymatickou změnu triglyceridové struktury.

P = kyselina palmitová

O = kyselina olejová

St = kyselina stearová

Jako výjimku z použití stanovených rostlinných tuků je možno použít též kokosového oleje v čokoládách, použitých při výrobě mražených krémů (zmrzlin).

77

VYHLÁŠKA

ze dne 6. března 2003,

kteřou se stanoví požadavky pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje

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, ve znění zákona č. 119/2000 Sb., zákona č. 306/2000 Sb. a zákona č. 146/2002 Sb., (dále jen „zákon“) a v souladu s právem Evropských společenství,¹⁾ pro mléko a mléčné výrobky, mražené krémy a jedlé tuky a oleje:

ODDÍL 1

MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) mlékem – mléko splňující požadavky zvláštních právních předpisů^{2),3)} a ošetřené podle zvláštních právních předpisů,^{2),3)}
- b) mléčným výrobkem – výrobek vyrobený výlučně z mléka, přičemž látky nezbytné pro jeho výrobu mohou být přidány, jen když tyto látky nejsou použity za účelem nahrazení všech nebo některé části složek mléka,
- c) obsahem tuku – obsah mléčného tuku v gramech ve 100 g mléka nebo mléčného výrobku vyjádřený v procentech hmotnostních,
- d) obsahem bílkovin – obsah bílkovin v gramech ve 100 g mléka nebo mléčného výrobku, který se získá vynásobením celkového obsahu dusíku v mléce nebo mléčném výrobku koeficientem 6,38, vyjádřený v procentech hmotnostních,
- e) selským nestandardizovaným mlékem – mléko splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 tabulce 1, u něhož nebyl obsah tuku od doby dojení změněn přidáním nebo snížením mléčného tuku, nebo smícháním s mlékem, jehož přirozený obsah tuku byl změněn,
- f) standardizovaným mlékem – mléko splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 tabulce 1, u něhož stanoveného obsahu tuku bylo dosaženo změnou jeho přirozeného obsahu snížením nebo přidáním smetany, nebo přidáním plnotučného, polotučného nebo odtučněného mléka,
- g) smetanou – tekutý mléčný výrobek ošetřený podle zvláštních právních předpisů^{2),3)} s obsahem tuku nejméně 10 % hmotnostních ve formě emulze (mléčného tuku v plazmě) získaný fyzikální separací z mléka,
- h) kysaným mléčným výrobkem – mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmáslí nebo jejich směsi za použití mikroorganismů uvedených v příloze č. 2 tabulce 4, tepelně neošetřený po kysacím procesu,
- i) jogurtem – kysaný mléčný výrobek získaný kysáním mléka, smetany, podmáslí nebo jejich směsi pomocí mikroorganismů uvedených v příloze č. 2 tabulce 4,
- j) zahuštěným mlékem nebo zahuštěnou smetanou – mléčný výrobek, slazený nebo neslazený, získaný částečným odpařením vody ze smetany nebo z mléka plnotučného, odtučněného nebo částečně odtučněného nebo z jejich směsi, ke kterým mohou být přidány smetana nebo sušené mléko nebo obojí, přičemž přídavek sušeného mléka nesmí v konečném výrobku přesahovat 25 % obsahu celkové sušiny,
- k) sušeným mlékem nebo sušenou smetanou – mléčný výrobek v prášku získaný sušením mléka plnotučného, odtučněného nebo částečně odtučněného nebo smetany nebo jejich směsi, s obsahem vody nejvýše 5 % hmotnostních,

¹⁾ Směrnice Rady č. 83/417/EHS z 25. července 1983 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se některých druhů mléčných bílkovin (kaseinů a kaseinátů) určených k lidské spotřebě.

Směrnice Rady č. 92/46/EHS z 16. června 1992, kterou se stanoví zdravotní podmínky pro výrobu a uvádění na trh syrového mléka, tepelně ošetřeného mléka a mléčných výrobků.

Směrnice Rady č. 2001/114/ES z 20. prosince 2001 pro určité druhy sušených nebo zahuštěných mlék určených pro lidskou spotřebu.

²⁾ Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon), ve znění zákona č. 29/2000 Sb., zákona č. 154/2000 Sb., zákona č. 102/2001 Sb., zákona č. 76/2002 Sb., zákona č. 120/2002 Sb., zákona č. 309/2002 Sb. a zákona č. 320/2002 Sb.

³⁾ Vyhláška č. 287/1999 Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty, ve znění vyhlášky č. 400/2001 Sb., vyhlášky č. 441/2001 Sb. a vyhlášky č. 269/2002 Sb.

- l) sýrem – mléčný výrobek vyrobený vysrážením mléčné bílkoviny z mléka působením syřidla nebo jiných vhodných koagulačních činidel, prokysáním a oddělením podílu syrovátky,
- m) čerstvým sýrem – nezrající sýr tepelně neošetřený po prokysání,
- n) tvarohem – nezrající sýr získaný kyselým srážením, které převládá nad srážením pomocí syřidla,
- o) zrajícím sýrem – sýr, u kterého po prokysání došlo k dalším biochemickým a fyzikálním procesům,
- p) taveným sýrem – sýr, který byl tepelně upraven za přídavku tavicích solí,
- q) máslem – mléčný výrobek obsahující výhradně mléčný tuk ve formě emulze vody a tuku,
- r) čerstvým máslem – máslo do 20 dnů od data výroby,
- s) stolním máslem – máslo skladované nejdéle 24 měsíců od data výroby při teplotách minus 18 °C a nižších,
- t) máselným koncentrátem – mléčný výrobek s celkovým obsahem mléčného tuku vyšším než 90 % hmotnostních získaný z mléka, smetany nebo másla,
- u) máselným tukem – bezvodý mléčný tuk získaný z mléka, smetany nebo másla, splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 tabulce 7,
- v) pomazánkovým máslem – mléčný výrobek ze zakysané smetany, obohacené sušeným mlékem nebo sušeným podmáslem, obsahující nejméně 31 % hmotnostních mléčného tuku a nejméně 42 % hmotnostních sušiny,
- w) složeným mléčným výrobkem – výrobek, jehož podstatnou částí je mléko nebo mléčný výrobek ve smyslu množství nebo charakteristiky výrobku a u kterého žádná přidaná složka nenahrazuje některou ze složek mléka; jednotlivé složené mléčné výrobky jsou uvedeny v příloze č. 2 tabulce 8,
- x) máslem s přídavkem alkoholu – složený mléčný výrobek vyrobený z másla, cukru a alkoholického nápoje,
- y) mléčným bílkovinným výrobkem – sušený mléčný výrobek získaný oddělením bílkovin z mléka nebo syrovátky,
- z) kaseinem potravinářským – základní bílkovinná složka mléka nerozpustná ve vodě získaná z odtučeného mléka srážením za použití technologických pomocných látek, promytá a vysušená, aniž by byla dotčena možnost předchozího použití procesů iontové výměny nebo zahuštění, splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 tabulce č. 14,
- aa) kaseinátům potravinářským – sušený mléčný bílkovinný výrobek získaný neutralizací kyselého kaseinu činností potravinářské čistoty a splňující požadavky uvedené v příloze č. 2 tabulce 15,
- bb) podmáslem – mléčný výrobek vznikající jako vedlejší produkt při výrobě másla,
- cc) syrovátkou – mléčný výrobek vznikající jako vedlejší produkt při výrobě sýrů, včetně tvarohů a kaseinů,
- dd) syrovátkovým sýrem – mléčný výrobek získaný vysrážením syrovátky nebo směsi syrovátky s mlékem,
- ee) tepelným ošetřením – technologický proces podle zvláštního právního předpisu,²⁾ při kterém se použitím rozdílných kombinací teploty a doby působení tepelného záhřevu, jež vykazují rovnocenný účinek, omezuje počet nežádoucích mikroorganismů a zajišťuje zdravotní nezávadnost a prodloužení trvanlivosti mléka a konečného mléčného výrobku,
- ff) termizací – tepelné ošetření mléka, odpovídající účinku při zahřátí na teplotu 57 °C až 68 °C po dobu nejméně 15 sekund, a mléčných výrobků po ukončení kysacího procesu a před balením k potlačení nebo zastavení aktivity přítomné mléčné mikroflóry až do teploty 80 °C,
- gg) pasterací – tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků zahřátím mléka na teplotu nejméně 71,7 °C po dobu nejméně 15 sekund nebo jinou kombinací času a teploty za účelem dosažení rovnocenného účinku,
- hh) vysokou pasterací – tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků zahřátím mléka na teplotu nejméně 85 °C s negativním výsledkem peroxidázového a fosfatázového testu,
- ii) vysokotepelným ošetřením (UHT) – tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků krátkodobým zahřátím nepřerušovaného proudu mléka na vysokou teplotu, odpovídající účinku zahřátí na teplotu nejméně 135 °C po dobu nejméně 1 sekundy, s následným aseptickým balením do neprůsvitných obalů tak, aby chemické, fyzikální a smyslové změny byly sníženy na minimum,
- jj) sterilací mléka a mléčných výrobků – tepelné ošetření mléka a mléčných výrobků jejich nepřímým ohřevem v hermeticky uzavřených obalech na teplotu nad 100 °C po dobu zajišťující splnění požadavku na mikrobiologickou nezávadnost podle zvláštního právního předpisu³⁾ bez porušení uzavěru.

§ 2

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

V příloze č. 1 je uvedeno členění mléka a mléčných výrobků na druhy, skupiny a podskupiny.

§ 3

Označování obalů

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpisu⁴⁾ jsou další požadavky na označení obalů mléka a mléčných výrobků stanoveny v odstavcích 2 až 45.

(2) Mléko a smetana se označí

- a) názvem druhu a skupiny,
- b) názvem podskupiny podle obsahu tuku, který je pro jednotlivé výrobky stanoven v příloze č. 2 tabulkách 1 a 2,
- c) obsahem tuku, přičemž u nestandardizovaného selského mléka se označení tuku uvede slovy „nejméně“.

(3) Tekuté mléko kravské nebo tekutá smetana z kravského mléka se označí pouze jako mléko nebo smetana.

(4) U tekutého mléka a tekuté smetany se označí způsob tepelného ošetření podle zvláštního právního předpisu.³⁾

(5) Názvem „trvanlivé mléko“ nebo „trvanlivá smetana“ se označí pouze tekuté mléko nebo tekutá smetana, u kterých bylo dosaženo prodloužení doby trvanlivosti tepelným ošetřením v souladu s § 1 písm. ii) a jj) a u nichž nedošlo k chemickým, fyzikálním a smyslovým změnám a které splňují mikrobiologické požadavky zvláštního právního předpisu³⁾ po provedení termostatické zkoušky vzorku v uzavřeném obalu provedené při teplotě 30 °C po dobu 15 dní nebo, v případě potřeby, při teplotě 55 °C po dobu 7 dnů.

(6) Změny ve složení mléka podle § 4 odst. 3, 4 a 5 se uvedou na obalu určeném pro spotřebitele v souladu se zvláštním právním předpisem.⁴⁾

(7) Zahuštěný mléčný výrobek se u názvu výrobku označí obsahem tukuprosté sušiny v procentech hmotnostních podle přílohy č. 2 tabulky 5.

(8) Zahuštěný mléčný výrobek, s výjimkou zahuštěného mléka odtučněného slazeného i neslazeného, se u názvu výrobku označí obsahem tuku v procentech hmotnostních podle přílohy č. 2 tabulky 5.

(9) Sušený mléčný výrobek, s výjimkou sušeného

odtučněného mléka, se u názvu výrobku označí obsahem tuku v procentech hmotnostních podle přílohy č. 2 tabulky 6.

(10) U sušeného mléka a sušené smetany v balení určeném pro konečného spotřebitele se uvede doporučený způsob ředění nebo způsob uvedení do původního stavu, včetně údaje o obsahu tuku v procentech hmotnostních v takto upraveném výrobku.

(11) Je-li zahuštěný mléčný výrobek, sušený mléčný výrobek a tekutá smetana o hmotnosti menší než 20 g zabalen ve skupinovém obalu,⁵⁾ mohou být údaje o označení uvedeny pouze na skupinovém obalu, s výjimkou uvedení názvu druhu výrobku.

(12) U sušeného mléčného výrobku, s výjimkou výrobku určeného pro zvláštní výživu,⁶⁾ se na obalu určeném pro konečného spotřebitele uvede označení „není určeno pro výživu kojenců do 12 měsíců“.

(13) Mléčný výrobek, který byl vyroben z tepelně neošetřeného mléka nebo mléka ošetřeného termizací a který nebyl během výrobního procesu podroben tepelnému ošetření, se označí slovy „vyrobena ze syrového mléka“ nebo „vyrobena z termizovaného mléka“.

(14) U mléčného výrobku, který prošel na konci výrobního procesu tepelným ošetřením, se uvede povaha tepelného ošetření podle zvláštního právního předpisu.³⁾

(15) Kysaný mléčný výrobek se označí

- a) názvem druhu nebo skupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 2 tabulkách 3 a 4,
- b) obsahem tuku,
- c) použitou ochucující složkou,
- d) jako slazený, pokud je přidáno přírodní sladidlo⁷⁾ nebo náhradní sladidlo.⁸⁾

(16) Mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu a mléčný výrobek obohacený přísadkou mikroorganismů podle přílohy č. 2 tabulky 4 se označí

- a) názvem druhu,
- b) obsahem tuku,
- c) použitou ochucující složkou podle zvláštního právního předpisu.⁴⁾

⁴⁾ Vyhláška č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“, ve znění vyhlášky č. 24/2001 Sb.

⁵⁾ Zákon č. 477/2001 Sb., o obalech a o změně některých zákonů (zákon o obalech).

⁶⁾ Vyhláška č. 23/2001 Sb., kterou se stanoví druhy potravin určené pro zvláštní výživu a způsob jejich použití.

⁷⁾ Vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony.

⁸⁾ Vyhláška č. 53/2002 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky použití látek přídatných, pomocných a potravních doplňků, ve znění vyhlášky č. 233/2002 Sb.

(17) Mlékárenské máslo se označí

- a) názvem skupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 2 tabulce 7,
- b) obsahem tuku.

(18) Jako jednosložkový výrobek lze označit mlékárenské máslo, při jehož výrobě byly použity pouze sladká nebo zakysaná smetana a mléčná kultura.

(19) U spotřebitelsky baleného stolního másla je datum použitelnosti 20 dnů od data vyskladnění z mrazírenského skladu. Datum výroby označí na obal určený pro spotřebitele výrobce, datum vyskladnění z mrazírenského skladu označí na vnější obal distributor a datum použitelnosti označí prodejce.

(20) Označení „tradiční“ lze použít společně s názvem máslo, pokud výrobek odpovídá požadavkům stanoveným v příloze č. 2 tabulce 7 a surovinou je pouze mléko nebo smetana a výrobek obsahuje nejméně 80 % hmotnostních tuku.

(21) Označení „máslo“ lze použít pro složený mléčný výrobek, pokud

- a) konečný výrobek obsahuje nejméně 75 % hmotnostních tuku a byl vyroben z másla, čerstvého másla nebo stolního másla a dalších složek uvedených ve složení výrobku podle zvláštního právního předpisu,⁴⁾
- b) obsahuje nejvýše 75 % hmotnostních, ale nejméně 62 % hmotnostních tuku, pokud je vyroben ze surovin podle písmene a) a pokud označení daného výrobku zahrnuje termín „máslový přípravek“, nebo
- c) je složený z másla a dalších složek s obsahem tuku nejméně 34 % hmotnostních pouze ve spojení se slovem nebo slovy podle zvláštního právního předpisu.⁴⁾

(22) Složený mléčný výrobek se označí názvem skupiny a obsahem tuku v procentech hmotnostních. Pokud ochucující přidané složky obsahují jiný tuk než mléčný, uvede se rovněž údaj o celkovém obsahu tuku v procentech hmotnostních.

(23) Pomazánkové máslo se označí

- a) obsahem tuku,
- b) obsahem sušiny,
- c) použitou ochucující složkou.

(24) Tvaroh se označí

- a) názvem druhu, skupiny nebo podskupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 2 tabulce 11,
- b) obsahem tuku nebo tuku v sušině,
- c) obsahem sušiny,
- d) použitou ochucující složkou.

(25) Jako jednosložkový výrobek lze tvaroh

označit, pokud surovinami jsou pouze mléko, mléčné kultury, syřidlo a chlorid vápenatý.

(26) Jako „smetanový krém z vysokotučné smetany“ se označí výrobek z vysokotučné smetany bez přídavku cukru. Dále se tento výrobek označí obsahem tuku a obsahem sušiny v procentech hmotnostních.

(27) Jako „smetanový krém“ se označí výrobek z tvarohu, mléka nebo smetany, s přídavkem cukru a s obsahem nejméně 30 % hmotnostních tuku v sušině. Dále se tento výrobek označí obsahem tuku a obsahem sušiny v procentech hmotnostních.

(28) Sýr se označí

- a) názvem druhu; tavený sýr, tavený sýrový výrobek a syrovátkový sýr rovněž názvem skupiny,
- b) u skupiny přírodních sýrů lze sýr označit názvem podskupiny, pokud splňuje požadavky stanovené v příloze č. 2 tabulkách 9, 10 a 12,
- c) obsahem tuku nebo tuku v sušině,
- d) obsahem sušiny,
- e) použitou ochucující složkou,
- f) upozorněním „vyrobeno z nepasterovaného mléka“, pokud byl tento výrobek vyroben v souladu se zvláštními právními předpisy,²⁾³⁾
- g) jako „tavený sýrový výrobek“, pokud tavený sýr obsahuje více než 5 % laktózy.

(29) Jako „nízkotučný“ lze označit tavený sýr s obsahem tuku v sušině nejvýše 30 % hmotnostních. Jako vysokotučný lze označit tavený sýr s obsahem tuku v sušině nejméně 60 % hmotnostních.

(30) Jako jednosložkový výrobek lze sýr označit, pokud surovinou je pouze mléko, sýrařské kultury, syřidlo a chlorid vápenatý a přísadou jedlá sůl do 2,5 % hmotnostních.

(31) Bílkovinný mléčný výrobek se označí názvem druhu nebo skupiny a dále pak podskupiny podle požadavků uvedených v příloze č. 2 tabulce 14.

(32) Bílkovinný mléčný výrobek uváděný na trh jako směs se označí slovem „směs ...“ podle zvláštního právního předpisu.⁴⁾

(33) Mléčná bílkovina ze syrovátky a směsi kaseinátů se označí obsahem bílkovin v procentech hmotnostních.

(34) U kaseinátu potravinářského se uvede specifikace podle kationtu. V případě směsí lze tento údaj uvést pouze v průvodní dokumentaci výrobku.

(35) Jako „čerstvé“ lze označit tekuté mléko nebo tekutou smetanu, které byly tepelně ošetřeny pasterací nebo vysokou pasterací, máslo do 20 dnů od data výroby a nezrající sýr, který nebyl po prokysání tepelně ošetřen.

(36) Datem použitelnosti se označí

- a) tekuté mléko a tekutá smetana, které byly tepelně ošetřeny postupem podle § 1 písm. gg), hh), ii) a jj) a v souladu se zvláštním právním předpisem,³⁾ pokud nejsou označeny podle odstavce 37,
- b) kysaný mléčný výrobek,
- c) mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu,
- d) mléčný výrobek obohacený přísadkou mikroorganismů podle přílohy č. 2 tabulky 4,
- e) čerstvé máslo,
- f) tvaroh,
- g) čerstvý nezrající sýr.

(37) Tekuté mléko a tekutá smetana, které byly tepelně ošetřeny postupem podle § 1 písm. ii) a jj) a v souladu se zvláštním právním předpisem,³⁾ lze namísto označení podle odstavce 36 označit minimální dobou trvanlivosti.

(38) Mléko a mléčný výrobek se dále označí podle názvu hospodářského zvířete. U mléka a mléčného výrobku z kravského mléka nemusí být druh hospodářského zvířete uváděn. Pokud je mléko nebo mléčný výrobek vyroben z více druhů mléka hospodářských zvířat, označí se mléko názvem hospodářského zvířete, od kterého pochází více než 50 % hmotnostních mléka. Ostatní druhy mléka ve výrobku se označí u názvu slovy „s přísadkou“ s doplněním druhu hospodářského zvířete, pokud jejich podíl ve výrobku činí více než 10 % hmotnostních.

(39) Označení „mléčný nápoj“ lze použít u tekutého mléčného výrobku obsahujícího více než 50 % hmotnostních mléka nebo syrovátky. U ochuceného tekutého mléčného výrobku se u názvu výrobku uvede druh ochucující složky.

(40) Označením „mléčný“ lze označit mléčný výrobek, v němž mléko nebo mléčný výrobek tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.

(41) Označením „sýrový“ lze označit výrobek, v němž sýr tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.

(42) Pro vícesložkový výrobek ze sýrů lze použít označení „sýrový dort“, „sýrový dezert“, „sýrová roláda“, „salámový tavený sýr“.

(43) Jako „jogurtový“ lze označit výrobek, v němž jogurt tvoří nejméně 50 % hmotnostních tohoto výrobku.

(44) U výrobků druhů máslo mlékárenské a koncentráty mléčného tuku, složený mléčný výrobek a pomazánkové máslo, do kterých byla přidána jedlá sůl, se její obsah uvede v procentech hmotnostních.

(45) U výrobků druhů máslo mlékárenské a koncentráty mléčného tuku, složený mléčný výrobek a po-

mazánkové máslo se obsah tuku uvádí na celá procenta hmotnostní.

(46) Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení mléka a mléčných výrobků jsou uvedeny v příloze č. 3.

(47) Přípustná odchylka u sušiny zrajících sýrů činí minus 1 % hmotnostní od hodnot uvedených na obalu. Vyšší obsah sušiny u sýrů a tvarohu není na závadu. Přípustné technologické tolerance tuku v sušině u přírodních sýrů musí být nižší než plus 5 % hmotnostních, u tavených sýrů a tvarohů mohou dosahovat nejvýše plus 4 % hmotnostní od údaje uvedeného na obalu. Záporné technologické tolerance se nepřipouští.

§ 4

Požadavky na jakost

(1) Fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na jednotlivé skupiny mléčných výrobků a druhy mikroorganismů mléčného kysání pro výrobu kysaných mléčných výrobků jsou uvedeny v příloze č. 2. Fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky se týkají základních druhů výrobků bez ochucujících přísad.

(2) Mléko kravské plnotučné musí mít bod mrznutí blízký bodu mrznutí syrového mléka,³⁾ který se určuje v souladu se zvláštním právním předpisem.

(3) Mléko lze obohatit o minerální soli nebo vitamíny v souladu se zvláštním právním předpisem.⁸⁾

(4) Je-li mléko upraveno přísadkou mléčných bílkovin, musí být obsah bílkovin v obohaceném mléce nejméně 3,8 % hmotnostních.

(5) Snížení obsahu laktózy v mléce lze dosáhnout pouze přeměnou na glukózu a galaktózu.

(6) Jako zdroj sacharózy pro zahuštění mléčné výrobky slazené se smí použít pouze cukr extra bílý, cukr bílý nebo cukr polobílý podle zvláštního právního předpisu.⁷⁾

(7) Při výrobě zahuštěných mléčných výrobků slazených se povoluje přísadka laktózy v množství nejvýše 0,03 % hmotnostních z celkové hmotnosti výrobku.

(8) Přísadka sacharózy u zahuštěných mléčných výrobků slazených musí odpovídat hodnotě cukerného poměru 60,5 až 64,5 daného následujícím vzorcem:

$$\text{cukerný poměr} = \frac{\% \text{ sacharózy} \times 100}{\% \text{ sacharózy} + \% \text{ vody}}$$

(9) Trvanlivosti u zahuštěných mléčných výrobků neslazených lze dosáhnout pouze tepelným ošetřením podle zvláštního právního předpisu.³⁾

(10) Trvanlivosti u zahuštěných mléčných vý-

robků slazených lze dosáhnout pouze přidavkem sacharózy v souladu s odstavcem 6.

(11) Trvanlivosti u sušených mléčných výrobků lze dosáhnout pouze procesem sušení podle zvláštního právního předpisu.³⁾

(12) U zahuštěných mléčných výrobků a sušených mléčných výrobků se povoluje přidavek potravních doplňků podle zvláštního právního předpisu.⁸⁾

(13) Ochucené kysané mléčné výrobky mohou obsahovat nejvýše 30 % hmotnostních ochucujících složky.

(14) Ověření správné deklarace obsahu tuku ve výrobcích druhů mlékárenské máslo a koncentráty mléčného tuku, složený mléčný výrobek a pomazánkové máslo se provádí podle přílohy č. 9.

(15) Průměrný obsah tuku ve výrobcích druhů mlékárenské máslo a koncentráty mléčného tuku, složený mléčný výrobek a pomazánkové máslo, vyhodnocený podle postupu uvedeného v příloze č. 9, se nesmí lišit o více než ± 1 % od deklarovaného obsahu tuku.

(16) Obsah tuku ve výrobcích druhů mlékárenské máslo, složený mléčný výrobek a pomazánkové máslo, vyhodnocený podle postupu uvedeného v příloze č. 9 v jednotlivých výrobcích, se nesmí lišit o více než ± 2 % od deklarovaného obsahu tuku.

(17) Mléčný bílkovinný výrobek musí být vyroben ze suroviny tepelně ošetřené podle zvláštního právního předpisu.³⁾

(18) Při výrobě kaseinu potravinářského kyselého lze použít pouze kyselinu mléčnou, kyselinu chlorovodíkovou, kyselinu sírovou, kyselinu citrónovou, kyselinu octovou, kyselinu orthofosforečnou, syrovátku nebo mikroorganismy používané při mléčném kysání jako technologické pomocné látky a bakteriální kultury, pokud splňují požadavky zvláštního právního předpisu.⁸⁾

(19) Při výrobě kaseinu potravinářského sladkého lze použít pouze syřidlo nebo ostatní enzymy koagulující mléko jako technologické pomocné látky a bakteriální kultury, pokud splňují požadavky zvláštního právního předpisu.⁸⁾

(20) Při výrobě kaseinátu potravinářského lze použít pouze hydroxidy, uhličitany, fosforečnany nebo citronany sodné, draselné, vápenaté, amonné nebo hořečnaté jako neutralizační a tlumivé činidlo, pokud splňují požadavky zvláštního právního předpisu.⁸⁾

§ 5

Uvádění do oběhu

(1) Mléko, smetana a mléčné výrobky ošetřené podle § 1 písm. ii) a jj), zahuštěné mléko, sušené mléko, bílkovinné mléčné výrobky se skladují, přepravují a uvádějí do oběhu při teplotě do 24 °C.

(2) Všechny ostatní mléčné výrobky se skladují, přepravují a uvádějí do oběhu při teplotě od 4 °C do 8 °C.

(3) Sušené mléčné výrobky se skladují při relativní vlhkosti vzduchu do 70 %.

ODDÍL 2

MRAŽENÉ KRÉMY

§ 6

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- mraženým krémem – výrobek získaný zmrazením směsi připravené v závislosti na skupině mraženého krému, zejména z vody, mléka, smetany, tuku, cukru a dalších složek, pevné nebo pastovité konzistence, který je uváděn do oběhu a určen ke konečné spotřebě ve zmraženém stavu,
- zmrazením – technologický proces konzervace výrobků rychlým snížením teploty na teplotu minus 18 °C a nižší v souladu s ustanoveními zvláštního právního předpisu.⁹⁾

§ 7

Členění na skupiny a podskupiny

V příloze č. 4 je uvedeno členění mražených krémů na druhy, skupiny a podskupiny.

§ 8

Označování obalů

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpisu⁴⁾ jsou další požadavky na označení obalů mražených krémů stanoveny v odstavcích 2 až 9.

(2) Mražený krém se označí názvem druhu, skupiny a podskupiny.

(3) Mražený krém ovocný se označí názvem druhu a podskupiny, pokud byla ovocná složka nahrazena suchými skořápkovými plody podle § 9 odst. 5.

⁹⁾ Vyhláška č. 326/1997 Sb., 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 zmrazené potraviny, ve znění vyhlášky č. 44/2000 Sb. a vyhlášky č. 160/2002 Sb.

(4) Mražený krém balený lze označit rovněž jako zmrzlina.

(5) Mražený krém, který byl ochucen pouze látkou určenou k aromatizaci, se v názvu výrobku označí slovy „s příchutí“, s výjimkou vanilkového ochucení.

(6) Mražený krém se označí

- a) jako čokoládový, obsahuje-li nejméně 3,0 % hmotnostní kakaa,
- b) jako kakaový, obsahuje-li nejméně 1,5 % hmotnostní kakaa,
- c) podle použitých druhů suchých skořápkových plodů, obsahuje-li nejméně 1,0 % hmotnostní těchto plodů nebo jejich past, s výjimkou mraženého krému ovocného a mraženého krému sorbet,
- d) názvem použitého druhu ovoce.

(7) V názvu mraženého krému mléčného lze výraz „mléčný“ nahradit názvem mléčného výrobku, který byl jako složka použit při jeho výrobě, například jogurtový, tvarohový.

(8) U výrobku s alkoholickou složkou musí být tato složka v názvu výrobku uvedena, přičemž obsah alkoholu nesmí být vyšší než 3,0 % hmotnostní.

(9) Mražený krém se označí údajem o přípustném způsobu skladování.

(10) Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení jsou uvedeny v příloze č. 6.

§ 9

Požadavky na jakost

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

(2) Konzistence mraženého krému musí být jemná, hladká, krémovitá, bez hrudek, větších krystalů a velkých vzduchových bublin; výrobek může obsahovat viditelné částice přidaných ochucujících složek v nerozmělněné formě.

(3) Mražený krém mléčný a mražený krém smetanový nesmí obsahovat záměrně přidaný tuk a bílkoviny jiné než mléčný tuk a mléčné bílkoviny.

(4) Jako ovocnou složku lze použít ovoce, ovocnou dřev, ovocnou šťávu nebo jiný ovocný výrobek čerstvý nebo konzervovaný vhodným technologickým postupem.

(5) Ovocnou složku u mraženého krému ovocného a mraženého krému sorbet lze nahradit suchými skořápkovými plody nebo pastami ze suchých skořápkových plodů.

(6) Mražený krém vodový a mražený krém sorbet nesmí obsahovat žádný záměrně přidaný tuk.

(7) Podíl ovocné složky lze snížit maximálně na 10 % hmotnostních u mraženého krému ovocného a maximálně na 15 % hmotnostních u mraženého krému sorbet u citrusového ovoce a dalšího ovoce nebo jejich směsí, u kterých celková kyselost šťáv, vyjádřená jako kyselina citrónová, je vyšší než 2,5 % hmotnostních.

(8) Podíl ovocné složky lze snížit maximálně na 10 % hmotnostních u mraženého krému ovocného a maximálně na 15 % hmotnostních u mraženého krému sorbet u exotického ovoce s výrazným aromaem a chutí a hustou konzistencí (např. ananas, banán, kiwi, mango, avokádo, litchie, maracuja).

(9) Podíl suchých skořápkových plodů nebo past ze suchých skořápkových plodů u mraženého krému sorbet lze z technologických důvodů snížit maximálně na 5 % hmotnostních.

§ 10

Uvádění do oběhu

(1) Mražený krém určený pro konečného spotřebitele se dodává pouze balený.

(2) Mražený krém se přepravuje dopravním prostředkem, který umožňuje zachování teploty mraženého krému minus 18 °C nebo nižší. Při přepravě se může teplota výrobku krátkodobě zvýšit nejvýše na minus 15 °C. Dopravní prostředek musí být vybaven přístrojem pro záznam teploty vzduchu schváleným podle zvláštního právního předpisu.¹⁰⁾ Záznam s registrovanými teplotami musí být označen datem pořízení záznamu a uchován po dobu nejméně 1 roku; v případě, že minimální trvanlivost výrobku je delší než 1 rok, záznam se uchovává do data minimální trvanlivosti.

(3) Dopravní prostředek nemusí být vybaven přístrojem pro záznam teploty vzduchu podle odstavce 2 v případě, že jde o rozvoz mražených krémů do maloobchodu, zařízení společného stravování a domácností, maximálně však do vzdálenosti 200 km; v tomto případě musí být dopravní prostředek vybaven jedním teploměrem umístěným na viditelném místě.

(4) Mražený krém se skladuje v mrazírenském skladě při teplotě vzduchu minus 18 °C a nižší. Teplota vzduchu v mrazírenském skladě, s výjimkou skladů menších než 10 m³ musí být měřena vhodným přístro-

¹⁰⁾ Zákon č. 505/1990 Sb., o metrologii, ve znění zákona č. 4/1993 Sb., zákona č. 20/1993 Sb., zákona č. 119/2000 Sb., zákona č. 13/2002 Sb. a zákona č. 137/2002 Sb.

jem pro záznam teplot.¹¹⁾ V mrazírenském skladě o objemu mrazicího prostoru menším než 10 m³ stačí, aby teplota byla měřena alespoň jedním dobře viditelným teploměrem, který měří teplotu v nejteplejším místě skladovacího prostoru. Záznam s registrovanými teplotami musí být označen datem pořízení záznamu a uchován po dobu nejméně 1 roku. V případě, že minimální trvanlivost skladovaného mraženého krému je delší než 1 rok, záznam se uchovává až do data minimální trvanlivosti.

(5) Mražený krém se uchovává při prodeji o teplotě minus 18 °C a nižší, v mrazicích boxech a mrazicím zařízení, schopných udržet jeho teplotu a vybavených ukazatelem teploty vzduchu umístěným na viditelném místě. V otevřeném mrazicím nábytku se teplota měří v místě sání vzduchu na úrovni vyznačeného maximálního plnění.

(6) Teplota ve všech bodech mraženého krému během doby skladování nesmí být vyšší než minus 18 °C.

(7) Zmrazování roztátých výrobků a jejich uvádění do oběhu není dovoleno.

ODDÍL 3

JEDLÉ TUKY A OLEJE

§ 11

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) jedlým tukem a olejem – směs smíšených triacylglycerolů, které se v závislosti na poměrném zastoupení mastných kyselin v triacylglycerolu vyskytují za normálních podmínek v tekutém nebo tuhém stavu,
- b) rostlinným tukem a olejem – jedlý tuk a olej získaný ze semen, plodů nebo jader plodů olejnatých rostlin,
- c) živočišným tukem a olejem – jedlý tuk a olej získaný z poživatelných tukových tkání jatečných zvířat nebo mořských živočichů za podmínek stanovených zvláštním právním předpisem,²⁾³⁾
- d) ztuženým tukem – jedlý tuk, který byl získán ztužováním rostlinných a živočišných tuků a olejů nebo jejich směsí,
- e) přeesterifikovaným tukem – jedlý tuk, který byl získán přeesterifikací rostlinných nebo živočišných tuků a olejů, nebo jejich směsí, včetně ztužených tuků,
- f) pokrmovým tukem – jedlý tuk, který prošel procesem ztužování nebo přeesterifikace, nebo kombinací těchto procesů, nebo směsí ztužených tuků

a jedlých tuků a olejů, nebo směsi jedlých rostlinných a živočišných olejů a tuků,

- g) roztíratelným tukem – jedlý tuk, nebo směs ztužených nebo přeesterifikovaných tuků, nebo kombinací těchto procesů, s jedlými oleji a tuky, ve formě emulze vody a tuku, s obsahem 10 % až 90 % hmotnostních tuku, který je při teplotě 20 °C pevný; nevztahuje se na margarín koncentrovaný,
- h) směsným roztíratelným tukem – jedlý tuk, nebo směs ztužených nebo přeesterifikovaných tuků, nebo směs ztužených a přeesterifikovaných tuků, s jedlými oleji a tuky, ve formě emulze vody a tuku, s obsahem 10 % až 90 % hmotnostních tuku a s obsahem 10 % až 80 % hmotnostních mléčného tuku z celkového obsahu tuku, který je při teplotě 20 °C pevný; nevztahuje se na směsný tuk koncentrovaný,
- i) tekutým emulgovaným tukem – jedlý tuk, nebo směs ztužených nebo přeesterifikovaných tuků, nebo směs ztužených a přeesterifikovaných tuků, s jedlými oleji a tuky, ve formě emulze vody a tuku, s obsahem 10 % až 90 % hmotnostních tuku, který je při teplotě 20 °C tekutý; nevztahuje se na tekutý margarín koncentrovaný,
- j) koncentrovaným tukem (roztíratelným, směsným roztíratelným a tekutým emulgovaným) – tuk, jehož celkový obsah tuku je vyšší než 90 % hmotnostních a nižší než 99,5 % hmotnostních,
- k) olejem lisovaným za studena – olej získaný pouze mechanickými postupy vyluhování nebo lisování bez tepelného ohřevu, které nevedou ke změnám charakteru oleje a pro jeho vyčištění se používá pouze promývání vodou, usazování, filtrování a odstřeďování,
- l) panenským olejem – olej získaný pouze fyzikálními postupy vyluhování nebo lisování a za použití tepelného ohřevu nejvíce však na teplotu 50 °C, které nevedou ke změnám charakteru oleje. Pro vyčištění oleje lze použít pouze promývání vodou, usazování, filtrování a odstřeďování.

§ 12

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

V příloze č. 7 je uvedeno členění jedlých tuků a olejů na druhy, skupiny a podskupiny.

§ 13

Označování obalů

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpisu⁴⁾ jsou další požadavky na ozna-

¹¹⁾ ČSN EN 12830 Přístroje pro záznam teploty při přepravě, skladování a distribuci zchladených, zmrazených, hluboko zmrazených/rychle zmrazených potravin a zmrzlin – Zkoušky, provedení, použitelnost.

čení obalů jedlých tuků a olejů stanoveny v odstavcích 2 až 25.

(2) Jedlý tuk a jedlý olej se označí názvem druhu, skupiny a podskupiny podle přílohy č. 7 tabulky 1.

(3) Jednodruhový tuk nebo olej se dále označí příslušným názvem výrobku podle přílohy č. 7 tabulky 2 nebo 3. U olivových olejů uvedených v příloze č. 7 tabulce 4 se v blízkosti názvu uvede jejich popis podle přílohy č. 7 tabulky 4.

(4) Roztíratelný tuk, směsný roztíratelný tuk a tekutý emulgovaný tuk se označí příslušným názvem výrobku podle přílohy č. 8.

(5) U roztíratelného tuku, směsného roztíratelného tuku a tekutého emulgovaného tuku se v označení uvede celkový obsah tuku v procentech hmotnostních.

(6) U směsného roztíratelného tuku se uvede podíl mléčného tuku z celkového obsahu tuku v procentech hmotnostních.

(7) Označení „rostlinný“ lze použít u roztíratelného tuku, směsného roztíratelného tuku a tekutého emulgovaného tuku, který byl vyroben z tuků a olejů rostlinného původu a který může z celkového obsahu tuku obsahovat maximálně 2 % hmotnostní tuků živočišného původu.

(8) Označení „lisovaný za studena“ lze použít pro rostlinný olej nebo tuk, pokud odpovídá § 11 písm. k), s výjimkou olivového oleje.

(9) Označení „panenský“ lze použít pro rostlinný olej nebo tuk, pokud odpovídá definici § 11 písm. l), s výjimkou olivového oleje.

(10) U výrobku, do kterého byla přidána jedlá sůl, se její obsah uvede v procentech hmotnostních.

(11) Obsah tuku se uvádí na celá procenta hmotnostní.

(12) Jako „vepřové sádlo“ se označí vepřový tuk získaný škvařením pouze syrového vepřového sádla hřbetního a plstního, přičemž musí splňovat hodnoty uvedené v příloze č. 11 tabulce 1.

(13) Jako „výběrový hovězí lůj“ se označí hovězí lůj získaný tavením pouze syrového hovězího loje ledvinového, osrdečnickového, obžaludkového a střevního při nízké teplotě, přičemž musí splňovat hodnoty uvedené v příloze č. 11 tabulce 2.

(14) Přípustné záporné hmotnostní a objemové

odchylky balení jedlých tuků a olejů jsou uvedeny v příloze č. 12 tabulce 1.

(15) Označení původu nebo zeměpisná označení¹²⁾ lze použít pouze u extra panenského olivového oleje a u panenského olivového oleje za podmínek stanovených předpisem Evropského společenství o obchodních normách pro olivový olej.¹³⁾

(16) U směsí olivových olejů lze použít označení původu v souladu s odstavcem 15 podle místa původu toho druhu olivového oleje, jehož podíl ve směsi představuje nejméně 75 % hmotnostních s uvedením skutečného podílu tohoto druhu ve směsi v procentech hmotnostních.

(17) Označení „z prvního lisování za studena“ lze použít pouze pro extra panenský olivový olej nebo panenský olivový olej získaný při teplotě nejvýše 27 °C po prvním mechanickém lisování olivové pasty tradičním způsobem lisování za použití hydraulických lisů.

(18) Označení „lisování za studena“ lze použít pouze pro extra panenský olivový olej nebo panenský olivový olej získaný filtrováním nebo odstředováním olivové pasty při teplotě nejvýše 27 °C.

(19) Hodnotu kyselosti nebo maximální hodnotu kyselosti olivového oleje vyjádřenou v gramech kyseliny olejové na 100 g oleje lze uvést, je-li současně uvedena hodnota peroxidového čísla, obsah vosků a hodnota absorpance v ultrafialové oblasti světla. Tyto údaje se uvedou písmem o stejné velikosti a ve stejném zorném poli.

(20) Údaje o organoleptických vlastnostech a údaje podle odstavce 19 se u výrobků uvedených v příloze č. 7 tabulce 4 uvedou, pouze jsou-li doloženy výsledky kontroly provedené podle zvláštního právního předpisu.¹⁴⁾

(21) Směsi rostlinných olejů a olivového oleje, kde přítomnost olivového oleje je vyznačena slovně, symboly nebo grafickými znázorněními na jiném místě obalu než ve složení směsi, musí být označeny slovy „směs rostlinných olejů a olivového oleje“ nebo uvedením názvů příslušných rostlinných olejů a dále musí být uveden podíl olivového oleje v procentech hmotnostních.

(22) Grafické znázornění přítomnosti olivového oleje podle odstavce 21 lze použít pouze v případě, že směs obsahuje více než 50 % hmotnostních podílů olivového oleje.

¹²⁾ Zákon č. 452/2001 Sb., o ochraně značení původu a zeměpisných označení a o změně zákona o ochraně spotřebitele.

¹³⁾ Nařízení Komise č. 1019/2002/ES z 13. června 2002 o obchodních normách pro olivový olej.

¹⁴⁾ Vyhláška č. 339/2001 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků za účelem zjišťování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin nebo surovin určených k jejich výrobě a jakosti tabákových výrobků.

(23) Obchodní označení výrobků jiných než v odstavci 21 obsahujících olivový olej, kde přítomnost olivového oleje je vyznačena slovně, symboly nebo grafickými znázorněními na jiném místě než ve složení výrobku, musí být následováno uvedením podílu olivového oleje v procentech hmotnostních z celkové čisté hmotnosti výrobku.

(24) Uvedení podílu olivového oleje v procentech hmotnostních z celkové čisté hmotnosti výrobku podle odstavce 23 lze nahradit uvedením podílu olivového oleje v procentech hmotnostních z celkového obsahu tuku.

(25) V případě použití olivového oleje z pokrutin se při označování výrobků uvedených v odstavcích 21 a 23 slova „olivový olej“ nahradí slovy „olivový olej z pokrutin“.

§ 14

Požadavky na jakost

(1) Požadavky na jakost roztíratelných tuků, směsných roztíratelných tuků a tekutých emulgovaných tuků a živočišných tuků jsou uvedeny v přílohách č. 8 a 11.

(2) Ověření správné deklarace celkového obsahu tuku se provádí podle přílohy č. 9.

(3) Průměrný celkový obsah tuku ve výrobku, vyhodnocený podle postupu uvedeného v příloze č. 9, se nesmí lišit o více než ± 1 % od deklarovaného celkového obsahu tuku.

(4) Celkový obsah tuku v jednotlivých výrobcích, vyhodnocený podle postupu uvedeného v příloze č. 9, se nesmí lišit o více než ± 2 % od deklarovaného celkového obsahu tuku.

(5) Roztíratelný tuk a tekutý emulgovaný tuk může obsahovat nejvýše 3 % hmotnostní mléčného tuku z celkového obsahu tuku.

(6) Směsný roztíratelný tuk musí z celkového obsahu tuku obsahovat nejméně 10 % hmotnostních a nejvíce 80 % hmotnostních mléčného tuku.

(7) Fyzikální, chemické a organoleptické požadavky na jakost olivového oleje jsou uvedeny v příloze č. 10.

§ 15

Uvádění do oběhu

(1) Jedlé tuky a oleje se skladují a přepravují tak, aby byly chráněny před přímým slunečním světlem.

(2) Teplota při skladování nesmí přesáhnout

- a) u rostlinných tuků a olejů 20 °C,
- b) u živočišných tuků a olejů, roztíratelných tuků, směsných roztíratelných tuků a tekutých emulgovaných tuků 15 °C,
- c) u ztužených a pokrmových tuků 20 °C.

(3) Jedlé rostlinné a živočišné tuky a oleje a výrobky z nich určené pro konečného spotřebitele jsou uváděny do oběhu pouze balené.

(4) Pro konečného spotřebitele se uvádí do oběhu pouze druhy olivového oleje stanovené předpisem Evropského společenství o zřízení společné organizace trhu s oleji a tuky¹⁵⁾ a předpisem Evropského společenství o obchodních normách pro olivový olej.¹⁵⁾

(5) Olivové oleje uvedené v příloze č. 7 tabulce 4 určené pro konečného spotřebitele se uvádějí do oběhu v obalech o objemu nepřevyšujícím 5 litrů a opatřených uzávěrem pro jednorázové použití.

§ 16

Zrušovací ustanovení

Zrušuje se:

1. Vyhláška č. 328/1997 Sb., 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 mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje.
2. Vyhláška č. 347/1999 Sb., kterou se mění vyhláška č. 328/1997 Sb., 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 mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje.
3. Vyhláška č. 90/2000 Sb., kterou se mění vyhláška č. 328/1997 Sb., 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 mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje.
4. Vyhláška č. 390/2001 Sb., kterou se mění vyhláška č. 328/1997 Sb., 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 mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje.

¹⁵⁾ Nařízení Rady č. 136/66/EHS z 22. září 1966 o zřízení společné organizace trhu s oleji a tuky.

§ 17

Přechodná ustanovení

1. Potraviny vyrobené a uvedené do oběhu přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.
2. Označování potravin podle dosavadních práv-

ních předpisů lze provádět nejpozději do 30. dubna 2004.

§ 18

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. července 2003.

Ministr:

Ing. Palas v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

| Druh | Skupina | Podskupina |
|---|--|--|
| Mléko | tekuté | odtučněné nebo odstředěné částečně odtučněné nebo polotučné plnotučné plnotučné selské nestandardizované |
| | zahuštěné | odtučněné, slazené nebo neslazené částečně odtučněné nebo polotučné, slazené nebo neslazené plnotučné, slazené nebo neslazené |
| | sušené | odtučněné částečně odtučněné nebo polotučné plnotučné |
| Smetana | tekutá | ke šlehání vysokotučná |
| | zahuštěná | |
| | sušená | |
| Kysaný mléčný výrobek | jogurt | nízkočučný nebo odtučněný se sníženým obsahem tuku smetanový |
| | jogurtové mléko | |
| | acidofilní mléko | |
| | kefir | |
| | kefirové mléko | |
| | kysané mléko nebo smetanový zákys | |
| | kysaná nebo zakysaná smetana | |
| | kysané podmásli | |
| kysaný mléčný výrobek s bifido kulturou | | |
| Mléčný výrobek tepelně ošetřený po kysacím procesu | | |
| Mléčný výrobek obohacený přídavkem mlékařské kultury | | |
| Máslo mlékárenské a koncentráty mléčného tuku | máselný tuk nebo mléčný tuk bezvodý | |
| | máselný koncentrát | |
| | čerstvé máslo | |
| | máslo | |
| | máslo stolní | |
| | máslo se sníženým obsahem tuku | |

| | | |
|---------------------------|---|---|
| | máslo s nízkým obsahem tuku nebo nízkotučné | |
| Složený mléčný výrobek | mléčný roztíratelný tuk (máselný přípravek) | |
| | mléčný roztíratelný tuk se sníženým obsahem tuku | |
| | mléčný roztíratelný tuk nízkotučný | |
| | máslo s přídavkem alkoholu | |
| Tvaroh | měkký nebo odtučněný nízkotučný nebo jemný polotučný tučný | termizovaný |
| | tvrdý nebo na strouhání nebo ke strouhání | |
| Sýr | přírodní | nezrající termizovaný |
| | | zrající zrající pod mazem zrající v celé hmotě s plísní na povrchu s plísní uvnitř hmoty dvouplísňový v solném nálevu, bílý |
| | | extra tvrdý (ke strouhání) tvrdý polotvrdý poloměkký měkký |
| | | tavený |
| | syrovátkový | |
| Bílkovinný mléčný výrobek | kasein potravinářský | kyselý sladký |
| | kaseinát potravinářský | |
| | mléčná bílkovina | |

Fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na jednotlivé mléčné výrobky a na druhy mikroorganismů mléčného kysání

Tabulka 1 - Mléko tekuté

| Druh výrobku | Obsah tuku (v % hmot./hmot.) | Obsah sušiny tukuprosté (v % hmot.) | Hustota (g/l při 20 °C) | Obsah bílkovin (v % hmot.) |
|---|----------------------------------|---|-------------------------------|-------------------------------|
| Mléko plnotučné | více než 3,5 včetně | více než 8,5 včetně | více než 1 028,0 včetně | více než 2,9 včetně |
| Mléko plnotučné nebo selské nestandardizované | více než 3,5 včetně | | | |
| Mléko částečně odtučněné nebo polotučné | 1,5 až 1,8 | | | |
| Odtučněné mléko | více než 0,5 včetně | | | |

Tabulka 2 - Smetana tekutá

| Druh výrobku | Obsah tuku (v % hmot.) |
|---------------------|---------------------------|
| Smetana | více než 10,0 včetně |
| Smetana ke šlehání | více než 30,0 včetně |
| Smetana vysokotučná | více než 35,0 včetně |

Tabulka 3 - Kysané mléčné výrobky

| Druh výrobku | Obsah tuku (v % hmot.) | Obsah sušiny tukuprosté (v % hmot. nejméně) |
|---------------------------------------|---------------------------|--|
| Kysaná smetana | více než 10,0 včetně | |
| Kysané mléko včetně jogurtového | více než 0,5 | 8,0 |
| Kysané mléko odtučněné | méně než 0,5 včetně | |
| Podmáslí | méně než 1,5 včetně | 7,0 |
| Jogurt bílý smetanový | více než 10,0 včetně | |
| Jogurt bílý | více než 3,0 včetně | 8,2 |
| Jogurt bílý se sníženým obsahem tuku | méně než 3,0 | |
| Jogurt bílý nízkotučný nebo odtučněný | méně než 0,5 včetně | |

Tabulka 4 - Druhy živých mikroorganismů v kysaných mléčných výrobcích

| Druh výrobku | Použité mikroorganismy | Mléčná mikroflóra výrobku v 1 g |
|---|---|--|
| Acidofilní mléko | Lactobacillus acidophilus a další mezofilní, příp. termofilní kultury bakterií mléčného kvašení | 10^6 Lactobacillus acidophilus |
| Jogurty*) | protosymbiotická směs Streptococcus salivarius subsp. thermophilus a Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus | 10^7 |
| Kysané mléko, vč. smetanového zákysu, podmásli a kysané smetany | monokultury nebo směsné kultury bakterií mléčného kvašení | 10^6 |
| Kefir | zákys připravený z kefírových zrn, jehož mikroflora se skládá z kvasinek zkvašujících laktózu Kluyveromyces marxianus i nezksašujících laktózu Sacharomyces unisporus, Sacharomyces cerevisiae, Sacharomyces exiguus a dále Leuconostoc, Lactococcus a Aerobacter, rostoucí ve vzájemném společenství | bakterie mléčného kvašení 10^6 a kvasinky 10^4 |
| Kefírové mléko | zákys skládající se z kvasinkových kultur rodu Kluyveromyces, Torulopsis nebo Candida valida a mezofilních a termofilních kultur bakterií mléčného kvašení v symbióze | bakterie mléčného kvašení 10^6 a kvasinky 10^2 |
| Kysaný mléčný výrobek s bifidokulturou | Bifidobacterium sp. v kombinaci s mezofilními a termofilními bakteriemi mléčného kvašení | 10^6 bifidobakterie |

*) U jogurtových výrobků mohou být kromě základní jogurtové kultury přidávány kmeny produkující kyselinu mléčnou a pomáhající dotvářet specifickou chuťovou nebo texturovou charakteristiku výrobku. Musí však být zachován optimální poměr obou základních kmenů jogurtové kultury.

Tabulka 5 - Zahuštěné mléčné výrobky**Zahuštěné mléčné výrobky neslazené**

| Druh výrobku | Obsah tuku (v % hmot.) | Mléčná sušina (v % hmot. nejméně) | Mléčná sušina tukuprostá (v % hmot. nejméně) |
|--|--------------------------|-----------------------------------|--|
| Zahuštěná smetana | více než 15,0 včetně | 26,5 | 11,5 |
| Zahuštěné plnotučné mléko | více než 7,5 včetně | 25,0 | |
| Zahuštěné mléko částečně odtučněné v tom polotučné | 1,0 až 7,5 4,0 až 4,5 | 20,0 | 17,5 |
| Zahuštěné mléko odtučněné | méně než 1,0 včetně | | |

Zahuštěné mléčné výrobky slazené

| Druh výrobku | Obsah tuku (v % hmot.) | Mléčná sušina (v % hmot. nejméně) | Mléčná sušina tukuprostá (v % hmot. nejméně) |
|--|-----------------------------------|--------------------------------------|--|
| Zahuštěná smetana | více než 16,0 včetně | | 14,0 |
| Zahuštěné plnotučné mléko | více než 8,0 včetně | 28,0 | |
| Zahuštěné mléko částečně odtučněné v tom polotučné | méně než 8,0 až 1,0 4,0 až 4,5 | 24,0 | 20,0 |
| Zahuštěné mléko odtučněné | méně než 1,0 včetně | 24,0 | 20,0 |

Tabulka 6 - Sušené mléčné výrobky

| Druh výrobku | Obsah tuku (v % hmot.) |
|--|---|
| Sušená smetana | více než 42,0 včetně |
| Sušené plnotučné mléko | 26,0 až 42,0 |
| Sušené mléko částečně odtučněné v tom polotučné | více než 1,5 až 26,0 včetně 14,0 až 16,0 |
| Sušené mléko odtučněné | méně než 1,5 včetně |

Tabulka 7 - Máslo mlékárenské

| Druh výrobku | Obsah tuku (v % hmotn.) | Obsah tukuprosté sušiny (v % hmot.) | Obsah vody (v % hmot.) |
|--|----------------------------|--|---------------------------|
| Máselný tuk nebo mléčný tuk bezvodý | více než 99,3 | | méně než 0,5 včetně |
| Máselný koncentrát | více než 90,0 | | |
| Čerstvé máslo, máslo a stolní máslo | 90,0 až 80,0 | méně než 2,0 včetně | méně než 16,0 včetně |
| Máslo se sníženým obsahem tuku | 62,0 až 60,0 | | |
| Máslo s nízkým obsahem tuku nebo nízkotučné | 41,0 až 39,0 | | |

Tabulka 8 – Složené mléčné výrobky

| Druh výrobku | Obsah tuku (v % hmot.) |
|--|--|
| Mléčný roztíratelný tuk z toho máselné přípravky | méně než 80,0 až 62,0 včetně 75,0 až 62,0 |
| mléčný roztíratelný tuk se sníženým obsahem tuku | méně než 60,0 až 41,0 včetně |
| mléčný roztíratelný tuk nízkotučný | méně než 39,0 včetně |
| Máslo s přídavkem alkoholu | více než 34,0 včetně |

Tabulka 9 - Klasifikace přírodních sýrů podle konzistence ve vztahu k obsahu vody v tukuprosté hmotě sýra

| Sýr | % VVTPH*) |
|-------------|----------------------|
| Extra tvrdý | méně než 47,0 včetně |
| Tvrdý | 47,0 až 54,9 |
| Polotvrdý | 55,0 až 61,9 |
| Poloměkký | 62,0 až 68,0 včetně |
| Měkký | více než 68,0 |

*) VVTPH = voda v tukuprosté hmotě sýra, která se stanoví podle následujícího vzorce:

$$\% VVTPH = \frac{g \text{ vody}}{100 - g \text{ tuku}} \times 100$$

Tabulka 10 - Klasifikace přírodních sýrů podle obsahu tuku v sušině

| Sýr | Tuk v sušině*) (v % hmot.) |
|-------------|-------------------------------|
| Vysokotučný | více než 60,0 včetně |
| Plnotučný | více než 45,0 včetně |
| Polotučný | více než 25,0 včetně |
| Nízkotučný | více než 10,0 včetně |
| Odtučněný | méně než 10,0 |

*) Obsah tuku v sušině v procentech hmotnostních se stanoví podle následujícího vzorce:

$$\% \text{ hmot. tuku v sušině} = \frac{g \text{ tuku}}{100 - g \text{ vody}} \times 100$$

Tabulka 11 - Klasifikace tvarohu podle konzistence a obsahu tuku v sušině

| Tvaroh | Tuk v sušině (v % hmot.) |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Tučný | více než 38,0 včetně |
| Polotučný | 25,0 až 15,0 |
| Nízkotučný nebo jemný | méně než 15,0 včetně |
| Odtučněný nebo měkký nebo tvrdý | méně než 5,0 včetně |

Tabulka 12 - Klasifikace přírodního sýra podle zrání

| Sýr | Charakteristika |
|------------------------|--|
| Sýr nezrající | čerstvý termizovaný |
| Sýr zrající | na povrchu s mazem na povrchu v celé hmotě |
| z toho Plísňový sýr | s tvorbou charakteristické plísně na povrchu s tvorbou charakteristické plísně uvnitř hmoty dvouplísňový |

Tabulka 13 - Obecný přehled složek jiných než sýry pro výrobu tavených sýrů a tavených sýrových výrobků

| Složka jiná než sýr | Tavený sýr a tavený roztíratelný sýr | | Tavený sýrový výrobek |
|---|---|---|---|
| | druhově pojmenovaný | druhově nepojmenovaný | |
| Máslo, máselný tuk, smetana, máselný koncentrát | pouze pro standardizaci obsahu tuku | ano | ano |
| Ostatní mléčné složky | ne | ano obsah nejvýše 5 % hmot. laktózy ve finálním taveném sýru | ano 51 % hmot. sušiny pochází ze sýra |
| Jedlá sůl | ano | ano | ano |
| Bakteriální kultury | ano | ano | ano |
| Enzymy*) | ano | ano | ano |
| Cukry (sacharidy se sladícím účinkem) | ne | ne | ano |
| Koření a sezónní zelenina | podle druhu výrobku a v množství, které postačuje, aby dodalo konečnému výrobku charakteristickou chuť | | |
| Ostatní zdravotně nezávadné potraviny | ano v množství nepřekračujícím jednu šestinou celkové obsahu sušiny konečného výrobku a za předpokladu, že mají dodávat pouze charakteristickou chuť a že se nejedná o cukry | | ano |

*) zdravotně nezávadné se specifickými účinky

Tabulka 14
Kasein potravinářský

| | sladký (v % hmot.) | kyselý (v % hmot.) |
|--|--|---|
| Obsah vlhkosti | méně než 10,0 včetně | méně než 10,0 včetně |
| Obsah bílkoviny v sušině z toho obsah kaseinu | méně než 84,0 včetně méně než 90,0 včetně | méně než 90,0 včetně více než 95,0 včetně |
| Obsah tuku v sušině | méně než 2,0 včetně | méně než 2,25 včetně |
| Obsah bezvodé laktózy | méně než 1,0 včetně | méně než 1,0 včetně |
| Titrační kyselost | | méně než 0,27 ml 1N roztoku NaOH na 1 g včetně |
| Obsah popela (včetně P ₂ O ₅) | méně než 7,5 včetně | méně než 2,5 včetně |
| Obsah sedimentu (připálené částice) | méně než 22,5 mg v 25 g včetně | méně než 22,5 mg v 25 g včetně |
| Přítomnost látek cizího původu | nepřítomny ve 25 g | |
| Vůně | bez cizích pachů | |
| Barva | bílá až krémově bílá | |
| Vzhled | připouští se hrudky, které lze rozmělnit mírným tlakem | |

Tabulka 15
Kaseinát potravinářský

| | Kaseináty (v % hmot.) |
|---|--|
| Obsah vlhkosti | méně než 8,0 včetně |
| Obsah kaseinu přepočteného na suchý extrakt | více než 88,0 včetně |
| Obsah tuku přepočteného na suchý extrakt | méně než 2,0 včetně |
| Obsah bezvodé laktózy | méně než 1,0 včetně |
| Hodnota pH | 6,0 až 8,0 |
| Obsah sedimentu (připálené částice) | méně než 22,5 mg v 25 g včetně |
| Přítomnost látek cizího původu | nepřítomny ve 25 g |
| Vůně | velmi slabá cizí vůně nebo zápach |
| Barva | bílá až krémově bílá |
| Vzhled | připouští se přítomnost hrudek, které lze rozmělnit mírným tlakem |
| Rozpustnost | téměř zcela rozpustný v destilované vodě, s výjimkou kaseinátu vápenatého |

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení mléka a mléčných výrobků

| Výrobek | Hmotnost nebo objem balení | Přípustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka |
|--|-----------------------------------|--|
| Mléko tekuté, smetana tekutá, kysaný mléčný výrobek | do 250 ml nebo 250 g | - 5,0 % u jednotlivého balení |
| | do 500 ml nebo 500 g | - 3,0 % u jednotlivého balení |
| | do 1 000 ml nebo 1 000 g | - 2,0 % u jednotlivého balení |
| | nad 1 000 ml nebo 1 000 g | - 1,5 % u jednotlivého balení |
| Zahuštěný mléčný výrobek | do 1 000 g | - 3,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení |
| | nad 1 000g | - 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení |
| Sušený mléčný výrobek Bílkovinný mléčný výrobek | do 250 g | - 3,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení |
| | do 1 000 g | - 2,0 % u jednotlivého balení - 0,5 % u 20 ks balení |
| | nad 1 000 g | - 1,0 % u jednotlivého balení |
| Sýr a tvaroh | do 125 g | - 10,0% u jednotlivého balení - 2,0% u 20 ks balení |
| | do 250 g | - 5,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení |
| | do 500 g | - 3,0 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení |
| | nad 500 g | - 1,0 % u jednotlivého balení |
| Porcovaný a plátkový sýr, porcovaný tvaroh | do 250 g | - 7,0% u jednotlivého balení - 2,0% u 20 ks balení |
| Máslo mlékárenské a koncentráty mléčného tuku a složené mléčné výrobky | do 20 g | - 10,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení |
| | do 250 g | - 1,5 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení |
| | nad 250 g | - 1,0 % u jednotlivého balení |

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

| Druh | Skupina | Podskupina |
|--------------|--------------------|---|
| Mražený krém | smetanový | podle použité ochucující složky např.: |
| | mléčný | vanilkový jahodový malinový meruňkový citronový pomerančový oříškový pistáciový čokoládový karamelový kávový kakaový |
| | s rostlinným tukem | |
| | vodový | |
| | ovocný | |
| | sorbet | |

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost mražených krémů

| Druh | Celková sušina (v % hmot. nejméně) | Tukuprostá mléčná sušina (v % hmot. nejméně) | Mléčný tuk (v % hmot. nejméně) | Ovocná složka (v % hmot. nejméně) | suché skořápkové plody (v % hmot. nejméně) |
|---------------------------------|---------------------------------------|---|-----------------------------------|--------------------------------------|---|
| Mražený krém smetanový | | | 8,0 | | |
| Mražený krém mléčný | | 6,0 | 2,5 | | |
| Mražený krém s rostlinným tukem | | | 5,0 *) | | |
| Mražený krém vodový | 12,0 | | | | |
| Mražený krém ovocný | 12,0 | | | 15,0 | 5,0 |
| Mražený krém sorbet | 12,0 | | | 25,0 | 7,0 |

*) obsah rostlinného tuku

Poznámka: U mraženého krému ovocného a mraženého krému sorbet platí v závislosti na použité ochucující složce požadavek pro obsah ovocné složky nebo pro obsah suchých skořápkových plodů.

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení mražených krémů

| Výrobek | Hmotnost nebo objem balení | Přípustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka |
|--------------|----------------------------|---|
| Mražený krém | do 100 ml nebo 100 g | - 5,0 % u jednotlivého balení |
| | do 500 ml nebo 500 g | - 3,0 % u jednotlivého balení |
| | nad 500 ml nebo 500 g | - 1,0 % u jednotlivého balení |

Příloha č. 7 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny**Tabulka 1 - Základní členění na druhy, skupiny a podskupiny**

| Druh | Skupina | Podskupina |
|---------------------------|---------------------|--|
| Jedlý tuk nebo jedlý olej | rostlinný | jednodruhový podle tabulky 2 nebo 3 vícedruhový |
| | živočišný | vepřové sádlo, vepřový tuk výběrový hovězí lůj, hovězí lůj tuk nebo olej podle druhu živočicha |
| | ztužený | |
| | pokrmový | |
| | roztíratelný | uvedeno v příloze č. 8 tabulce 1 |
| | směsný roztíratelný | uvedeno v příloze č. 8 tabulce 2 |
| | tekutý emulgovaný | uvedeno v příloze č. 8 tabulce 3 |

Tabulka 2 - Členění a požadavky na jednodruhové rostlinné tuky a oleje

| Výrobek | Požadavky |
|--|--|
| Olej z podzemnice olejné | olej vyrobený z jader podzemnice olejné (jádra druhu <i>Arachis hypogaea</i> L.) |
| Babassový olej | vyrobený z jader plodů několika druhů palem <i>Orbignya</i> spp. |
| Kokosový tuk | vyrobený z dužiny (kopry) kokosových ořechů, plodů palmy kokosové (<i>Cocos nucifera</i> L.) |
| Bavlníkový olej | vyrobený ze semen různých kultivovaných druhů bavlníku <i>Gossypum</i> spp. |
| Hroznový olej | vyrobený ze semen hroznů révy vinné (<i>Vitis vinifera</i> L.) |
| Kukuřičný olej | vyrobený z klíčků kukuřice (zárodek <i>Zea mays</i> L.) |
| Hořčičný olej | vyrobený ze semen hořčice bílé (<i>Sinapis alba</i> L. nebo <i>Brassica hirta</i> Moench), hořčice hnědé nebo žluté (<i>Brassica juncea</i> (L.) Czernajev a Cossen) a hořčice černé (<i>Brassica negra</i> (L.) Koch). |
| Palmojádrový tuk | vyrobený z jader plodů palmy olejové (<i>Elaeis guineensis</i>) |
| Palmový tuk | vyrobený z dužiny plodů palmy olejové (<i>Elaeis guineensis</i>) |
| Řepkový olej | vyrobený ze semen druhů řepky olejné <i>Brassica napus</i> L., <i>Brassica campestris</i> L., <i>Brassica juncea</i> L. a <i>Brassica tournefortii</i> Gouan |
| Řepkový olej nízkoerukový | vyrobený ze semen s nízkým obsahem kyseliny erukové vyšlechtěných druhů řepky olejné <i>Brassica napus</i> L., <i>Brassica campestris</i> L. a <i>Brassica juncea</i> L. musí obsahovat nejvíce 2% hmot. erukové kyseliny z celkového obsahu mastných kyselin |
| Světlicový olej | vyrobený ze semen světlice barvířské (<i>Carthamus tinctorius</i> L.) |
| Světlicový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové | vyrobený ze semen s vysokým obsahem kyseliny olejové kultivovaných druhů světlice barvířské (<i>Carthamus tinctorius</i> L.) musí obsahovat nejméně 70% hmot. kyseliny olejové z celkového množství mastných kyselin |
| Sezamový olej | vyrobený ze semen sezamu (<i>Sesamum indicum</i> L.) |
| Sojový olej | vyrobený ze semen sóji (<i>Glycine max</i> (L.) Merr.) |
| Slunečnicový olej | vyrobený se semen slunečnice (<i>Helianthus annuu</i> L.) |
| Slunečnicový olej s vysokým obsahem kyseliny olejové | vyrobený ze semen s vysokým obsahem kyseliny olejové kultivovaných druhů semen slunečnice (<i>Helianthus annuu</i> L.) musí obsahovat nejméně 75% hmot. kyseliny olejové z celkového množství mastných kyselin |
| Olivový olej v členění uvedeném v tabulce 3 | olej získaný z plodů olivovníku (<i>Olea europaea sativa</i> Hoff. et Link) |

Tabulka 3 - Členění a charakteristika olivových olejů

| Členění | Charakteristika |
|---|---|
| Extra panenský olivový olej | Panenský olivový olej s volnou kyselostí méně než 1,0 g na 100g včetně (vyjádřeno jako kyselina olejová), získaný přímo z plodů olivovníku a při jehož výrobě byly použity pouze mechanické postupy, který splňuje požadavky uvedené v příloze 10. |
| Panenský olivový olej | Panenský olivový olej s volnou kyselostí méně než 2,0 g na 100g včetně (vyjádřeno jako kyselina olejová), získaný přímo z plodů olivovníku a při jehož výrobě byly použity pouze mechanické postupy, který splňuje požadavky uvedené v příloze 10. |
| Obyčejný panenský olivový olej | Panenský olivový olej s volnou kyselostí méně než 3,3 g na 100 g včetně (vyjádřeno jako kyselina olejová), který splňuje požadavky uvedené v příloze 10. |
| Rafinovaný olivový olej | Olivový olej získaný rafinováním panenského olivového oleje s volnou kyselostí méně než 0,5 g na 100 g včetně (vyjádřeno jako kyselina olejová), který splňuje požadavky uvedené v příloze 10. |
| Olivový olej | Olivový olej získaný smícháním rafinovaného olivového oleje a panenského olivového oleje, jiného než lampantového, s volnou kyselostí méně než 1,5 g na 100 g včetně (vyjádřeno jako kyselina olejová), který splňuje požadavky uvedené v příloze 10. |
| Rafinovaný olivový olej z pokrutin | Olej získaný rafinováním surového olivového oleje z pokrutin s volnou kyselostí méně než 0,5 g na 100 g včetně (vyjádřeno jako kyselina olejová), který splňuje požadavky uvedené v příloze 10. |
| Olivový olej z pokrutin | Olej získaný smícháním rafinovaného olivového oleje z pokrutin a panenského olivového oleje, jiného než lampantového, s obsahem volných kyselin méně než 1,5 g na 100 g včetně (vyjádřeno jako kyselina olejová), který splňuje požadavky uvedené v příloze 10. |

Tabulka 4 - Popis olivových olejů

| Výrobek | Popis |
|---|---|
| Extra panenský olivový olej | výběrová kategorie olivového oleje získaného přímo z plodů olivovníku výhradně mechanickými postupy |
| Panenský olivový olej | olivový olej získaný přímo z plodů olivovníku výhradně mechanickými postupy |
| Olivový olej -směs rafinovaných olivových olejů a panenských olivových olejů | olej získaný výhradně z olivových olejů, které prošly rafinací, a z olejů získaných přímo z plodů olivovníku |
| Olivový olej z pokrutin | olej složený výhradně z olejů získaných zpracováním produktu získaného po lisování olivového oleje a z olejů získaných přímo z plodů olivovníku, nebo olej složený výhradně z olejů získaných zpracováním olivového oleje z pokrutin a olejů získaných přímo z plodů olivovníku |

Požadavky na jakost**Tabulka 1 - Roztíratelný tuk**

| Výrobek | Obsah tuku (v % hmot.) |
|---|---------------------------|
| Margarin koncentrovaný | více než 90,0 až 99,5 |
| Margarin | více než 80,0 až 90,0 |
| Roztíratelný tuk s bližším účelem použití *) | více než 62,0 až 80,0 |
| Margarin se sníženým obsahem tuku nebo halvarín nebo margarín tříčtvrtětučný | více než 60,0 až 62,0 |
| Roztíratelný tuk se sníženým obsahem tuku a bližším účelem použití *) | více než 41,0 až 60,0 |
| Margarin s nízkým obsahem tuku nebo minarín nebo margarín polotučný | více než 39,0 až 41,0 |
| Roztíratelný tuk nízkotučný nebo roztíratelný tuk lehký s bližším účelem použití *) | více než 10,0 až 39,0 |

*) např. tuk pomazánkový, tuk na vaření a pečení apod.

Tabulka 2 - Směsný roztíratelný tuk

| Výrobek | Obsah tuku (v % hmot.) |
|---|---------------------------|
| Směsný tuk koncentrovaný | více než 90,0 až 99,5 |
| Směsný tuk | více než 80,0 až 90,0 |
| Směsný tuk s bližším účelem použití *) | více než 62,0 až 80,0 |
| Směsný tuk se sníženým obsahem tuku nebo směsný tuk tříčtvrtětučný | více než 60,0 až 62,0 |
| Směsný tuk se sníženým obsahem tuku s bližším účelem použití *) | více než 41,0 až 60,0 |
| Směsný tuk s nízkým obsahem tuku nebo směsný tuk polotučný | více než 39,0 až 41,0 |
| Směsný tuk nízkotučný nebo směsný tuk lehký s bližším účelem použití *) | více než 10,0 až 39,0 |

*) např. směsný pomazánkový tuk, směsný tuk na vaření a pečení apod.

Tabulka 3 - Tekutý emulgovaný tuk

| Výrobek | Obsah tuku (v % hmot.) |
|---|---------------------------|
| Tekutý margarín koncentrovaný | více než 90,0 |
| Tekutý margarín | více než 80,0 až 90,0 |
| Tekutý emulgovaný tuk s bližším účelem použití *) | více než 62,0 až 80,0 |
| Tekutý margarín se sníženým obsahem tuku | více než 60,0 až 62,0 |
| Tekutý emulgovaný tuk se sníženým obsahem tuku nebo tekutý emulgovaný tuk tříčtvrtětučný | více než 41,0 až 60,0 |
| Tekutý margarín s nízkým obsahem tuku nebo tekutý emulgovaný tuk polotučný | více než 39,0 až 41,0 |
| Tekutý emulgovaný tuk nízkotučný nebo tekutý emulgovaný tuk lehký s bližším účelem použití *) | více než 10,0 až 39,0 |

*) např. tekutý emulgovaný tuk, tekutý emulgovaný tuk na vaření a pečení apod.

Ověření deklarovaného obsahu tuku v roztíratelných, směsných roztíratelných a tekutých emulgovaných tucích a obsahu tuku ve výrobcích druhů mlékárenské máslo a koncentráty mléčného tuku, složené mléčné výrobky a pomazánkové máslo

U pěti náhodně odebraných vzorků z partie určené ke kontrole se postupuje následujícím způsobem:

- a) porovná se aritmetický průměr získaných výsledků pěti analýz s deklarovaným obsahem tuku. Deklarovaný obsah tuku se považuje za odpovídající, pokud se aritmetický průměr neodlišuje o více než 1 % hmotnostní od deklarovaného obsahu tuku.
- b) s tolerancí (± 2 % hmotnostních od deklarovaného obsahu tuku nebo sušiny) se porovná pět jednotlivých výsledků. Jestliže rozdíl mezi nejvyšší a nejnižší hodnotou pěti jednotlivých výsledků je menší nebo roven 4 % hmotnostním, považuje se partie za vyhovující.
- c) pokud jsou splněny požadavky v bodech a) a b), kontrolovaná partie se považuje za vyhovující, i když jedna hodnota z pěti stanovení leží mimo rozsah ± 2 % hmotnostních od deklarovaného obsahu tuku.

Fyzikální, chemické a organoleptické požadavky na jakost olivových olejů

Tabulka 1 - Fyzikální, chemické a organoleptické vlastnosti olivových olejů

| | extra panenský olivový olej | panenský olivový olej | obyčejný panenský olivový olej | rafinovaný olivový olej | olivový olej | rafinovaný olivový olej z pokrutin | olivový olej z pokrutin |
|--|-----------------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|------------------------------------|-------------------------|
| kyselost *) (% hmot.) | méně než 1,00 včetně | méně než 2,00 včetně | méně než 3,30 včetně | méně než 0,50 včetně | méně než 1,50 včetně | méně než 0,50 včetně | méně než 1,50 včetně |
| peroxidové číslo *) (mekv O ₂ /kg) | méně než 20,00 včetně | méně než 20,00 včetně | méně než 20,00 včetně | méně než 5,00 včetně | méně než 15,00 včetně | méně než 5,00 včetně | méně než 15,00 včetně |
| halogenovaná rozpouštědla *) (mg/kg) | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně |
| vosky **) (mg/kg) | méně než 250,00 včetně | méně než 250,00 včetně | méně než 250,00 včetně | méně než 350,00 včetně | méně než 350,00 včetně | více než 350,00 | více než 350,00 |
| nasyčené mastné kyseliny v poloze 2 triacylglycerolu (%) | méně než 1,30 včetně | méně než 1,30 včetně | méně než 1,30 včetně | méně než 1,50 včetně | méně než 1,50 včetně | méně než 2,00 včetně | méně než 2,00 včetně |
| stigmastadieny (mg/kg) | méně než 0,15 včetně | méně než 0,15 včetně | méně než 0,15 včetně | - | - | - | - |
| rozdíl mezi HPLC a teoretickým výpočtem ECN42 | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,30 včetně | méně než 0,30 včetně | méně než 0,50 včetně | méně než 0,50 včetně |
| K ₂₃₂ *) | méně než 2,50 včetně | méně než 2,60 včetně | méně než 2,60 včetně | méně než 3,40 včetně | méně než 3,30 včetně | méně než 5,50 včetně | méně než 5,30 včetně |
| K ₂₇₀ *) | méně než 0,20 včetně | méně než 0,25 včetně | méně než 0,25 včetně | méně než 1,20 včetně | méně než 1,00 včetně | méně než 2,50 včetně | méně než 2,00 včetně |
| K ₂₇₀ po úpravě oxidem hlinitým | méně než 0,10 včetně | méně než 0,10 včetně | méně než 0,11 včetně | - | - | - | - |
| delta K *) | méně než 0,01 včetně | méně než 0,01 včetně | méně než 0,01 včetně | méně než 0,16 včetně | méně než 0,13 včetně | méně než 0,25 včetně | méně než 0,20 včetně |
| organoleptické hodnocení – medián závad (Md) *) | rovno 0,00 | méně než 2,50 včetně | méně než 6,00 včetně | - | - | - | - |
| organoleptické hodnocení – medián pro charakteristiku „ovocný“ (Mf) *) | výše než 0,00 | výše než 0,00 | - | - | - | - | - |

*) pokud u panenských olivových olejů nejméně jedna ze stanovených hodnot neodpovídá uvedeným limitům, dojde k přeřazení takového druhu panenského olivového oleje do nižší kategorie v rámci skupiny panenských olivových olejů

**) u olivových olejů z pokrutin nemusí uvedená hodnota platit současně s ostatními

Tabulka 2 - Složení olivových olejů

| | | extra panenský olivový olej | panenský olivový olej | obyčejný panenský olivový olej | rafinovaný olivový olej | olivový olej | rafinovaný olivový olej z pokrutin | olivový olej z pokrutin |
|---|-----------------|-----------------------------|-------------------------|--------------------------------|-------------------------|-------------------------|------------------------------------|-------------------------|
| složení kyselin | myristová (%) | méně než 0,05 včetně | méně než 0,05 včetně | méně než 0,05 včetně | méně než 0,05 včetně | méně než 0,05 včetně | méně než 0,05 včetně | méně než 0,05 včetně |
| | linolenová (%) | méně než 0,90 včetně | méně než 0,90 včetně | méně než 0,90 včetně | méně než 0,90 včetně | méně než 0,90 včetně | méně než 0,90 včetně | méně než 0,90 včetně |
| | arachová (%) | méně než 0,60 včetně | méně než 0,60 včetně | méně než 0,60 včetně | méně než 0,60 včetně | méně než 0,60 včetně | méně než 0,60 včetně | méně než 0,60 včetně |
| | eikosenová (%) | méně než 0,40 včetně | méně než 0,40 včetně | méně než 0,40 včetně | méně než 0,40 včetně | méně než 0,40 včetně | méně než 0,40 včetně | méně než 0,40 včetně |
| | behenová (%) | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,30 včetně | méně než 0,30 včetně |
| | lignocerová (%) | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně |
| Suma trans-izomerů kyseliny olejové (%) | | méně než 0,05 včetně | méně než 0,05 včetně | méně než 0,05 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,40 včetně | méně než 0,40 včetně |
| Suma trans-izomerů kyseliny linolenové a linolové (%) | | méně než 0,05 včetně | méně než 0,05 včetně | méně než 0,05 včetně | méně než 0,30 včetně | méně než 0,30 včetně | méně než 0,35 včetně | méně než 0,35 včetně |
| cholesterol (%) | | méně než 0,50 včetně | méně než 0,50 včetně | méně než 0,50 včetně | méně než 0,50 včetně | méně než 0,50 včetně | méně než 0,50 včetně | méně než 0,50 včetně |
| brassikasterol (%) | | méně než 0,10 včetně | méně než 0,10 včetně | méně než 0,10 včetně | méně než 0,10 včetně | méně než 0,10 včetně | méně než 0,20 včetně | méně než 0,20 včetně |
| kampesterol (%) | | méně než 4,00 včetně | méně než 4,00 včetně | méně než 4,00 včetně | méně než 4,00 včetně | méně než 4,00 včetně | méně než 4,00 včetně | méně než 4,00 včetně |
| stigmasterol (%) | | méně než kampesterol | méně než kampesterol | méně než kampesterol | méně než kampesterol | méně než kampesterol | méně než kampesterol | méně než kampesterol |
| betasitosterol (%) | | více než 93,00 včetně | více než 93,00 včetně | více než 93,00 včetně | více než 93,00 včetně | více než 93,00 včetně | více než 93,00 včetně | více než 93,00 včetně |
| delta-7-stigmasterol (%) | | méně než 0,50 včetně | méně než 0,50 včetně | méně než 0,50 včetně | méně než 0,50 včetně | méně než 0,50 včetně | méně než 0,50 včetně | méně než 0,50 včetně |
| celkový obsah sterolů (mg/kg) | | více než 1000,00 včetně | více než 1000,00 včetně | více než 1000,00 včetně | více než 1000,00 včetně | více než 1000,00 včetně | více než 1800,00 včetně | více než 1600,00 včetně |
| erythrodiol a uvaol (%) **) | | méně než 4,50 včetně | méně než 4,50 včetně | méně než 4,50 včetně | méně než 4,50 včetně | méně než 4,50 včetně | méně než 4,50 | méně než 4,50 |

*) pokud u panenských olivových olejů nejméně jedna ze stanovených hodnot neodpovídá uvedeným limitům, dojde k přeřazení takového druhu panenského olivového oleje do nižší kategorie v rámci skupiny panenských olivových olejů

***) u olivových olejů z pokrutin nemusí uvedená hodnota platit současně s ostatními

Příloha č. 11 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

Živočišné tuky

Tabulka 1 - Vepřový tuk

| | Vepřové sádlo | Vepřový tuk |
|--|--|----------------------|
| Obsah volných mastných kyselin (v % hmot. jako kyselina olejová) | méně než 0,75 včetně | méně než 1,25 včetně |
| Peroxidové číslo (mekv O ₂ /kg) | méně než 4,0 včetně | méně než 6,0 včetně |
| Obsah vody a nerozpustné nečistoty (v % hmot.) | méně než 0,5 včetně | |
| Barva, chuť a vůně | bílá až nažloutlá, charakteristická pro vepřový tuk bez cizích příchutí a náznaků žluknutí | |

Tabulka 2 - Hovězí lůj

| | Výběrový hovězí lůj | Hovězí lůj |
|---|---|----------------------|
| obsah volných mastných kyselin (% hmot. jako kyselina olejová) | méně než 0,75 včetně | méně než 1,25 včetně |
| Peroxidové číslo (mekv O ₂ /kg) | méně než 4,0 včetně | méně než 4,0 včetně |
| Obsah vody a nerozpustné nečistoty (% hmotn.) | méně než 0,15 včetně | |
| Barva, chuť a vůně | bílá až nažloutlá, charakteristická pro lůj bez cizích příchutí a náznaků žluknutí | |

Příloha č. 12 k vyhlášce č. 77/2003 Sb.

Přípustné záporné hmotnostní a objemové odchylky balení jedlých tuků a olejů

| Výrobek | Hmotnost nebo objem balení | Přípustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka |
|---|---------------------------------------|--|
| Rostlinný olej Tekutý emulgovaný tuk | do 1litru | - 4,0 % u jednotlivého balení - 2,0 % u 20 ks balení |
| | 1 až 15 litrů | - 1,0 % u jednotlivého balení |
| | nad 15 litrů | - 0,1 % u jednotlivého balení |
| Roztíratelný tuk, směsný roztíratelný tuk, ztužené a pokrmové tuky, živočišné tuky | do 500 g | - 1,5 % u jednotlivého balení - 1,0 % u 20 ks balení |
| | 0,5 až 5,0 kg | - 1,0 % u jednotlivého balení |
| | nad 5 kg | - 0,1 % u jednotlivého balení |

78

VYHLÁŠKA

ze dne 6. března 2003,

kteřou se mění vyhláška č. 330/1997 Sb., 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 čaj, kávu a kávoviny, ve znění vyhlášky č. 91/2000 Sb.

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 souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 119/2000 Sb., zákona č. 306/2000 Sb. a zákona č. 146/2002 Sb., (dále jen „zákon“) a v souladu s právem Evropských společenství,¹⁾ pro čaj, kávu a kávoviny:

Čl. I

Vyhláška č. 330/1997 Sb., ve znění vyhlášky č. 91/2000 Sb., se mění takto:

1. V § 1 písmeno b) zní:

„b) čajem pravým – čaj vyrobený z výhonků, listů, pupenů, nebo jemných částí dřevnatělých stonků čajovníku *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kunze, popřípadě jejich kombinací,“.

2. § 2 včetně nadpisu zní:

„§ 2

Členění na druhy a skupiny

Členění na druhy a skupiny je uvedeno v příloze č. 1.“.

3. § 3 včetně nadpisu a poznámky pod čarou č. 2) zní:

„§ 3

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise²⁾ se

- čaj pravý označí názvem skupiny,
- ochucený čaj, bylinný čaj a ovocný čaj označí názvem druhu,
- výrobky z čaje označí názvem skupiny,
- u ovocných čajů, bylinných čajů a výrobků z čaje ovocného nebo bylinného uvede upozornění na obsah kofeinu, pokud jej obsahují,
- při použití třezalky, pohanky, nebo římského

kmínu uvede upozornění „u citlivých osob možnost fotosenzibilizace“,

- u aromatizovaného čaje v blízkosti názvu uvede označení „aromatizovaný“ a u ovoněného čaje označení „ovoněný“.

(2) Příпустné záporné hmotnostní odchylky jsou uvedeny v příloze č. 4.

²⁾ Vyhláška č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“, ve znění vyhlášky č. 24/2001 Sb.“.

4. § 7 zní:

„§ 7

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- zelenou kávou – sušená semena kávovníku rodu *Coffea* zbavená pergamenové slupky,
- praženou kávou – výrobek získaný pražením zelené kávy,
- praženou kávou bez kofeinu – výrobek získaný pražením zelené kávy, který obsahuje nejvýše 0,1 % kofeinu v sušině,
- kávovým extraktem, instantní kávou, rozpustnou kávou, rozpustným kávovým extraktem – výrobek v jakékoliv koncentraci, získaný pražením kávy a následnou extrakcí s použitím vody jako extrakčního prostředí a s vyloučením všech postupů hydrolyzy zahrnujících přídavek kyseliny nebo zásady, obsahující rozpustné a aromatické složky kávy, které mohou obsahovat nerozpustné oleje pocházející z kávy, stopy jiných nerozpustných látek pocházejících z kávy nebo z vody, použité pro extrakci,
- kávovým extraktem sušeným – kávový extrakt ve formě prášku, granulí, vloček, kostek nebo v jiné formě, u něhož sušina na bázi kávy činí nejméně 95 % hmotnosti a který nesmí obsahovat jiné látky než látky pocházející z extrakce kávy,
- kávovým extraktem ve formě pasty – kávový

¹⁾ Směrnice Rady č. 1999/4/ES ze dne 22. února 1999 týkající se kávových a cikorkových extraktů.

extrakt v pastovité formě, u něhož sušina na bázi kávy činí nejméně 70 % a nejvýše 85 % hmotnosti a který nesmí obsahovat jiné látky než látky pocházející z extrakce kávy,

- g) kávovým extraktem ve formě tekuté – kávový extrakt v tekuté formě, u něhož sušina na bázi kávy činí nejméně 15 % a nejvýše 55 % hmotnosti a který může obsahovat přírodní sladidla v množství nepřekračujícím 12 % hmotnosti,
- h) kávovým extraktem bez kofeinu – výrobek, který obsahuje nejvýše 0,3 % kofeinu v sušině,
- i) směsí pražené kávy zrnkové – kávová zrna přepražená, černá nebo světlá, která se po rozlomení vyznačují jinou vůní než kávovou.“

5. § 9 včetně nadpisu a poznámky pod čarou č. 3) zní:

„§ 9

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise²⁾ se na obalu výrobku dále uvede

- a) název druhu a podskupiny; u kávového extraktu sušeného se název podskupiny neuvádí,
- b) u kávového extraktu ve formě tekuté, ke kterému bylo přidáno přírodní sladidlo, výraz „s ...“, „konzervovaný...“, „s přídavkem...“, nebo „pražený s ...“ obsahující název použité skupiny přírodního sladidla podle zvláštního právního předpisu;³⁾ tento výraz se uvede u názvu výrobku „kávový extrakt ve formě tekuté“ nebo „kávový extrakt tekutý“,
- c) „s cukrem“ nebo „s přídavkem cukru“, byl-li cukr přidán po pražení,
- d) „aromatizováno“ v případě, že káva byla aromatizována,
- e) u kávového extraktu ve formě pasty a kávového extraktu ve formě tekuté minimální obsah sušiny na bázi kávy, uvedený v procentech hmotnostních v konečném výrobku,
- f) u názvu druhu a podskupiny výrobku podle přílohy č. 5 výraz „bez kofeinu“, pokud obsah kofeinu v sušině výrobků na bázi kávy nepřesáhne 0,3 % u kávového extraktu a 0,1 % u pražené kávy.

(2) Kávový extrakt ve formě tekuté, u něhož sušina na bázi kávy činí více než 25 % hmotnosti, lze v označení názvu doplnit výrazem „koncentrovaný“.

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

³⁾ Vyhláška č. 76/2003 Sb., kterou se stanoví požadavky pro přírodní sladidla, med, cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové bonbony.“

6. § 10a zní:

„§ 10a

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) kávovinami – výrobky získané pražením různých částí rostlin bohatých na sacharidy,
- b) praženou čekankou (cikorkovou kávovinou) – výrobek získaný z kořenů čekanky obecné (*Cichorium intybus L.*), které nebyly použity ve formě „witloof“ (salátové čekanky), dostatečně čistý, suchý, pražený s přídavkem nebo bez přídavku malých množství potravinářských olejů nebo tuků, přírodních sladidel a melasy; může obsahovat stopy nerozpustných látek, které nepochází z cikorky,
- c) obilnou kávovinou – výrobek vyrobený z praženého ječmene, žita, nebo pšenice,
- d) sladovou kávovinou – výrobek vyrobený ze sladovaného a praženého ječmene, žita, nebo pšenice,
- e) fíkovou kávovinou – výrobek vyrobený z fíkových plodů,
- f) směsí kávovin – směs z kávovin a dalších surovin, včetně pražené kávy mleté,
- g) kávovinovým extraktem – výrobek získaný extrakcí kávovin za použití vody jako extrakčního prostředí, s vyloučením všech postupů hydrolýzy zahrnujících přídavek kyseliny nebo zásady,
- h) cikorkovým extraktem, rozpustnou cikorkou, instantní cikorkou – výrobek získaný extrakcí z pražené čekanky, kdy se jako extrakční médium použije jen voda a kdy je vyloučen jakýkoli proces hydrolýzy zahrnující přidávání kyseliny nebo zásady,
- i) cikorkovým extraktem sušeným – cikorkový extrakt ve formě prášku, granulí, vloček, kostek nebo v jiné formě, u něhož sušina na bázi cikorky činí nejméně 95 % hmotnosti; výrobek může obsahovat jiné látky, než které pocházejí z extrakce cikorky, v množství nejvýše 1 % hmotnosti,
- j) cikorkovým extraktem ve formě pasty – cikorkový extrakt v pastovité formě, u něhož sušina na bázi cikorky činí nejméně 70 % a nejvýše 85 % hmotnosti; výrobek může obsahovat jiné látky, než které pocházejí z extrakce cikorky, v množství nejvýše 1 % hmotnosti,
- k) cikorkovým extraktem ve formě tekuté – cikorkový extrakt v tekuté formě, u něhož sušina na bázi cikorky činí nejméně 25 % a nejvýše 55 % hmotnosti a který může obsahovat přírodní sladidla v množství nepřekračujícím 35 % hmotnosti,
- l) instantní směsí kávovin – výrobek získaný smícháním jednotlivých extraktů nebo společnou extrakcí směsi kávovin, popřípadě ve směsi s kávou,

m) instantním kávovinovým výrobkem – výrobek obsahující kávovinový extrakt a jiné složky, určený k přípravě nápojů rozpustěním ve vodě.“

7. § 10c včetně nadpisu zní:

„§ 10c

Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise²⁾ se na obalu výrobku dále uvede

- a) hmotnostní procento obsahu kávy nebo kávového extraktu u kávovin ve směsi s kávou a u kávovinových extraktů,
- b) u cikorkového extraktu ve formě tekuté, ke kterému bylo přidáno přírodní sladidlo, výraz „s...“, „konzervovaný...“, „s přísadkou...“, nebo „pražený s...“ obsahující název použité skupiny přírodního sladidla podle zvláštního právního předpisu;³⁾ tento výraz se uvede u názvu výrobku „cikorkový extrakt ve formě tekuté“ nebo „cikorkový extrakt tekutý“,

c) „s cukrem“ nebo „s přísadkou cukru“, byl-li cukr přidán po pražení,

d) u cikorkového extraktu ve formě pasty a cikorkového extraktu ve formě tekuté minimální obsah sušiny na bázi cikorky, uvedený v procentech hmotnostních v konečném výrobku,

e) u výrobků podle § 10a písm. h) označení „cikorkový extrakt“, „rozpuštěná cikorka“, nebo „instantní cikorka“.

(2) Označení podle odstavce 1 písm. e) se u výrobku ve formě pasty doplní výrazem „pasta“ nebo „ve formě pasty“ a u výrobku ve formě tekuté výrazem „tekutý“ nebo „ve formě tekuté“.

(3) Cikorkový extrakt ve formě tekuté, u něhož sušina na bázi cikorky činí více než 45 % hmotnosti, lze v označení názvu doplnit výrazem „koncentrovaný“.

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

8. Příloha č. 1 zní:

„Příloha č. 1 k vyhlášce č. 330/1997 Sb.

Členění na druhy a skupiny

| Druh | Skupina |
|----------------|----------------------|
| čaj pravý | zelený čaj |
| | polofermentovaný čaj |
| | černý čaj |
| ochucený čaj | |
| bylinný čaj | |
| ovocný čaj | |
| výrobky z čaje | čajový extrakt |
| | instantní čaj“. |

9. V příloze č. 4 se ve sloupci „druh“ doplňují slova „ochucený čaj“.

10. Příloha č. 5 zní:

„Příloha č. 5 k vyhlášce č. 330/1997 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

| Druh | Skupina | Podskupina |
|--|---------|--|
| káva | pražená | zrnková mletá |
| instantní káva rozpuštěná káva kávový extrakt rozpuštěný kávový extrakt | extrakt | sušená pasta nebo ve formě pasty tekutá nebo ve formě tekuté“. |

11. V příloze č. 9 v tabulce „Fyzikální a chemické požadavky na jakost kávovin“ se ve sloupci „druh – skupina – podskupina“ za slova „kávovinový extrakt“ doplňují slova „s výjimkou cikorkového extraktu“.

Čl. II

Přechodná ustanovení

1. Potravin vyrobené a uvedené do oběhu předem dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

2. Označování potravin podle dosavadních právních předpisů lze provádět nejpozději do 30. dubna 2004.

Čl. III

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. července 2003.

Ministr:

Ing. Palas v. r.

79

VYHLÁŠKA

ze dne 10. března 2003

o ukončení platnosti mincí po 10 haléřích vzoru 1993 a mincí po 20 haléřích vzoru 1993

Česká národní banka stanoví podle § 22 písm. d) zákona č. 6/1993 Sb., o České národní bance:

§ 1

(1) Dnem 31. října 2003 se ukončuje platnost mincí po 10 haléřích vzoru 1993¹⁾ a mincí po 20 haléřích vzoru 1993.²⁾

(2) Mince uvedené v odstavci 1 vyměňují v době od 1. listopadu 2003 do 31. října 2004 všechny banky³⁾ provádějící pokladní operace, od 1. listopadu 2004 do 31. října 2009 pouze Česká národní banka,⁴⁾ a to za podmínek stanovených touto vyhláškou a zvláštním právním předpisem.⁵⁾

(3) Výměnu lze provést na pokladnách bank a České národní banky v hotovosti nebo uložením na účet vedený u příslušné banky,³⁾ popřípadě u České národní banky.⁴⁾

(4) Částka předložená k výměně v hotovosti vyjádřená v haléřích musí být dělitelná číslem 50 beze zbytku. Mince, které takovou částku přesahují, se nevyměňují. Při uložení mincí na účet je částka připsána v plné výši.

§ 2

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. dubna 2003.

Guvernér:

doc. Ing. Tůma, CSc. v. r.

¹⁾ Vyhláška č. 107/1993 Sb., o vydání mincí po 10 haléřích vzoru 1993, o ukončení platnosti mincí po 10 haléřích československé měny a jejich výměně.

²⁾ Vyhláška č. 108/1993 Sb., o vydání mincí po 20 haléřích vzoru 1993, o ukončení platnosti mincí po 20 haléřích československé měny a jejich výměně, ve znění vyhlášky č. 290/1997 Sb.

³⁾ Zákon č. 21/1992 Sb., o bankách, ve znění pozdějších předpisů.

⁴⁾ Zákon č. 6/1993 Sb., o České národní bance, ve znění zákona č. 60/1993 Sb., zákona č. 15/1998 Sb., zákona č. 442/2000 Sb., nálezů Ústavního soudu vyhlášeného pod č. 278/2001 Sb., zákona č. 482/2001 Sb. a zákona č. 127/2002 Sb.

⁵⁾ § 4 odst. 2 a 3 vyhlášky č. 37/1994 Sb., kterou se stanoví postup při příjmu peněz a nakládání s nimi a při poskytování náhrad za necelé a poškozené bankovky a mince.

80

VYHLÁŠKA

ze dne 26. února 2003

o vydání zlatých mincí „Pozdní renesance - štítý domů ve Slavonicích“ po 2 000 Kč

Česká národní banka stanoví podle § 22 písm. a) zákona č. 6/1993 Sb., o České národní bance:

§ 1

(1) Dnem 23. dubna 2003 se v rámci cyklu „Deset století architektury“ vydávají zlaté mince „Pozdní renesance - štítý domů ve Slavonicích“ po 2 000 Kč (dále jen „mince“).

(2) Mince se vydává v běžném provedení a ve zvláštním provedení určeném pro sběratelské účely s leštěným polem mince a matovým reliéfem (dále jen „zvláštní provedení“).

(3) Mince se razí ze zlata o ryzosti 999,9. Hmotnost mince je 6,22 g, její průměr 20 mm a síla 1,4 mm. Hrana mince v běžném provedení je vroubkovaná, hrana mince ve zvláštním provedení je hladká. Při ražbě mince v běžném i zvláštním provedení je povolena odchylka v průměru 0,1 mm a v síle 0,15 mm. V hmotnosti je povolena odchylka nahoru 0,062 g a v ryzosti zlata odchylka nahoru 0,01 %.

§ 2

(1) Na lícni straně jsou při horním okraji mince stylizovaná heraldická zvířata z velkého státního znaku České republiky. Český lev je uprostřed mezi moravskou orlicí (vlevo) a slezskou orlicí (vpravo) a je umístěn výše než obě orlice. Pod heraldickými zvířaty je ve

dvou řádcích označení nominální hodnoty mince se zkratkou peněžní jednotky „2000 Kč“, jehož číslice „0“ jsou vzájemně propojeny. Ve dvou řádcích pod označením nominální hodnoty mince je umístěn název státu „ČESKÁ REPUBLIKA“. Název cyklu „DESET STOLETÍ ARCHITEKTURY“ je v opisu při okrajích mince. Písmena opisu jsou při horním okraji mince částečně zakryta heraldickými zvířaty. První dvě slova opisu jsou oddělena tečkou, druhá dvě slova odděluje značka mincovny, která minci razila. Na pozadí textů v dolní polovině mince jsou tři typické štítý slavonických domů.

(2) Na rubové straně je na pozadí slavonického domu s psaníčkovými sgrafity vyobrazen znak města Slavonic. Pod městským znakem je umístěn text „ŠTÍTY DOMŮ“ a pod ním letopočet „2003“, označující ročník ražby. V místě, kde je text, jsou z fasády domu v pozadí vypuštěna psaníčková sgrafita. Při levém, horním a pravém okraji mince je neuzavřený opis „POZDNÍ RENESANCE SLAVONICE“, jehož slova jsou od sebe oddělena tečkami. Autorem návrhu mince je akademický sochař Jiří Harcuba. Iniciála jeho příjmení „H“ je umístěna při spodním okraji mince uprostřed.

§ 3

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 15. dubna 2003.

Guvernér:

doc. Ing. Tůma, CSc. v. r.



81**SDĚLENÍ****Ministerstva práce a sociálních věcí**

ze dne 5. března 2003

o uložení kolektivních smluv vyššího stupně a dodatků ke kolektivním smlouvám vyššího stupně

Ministerstvo práce a sociálních věcí sděluje, že v souladu s § 9 odst. 1 zákona č. 2/1991 Sb., o kolektivním vyjednávání, v platném znění, byly u něj uloženy od 1. 1. 2003 do 31. 1. 2003 tyto kolektivní smlouvy vyššího stupně a tyto dodatky ke kolektivním smlouvám vyššího stupně:

1. Kolektivní smlouva vyššího stupně na období 2003 – 2004 (ze dne 19. prosince 2002) uzavřená mezi
Odborovým svazem UNIOS
a
Odborovým svazem TRANSGAS
a
Českou plynárenskou unií.
2. Kolektivní smlouva vyššího stupně na období od 1. 1. 2003 do 31. 12. 2003 (ze dne 23. ledna 2003) uzavřená mezi
Odborovým svazem KOVO
a
Českomoravskou elektrotechnickou asociací.
3. Kolektivní smlouva vyššího stupně pro rok 2003 (ze dne 9. prosince 2002) uzavřená mezi
Odborovým svazem pracovníků dopravy, silničního hospodářství a autoopravárenství Čech a Moravy (Sekcí silničního hospodářství)
a
Svazem dopravy České republiky (Sekcí silničního hospodářství).
4. Dodatek č. 2 kolektivní smlouvy vyššího stupně na roky 2001 – 2003 (ze dne 6. ledna 2003) uzavřený mezi
Odborovým svazem Stavba České republiky
a
Svazem podnikatelů ve stavebnictví v České republice.
5. Dodatek kolektivní smlouvy vyššího stupně na roky 2003 – 2004 (ze dne 9. ledna 2003) uzavřený mezi
Odborovým svazem pracovníků dopravy, silničního hospodářství a autoopravárenství Čech a Moravy
a
Svazem podnikatelů ve stavebnictví v České republice.
6. Dodatek č. 1 kolektivní smlouvy vyššího stupně na období 2002 – 2003 (ze dne 13. ledna 2003) uzavřený mezi
Odborovým svazem pracovníků zemědělství a výživy – Asociací svobodných odborů České republiky
a
Svazem podnikatelů ve stavebnictví v České republice.
7. Dodatek č. 1 kolektivní smlouvy vyššího stupně na léta 2003 – 2004 (ze dne 17. ledna 2003) uzavřený mezi
Odborovým svazem zaměstnanců sklářského, keramického, bižuterního průmyslu a porcelánu
a
Asociací sklářského a keramického průmyslu ČR.

Ministr:

Ing. Škromach v. r.



Vydává a tiskne: Tiskárna Ministerstva vnitra, p. o., Bartůňkova 4, pošt. schr. 10, 149 01 Praha 415, telefon: 272 927 011, fax: 272 952 603 – **Redakce:** Ministerstvo vnitra, Nad Štolou 3, pošt. schr. 21/SB, 170 34 Praha 7-Holešovice, telefon: 974 832 341 a 974 833 502, fax: 974 833 502 – **Administrace:** písemné objednávky předplatného, změny adres a počtu odebíraných výtisků – MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, telefon: 519 305 161, fax: 519 321 417. Objednávky ve Slovenské republice přijímá a titul distribuuje Magnet-Press Slovakia, s. r. o., Teslova 12, 821 02 Bratislava, tel.: 00421 2 44 45 46 28, fax: 00421 2 44 45 46 27. **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 na rok 2003 činí 3000,- Kč) – Vychází podle potřeby – **Distribuce:** MORAVIAPRESS, a. s., U Póny 3061, 690 02 Břeclav, celoroční předplatné – 516 205 176, 519 305 176, objednávky jednotlivých částek (dobírky) – 516 205 179, 519 305 179, objednávky-knihkupci – 516 205 161, 519 305 161, faxové objednávky – 519 321 417, e-mail – sbirky@moraviapress.cz, zelená linka – 800 100 314. **Internetová prodejna:** www.sbirkyzakonu.cz – **Drobný prodej – Benešov:** Oldřich HAAGER, Masarykovo nám. 231; **Brno:** Ing. Jiří Hrazdil, Vranovská 16, SEVT, a. s., Česká 14, Knihkupectví JUDr. Oktavián Kocián, Příkop 6, tel.: 545 175 080; **Břeclav:** Prodejna tiskovin, 17. listopadu 410, tel.: 519 322 132, fax: 519 370 036; **České Budějovice:** SEVT, a. s., Česká 3; **Hradec Králové:** TECHNOR, Wonkova 432; **Hrdějovice:** Ing. Jan Fau, Dlouhá 329; **Cheb:** EFREX, s. r. o., Karlova 31; **Chomutov:** DDD Knihkupectví – Antikvariát, Ruská 85; **Kadaň:** Knihařství – Příbíkova, J. Švermy 14; **Kladno:** eL VaN, Ke Stadionu 1953; **Klatovy:** Krameriovo knihkupectví, nám. Míru 169; **Liberec:** Podještědské knihkupectví, Moskevská 28; **Litoměřice:** Jaroslav Tvrdík, Lidická 69, tel.: 416 732 135, fax: 416 734 875; **Most:** Knihkupectví „U Knihomila“, Ing. Romana Kopková, Moskevská 1999; **Olomouc:** ANAG, spol. s r. o., Denisova č. 2, Zdeněk Chumchal – Knihkupectví Tycho, Ostružnická 3; **Ostrava:** LIBREX, Nádražní 14, Profesio, Hollarova 14, SEVT, a. s., Nádražní 29; **Otrokovice:** Ing. Kučeřík, Jungmannova 1165; **Pardubice:** LEJHANEC, s. r. o., třída Míru 65; **Plzeň:** ADMINA, Úslavská 2, EDICUM, Vojanova 45, Technické normy, Lábkova pav. č. 5; **Praha 1:** Dům učebnic a knih Černá Labuť, Na Poříčí 25, FIŠER-KLEMENTINUM, Karlova 1, LINDE Praha, a. s., Opletalova 35, Specializovaná prodejna Sbírky zákonů, Na Florenci 7–9, tel.: 606 603 946, e-mail: prodejna.zakonu@moraviapress.cz, PROSPEKTRUM, Na Poříčí 7, Knihkupectví Seidl, Štěpánská 30, NEOLUXOR s. r. o., Václavské nám. 41; **Praha 2:** ANAG, spol. s r. o., nám. Míru 9 (Národní dům); **Praha 4:** PROSPEKTRUM, Nákupní centrum Budějovická, Olbrachtova 64, SEVT, a. s., Jihlavská 405, Donáška tisku, Nuselská 53, tel.: 272 735 797-8; **Praha 5:** SEVT, a. s., E. Peškové 14; **Praha 6:** PPP – Staňková Isabela, Puškinovo nám. 17; **Praha 8:** JASIPA, Zenklova 60; **Praha 9:** Abonentní tiskový servis-Ing. Urban, Jablonecká 362; **Praha 10:** BMSS START, s. r. o., Vinohradská 190, Mediaprint & Kapa Pressegrasso, Štěrboholská 1404/104; **Přerov:** Knihkupectví EM-ZET, Bartoňova 9; **Sokolov:** KAMA, Kalousek Milan, K. H. Borovského 22, tel.: 352 303 402; **Šumperk:** Knihkupectví D & G, Hlavní tř. 23; **Tábor:** Milada Šimonová – EMU, Budějovická 928; **Teplíce:** Knihkupectví L & N, Masarykova 15; **Trutnov:** Galerie ALFA, Bulharská 58; **Ústí nad Labem:** Severočeská distribuční, s. r. o., Havířská 327, tel.: 475 603 866, fax: 475 603 877, Kartoon, s. r. o., Solvayova 1597/3, Vazby a doplňování Sbírek zákonů včetně dopravy zdarma, tel.+fax: 475 501 773, www.kartoon.cz, e-mail: kartoon@kartoon.cz; **Zábřeh:** Mgr. Ivana Patková, Žižkova 45; **Žatec:** Prodejna U Pivovaru, Žižkovo nám. 76, Jindřich Procházka, Bezděkov 89 – Vazby Sbírek, tel.: 415 712 904. **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. **Reklamace:** informace na tel. číslo 519 305 168. 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.