

SBÍRKA ZÁKONŮ ČESKÉ REPUBLIKY

Částka 109

Rozeslána dne 31. prosince 1997

Cena Kč 27,90

O B S A H:

- 322. Vyhláška Ministerstva dopravy a spojů, kterou se mění a doplňuje vyhláška Ministerstva dopravy č. 103/1995 Sb., o pravidelných technických prohlídkách a měření emisí silničních vozidel
- 323. Vyhláška Ministerstva financí, kterou se stanoví způsob výpočtu nároku na vrácení spotřební daně zaplacené v cenách některých uhlovodíkových paliv a maziv a podrobnosti o vedení evidence o nákupu a spotřebě těchto paliv a maziv
- 324. Vyhláška Ministerstva zemědělství o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“
- 325. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se provádí § 18 písm. a), d), j), k), l) a m) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro tabákové výrobky
- 326. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro zmrazené potraviny
- 327. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

Opatření ústředních orgánů

Oznámení Ministerstva financí o vydání opatření, kterým se upravuje účtová osnova a postupy účtování pro obecně prospěšné společnosti

Oznámení Ministerstva financí o vydání opatření, kterým se upravuje účtová osnova a postupy účtování pro rozpočtové a příspěvkové organizace a obce

Oznámení Ministerstva financí o vydání opatření, kterým se mění a upravují účetní výkazy Rozvaha rozpočtových a příspěvkových organizací (Rozvaha Úč ROPO 3 – 02) a Roční přehled aktiv a pasív obcí (Malé obce Úč 6 – 01)

Oznámení Ministerstva financí o vydání opatření, kterým se upravuje účtová osnova a postupy účtování pro politické strany, hnutí, občanská sdružení a jiné nevýdělečné organizace

Oznámení Ministerstva financí o vydání opatření, kterým se upravují postupy účtování pro podnikatele

Oznámení Ministerstva financí o vydání opatření, kterým se upravují postupy účtování u fyzických osob provozujících podnikatelskou nebo jinou výdělečnou činnost účtující v soustavě jednoduchého účetnictví

Oznámení Ministerstva financí o vydání opatření k roční účetní uzávěrce a k předkládání údajů roční účetní závěrky za rok 1997 u ústředních orgánů a rozpočtových a příspěvkových organizací jimi zřizovaných

Oznámení Ministerstva financí o vydání opatření k roční účetní uzávěrce a k předkládání údajů roční účetní závěrky za rok 1997 u okresních úřadů, obcí a rozpočtových a příspěvkových organizací jimi zřizovaných

322

VYHLÁŠKA

Ministerstva dopravy a spojů

ze dne 10. prosince 1997,

kterou se mění a doplňuje vyhláška Ministerstva dopravy č. 103/1995 Sb.,
o pravidelných technických prohlídkách a měření emisí silničních vozidel

Ministerstvo dopravy a spojů stanoví podle § 16 zákona č. 38/1995 Sb., o technických podmínkách provozu silničních vozidel na pozemních komunikacích:

Čl. I

Vyhláška Ministerstva dopravy č. 103/1995 Sb., o pravidelných technických prohlídkách a měření emisí silničních vozidel, se mění a doplňuje takto:

1. V § 1 odst. 2 se poslední věta nahrazuje těmito větami: „U vozidla se rovněž ověřuje, zda skutečný stav vozidla odpovídá evidenčním údajům uvedeným v jeho dokladech (dále jen „evidenční kontrola“). Evidenční kontrola se provádí v rozsahu stanoveném pro zjišťování a hodnocení technického stavu vozidla při technické prohlídce v kontrolních úkonech skupiny 100 v příloze č. 1 této vyhlášky. Na základě požadavku dopravního inspektorátu Policie České republiky se provádí samostatná evidenční kontrola.“.

2. V § 3 odst. 1 písm. c) se na konci třetí věty připojují tato slova: „a závady zjištěné při evidenční kontrole,“.

3. V § 3 odst. 1 písm. d) se na konci třetí věty vypouští tečka a připojují se tato slova: „a přestavba vozidla, jejíž technická způsobilost nebyla schválena podle zvláštního předpisu.“.

4. V § 3 odst. 2 se za slova „jednotlivých ústrojí“ vkládají tato slova: „nebo výsledku evidenční kontroly“.

5. V § 3 odst. 2 písm. b) se na konci čárka nahrazuje tečkou a připojuje se tato věta: „Po odstranění závad zjištěných při samostatné evidenční kontrole se opakovaná evidenční kontrola neprovádí.“.

6. V § 4 odst. 1 se za první větu vkládá tato věta:

„Obdobně vyznačuje i výsledek samostatné evidenční kontroly a její hodnocení.“.

7. V § 4 odst. 2 se na konci tečka nahrazuje středníkem a připojuje se tato věta: „provedení samostatné evidenční kontroly bez zjištěných závad se vyznačí jen záznamem v technickém průkazu vozidla.“.

8. § 4 odst. 3 zní:

„(3) Je-li vozidlo hodnoceno jako dočasně technicky způsobilé pro další provoz, provede se o tom záznam do technického průkazu vozidla s uvedením tříměsíční lhůty pro opakovanou technickou prohlídku nebo pro odstranění závad zjištěných při samostatné evidenční kontrole a na zadní tabulku státní poznávací značky se umístí kontrolní nálepka s vyznačením její tříměsíční platnosti do opakované technické prohlídky nebo do odstranění závad zjištěných při samostatné evidenční kontrole.“.

9. V § 4 odst. 5 se na konci připojuje tato věta: „Po odstranění závad zjištěných při samostatné evidenční kontrole vyznačuje dopravní inspektorát Policie České republiky příští technickou prohlídku umístěním kontrolní nálepky na zadní tabulku státní poznávací značky v souladu s termínem příští technické prohlídky zapsaným v technickém průkazu vozidla před provedením samostatné evidenční kontroly a v technickém průkazu vozidla vyznačuje odstranění těchto závad v záznamu o evidenční kontrole.“.

10. V příloze č. 1 v rozčlenění kontrolních úkonů (strana 5) se v písmenu b) za slova „technického stavu“ vkládají slova „a evidenčních údajů“ a v písmenu c) se za slova „v technickém stavu“ vkládají slova „a evidenčních údajů“.

11. V příloze č. 1 v kontrolním úkonu Státní poznávací značka – 101 odstavec nadepsaný Závady zní:
„Závady

1. Státní poznávací značka nesouhlasí s předloženými doklady B
2. Tabulka státní poznávací značky je poškozená natolik, že není dostatečně čitelná B
3. Umístění tabulky státní poznávací značky neodpovídá předpisu B
4. Tabulka státní poznávací značky je odlišného provedení oproti schválenému B
5. Tabulka státní poznávací značky není dostatečně upevněna,
popřípadě je mírně poškozená, avšak dostatečně čitelná A“.

12. V příloze č. 1 v kontrolním úkonu **Výrobní číslo motoru – 102** odstavec nadepsaný **Závady** zní:

„Závady

1. Výrobní číslo motoru nesouhlasí s doklady nebo není zaznamenáno B
2. Výrobní číslo na motoru chybí nebo je nečitelné B
3. Výrobní číslo motoru souhlasí, ale ve struktuře čísla nebo v jeho bezprostředním okolí je patrný zásah, který vedl k jeho úpravě (přebroušení, přeražení apod.) B“.

13. V příloze č. 1 v kontrolním úkonu **Výrobní číslo podvozku (karosérie) – 103** odstavec nadepsaný **Závady** zní:

„Závady

1. Výrobní číslo podvozku (karosérie) nesouhlasí s doklady B
2. Výrobní číslo na podvozku (karosérii) chybí nebo je nečitelné B
3. Výrobní číslo karosérie (VIN) souhlasí s doklady, ale v jeho struktuře nebo v okolí místa jeho umístění (výrobní identifikační štítek a karosérie) je patrný zásah, který umožnil jeho změnu (přeražení jiného čísla, navaření části karosérie z jiného vozidla apod.) B“.

14. V příloze č. 1 v kontrolním úkonu **Odchytky v provedení vozidla – 104** odstavec nadepsaný **Závady** zní:

„Závady

1. Vozidlo bylo změněno tak, že neodpovídá údajům uvedeným v technickém průkazu vozidla B
2. Vozidlo bylo změněno tak, že jde o přestavbu vozidla podle zvláštního předpisu²⁾ a před uvedením vozidla do provozu po této změně nebyla opět schválena jeho technická způsobilost k provozu C

Poznámka: Zjistí-li se před zahájením technické prohlídky, že na vozidle byla provedena přestavba a v technickém průkazu vozidla není uveden záznam o schválení její technické způsobilosti, technická prohlídka vozidla se neprovede.“.

15. V příloze č. 1 v kontrolním úkonu **Barva vozidla – 105** odstavec nadepsaný **Závady** zní:

„Závady

1. Barva nebo barevné provedení vozidla nesouhlasí se záznamy v dokladech nebo není zapsána v dokladech B
2. Označení barevného provedení nesouhlasí se vzorníkem barev A“.

16. V příloze č. 1 v kontrolním úkonu **Zadní svítilny se světlem do mlhy – počet a umístění – 625** v odstavci nadepsaném **Předepsané podmínky** v bodu 1 se poslední věta nahrazuje touto větou: „Jednou nebo dvěma zadními svítilnami se světlem do mlhy červené barvy musí být vybavena vozidla kategorií M, N a jejich přípojná vozidla.“.

Čl. II

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení.

Ministr:

Ing. Říman v. r.

323

VYHLÁŠKA

Ministerstva financí

ze dne 11. prosince 1997,

kteřou se stanoví způsob výpočtu nároku na vrácení spotřební daně zaplacené v cenách některých uhlovodíkových paliv a maziv a podrobnosti o vedení evidence o nákupu a spotřebě těchto paliv a maziv

Ministerstvo financí stanoví podle § 12d zákona České národní rady č. 587/1992 Sb., o spotřebních daních, ve znění zákona č. 303/1997 Sb., (dále jen „zákon“):

Způsob výpočtu nároku na vrácení spotřební daně

§ 1

Nárok na vrácení spotřební daně (dále jen „daň“) zaplacené v cenách topných olejů lehkých a velmi lehkých, směsí paliv a maziv, ropných destilátů z primární destilace nebo krakování ropné suroviny nebo upravených uhlovodíkových produktů (s výjimkou plyných) získaných jako vedlejší produkt při těžbě zemního plynu nebo ropy (dále jen „topné oleje“) použitých pro výrobu tepla bez ohledu na způsob spotřeby tepla se uplatňuje v daňovém přiznání (§ 12c odst. 5 zákona) částkou vzniklou vynásobením sazby daně množstvím topných olejů prokazatelně spotřebovaných pro výrobu tepla za zdaňovací období (§ 12c odst. 5 zákona) v tunách.

§ 2

Pokud je v evidenci o nákupu a spotřebě topných olejů podle § 3 vedena spotřeba v objemových jednotkách, použije se v daňovém přiznání pro přepočet množství spotřebovaných topných olejů na tuny vzorec

$$m = \frac{V \times q}{1000},$$

kde V = množství spotřebovaných topných olejů v litrech,

q = hustota uvedená na dokladu o nákupu (§ 12c odst. 2 zákona) nebo na interním dokladu (§ 12c odst. 3 zákona), který se spotřebovaných topných olejů týká, v kg/l,

m = množství spotřebovaných topných olejů v tunách.

Vedení evidence o nákupu a spotřebě topných olejů
§ 3

Evidence, kterou poplatník (§ 12c odst. 4 zákona) prokazuje nárok na vrácení daně, obsahuje údaje o množství nakoupených topných olejů a o denní spotřebě topných olejů pro výrobu tepla. Údaje o spotřebě topných olejů se vedou zvlášť za každé topné zařízení, ve kterém se topné oleje spotřebovávají. Údaje o nákupu se evidují podle jednotlivých dokladů o nákupu. K daňovému přiznání se připojí kopie dokladů o nákupu, z jejichž označení musí být zřejmé, že se jedná o kopie dokladů. Na kopiích dokladů o nákupu musí být uveden podpis osoby odpovědné za odebrání topných olejů na straně poplatníka.

§ 4

V případě, kdy poplatník použije pro výrobu tepla topné oleje, které sám vyrobil, evidence, kterou poplatník prokazuje nárok na vrácení daně, obsahuje pouze údaje o denní spotřebě topných olejů pro výrobu tepla. Údaje o spotřebě topných olejů se vedou zvlášť za každé topné zařízení, ve kterém se topné oleje spotřebovávají, a evidují se podle jednotlivých interních dokladů. K daňovému přiznání se připojí kopie interních dokladů, z jejichž označení musí být zřejmé, že se jedná o kopie dokladů.

Zrušovací a závěrečné ustanovení

§ 5

Zrušuje se vyhláška Ministerstva financí č. 170/1996 Sb., kterou se stanoví bližší podmínky pro vrácení spotřební daně zaplacené v cenách některých uhlovodíkových paliv a maziv včetně náležitostí dokladu o nákupu a podrobnosti o vedení evidence o nákupu a spotřebě těchto paliv a maziv.

§ 6

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. ledna 1998.

Ministr:

Ing. Filip v. r.

324

VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 10. prosince 1997

o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“

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

ODDÍL 1

ZPŮSOB OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN
A TABÁKOVÝCH VÝROBKŮ

§ 1

Obecné náležitosti

Označení potravin a tabákových výrobků se provádí na obalech¹⁾ určených pro spotřebitele nebo na jejich nesnadno oddělitelných součástech. Údaje uvedené v § 6 a 7 zákona musí být pro spotřebitele srozumitelné, čitelné a vyjádřené v nekódované formě, nestanoví-li zvláštní předpis²⁾ jinak. Označení šarže je možno vyjádřit v kódované formě za předpokladu, že před tímto kódem je vyznačeno písmeno „L“.

§ 2

(1) Název potraviny musí obsahovat údaj o způsobu její úpravy, jako zejména v prášku, mleté, drcené, sušené, instantní, zmrazené, koncentrované, uzené, sterilované, pasterované, pokud tyto údaje nejsou obsaženy v názvu druhu, skupiny nebo podskupiny potravin.

(2) Vedle jména výrobce a jeho sídla nebo trvalého pobytu musí být uveden na obale i údaj o zemi, kde byla potravina vyrobena, popřípadě kde byla provedena poslední úprava potraviny, která změnila její

vlastnosti, pokud by to nebylo již zřejmé z údaje o výrobci.

§ 3

Množství potraviny v obalu

(1) V blízkosti názvu potraviny se na obalu označují

- a) u tekutých potravin údaje o objemu v mililitrech (ml), centilitrech (cl) nebo litrech (l),
- b) u pevných nebo sypkých potravin údaje o hmotnosti v gramech (g) nebo v kilogramech (kg),
- c) u polotekutých potravin údaje o objemu nebo hmotnosti,
- d) je-li tak stanoveno ve zvláštních předpisech³⁾ též údaje o hmotnosti a počtu kusů nebo pouze údaje o počtu kusů.

(2) V údaje o hmotnosti nebo objemu, pokud není doplněn označením symbol „e“,⁴⁾ se vyznačí přípustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka od uvedeného množství. Odchylka od množství nemusí být na obalu vyznačena, pokud jsou splněny požadavky na odchylky uvedené u jednotlivých potravin ve zvláštních předpisech.³⁾ Kladná hmotnostní nebo objemová odchylka není posuzována jako klamání spotřebitele.

(3) Údaj o množství se nevyžaduje u potravin, které podléhají významným ztrátám na objemu nebo hmotnosti a jež jsou prodávány podle počtu kusů nebo váženy v přítomnosti spotřebitele.

(4) Obsahuje-li obal více dílčích obalů s potravi-

¹⁾ § 5 zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.

²⁾ Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 298/1997 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky jejich použití, jejich označování na obalech, požadavky na čistotu a identitu přídatných látek a potravních doplňků a mikrobiologické požadavky na potravní doplňky a látky přídatné.

³⁾ Např. vyhláška Ministerstva zemědělství 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, vyhláška Ministerstva zemědělství č. 329/1997 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 škrob a výrobky ze škrobu, luštěniny a olejnatá semena, vyhláška Ministerstva zemědělství č. 325/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j), k), l) a m) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro tabákové výrobky.

⁴⁾ § 6 odst. 3 zákona č. 110/1997 Sb.

nou stejného názvu a množství, neurčených k jednotlivému prodeji, označuje se tento obal kromě údaje o celkovém množství potraviny i údajem o počtu dílčích obalů, pokud nejsou tyto obaly snadno viditelné a lehce spočítatelné.

(5) Obsahuje-li obal více dílčích obalů s potravinami různých názvů neurčených k jednotlivému prodeji, označuje se na tomto obalu název a množství každého dílčího obalu.

§ 4

Datum minimální trvanlivosti a datum použitelnosti potravin

(1) Datum minimální trvanlivosti se uvádí slovy „minimální trvanlivost do“ s udáním dne, měsíce a roku ukončení této doby v uvedeném pořadí.

(2) U potravin s minimální dobou trvanlivosti

- a) kratší než tři měsíce od data výroby nemusí být uveden rok,
- b) delší než tři měsíce, ale kratší než osmnáct měsíců od data výroby nemusí být uveden den,
- c) delší než osmnáct měsíců od data výroby nemusí být uveden den a měsíc;

dobou minimální trvanlivosti se při označování podle písmena b) nebo c) rozumí doba ukončená posledním dnem měsíce nebo roku.

(3) Údaj o době minimální trvanlivosti se nevyžaduje u

- a) čerstvého ovoce, čerstvé zeleniny a konzumních brambor, pokud nejsou loupané, krájené nebo jinak upravené. Tato výjimka se netýká klíčících semen a klíčků luštěnin,
- b) konzumního lihu, lihovin a ostatních alkoholických nápojů s obsahem alkoholu 10 a více objemových procent, s výjimkou emulzních lihovin,
- c) všech druhů vín,
- d) pečiva určeného k obvyklé spotřebě do 24 hodin po výrobě,
- e) jedlé soli, s výjimkou obohacené soli,
- f) přírodních sladidel v pevném stavu, nejde-li o cukr moučku,
- g) neplněných nečokoládových cukrovinek obsahujících kromě cukrů pouze barviva a látky určené k aromatizaci,
- h) žvýkaček,
- i) kvasného octa.

(4) Datum použitelnosti se uvádí slovy „spotřebujte do“ s udáním dne, měsíce a roku ukončení této doby, v uvedeném pořadí. Rok nemusí být uveden u potravin s dobou použitelnosti kratší než tři měsíce od data výroby.

(5) Jestliže za slovy „spotřebujte do“ nebo „mini-

mální trvanlivost do“ nebude následovat datum, musí zde být uvedeno, kde je toto datum na obalu vyznačeno.

(6) Je-li potravina označena datem použitelnosti, doplní se vždy údajem o podmínkách skladování.

§ 5

Údaje o způsobu použití

(1) Balená potravina určená ke spotřebě po mikrovlnném ohřevu v obalu musí mít na obalu uveden postup a způsob ohřevu.

(2) Balená potravina určená ke spotřebě po nezbytné tepelné úpravě musí být takto označena a mít na obalu uveden postup a způsob úpravy, kromě potravin, které zřetelně bez tepelné úpravy nelze konzumovat.

(3) U potravin, které vyžadují před spotřebou úpravu ředěním nebo rozpouštěním v tekutině, musí být uveden doporučený poměr ředění, popřípadě způsob přípravy.

§ 6

Údaje o složení potravin

(1) Údaje o složení potravin podle použitých surovin a přídatných látek (dále jen „složka“) se řadí sestupně podle obsahu jednotlivých složek v době výroby potravin. Sestupné pořadí složek se nevyžaduje u ovocných a zeleninových směsí, u směsí koření nebo bylin, pokud hmotnostní podíly jednotlivých složek se od sebe neodlišují o více než 10 %, a označí se slovy „v proměnlivých hmotnostních podílech“.

(2) Za složku se nepovažují

- a) její součásti, které se během výroby přechodně odloučí a poté jsou k potravine opět připojeny, přitom co do množství nepřekročí svůj původní podíl,
- b) přídatné látky, které se dostaly do potraviny z jedné nebo více složek této potraviny, pokud technologicky neovlivňují jakost, zdravotní nezávadnost nebo nutriční hodnotu konečného výrobku, nestanoví-li zvláštní předpis²⁾ jinak,
- c) přídatné látky, které jsou užity v nezbytných množstvích jako rozpouštědla nebo nosiče přídatných látek nebo aromat.

(3) Složky nemusí být uvedeny

- a) u jednosložkových potravin v případě, že název potraviny je totožný se jménem složky anebo název složku jasně identifikuje,
- b) stanoví-li tak zvláštní předpisy.³⁾

(4) Názvy jednotlivých složek se nahradí souhrnným názvem pouze v případě, že tvoří součást jiné potraviny:

- a) „olej a tuk“ doplněný označením „rostlinný nebo živočišný“ nebo údajem o specifickém rostlinném nebo živočišném původu pro jedlé tuky a oleje s výjimkou oleje olivového; pokud se jedná o ztužený tuk nebo olej, doplní se označením „ztužený“;
- b) „škrob“ pro škroby a škroby modifikované fyzikálním způsobem a enzymy; nelze-li vyloučit přítomnost lepku, musí být doplněn jeho specifický rostlinný původ,
- c) „drůbeží maso“ pro všechny druhy drůbežího masa, za předpokladu, že potravina není označena specifickým názvem drůbeže,
- d) „sýr“ pro všechny druhy sýrů, kde sýr nebo směs sýrů tvoří složku jiné potraviny, a za předpokladu, že potravina není označena specifickým názvem sýru,
- e) „ryby“ pro všechny druhy ryb, za předpokladu, že potravina není označena specifickým druhem ryby,
- f) „koření“ nebo „směs koření“ pro všechna koření, nepřesahuje-li tato složka 2 % hmotnosti výrobku,
- g) „byliny“ nebo „směs bylin“ pro všechny byliny nebo části bylin, nepřesahuje-li tato složka 2 % hmotnosti výrobku,
- h) „gumový základ“ pro všechny druhy klovatinných přípravků používaných jako základ při výrobě žvýkaček,
- i) „cukr“ pro všechny typy sacharózy, bez ohledu na původ,
- j) „dextróza“ pro bezvodou glukózu a monohydrát glukózy,
- k) „škrobový sirup“ pro škrobový sirup a bezvodý škrobový sirup,
- l) „mléčné bílkoviny“ pro všechny typy mléčných bílkovin (kasein, kaseináty, syrovátková bílkovina a jejich směsi),
- m) „kakaový tuk“ pro vylisovaný nebo jinak získaný nebo rafinovaný kakaový tuk,
- n) „kandované ovoce“ pro veškeré kandované ovoce, nepřesahuje-li tato složka 10 % hmotnosti výrobku,
- o) „zelenina“ pro směsi zeleniny nepřesahující 10 % hmotnosti potraviny, za předpokladu, že potravina není označena specifickým názvem zeleniny,
- p) „víno“ pro všechny druhy vín tak, jak jsou vymezeny ve zvláštních předpisech,⁵⁾
- r) „strouhanka“ pro všechny typy strouhanky z pe-

čených cereálních výrobků, směsi na obalování a panýrovací směsi,

- s) „mouka“ pro směsi mouky ze dvou nebo více druhů obilí; za označením „mouka“ následuje výčet druhů obilí, z nichž byla vyrobena, v sestupném pořadí podle hmotnostních podílů.

(5) U složky, která se sama skládá ze dvou nebo více složek, se uvádějí v závorce názvy jejích složek řazené sestupně podle hmotnosti podílů. Činí-li tato složka méně než 25 % hmotnosti potraviny, uvádějí se pouze nutričně významné složky.

(6) Voda přidávaná do potraviny se na obalu označuje jako její složka, pokud její obsah v konečném výrobku představuje více než 5 %, nestanoví-li zvláštní předpisy jinak;³⁾ jako složka se neoznačuje voda obsažená v jiné složce téže potraviny a voda i ostatní tekavé složky odpařené během výrobního procesu.

(7) U sušených a zahuštěných potravin obnovujících se přidáním tekutiny se na obalu uvede, zda složení potraviny se vztahuje k sušenému, zahuštěnému nebo obnovenému stavu potraviny.

(8) Klade-li se při označování potraviny zvláštní důraz na obsah jedné nebo více jejích složek pro jejich výživovou hodnotu, na výjimečné vlastnosti nebo na snížení nebo zvýšení obsahu těchto složek ve výrobku, uvádí se jejich množství ve výrobku v hmotnostních, popřípadě v objemových procentech.

(9) Pokud potravina obsahuje více než 2,5 % jedlé soli, musí být její obsah vyznačen na obalu v hmotnostních procentech.

(10) Je-li na obalu vyznačeno obohacení potraviny některým z potravinových doplňků jako zejména vitaminy, minerálními látkami a aminokyselinami, musí být deklarované množství obsaženo v potravině po celou dobu vyznačené minimální trvanlivosti nebo použitelnosti.

(11) Jestliže označení na obalu zdůrazňuje nepřítomnost jedné nebo více složek, musí být doplněno údajem o nutriční hodnotě potraviny.

§ 7

Na obalu se nesmí uvádět údaje, že

- a) potravina je zdrojem všech životně nezbytných živin, nejde-li o potraviny, u nichž je tato vlast-

⁵⁾ Zákon č. 115/1995 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících právních předpisů.

Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 189/1995 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících právních předpisů.

nost stanovena ve zvláštním předpise⁶⁾ nebo potvrzena příslušným úřadem,

- b) běžné potraviny nedodají potřebné množství živin, které obsahuje nabízená potravina,
- c) potravina má zvýšenou nebo zvláštní nutriční hodnotu v důsledku přidavku přídatných látek nebo potravních doplňků, bez provedení nutričního hodnocení,
- d) potravina má zvláštní vlastnosti, přestože tyto vlastnosti vykazují všechny srovnatelné potraviny,
- e) potravina je vhodná k prevenci, utišení, léčení nebo vyléčení choroby, odstranění zdravotní poruchy nebo určitého fyziologického stavu, nejde-li o potravinu pro zvláštní výživu,
- f) charakter nebo původ potraviny je ekologický nebo biologický přidáním předpony „eko“ nebo „bio“ před názvem potraviny, nejde-li o potravinu pocházející z těchto systémů produkce nebo výroby,
- g) charakter nebo původ potraviny je „domácí“, „čerstvý“, „živý“, „přírodní“, „pravý“ nebo „racionální“, pokud toto označení výrobku není součástí názvu druhu, skupiny nebo podskupiny uvedené u jednotlivých druhů potravin ve zvláštních předpisech,³⁾
- h) potravina je určena pro zvláštní výživu, pokud nedošlo k souhlasu Ministerstva zdravotnictví pro účely tohoto použití.

ODDÍL 2

PŘÍPUSTNÉ ODCHYLKY OD ÚDAJŮ O MNOŽSTVÍ VÝROBKU OZNAČENÉHO SYMBOLEM „e“

§ 8

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) symbolem „e“ označení vyjadřující, že skutečné množství potraviny v jednotlivých baleních a v průměru balení celé šarže se neodchyluje od deklarovaného množství o více než přípustné odchylky stanovené podle této vyhlášky,
- b) deklarovaným množstvím (Q_n) množstvím potraviny v jednotkách hmotnosti nebo objemu vyznačené výrobcem na obale určeném pro spotřebitele,
- c) skutečným množstvím množství potraviny v jednotkách hmotnosti nebo objemu, které je v obale ve skutečnosti obsaženo,
- d) zápornou odchylkou množství potraviny, o které

je skutečné množství menší než deklarované množství,

- e) destruktivním zkoušením takové zkoušení množství potraviny, které vyžaduje otevření nebo zničení obalu,
- f) nedestruktivním zkoušením takové zkoušení množství potraviny, při kterém se obal neotvírá.

§ 9

Základní ustanovení

(1) Symbolem „e“ lze označit potravinu, jejíž deklarované množství není menší než 5 g nebo 5 ml a není větší než 10 kg nebo 10 l a splňuje tyto požadavky:

- a) střední hodnota skutečného množství výrobku stanovená podle § 12 musí odpovídat přejímacím kritériím zde uvedeným,
- b) záporná odchylka každého balení (obalu) není větší, než je dvojnásobek přípustné záporné odchylky množství obalu stanovené v příloze č. 1,
- c) podíl obalů s větší než přípustnou zápornou odchylkou musí odpovídat kritériím pro přijetí uvedeným v § 12.

(2) Kontrola a posouzení správnosti označení symbolem „e“ se provádí způsobem uvedeným v § 12.

§ 10

Označování

(1) Symbol „e“ má výšku alespoň 3 mm, tvar a provedení podle přílohy č. 2 a je umístěn v blízkosti deklarovaného množství výrobku v jednotkách hmotnosti nebo objemu.

(2) Deklarované množství výrobku je vyjádřeno v kilogramech, gramech, litrech, centilitrech nebo mililitrech a má výšku číslic alespoň

- a) 2 milimetry, činí-li nejvýše 50 gramů nebo 5 centilitrů,
- b) 3 milimetry, činí-li nejvýše 200 gramů nebo 20 centilitrů,
- c) 4 milimetry, činí-li nejvýše 1000 gramů nebo 100 centilitrů,
- d) 6 milimetrů, činí-li více než 1000 gramů nebo 100 centilitrů.

§ 11

Měření a kontrola množství výrobku pro označení symbolem „e“

(1) Skutečné množství výrobku se zjišťuje

- a) přímo vážením nebo měřením objemu,

⁶⁾ Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 336/1997 Sb., kterou se stanoví druhy potravin určené pro zvláštní výživu a jejich způsob použití.

b) nepřímo zvážení obalu a obsahu a změřením měrné hmotnosti obsahu, jde-li o tekutinu.

(2) Chyba měření skutečného množství výrobku může činit nejvýše jednu pětinu přípustné záporné odchylky množství uvedené v příloze č. 1.

(3) Kontrola se provádí u náhodně odebraných vzorků a je zaměřena na

- a) skutečný obsah každého jednotlivého obalu zahrnutého do výběru,
- b) střední hodnotu skutečného obsahu všech obalů zahrnutých do výběru, přičemž kontrolovaná šarže se považuje za přijatelnou, splňují-li výsledky obou zaměření kontroly příslušná přijímací kritéria podle § 12.

(4) Destruktivní zkoušení se používá jen tehdy, není-li možné uskutečnit nedestruktivní zkoušení. U šarže s méně než 100 výrobky se provádí úplná kontrola nedestruktivním zkoušením všech výrobků. Pokud nelze nedestruktivní zkoušení provést, nelze potravinu označit symbolem „e“.

(5) Veškeré operace související s kontrolou množství vyjádřeného v jednotkách objemu s výjimkou zmrazených výrobků se provádějí při teplotě potraviny vztážené ke 20 °C, a to bez ohledu na to, při jaké teplotě bylo uskutečněno plnění nebo balení.

(6) Vzorky určené ke kontrole musí být též šarže.

(7) Před započítáním měření se náhodně odebere z každé kontrolované šarže počet vzorků odpovídající zaměření kontroly podle § 12.

(8) Evidence o výsledcích měření a kontroly se uchovává po dobu tří let.

§ 12

(1) Nejmenší přípustné množství balení se stanoví odečtením přípustné záporné odchylky od deklarovaného množství výrobku. Výrobky, u nichž skutečné množství je nižší než nejmenší přípustné množství, se považují za nevyhovující. Kontrola se provádí způsobem stanoveným pod písmenem a) v případě nedestruktivního zkoušení nebo způsobem stanoveným pod písmenem b) v případě destruktivního zkoušení:

- a) pro *nedestruktivní zkoušení* se použije přijímacího plánu dvojím výběrem, který je uveden v tabulce č. 1, v závislosti na rozsahu šarže; po kontrole vzorků zahrnutých do prvního výběru se takto rozhoduje o přijetí nebo zamítnutí kontrolované šarže, je-li

1. počet nevyhovujících vzorků zjištěný v prvním výběru menší nebo roven počtu nevyhovujících vzorků stanovených v kritériu pro přijetí po prvním výběru, považuje se šarže pro účely této zkoušky za vyhovující,

2. počet nevyhovujících vzorků zjištěný v prvním výběru roven číslu uvedenému ve sloupci pro zamítací kritérium po prvním výběru nebo toto předepsané číslo přesahuje, považuje se šarže bez další kontroly za nevyhovující pro účely této zkoušky,

3. počet nevyhovujících vzorků zjištěný v prvním výběru mezi přijímacím a zamítacím kritériem pro první výběr, provede se kontrola vzorků druhého výběru stejného rozsahu jako první výběr, s počtem kontrolovaných vzorků uvedeným v tabulce č. 1 pro druhý výběr; po kontrole jednotek zahrnutých do prvního a druhého výběru dohromady se dále rozhoduje o přijatelnosti nebo nepřijatelnosti kontrolované šarže,

4. celkový počet nevyhovujících vzorků zjištěný v obou výběrech dohromady menší nebo roven číslu uvedenému ve sloupci přijímacího kritérium po druhém výběru, šarže se považuje z hlediska požadavků tohoto předpisu za přijatelnou,

5. celkový počet nevyhovujících vzorků zjištěný v obou výběrech dohromady roven nebo větší než číslo uvedené ve sloupci pro zamítací kritérium po druhém výběru, šarže se považuje z hlediska požadavků tohoto předpisu za nevyhovující,

b) při *destruktivním zkoušení* se provádí jednoduchý výběr uvedený v tabulce č. 2, a to pro všechny šarže obsahující alespoň 100 kusů balení; po kontrole se takto rozhoduje o přijatelnosti nebo nepřijatelnosti šarže, je-li

1. počet nevyhovujících vzorků menší nebo roven kritériu pro přijetí, šarže hotových balení se považuje za vyhovující,
2. počet nevyhovujících vzorků zjištěný ve vzorku roven nebo větší než kritérium pro zamítnutí, považuje se šarže za nevyhovující.

Tabulka 1

Velikost šarže v kusech balení	Vzorky			Počet nevyhovujících vzorků	
	Výběr	Počet	Celkový počet	Kritérium pro	
				přijetí	zamítnutí
100 až 500	1.	30	30	1	3
	2.	30	60	4	5
501 až 3200	1.	50	50	2	5
	2.	50	100	6	7
3201 a více	1.	80	80	3	7
	2.	80	160	8	9

Tabulka 2

Velikost šarže v kusech balení	Rozsah výběru	Počet nevyhovujících vzorků	
		Kritérium pro	
		přijetí	zamítnutí
nezávisle na rozsahu (≥ 100)	20	1	2

Poznámka: Počet kontrolovaných vzorků balení je roven 20.

(2) Kontrola střední hodnoty skutečného množství jednotlivých vzorků balení potravin tvořících šarži se uskutečňuje v těchto krocích:

a) odběrem vzorků náhodně odebraných z kontrolované šarže se zjistí skutečný obsah, skutečná hmotnost nebo skutečný objem u „ n “ kusů balení a získají se hodnoty $x_1, x_2, \dots, x_n$,

b) rozsahem výběru

1. u nedestruktivního zkoušení pro rozsah šarže pod 100 kusů balení je rozsah výběru „ n “ roven rozsahu šarže, pro rozsah šarže 100 až 500 kusů balení je rozsah výběru $n = 30$, pro rozsah šarže přesahující 500 kusů balení je rozsah výběru $n = 50$,

2. u destruktivního zkoušení pro rozsah šarže pod 100 kusů balení se destruktivní zkoušení neprovádí, při rozsahu šarže 100 a více kusů balení je rozsah výběru $n = 20$,

c) zpracováním výsledků měření z naměřených hodnot $x_1, x_2, \dots, x_n$ se vypočtou

1. výběrový průměr

$$\bar{x} = \frac{1}{n} \sum_{i=1}^n x_i,$$

2. výběrový rozptyl

$$s^2 = \frac{1}{n-1} \sum_{i=1}^n (x_i - \bar{x})^2,$$

3. výběrová směrodatná odchylka

$$s = \sqrt{s^2}.$$

(3) Šarže se považuje za vyhovující z hlediska

střední hodnoty skutečného množství, jestliže výběrový průměr $\bar{x}$ splňuje požadavek, že

$$\bar{x} \geq Q_n - [s/\sqrt{n}] t_{1-\alpha},$$

kde

Q_n je deklarované množství,

n je počet vzorků zahrnutých do výběru,

s je výběrová směrodatná odchylka,

$t_{1-\alpha}$ je $(1 - \alpha) \%$ - kvantil Studentova t - rozdělení s počtem stupňů volnosti $v = n - 1$.

(4) Není-li výše uvedený požadavek pro $\bar{x}$ splněn, šarže se podle tohoto předpisu musí považovat za nevyhovující z hlediska střední hodnoty skutečného obsahu jednotlivých balení tvořících šarži:

a) přijímací a zamítací kritéria pro nedestruktivní zkoušení jsou

1. při rozsahu šarže 100 až 500 kusů balení a v rozsahu výběru $n = 30$ kusů balení je

přijímací kritérium: $\bar{x} \geq Q_n - 0,503 s$

zamítací kritérium: $\bar{x} < Q_n - 0,503 s$;

2. při rozsahu šarže nad 500 kusů balení a v rozsahu výběru $n = 50$ kusů balení je

přijímací kritérium: $\bar{x} \geq Q_n - 0,379 s$

zamítací kritérium: $\bar{x} < Q_n - 0,379 s$;

b) přijímací a zamítací kritéria pro destruktivní zkoušení jsou

při rozsahu šarže 100 a více kusů balení a v rozsahu výběru $n = 20$ kusů balení je

přijímací kritérium: $\bar{x} \geq Q_n - 0,640 s$

zamítací kritérium: $\bar{x} < Q_n - 0,640 s$.

§ 13

Přechodné ustanovení

Označení potravin a tabákových výrobků balených v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998 se posuzuje jen v rozsahu § 6 zákona.

§ 14

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. dubna 1998.

Ministr:

Ing. Lux v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 324/1997 Sb.

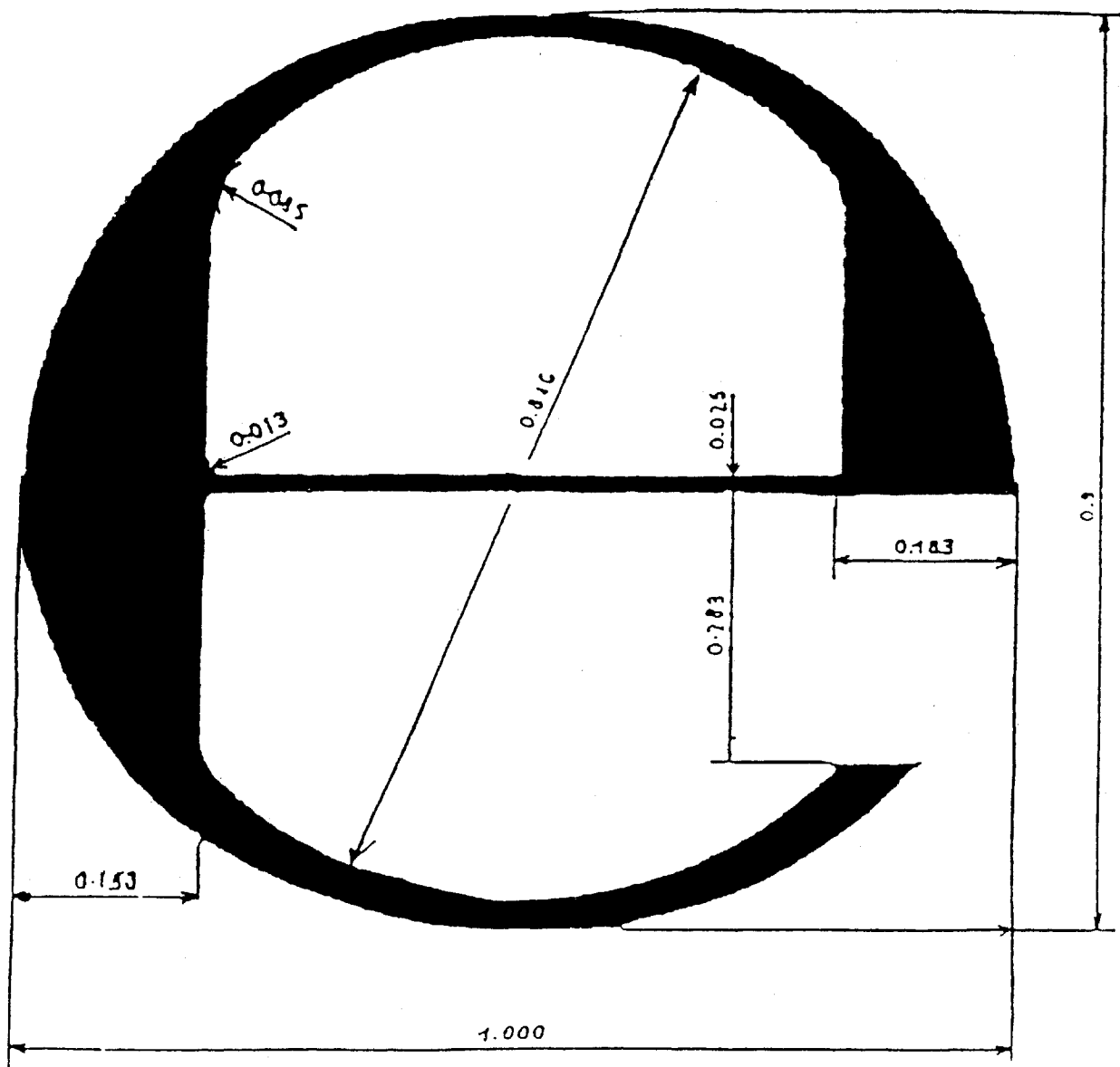
Deklarované množství výrobku (Q_n)

Deklarované množství Q_n v g nebo ml	Přípustná záporná odchylka	
	jako % z Q_n	g nebo ml
od 5 do 50	9	-
nad 50 do 100	-	4,5
nad 100 do 200	4,5	-
nad 200 do 300	-	9
nad 300 do 500	3	-
nad 500 do 1 000	-	15
nad 1 000 do 10 000	1,5	-

Poznámka: Přípustné záporné odchylky vypočtené jako % z Q_n se zaokrouhlují na jednu desetinu g nebo ml.

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 324/1997 Sb.

Vzor symbolu „e“ udávající hodnoty jeho jednotlivých rozměrů



325

VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 10. prosince 1997,

kterou se provádí § 18 písm. a), d), j), k), l) a m) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro tabákové výrobky

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. a), d), j), k), l) a m) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, (dále jen „zákon“) pro tabákové výrobky:

Tabákové výrobky

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) cigaretami tabákové výrobky válcového tvaru, vyrobené strojově z jemně řezané tabákové náplně a obalu z cigaretového papíru spojeného ve směru povrchové přímký válce lepeným spojem, které mohou být opatřeny náustkem nebo filtrem, spojeným s cigaretou náustkovým papírem,
- b) cigarilos (doutníčky) tabákové provazce obalené krycím listem z tabáku nebo rekonstituovaného (homogenizovaného) tabáku ve velikosti cigarety, které mohou být opatřeny náustkem, filtrem, náustkem s filtrem anebo slámkou,
- c) doutníky tabákové provazce obalené krycím listem nebo krycím a obalovým listem z tabáku nebo rekonstituovaného (homogenizovaného) tabáku, které mohou být opatřeny náustkem, filtrem, náustkem s filtrem anebo slámkou,
- d) cigaretovým tabákem řezaná tabáková směs k ručnímu balení cigaret, kde šířka řezu je v rozmezí 0,5 až 1,2 mm,
- e) dýmkovým a lulkovým tabákem řezaná tabáková směs ke kouření v dýmkách nebo lulkách, kde šířka řezu je nejméně 1,2 mm,
- f) šňupavým tabákem práškový nebo granulovaný tabák, upravený ke šňupání anebo k nosní aplikaci,
- g) žvýkacím tabákem tabák v kotoučích, svitcích, pásech, kostkách nebo plátcích, upravený ke žvýkání,
- h) rekonstituovaným (homogenizovaným) tabákem tabáková fólie vyrobená spojením jemně rozdrobeného tabáku, tabákového odpadu a tabákového prachu,
- i) surovým tabákem přirozeně nebo uměle sušené tabákové listy rostliny druhu *Nicotiana tabacum*, určené pro průmyslové zpracování,
- j) řezanou náplní tabák řezaný ze surového tabáku nebo ze surového tabáku a tabákové fólie na šířku řezu 0,5 až 1,2 mm, míchaný, vlhčený a ochucený, určený pro průmyslovou výrobu cigaret,
- k) pomocnými materiály pro výrobu tabákových výrobků materiály, které jsou součástí těchto výrobků, zejména cigaretový papír, filtr, filtrační materiál, obalový papír filtru, náustkový papír, lepidla, náustky,
- l) umělým obalovým materiálem obnovený tabák (tabáková fólie), který u doutníků a cigarilos nahrazuje krycí tabákový list nebo list přebalu,
- m) filtrem součást cigaret, doutníků nebo cigarilos určená ke snížení obsahu škodlivých látek v kouři, který tímto filtrem prochází,
- n) náustkem součást pevně spojená s cigaretami, doutníky nebo cigarilos, která se při kouření dostává do bezprostředního kontaktu s ústy,
- o) náustkovým papírem papír, který se obalí kolem filtru a připojí se tak na konec cigaretové tyčinky,
- p) obalovým papírem obal, ve kterém je zabalen materiál filtru,
- r) cigaretovým papírem speciální papír, určený pro průmyslovou výrobu a ruční balení cigaret,
- s) dehtem surový, bezvodý a beznikotinový kondenzát kouře,
- t) nikotinem alkaloidy tabáku.

§ 2

Členění na druhy a skupiny

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

§ 3

Označování

(1) Kromě údajů, stanovených zákonem a ve zvláštním předpise,¹⁾ se na obalu tabákových výrobků uvádí

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

- a) označení názvem druhu tabákového výrobku,
- b) u tabáku označení i názvem skupiny,
- c) u cigaret průměrný obsah dehtu a nikotinu
 1. „Dehet: x mg/cig.“, kde x je celé číslo,
 2. „Nikotin: x mg/cig.“, kde x se uvádí na jedno desetinné místo,
- d) množství v kusech u balení cigaret, cigarilos a doutníků na balení pro konečnou spotřebu,
- e) množství v gramech u balení ostatních tabákových výrobků pro konečnou spotřebu.

§ 4

(1) Na balení tabákových výrobků pro konečnou spotřebu, určených ke kouření, musí být na největší ploše vytištěno obecné zdravotní varování „Kouření vážně poškozuje zdraví“ a na ostatních tabákových výrobcích pro konečnou spotřebu obecné zdravotní varování „Tabák vážně poškozuje zdraví“.

(2) U balení cigaret, doutníků, cigarilos, cigaretového, dýmkového a lulkového tabáku pro konečnou spotřebu musí obsahovat druhá největší plocha střídavě jedno z následujících zvláštních zdravotních varování

- a) „Kouření způsobuje rakovinu“,
- b) „Kouření způsobuje srdeční choroby“,
- c) „Kouření způsobuje smrtelná onemocnění“,
- d) „Nekuřte, chcete-li zůstat zdraví!“.

(3) Balení šňupavého a žvýkacího tabáku, určená pro konečnou spotřebu, musí nést následující zvláštní zdravotní varování „Způsobuje rakovinu“.

(4) Každé obecné a zvláštní zdravotní varování musí být uvozeno textem „Ministerstvo zdravotnictví varuje:“.

(5) Označení musí být tištěna na kontrastním pozadí a mimo místa, kde může dojít k jejich poškození při otevírání balení.

(6) Každé obecné a zvláštní zdravotní varování musí pokrývat na cigaretách nejméně 4 % každé velké plochy krabičky, na ostatních tabákových výrobcích nejméně 1 % z celkového povrchu balení.

§ 5

Požadavky na jakost

(1) Průměrný obsah dehtu v cigaretách se stanovuje nejvýše na hodnotu 12 mg na cigaretu, která se zjišťuje podle technických norem.²⁾

(2) Vlhkost tabáku v cigaretách se musí pohybovat v rozmezí 10 až 14 %.

(3) Seznam látek, které je povoleno používat při výrobě tabákových výrobků, je uveden v příloze č. 2.

(4) Seznam látek, které je zakázáno používat při výrobě tabákových výrobků, je uveden v příloze č. 3.

§ 6

Uvádění do oběhu

Tabákové výrobky se skladují a přepravují v suchých, čistých a dobře větratelných prostorách, prostých škůdců a odděleně od látek s výraznými pachy a vůněmi.

§ 7

Přechodná ustanovení

(1) Průměrný obsah dehtu v cigaretách vyrobených do 31. prosince 1999 se stanovuje nejvýše na hodnotu 14 mg na cigaretu.

(2) Cigarety vyrobené do 31. března 1998, které nesplňují požadavky uvedené v odstavci 1 mohou být uváděny do oběhu po dobu šesti měsíců po tomto datu.

(3) Cigarety vyrobené do 31. prosince 1999 splňující požadavky uvedené v odstavci 1 mohou být uváděny do oběhu po dobu šesti měsíců po tomto datu.

(4) Tabákové výrobky nesplňující požadavky uvedené v § 4 mohou být vyráběny do 31. května 1998 a uváděny do oběhu po dobu šesti měsíců po tomto datu.

(5) Označení tabákových výrobků balených v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998 se posuzuje jen v rozsahu § 6 zákona.

§ 8

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení, s výjimkou ustanovení § 3 a 4, která nabývají účinnosti dnem 1. dubna 1998.

Ministr:

Ing. Lux v. r.

²⁾ ČSN ISO 4387, 10315, 10362-1, 10362-2 a 3402. Ověřování musí probíhat podle normy ČSN ISO 8243.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 325/1997 Sb.

Členění tabákových výrobků na druhy a skupiny

Druh	Skupina
Tabák	cigaretový dýmkový a lulkový šňupavý žvýkačí
Cigarety	
Cigarilos (doutníčky)	
Doutníky	

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 325/1997 Sb.

Seznam látek, které je povoleno používat při výrobě tabákových výrobků

1a) Látky povolené při výrobě tabákových výrobků

1. Aromatické a chuťové látky přírodního původu nebo přírodně identické.

2. Umělá sladidla a ostatní škrobové látky povolené k použití pro výrobu potravin podle zvláštního předpisu.³⁾

3. Tyto další látky

Acetát celulózy, acetátpropionát celulózy, celulóзовé vlákno a alfa-alkanoylkanoáty celulózy, Agar (Gelidium spp.) (E 406), alfa, alfa-Dimetylfenetyl acetát, alfa, alfa-Dimetylfenetyl butyrát, alfa-iso-Metylionon, Alginát sodný (E 401), hydrogenuhlíčan sodný (E 500), hydrogensíran sodný, uhličitan sodný (E 500), citrát sodný (E 331) a fosforečnan sodný (E 339), Allyl alfa-ionon, Arabská guma (Acacia senegal) (E 414), Benzoin, beta-Naftyletyléter, beta-Naftyl-metylketon, Butyl 10-undecanoát, Citronelylisobutyryl, Cukry potravinářské, včetně karamelu (E 150), invertního cukru, galaktózy, laktózy, manózy a maltózy, Čaj a výrobky z čaje,

Dextrin (E 1400), Dietylsebakát, 5,7-Dihydro-2-methylthieno (3,4-d) pyrimidin, Etylmaltol (E 637), Etylmetylfenylglycidát, Etylvanilin, 2,3-Fenylpropyltetrahydrofuran, Formy nabotnalého (želatinovaného) škrobu, kysele hydrolyzovaného škrobu (E 1401), včetně dexetrínů, oxidované (E 1404) a fosforečné škroby (E 1412), (E 1413), (E 1414), Geranylfenylacetát, Guarová klovatina (Cyamopsis tetragonoloba) (E 412), Hydrogenfosforečnan diamonný, Hydroxycitronelal, Chlorid draselný a/nebo sodný (E 508), Infuzórová hlinka (křemelina), Isobutylbenzilkarbidol, Kakao a kakaové výrobky, Kapalný parafín BP (E 905), Koření, Kyselina boritá a její sodné nebo draselné soli (E 284), Kyselina křemičitá (E 551), Kyselina 4-pentenová, Látky, které jsou přirozenou součástí surového tabáku, Metylnaftyleléter (E 551), Metyl 2-oktynoát, Metyl beta-naftylketon, Metyl-1-fenyl-2-pentanon,

³⁾ Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 298/1997 Sb., kterou se stanoví chemické požadavky na zdravotní nezávadnost jednotlivých druhů potravin a potravinových surovin, podmínky jejich použití, jejich označování na obalech, požadavky na čistotu a identitu přídatných látek a potravních doplňků a mikrobiologické požadavky na potravní doplňky a látky přídatné.

Metyl-3-(p-isopropylfenyl) propionaldehyd,
 Metyl-4-fenylbutyraldehyd,
 Metyl-alfa-ionon,
 Metyl-heptyl-karbonát,
 Methylthio-metylpyrazin (směs izomerů),
 Octan amonný (E 264), uhličitán amonný (E 503),
 chlorid amonný (E 510), citrát amonný (E 380), hydroxid amonný (E 527), mléčnan amonný, síran amonný (E 517), vinan amonný, fosforečnan a dihydrogenfosforečnan amonný, isovalerát amonný a siričnan amonný,
 Octan hlinitý, uhličitán hlinitý, citrát hlinitý, mléčnan hlinitý, oxid hlinitý, fosforečnan hlinitý, vinan hlinitý, hydroxid hlinitý a křemičitany hliníku (E 559),
 Octan hořečnatý, uhličitán hořečnatý (E 504), chlorečnan hořečnatý, citrát hořečnatý (E 345), hydroxid hořečnatý (E 528), mléčnan hořečnatý, oxid hořečnatý (E 530) a fosforečnan hořečnatý (E 343),
 Octan vápenatý (E 263), uhličitán vápenatý (E 170), chlorid vápenatý (E 509), citrát vápenatý (E 333), hydroxid vápenatý (E 526), mléčnan vápenatý (E 327), (mono-, di- nebo tri-hydrogen) fosforečnan vápenatý (E 341, E 450, E 451) a vinan vápenatý (E 354),
 Olej ze semene rohovníku obecného (*Ceratonía siliqua*) (E 410),
 Ovoce, sušené ovoce, ovocná dř, ovocná šťáva, koncentrovaná ovocná šťáva a ovocný sirup,
 Oxid titaničitý (E 171),
 1-(para-Metoxifyfenyl)-1-penten-3-on,
 para-Tolyl fenylacetát,
 para-Tolyl isobutyryát,
 para-Tolyl-3-metylbutyryát,
 Pektin (E 440),
 Pitná voda,
 Propenylguaetol,
 Semínko máku setého (*Papaver somniferum* L.),
 Šelak (E 904),
 Tetrametyletylcyklohexanon (směs izomerů),
 Thiabendazol (E 233),
 Tragakantová guma (*Astragalus* spp.) (E 413),
 Uhličitán draselný (E 501), fosforečnan draselný (E 340) a citrát draselný (E 332).

1b) Rozpouštědla a nosiče aromatických látek

1,2-Propandiol (E 1520) (1,2-Propylenglykol),
 1,3-Butandiol (1,3-Butylenglykol),
 2-Propanol (Isopropylalkohol),
 Acetát škrobu, esterifikovaný anhydridem kyseliny octové (E 1420),
 Acetylovaný adípát škrobu (E 1422),
 Acetylovaný fosfát škrobu (E 1414),
 Benzylalkohol,
 Etanol,
 Etylacetát,
 Etylcitráty (E 1505),
 Etyllaktát,
 Glycerin (E 442),
 Glycerinacetáty (Diacetin, Triacetin) (E 1518),
 Lecitiny (E 322),

Mono- a diglyceridy mastných kyselin (E 471) včetně odpovídajících esterů kyselin octové (E 472a), mléčné (E 472b), citronové (E 472c) a vinné (E 472d),
 Octany, mléčnany a citráty sodný, draselný a vápenatý (E 261 – 263, E 325 – 327, E 331 – 333),
 Rozpouštědla a nosiče aromatických látek povolené k použití pro výrobu potravin podle zvláštního předpisu,³⁾
 Sorbitol (E 420),
 Stearáty vápenatý a hořečnatý (E 470),
 Uhličitany sodný (E 500), draselný (E 501), vápenatý (E 170) a hořečnatý (E 504),
 Látky označené (*) v části 3a.

2. Prostředky pro udržování vlhkosti

a) v cigaretovém tabáku, doutnících a doutníčcích, cigaretách, rekonstituovaném tabáku (tabákové fólii) a umělých obalových materiálech

1,2-Propandiol (E 1520) (1,2-Propylenglykol),
 1,3-Butandiol (1,3-Butylenglykol),
 Fosfát glycerolu a jeho sodná, draselná a hořečnatá sůl až do maximálního množství 5 % suché hmotnosti výrobku,
 Glycerin (E 422),
 Hydrogenovaný glukózový sirup,
 Kyselina orto-fosforečná (E 338),
 Trietylenglykol.

b) ve žvýkacím tabáku

Glycerin (E 422) až do 10 % suché hmotnosti produktu,
 Hydrogenovaný glukózový sirup.

c) ve šňupavém tabáku

1,2-Propandiol (E 1520) (1,2-Propylenglykol),
 1,3-Butandiol (1,3-Butylenglykol),
 Glycerin (E 422) až do 10 % suché hmotnosti výrobku,
 Hydrogenovaný glukózový sirup,
 Kapalný parafín (E 905) až do 25 % suché hmotnosti výrobku.

3. Lepicí, adhezní a ztužovací činidla

a) pro doutníky a doutníčky, smotky tabáku obsahující tmavý tabák, rekonstituovaný tabák (tabákovou fólii) a umělé obalové materiály a také pro adhezní látky pro podélný spoj cigaret (záložky), obalový/náustkový papír cigaretových filtrů a cigaretových náustků

* Agar-agar (E 406),
 * Arabská guma (E 414),
 * Jadérka rohovníku obecného (svatojánského chleba) – mletá (E 410) (*Ceratonía siliqua*),
 * Jemná moučka „Guco“ (E 412) (guarová guma),
 * Karagén (E 407),
 * Karboxymetylcelulóza (E 466) a její sloučeniny se

sodíkem, draslíkem, vápníkem a hořčíkem a také v metylované formě,

* Kyselina alginová (E 400),

* Lecitiny (E 322),

* Metylcelulóza (E 461), také její hydroxyetylová nebo karboxymetylová forma,

* Sodná (E 401), draselná (E 402), vápenatá (E 404) a hořečnatá sůl kyseliny alginové,

* Tragant (E 413),

* Xanthan (E 415),

Acetát celulózy (Acetylcelulóza),

Acetylmetyl celulóza,

Celulóza (E 460),

Etylcelulóza (E 462), také její hydroxyetylová forma,

Galaktany, také modifikované formy,

Hydroxyetyl celulóza,

Hydroxypropylcelulóza (E 463), také v metylované formě (E 464),

Karboxymetylový škrob s esterifikačním stupněm až do 0,5 škrobového dialdehydu vytvořeného oxidací kukuřičného škrobu s obsahem aldehydu minimálně 90 %,

Kollodium,

Kyselina boritá (vč. draselné a sodné soli) (E 248),

Mannany, také modifikované formy,

Mikrokrystalická celulóza (E 460),

Šelak (E 904),

Škrobový dialdehyd vyrobený oxidací kukuřičného škrobu s obsahem aldehydu minimálně 90 %,

Želatina.

b) adhezivní látky pro podélný spoj cigaret, obalový/ náustkový papír cigaretových filtrů a cigaretových náustků

Směsi vytvořené z

aa) vodných disperzí polyvinylacetátu, také jeho částečně hydrolyzované formy, nebo kopolymerů vinylacetátu s vinyl estery nasycených alifatických karboxylových kyselin s dlouhým řetězcem až do C₁₈ nebo s etylenem,

bb) vodné roztoky polyvinylalkoholu.

Do těchto směsí mohou být přidány také acetáty glycerinu.

c) pro rekonstituovaný tabák (tabákovou fólii)

Glyoxal až do maximálního množství ve výši 2 % suché hmotnosti výrobku,

Melamin-formaldehydová pryskyřice až do maximálního množství ve výši 2 % suché hmotnosti výrobku, Močovino-formaldehydová pryskyřice.

d) pro dýmkový a lulkový tabák

Agar-agar (E 406),

Arabská guma (E 414).

e) pro žvýkáci tabák

Arabská guma (E 414) až do maximálního množství ve výši 25 % sušiny výrobku.

4. Modifikátory spalování

Aktivní uhlí,

Hydrogensíran sodný (E 514),

Hydrogenuhličitan sodný (E 500),

Hydroxid amonný (E 527),

Hydroxid draselný (E 525),

Hydroxid hlinitý,

Hydroxid hořečnatý (E 528),

Hydroxid sodný (E 524),

Hydroxid vápenatý (E 526),

Chlorid amonný (E 510),

Chlorid draselný (E 508),

Chlorid hořečnatý (E 511),

Chlorid sodný,

Chlorid vápenatý (E 509),

Karboxylové kyseliny s dlouhým řetězcem a jejich vápenaté a draselné soli,

Močovina (E 927b),

Oxid hlinitý,

Oxid hořečnatý (E 530),

Oxid titaničitý (E 171),

Oxid vápenatý (E 529),

Přírodní a uměle připravené (alumino)silikáty Na-, K-, Ca-, Mg-, Al- a Fe- včetně (E 552, E 553a, E 554, E 555, E 556, E 558 a E 559),

Síran amonný (E 517),

Síran draselný (E 515),

Síran hlinitodraselný (E 522),

Síran hlinitý (E 520),

Síran hořečnatý (E 518),

Síran vápenatý (E 516),

Sloučeniny hořečnatých solí kyselin uhličitých (E 504), fosforečné (E 343), mravenčí, octové, jablečné, citronové, vinné, mléčné, sulfaminové a jantarové (E 470b),

Sloučeniny sodné, draselné, vápenaté a amonné soli kyselin uhličitých, mravenčí, octové, jablečné, citronové, vinné, mléčné, fosforečné, sulfaminové a jantarové (E 170, E 500, E 501, E 503, E 261 – 263, E 380 – 383, E 335, E 336, E 354, E 325 – 327, E 339 – 341),

Talek (E 553b),

Vinan sodnodraselný (E 337).

5. Látky na cigaretový papír, rekonstituovaný tabák (tabákovou fólii) a umělé obalové materiály z homogenizovaného (rekonstituovaného) tabáku

Celulóza, která obsahuje látky uvedené v částech 3a) a 4,

Glyoxal (tabáková fólie nebo papír),

Hydroxid draselný (E 525),

Hydroxid sodný (E 524),

Kyselina chlorovodíková (E 507).

6. Látky na filtry cigaret, cigaretové náustky, doutníky, náustky doutníků a dýmky

Acetát celulózy (Acetylcelulóza),
Acetáty glycerinu (Diacetin, Triacetin),
Aktivní uhlí,
Etylcitráty (di-, tri-) (E 1505),
Hydratovaný křemičitan hořečnatý (pemza) (E 553),
Oxid hlinitý,
Oxid titaničitý (E 171) až do 2 % hmotnosti filtru,
Papír, celulóza (E 460),
Polyetylen,
Polypropylen,
Přírodní a uměle připravené (alumino)silikáty Na-, K-, Ca-, Mg-, Al- a Fe- včetně (E 552, E 553a, E 553b, E 554, E 555, E 556, E 558 a E 559),
Silikagel,
Směsi získané z vodních disperzí polyvinylacetátu – stejně, jako jsou uvedeny v 3b.aa) a 3b.bb),
Trietyleneglykoldiacetát.

7. Látky na obalový/náustkový papír cigaretových filtrů a cigaretových náustků

Hliník (E 173)
Hliníková fólie (s ochranným lakem nebo bez něj),
Korek a sláma,
Papír, papírová lepenka, acetát celulózy (acetylcelulóza).

8. Látky na adheziva tavná za horka pro obalový/náustkový papír cigaretových filtrů a cigaretových náustků

2,6-diterciární butyl-4-metylfenol,
Glycerin a pentaerythritol ester pryskyřičné kyseliny kalafuny a jeho hydrogenační produkty,
Kopolymery etylenu a vinylolesterů alifatických nenasycených monokarboxylových kyselin s délkou řetězce C₂ - C₁₈,
Mikrokrystalické vosky (E 907),
Parafíny (E 905),
Polycyklopentadienová pryskyřice, hydrogenovaná,
Polyisobutylén,
Směsi pryskyřic z maleinátů a akrylátů,
Styrénový kopolymer a štěpené kopolymery styrenu, alfa-metylstyrenu a vinyltoluenu.

9. Konzervační prostředky pro rekonstituovaný tabák (tabákovou fólii), lepidla na cigaretový spoj, které se nepoužívají do doutníků, doutníčků a cigaret

Etylester (E 214) a propylester (E 216) kyseliny para-hydroxybenzoové a jejich sodné sloučeniny až do 5 gramů na kilogram bezvodého produktu, při přepočtu na kyselinu benzoovou,

Kyselina benzoová (E 210) a její sodná (E 211), draselná (E 202) a vápenatá (E 213) sůl až do 5 gramů na kilogram výrobku, při přepočtu na sušinu,
Kyselina sorbová (E 200) a její sodná (E 201), draselná (E 202) a vápenatá (E 203) sůl až do 2 gramů na kilogram výrobku, při přepočtu na sušinu,
Thiobendazol (E 233) pro rekonstituovaný tabák (tabákovou fólii) až do 0,6 gramů na kilogram sušiny výrobku.

Tam, kde jsou konzervační prostředky míseny, maximální limity uvedené u každé látky se snižují dle celkového procentového obsahu ostatních konzervačních látek obsažených ve směsi podle tohoto vzorce:

$$HM = \frac{K_1}{HM_1} \times 100 + \dots + \frac{K_n}{HM_n} \times 100 = 100,$$

kde

HM je nejvyšší přípustné množství konzervační směsi v tabákovém výrobku, při přepočtu na sušinu výrobku

K₁ je koncentrace použité konzervační látky 1 ve směsi, při přepočtu na sušinu výrobku

HM₁ je maximální přípustné množství konzervační látky 1

K_n je koncentrace n-té použité konzervační látky ve směsi, při přepočtu na 1 sušinu výrobku

HM_n je maximální přípustné množství n-té konzervační látky

Formaldehyd (E 240),
Hexametylentetramin (E 239),
Hydroxybenzoát sodný,
Kyselina p-hydroxybenzoová,
Metylhdroxybenzoát (E 218),
Metylhdroxybenzoát sodný (E 219).

10. Barviva

a) pro cigaretový papír, rekonstituovaný tabák (tabákovou fólii), obalové materiály a pojiva doutníků a doutníčků z rekonstituovaného (homogenizovaného) tabáku

Amarant (E 123) (C.I. 16185),⁴⁾
Azorubin (E 122) (C.I. 14720),⁴⁾
Barvicí cukr (karamel) (E 150),
Brilantní čern BN (E 151) (C.I. 28440),⁴⁾
Brilantní modř FCF (E 133) (Brilliant blue FCF E 133) (C.I. 42090),⁴⁾
Carbo medicinalis vegetabilis (E 153) (Rostlinné aktivní uhlí),
Červánková žluť FCF (E 110) (C.I. 15985),⁴⁾
Erythrosin (E 127) (C.I. 45430),⁴⁾
Humínové kyseliny a jejich soli s alkalickými kovy,
Chinolinová žluť (E 104) (C.I. 47005),⁴⁾

⁴⁾ C.I. Color index.

Chlorofyly (E 140) (C.I. 75810),⁴⁾
 Indigotin I (E 132) (C.I. 73015),⁴⁾
 Košenila (E 120) (C.I. 75470),⁴⁾
 Košenilová červeň (E 124) (C.I. 16255),⁴⁾
 Kurkumin (E 100) (C.I. 75300),⁴⁾
 Oranž GGN (E 111) (C.I. 15980),⁴⁾
 Patentová modř V (E 131) (C.I. 42051),⁴⁾
 Pigmentová červeň 184 (C.I. 12487),⁴⁾
 Pigmentová žluť 13 (C.I. 21100),⁴⁾
 Ponceau 4R (C.I. 16255),⁴⁾
 Riboflavin (E 101),
 Tartrazin (E 102) (C.I. 19140),⁴⁾
 Vodný extrakt dřeva stromu *Haemytoxylon campechianum*,
 Vodný extrakt řešetláku počistivého (*Rhamnus catharticus*),
 Vodný extrakt žlutého dřeva mořeny barvířské (*Morus tinctoria*),
 Xanthofyly (E 161),
 Sloučeniny výše uvedených barviv s hliníkem, vápníkem a hořčíkem (tzv. laky),
 Alazarinový aluminiový lak (C.I. 58055),⁴⁾
 Anthrachinonová modř (C.I. 69800),⁴⁾
 Barviva povolená k použití pro výrobu potravin podle zvláštního předpisu,³⁾
 Čern 7984 (C.I. 27755),⁴⁾
 Chlorofyl, komplexy s mědí (E 141) (C.I. 75810),⁴⁾
 Chrysoin S (E 103) (C.I. 14270),⁴⁾
 Kakao a kakaové výrobky,
 Karamel, amonný (E 150c),
 Karamel, siřičitan draselný (E 150b),
 Karamel, sulfit amonný (E 150d),
 Kávové extrakty,
 Lasturová zlatá (zlatá bronz),
 Orseille (karmín),
 Para žluť AB (E 105) (C.I. 13015),⁴⁾
 Ponceau 6R (C.I. 16290),⁴⁾
 Prášek z kokosové skořápky,
 Síran barnatý (pigmentová běloba 21) (C.I. 77120),⁴⁾
 Šarlatová červeň (E 125) (C.I. 14810),⁴⁾
 Uhličitan vápenatý (E 170) (C.I. 77220),⁴⁾
 Ultramarinová modř (C.I. 77007).⁴⁾

b) pro obalový/náustkový papír cigaretových filtrů a náustků pro cigarety a doutníky

Látky uvedené v části 10a,
 Moučka z kokosových skořápek,
 Oxid titaničitý (E 171), také ve směsi se slídou, která nesmí přesahovat 75 %,
 Oxidy a hydroxidy železa (žluť, červeň, hněd, čern) (E 172) (C.I. 77489, 77491, 77492, 77499),⁴⁾
 Síran vápenatý (E 516),
 Stříbrná bronz (E 173) (C.I. 77000),⁴⁾
 Uhličitan vápenatý (E 170) (C.I. 77220),⁴⁾
 Zlatá bronz (slitina mědi a zinku s maximálním obsahem zinku 15 %),
 Zlatý pigment (E 175) (C.I. 77480).⁴⁾

c) pro lepicí, plnicí a ztužovací činidla doutníků, doutníčků, dýmkového a lulkového tabáku

Cukr barvicí (E 150),
 Karamel, amonný (E 150c),
 Karamel, siřičitan draselný (E 150b),
 Karamel, sulfit amonný (E 150d).

d) pro žvýkáci tabák

Síran železitý,
 Tannin (E 181).

e) pro šňupavý tabák

Carbo medicinalis vegetabilis (E 153) (Rostlinné aktivní uhlí),
 Indigotin I (E 132) (C.I. 73015),⁴⁾
 Oxid železitý, červeň (E 172) (C.I. 77491),⁴⁾
 Síran železitý,
 Tannin (E 181).

11. Změkčovadla pro tiskové barvy a laky na cigaretový papír, cigaretové filtry, obalový/náustkový papír cigaretových filtrů a cigaretové náustky

Acetáty glycerinu (Diacetin, Triacetin),
 Dibutylftalát (E 1518),
 Diisobutylftalát,
 Epoxidovaný sojový olej.

12. Pojiva pro tiskařské barvy a laky na obalový/náustkový papír cigaretových filtrů a cigaretové náustky

Látky uvedené v části 3a,
 Acetopropionát celulózy,
 Isobutyrát sacharózy,
 Kopolymery etylenvinylacetátu,
 Polyvinylbutyrát.

13. Látky pro přímý tisk na cigaretový papír, na obalový/náustkový papír cigaretových filtrů a filtrové náustky

Alkydové pryskyřice (polyestery polyhydroxyalkoholů a kyseliny ftalové), také modifikované mastnými kyselinami, délka řetězce mastné kyseliny C₆ nebo více,
 Alurová červeň AC (E 139) (Allura red AC) (C.I. 16035),⁴⁾
 Anthrachinonová modř (E 130) (Anthraquinone blue) (C.I. 69800),⁴⁾
 Barvicí cukr (E 150) (Sugar coloring),
 Barviva uvedená v částech 10a, 10b,
 Brilantní modř FCF (E 133) (Brilliant blue FCF) (C.I. 42090),⁴⁾
 Čern 7984 (E 152) (Black 7984) (C.I. 27755),⁴⁾
 Červeň 2G (E 128) (Red 2G) (C.I. 15860),⁴⁾
 Deodorizovaný minerální olej až do objemu 25 % podle připravené receptury tiskové barvy,

Hněď FK (E 154) (Brown FK),
Hněď HT (E 155) (Brown HT) (C.I. 20285),⁴⁾
Hydrogenované estery kalafuny s tri- nebo vícesytné alkoholy C₃ – C₆,
Chrysoin S (E 103) (Chrysoine S) (C.I. 14270),⁴⁾
Kantaxantin (E 161g) (Canthaxanthin) (C.I. 40850),⁴⁾
Karoten, annato atd. (E 160a-f) (Carotene, Annatto etc.) (C.I. 75130, 75120, 75125, 40820, 40825),⁴⁾
Kobaltnaté, manganaté, železnaté, vápenaté, zirkoničité a ceričité soli a oxidy s kyselinami naftalenu, s nasycenými, většinou terciárními monokarboxylovými kyselinami C₉ – C₁₁ a s 2-etylhexanovou kyselinou, Kondenzační produkty a také eterifikované kondenzační produkty z čištěných monohydroxy- nebo polyhydroxy- a/nebo alkylovaných fenolů s formaldehydem,
Kyselina akrylová nebo kalafuna modifikované kyselinou maleinovou a jejími estery s tri- nebo vícesytnými alkoholy s uhlíkovým řetězcem C₃ – C₆,
Kyselina ortokřemičitá (E 551),
Látky uvedené v částech 11 a 12,
Lutein (E 161b),
Mastné kyseliny modifikované fenolformaldehydovou pryskyřicí, s délkou řetězce mastné kyseliny větší než C₆,
Modifikovaná fenolformaldehydová kalafuna,
Modifikovaná xylolformaldehydová kalafuna,
Orseille (E 121),
Oxid hlinitý,
Para žluť AB (E 105) (Fast yellow AB) (C.I. 13015),⁴⁾
Parafín (E 905),
Pigmentová brilantní acilanová modř FFR (Pigment brilliant acilane blue FFR) (C.I. 42735),⁴⁾
Pigmentová červeň 1 (Pigment red 1/Solvent Red-Ceres red G1) (C.I. 12150),⁴⁾
Pigmentová ftalokyaninová zeleň (Pigment phthalocyanine green) (C.I. 74260),⁴⁾
Pigmentová kyselina fialová R (Pigment acid violet R) (C.I. 45190),⁴⁾
Pigmentová kyselina zelená 1 (Pigment acid green 1) (C.I. 10020),⁴⁾
Pigmentová kyselina zelená 22 (Pigment acid green 22) (C.I. 42170),⁴⁾
Pigmentová modř 15 (Pigment blue 15) (C.I. 74160),⁴⁾
Pigmentová modř 16 (Pigment blue 16) (C.I. 74100),⁴⁾
Pigmentová modř victoria B (Pigment victoria blue B) (C.I. 44045),⁴⁾
Pigmentová modř victoria R (Pigment victoria blue R) (C.I. 44040),⁴⁾
Pigmentová sudánská modř 2 (Pigment sudan blue 2),
Pigmentová violeť 3 (Pigment violet 3) (C.I. 42535),⁴⁾
Pigmentová žluť 29 (Pigment yellow 29/Solvent yellow 29) (C.I. 21230),⁴⁾

Pigmentový rubín BK (E 180) (Pigment rubine BK) (C.I. 15850),⁴⁾
Ponceau 6R (E 126) (C.I. 16290),⁴⁾
Řepná červeň (E 162) (Beet red),
Slída (Mica),
Slídové pigmenty (Micaceous pigments), také s oxidem titaničitým,
Stříbro (E 174) (C.I. 77820),⁴⁾
Šarlatová červeň GN (E 125) (Scarlet Red GN),
Uhličitan hořečnatý (E 504),
Vysychavé nenasycené oleje, jmenovitě olej ze lněného semene, dřevný olej, včetně zahuštěných olejů vyrobených pouze zahříváním,
Xylolformaldehydové bitumeny (asfalty) a jejich kondenzační produkty s fenolem nebo alkylovanými fenoly,
Zeleň S (E 142) (Green S) (C.I. 44090).⁴⁾

14. Ostatní přísady

a) pro žvýkáci tabák

Hydrogenvinan draselný (vinný kámen) (E 336),
Chlorid amonný (E 510),
Chlorid vápenatý (E 509),
Sacharin (E 954),
Síran hlinitodraselný.

b) pro šňupavý tabák

1,3-Butandiol (1,3-Butylenglykol),
Droždí,
Hydrogenvinan draselný (vinný kámen) (E 336),
Hydroxid amonný (E 527),
Hydroxid vápenatý (E 526),
Chlorid amonný (E 510),
Chlorid vápenatý (E 509),
Jedlé tuky a oleje,
Karbamát amonný (sůl z jeleního parohu),
Tonkové semeno /boby/ zbavené kumarinu, šňupavý tabák může obsahovat maximálně 0,003 % kumarinu,
Uhličitan draselný (E 501),
Uhličitan sodný (E 500),
Uhličitan vápenatý (E 170).

c) pro bílý šňupavý prášek

Chlorid amonný (E 510),
Chlorid vápenatý (E 509),
Karbamát amonný (sůl z jeleního parohu),
Uhličitan sodný (E 500),
Uhličitan vápenatý (E 170).

Seznam látek, které je zakázáno používat při výrobě tabákových výrobků**1. Aromatizační látky**

Březový dehtový olej (*Oleum betulae empyreumaticum*),
Jalovcový dehtový olej (*Oleum juniperi empyreumaticum*),
Kafr,
Kafrový olej,
Kumarin,
Kyselina agarová (*Acidum agarcinium*),
Olej hořkomandlový s volnými nebo vázanými kyanidy,
Safrol,
Sassafrasový olej (*Oleum sassafras*),
Thujon.

2. Aromatizační látky vyrobené z

Kafrového dřeva (*Lignum camphorae*),
Komonice lékařské (*Melilotus officinalis*),
Kůry mýdlokoru (*Cortex quillaiae*),
Mařinky vonné (*Asperula odorata*),
Natě máty poleje obecné (*Herba pulegii*),
Natě routy vonné (*Herba rutae*),
Natě vratiče (*Herba Tanacetii*),
Oddeneku osladiče (*Rhizoma polypodii*, *Rhizoma filicis dulcis*),
Palistů potměchuti popínavé (*Stipites dulcamarae*),
Sassafrasové kůry (*Cortex sassafras*),
Sassafrasového dřeva (*Lignum sassafras*),
Sassafrasových listů (*Folia sassafras*),
Šušekarky vonné (*Liatris odoratissima*),
Tonkového semena (*Semen toncae*).

326

VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 10. prosince 1997,

kteřou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro zmrazené potraviny

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

ZMRAZENÉ POTRAVINY

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) zmrazováním konzervace potravin snížením teploty pod bod mrazu na hodnotu, při které se zpomaluje nebo zastavuje průběh fyzikálních, biochemických a mikrobiologických procesů v potravinách,
- b) rychlostí zmrazování rychlost postupu zóny maximální tvorby krystalů (pro většinu potravin od minus 1 °C do minus 5 °C) od povrchu zmrazované potraviny k jejímu jádru, měřená v centimetrech za hodinu,
- c) zmrazenými potravinami potraviny, které byly podrobeny procesu zmrazování tak, aby zóna maximální tvorby krystalů byla překonána minimálně v souladu s údaji uvedenými v příloze a konečná teplota, po tepelné stabilizaci, byla ve všech částech výrobku minus 18 °C a nižší. Za zmrazené potraviny se nepovažují zmrzliny a mražené krémy.

§ 2

Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise¹⁾ musí být uvedena i informace pro spotřebitele o tom,

- a) že jde o zmrazenou potravinu; toto označení musí být uvedeno i na skupinovém obalu,
- b) jaká je doba minimální trvanlivosti při teplotě skladování minus 18 °C nebo nižší,
- c) jaká je doba, po kterou smí být potravina skladována spotřebitelem při teplotách daných typem mrazicího nábytku,

- d) že se potravina po rozmrazení nemá znovu zmrazit.

§ 3

Technologické požadavky

(1) Jako zmrazovací media, která přicházejí do přímého kontaktu se zmrazovanou potravinou, lze použít pouze

- a) vzduch,
- b) oxid uhličitý,
- c) kapalný dusík.

(2) Mrazírenské sklady musí být provozovány tak, aby byla udržena, při minimálním kolísání teploty vzduchu a jeho cirkulaci, teplota ve všech bodech výrobku minus 18 °C nebo nižší.

(3) Teplota vzduchu v mrazírenském skladu musí být pravidelně měřena a zaznamenávána tak, aby průběh teplot bylo možno dostatečně dokladovat po dobu minimální trvanlivosti výrobku.

(4) Veškerá manipulace se zmrazenými potravinami při skladování musí být prováděna za takových podmínek, aby nedošlo ke zvýšení teploty potraviny nad minus 15 °C.

(5) Požadavky na výrobu a balení zmrazených potravin jsou uvedeny v příloze.

§ 4

Uvádění do oběhu

(1) Podnikatel zmrazené potraviny přepravuje dopravními prostředky, které umožňují zachování teploty zmrazených potravin minus 18 °C nebo nižší a jsou vybaveny zařízením na měření a registraci teploty. Při přepravě se může teplota výrobku zvýšit nejvýše na minus 15 °C.

(2) Zmrazené potraviny se uchovávají v mrazicích boxech a mrazicím nábytku schopných udržet jejich teplotu minus 18 °C, vybavených ukazatelem teploty umístěným na viditelném místě.

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

(3) Nebalené zmrazené potraviny lze uchovávat a vystavovat v mrazicím nábytku pouze odděleně tak, aby nedošlo k jejich vzájemnému ovlivňování.

(4) Zmrazené ryby je povoleno prodávat pouze spotřebitelsky balené a kuchané.

(5) Veškerá manipulace při prodeji zmrazených potravin musí být prováděna za takových podmínek, aby nedošlo ke zvýšení teploty potraviny nad minus 15 °C.

§ 5

Přechodná a závěrečná ustanovení

(1) Do 1. ledna 2000 je možno přepravovat zmra-

zené potraviny v dopravních prostředcích, které nejsou vybaveny zařízením pro registraci teploty.

(2) Označení zmrazených potravin balených v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998 se posuzuje jen v rozsahu § 6 zákona.

§ 6

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení, s výjimkou § 2, který nabývá účinnosti dnem 1. dubna 1998.

Ministr:

Ing. **Lux** v. r.

Požadavky na výrobu a balení zmrazených potravin

	úprava před zmrazováním	rychlost zmrazování potravin*)	přípustné záporné odchylky od deklarované hmotnosti**)	minimální technologické požadavky
zmrazená zelenina a výrobky ze zeleniny	většina zelenin se předváří pro omezení činnosti enzymů způsobujících změny barvy, chuti a konzistence, úprava je volena tak, aby zelenina po rozmrazení byla připravena ke kuchyňské úpravě	ve spotřebitelských obalech nesmí být nižší než 0,5 cm.h ⁻¹	- výrobky balené ručně - balení do 250 g nejvýše -5 % - balení nad 250 g do 500 g nejvýše -3 % - balení nad 500 g do 1500 g nejvýše -2 % - balení nad 1500 g nejvýše -1 % - výrobky plněné strojně (mechanicky) - balení do 250 g nejvýše -10 % - balení nad 250 g do 500 g - s hmotností jednotlivých kusů - vyšší než 3 g nejvýše -10 % - u ostatních výrobků nejvýše -6 % - balení nad 500 g do 1500 g nejvýše -4 % - balení nad 1500 g nejvýše -2 %	přebalování je povoleno za kontrolovaných podmínek
zmrazené ovoce a výrobky z ovoce, protlaký	celé, dělené nebo mělněné ovocné plody, ve formě šťáv, koncentrátů, jednodruhové ve směsích, bez přísad, s přísadami, předvářené, nepředvářené	ve spotřebitelských obalech nesmí být nižší než 0,5 cm.h ⁻¹ zmrazování protlaků musí být ukončeno až po dosažení teploty -18 °C v jádře	- výrobky balené ručně - balení do 250 g nejvýše -5 % - balení nad 250 g do 500 g nejvýše -3 % - balení nad 500 g do 1500 g nejvýše -2 % - balení nad 1500 g nejvýše -1 % - výrobky plněné strojně (mechanicky) - balení do 250 g nejvýše -10 % - balení nad 250 g do 500 g - s hmotností jednotlivých kusů - vyšší než 3 g nejvýše -10 % - u ostatních výrobků nejvýše -6 % - balení nad 500 g do 1500 g nejvýše -4 % - balení nad 1500 g nejvýše -2 %	přebalování je povoleno za kontrolovaných podmínek pro výrobu protlakových směsí je povolen mírný ohřev na +5 °C

zmrazené pokrmy, polévky a polotovary	jednotlivé složky těchto výrobků se obvykle upravují tak, aby všechny součásti potřebovaly stejnou dobu tepelné úpravy u spotřebitele	ve spotřebitelských obalech nesmí být nižší než 0,5 cm.h ⁻¹	- výrobky balené ručně - balení do 250 g nejvýše -5 % - balení nad 250 g do 500 g nejvýše -3 % - balení nad 500 g do 1500 g nejvýše -2 % - balení nad 1500 g nejvýše -1 % - výrobky plněné strojně (mechanicky) - balení do 250 g nejvýše -10 % - balení nad 250 g do 500 g - s hmotností jednotlivých kusů - vyšší než 3 g nejvýše -10 % - u ostatních výrobků nejvýše -6 % - balení nad 500 g do 1500 g nejvýše -4 % - balení nad 1500 g nejvýše -2 %	pokud je součástí předem zmrazená potravina, nesmí být její teplota v průběhu zpracování vyšší než -5 °C
zmrazené výrobky z brambor	předvaření před smažením	ve spotřebitelských obalech nesmí být nižší než 0,5 cm.h ⁻¹	- výrobky balené ručně - balení do 250 g nejvýše -5 % - balení nad 250 g do 500 g nejvýše -3 % - balení nad 500 g do 1500 g nejvýše -2 % - balení nad 1500 g nejvýše -1 % - výrobky plněné strojně (mechanicky) - balení do 250 g nejvýše -10 % - balení nad 250 g do 500 g - s hmotností jednotlivých kusů - vyšší než 3 g nejvýše -10 % - u ostatních výrobků nejvýše -6 % - balení nad 500 g do 1500 g nejvýše -4 % - balení nad 1500 g nejvýše -2 %	přebalování je povoleno za kontrolovaných podmínek
zmrazené ryby a ostatní vodní živočichové	ryby celé s hlavou a vnitřnostmi částečně kuchařské kuchané vykostěné rybí filé mořští živočichové - předupravení		obsah volné vody nesmí být vyšší než 2 % hmotnosti výrobku	zmrazené mořské ryby musí vykazovat: méně než 10 procent dehydratace plochy povrchu bloku nebo méně než 10 procent dehydratace hmotnosti ryb v odebraném vzorku. Tato dehydratace se projevuje bílými nebo žlutými skvrnami na povrchu, které prolínají do podpovrchových vrstev masa a nelze je mechanicky odstranit bez poškození povrchu bloku nebo ryb. Chuť a vůně musí být charakteristická pro daný druh ryb a nesmí vykazovat rozkladné procesy.

				Konzistence musí vykazovat charakteristické vlastnosti struktury svaloviny, nesmí být mazlavá a pastovitá. U celých ryb nesmí docházet k oddělování masa od kostí. Břicha ryb musí být nepoškozená, nesmí být popraskaná v souvislosti s rozkladnými procesy. filety a filé: maximálně 5 procent svaloviny může být poškozeno v důsledku přítomnosti parazitů. Připouští se přítomnost kostí v délce do 10 mm a průměru do 1 mm a v délce do 5 mm a průměru do 2 mm. Lze připustit hlavice kostí o šířce do 2 mm, pokud lze tyto hlavice snadno oddělit od svaloviny. Přebalování je povoleno za kontrolovaných podmínek.
zmrazené výrobky ze sladkovodních ryb	úprava na opracované sladkovodní tržní ryby: kuchaň, porcované, filetové	nesmí být nižší než $1,0 \text{ cm.h}^{-1}$	obsah volné vody nesmí být vyšší než 2 % hmotnosti výrobku	musí být zmrazeny nejpozději do 16 hod. po zpracování
zmrazené výrobky ze separovaného rybího masa	teplota masa po separaci nesmí přestoupit $+10 \text{ }^{\circ}\text{C}$	ve spotřebitelských obalech nesmí být nižší než $1,0 \text{ cm.h}^{-1}$		teploty $-12 \text{ }^{\circ}\text{C}$ v jádře musí být dosaženo nejpozději za 3 hod.

zmrazené uzené vakuově balené rybí výrobky		nesmí být nižší než $1,0 \text{ cm.h}^{-1}$		po rozmrazení ihned spotřebovat
zmrazené maso a droby spotřebitelsky balené	maso vychlazené na $+7 \text{ }^{\circ}\text{C}$	1 cm.hod^{-1}		
zmrazené masné výrobky	při výrobě uzenin ke zmrazování nesmí být použito zmrazené maso	nesmí být nižší než $1,0 \text{ cm.h}^{-1}$		musí být zmrazeny do 24 hod. po výrobě
zmrazené drůbeží maso, králíčí maso a polotovary	teplota během zpracování polotovarů musí být nižší než $+12 \text{ }^{\circ}\text{C}$ před zmrazováním zchladit na teplotu $+4 \text{ }^{\circ}\text{C}$	nesmí být nižší než $1,0 \text{ cm.h}^{-1}$		nejvyšší množství vody uvolněné při rozmrazování 5 %
zmrazené výrobky ze slepičích vajec	po pasteraci se výrobky zchladí na $+4 \text{ }^{\circ}\text{C}$	nesmí být nižší než $1,0 \text{ cm.h}^{-1}$		zmrazené vaječné obsahy po rozmrazení je nepřípustné opět zmrazit, před zpracováním do výrobků lze rozmrazit na -2 až $-5 \text{ }^{\circ}\text{C}$, ale je nutno zpracovat do jedné hodiny od rozmrazení

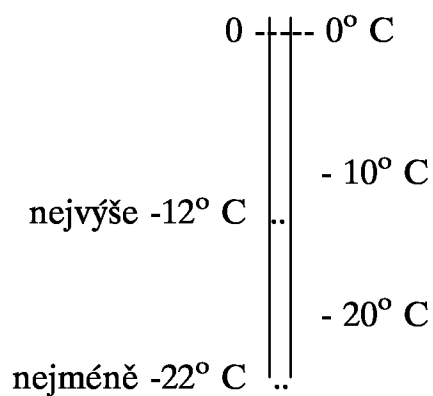
Poznámka:

*) rychlost zmrazování, při kterých jsou ještě zachovány optimální vlastnosti zmrazených výrobků

**) u dvaceti náhodně odebraných spotřebitelských balení musí průměrná hodnota odpovídat nejméně deklarované hmotnosti

Poznámka:

Vyjadřování mrazírenských teplot:



Vysvětlení:

Nejvýše - 12 °C

znamená

- 12 °C a nižší teploty.

Nejméně - 22 °C

znamená

- 22 °C a vyšší teploty.

327

VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 10. prosince 1997,

kteřou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb.,
o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro maso,
masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, (dále jen „zákon“) pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich:

ODDÍL 1

MASO

§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) masem všechny části zvířat určené k výživě lidí, o jejichž použitelnosti bylo rozhodnuto podle zvláštního předpisu¹⁾ a nebyly ošetřeny jinak než chladem nebo mrazem,
- b) jatečně opracovaným tělem produkt získaný porážkou jatečných zvířat¹⁾ a upravený k veterinárnímu vyšetření,¹⁾
- c) výsekovým masem rozbouraná jatečně opracovaná těla velkých jatečných zvířat určená k prodeji spotřebiteli,
- d) masem velkých jatečných zvířat maso skotu, prasat, ovcí, koz a domestikovaných lichokopytníků,
- e) hovězím masem maso skotu,
- f) vepřovým masem maso prasat,
- g) telecím masem maso telat ve stáří nejvýše 4 měsíců o hmotnosti nejvýše 215 kg,
- h) skopovým masem maso ovcí,
- i) jehněčím masem maso jehňat ve stáří nejvýše 8 měsíců a o hmotnosti nejvýše 41 kg,
- j) kůzlečím masem maso kůzlat ve stáří nejvýše 5 měsíců,

- k) kozím masem maso koz,
- l) koňským masem maso koní a domestikovaných lichokopytníků,
- m) hříběcím masem maso hříbat ve stáří nejvýše 18 měsíců,
- n) drůbežím masem maso z drůbeže, zejména kuřat, slepic, kachen, hus, krůt nebo perliček,
- o) kuřecím masem maso kura domácího ve stáří nejvýše 3 měsíců,
- p) králičím masem maso králíků,
- r) zvěřinou maso zvěře²⁾ žijící volně nebo ve farmovém chovu, zejména jelena, daňka, srnce, muflona, prasete divokého, zajíce, bažanta nebo koroptve,
- s) droby požitelné vnitřnosti a části těl jatečně opracovaných zvířat,
- t) kostmi kosti získané bouráním jatečně opracovaných těl,
- u) krví krev získaná při porážce jatečných zvířat schváleným technologickým postupem,¹⁾
- v) syrovým sádlem nebo lojem tuková tkáň získaná při opracování těl jatečných zvířat,
- z) mletým masem mechanicky mletý produkt vyrobený z výsekového masa.

§ 2

Členění na skupiny

Členění na skupiny je uvedeno v příloze č. 1.

§ 3

Označování

Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpisu³⁾ jsou tyto další požadavky na označení:

- a) maso se označí názvem skupiny a dále živočišným

¹⁾ Zákon č. 87/1987 Sb., o veterinární péči, ve znění pozdějších předpisů.

Vyhláška Federálního ministerstva zemědělství a výživy č. 121/1987 Sb., o zabezpečování zdravotní nezávadnosti živočišných produktů.

²⁾ Zákon č. 23/1962 Sb., o myslivosti, ve znění pozdějších předpisů.

³⁾ Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“.

- druhem bez ohledu na pohlaví, podle § 1 písm. e) až r). Maso z ostatních zvířat se označí názvem živočišného druhu,
- b) výsekové maso velkých jatečných zvířat lze označit i tržním druhem podle technických norem⁴⁾ pro výseková masa,
 - c) při označování skupiny „droby“ se uvede druh podle přílohy č. 2,
 - d) u mletého masa se označí hmotnostní procenta jednotlivých druhů použitých výsekových mas,
 - e) drůbeží maso se označí názvem kuře, slepice, kachna, husa, perlička, krůta a u děleného a vykostěného drůbežního masa i částí jatečného těla,
 - f) zvěřina se označuje názvem jelen, daněk, srnec, muflon, prase divoké, zajíc, bažant nebo koroptev a u dělené zvěřiny i částí jatečného těla,
 - g) výsekové maso balené, drůbež, dělená balená zvěřina a králíci, droby, kosti, krev, syrový tuk a balené mleté maso, pokud nebyly zmrazeny, se označují datem použitelnosti.

§ 4

Požadavky na jakost

(1) Čtvrtě, půlky, popřípadě celá těla jatečně opracovaných zvířat nesmí být znečištěna nebo jinak smyslově narušena.

(2) Jatečně opracované tělo

- a) musí být bez zářezů, vpichů, krevních podlitin, otlaků, odřenin a pohmožděnin,
- b) nesmí obsahovat zbytky sražené krve, kostní tříšť, úlomky kostí a zlomené kosti, zbytky rohovinové výstelky, kůže s výjimkou drůbeže, zvěřiny po dobu zrání masa a opařené vepřové kůže,
- c) je bez zbytků plstního sádla, větších částí loje, chlupů, zbytků vnitřností s výjimkou ledvin u drůbeže, skopců a jehňat,
- d) nesmí vykazovat známky dehydratace a žluknutí tuku,
- e) drůbež může mít ojedinělé zbytky vlasového peří, zbytky plic a vnitřní plstní sádlo.

(3) U čtvrtí a půlek jatečných těl velkých jatečných zvířat musí být odstraněna mícha.

(4) Mléčné žlázy a mléčné bradavky musí být odstraněny.

(5) Otisky razítek z masa, které bylo označeno

jako požitelné,⁵⁾ se odstraňují bezprostředně před prodejem spotřebiteli.

(6) Nedělený králík se uvádí do oběhu stažený a kuchaný.

(7) Nedělená drůbež se uvádí do oběhu kuchaná bez hlavy a běháků.

§ 5

Technologické požadavky

(1) Po porážce musí být maso zchlazeno nejpozději do 48 hodin ve všech jeho částech s výjimkou krve, drůbeže, králíků a trvale udržováno při teplotě, která není vyšší než

- a) +7 °C u výsekového masa,
- b) +4 °C u drobů a mletého masa baleného.

(2) Po vytěžení musí být krev zchlazena nejpozději do 8 hodin na teplotu, která není vyšší než +3 °C.

(3) Po porážce musí být maso drůbeže, včetně těžkých krůt a králíků, zchlazeno nejpozději do 12 hodin a trvale udržováno ve všech jeho částech při teplotě, která není vyšší než +4 °C.

(4) S masem se nesmějí provádět jakékoliv úkony vedoucí k obnovení zdání jeho čerstvosti.

Uvádění do oběhu

§ 6

(1) Maso musí být uloženo odděleně od ostatních potravin.

(2) V prostorách, v nichž dochází k úpravě masa (bourání, porcování, balení) a k manipulaci s masem (expedice), musí být teplota nejvýše +12 °C po dobu z technologického hlediska nezbytně nutnou.

(3) Zmrazené výsekové maso a droby smí být uváděny do oběhu pouze balené.

§ 7

Skladování

(1) Při skladování musí být maso chráněno před přímým slunečním zářením.

(2) Čerstvá krev nesmí být skladována a musí být prodána v den výroby.

(3) Při skladování masa platí stejné teploty uve-

⁴⁾ ČSN 57 6510 Hovězí maso pro výsek. Norma jakosti.
ČSN 57 6540 Vepřové maso pro výsek. Norma jakosti.
ČSN 57 6570 Telecí maso pro výsek. Norma jakosti.

⁵⁾ Vyhláška Federálního ministerstva zemědělství a výživy č. 121/1987 Sb.

dené v § 5 při relativní vlhkosti vzduchu v rozmezí 85 – 95 % a proudění vzduchu v rozmezí 0,1 – 0,3 m³/s.

(4) Při skladování u baleného masa se proudění vzduchu a relativní vlhkost vzduchu nestanovuje.

(5) V jednom skladovacím prostoru nesmí být společně

- a) nebalená drůbež a ostatní skupiny nebaleného masa,
- b) nebalené maso a nebalené masné výrobky.

§ 8

Přeprava

(1) Při přepravě masa nesmí dojít ke zvýšení teploty masa stanovené v § 5 odst. 1 o více jak 2 °C.

(2) Dopravní prostředky použité k přepravě masa nesmí být používány k přepravě osob, zvířat a výrobků, které by mohly maso negativně ovlivnit nebo kontaminovat.

(3) Jatečně opracovaná těla velkých jatečných zvířat ve čtvrtích, skot, hříbata a ostatní domestikovaní lichokopytníci, v půlkách prasata a telata nebo celá jatečně opracovaná těla ovcí, koz, jehňat, kůzlat a telat, s výjimkou zmrazených mas, musí být přepravována ve visu nebo vleže v jedné vrstvě od podlahy a stěn vozidla a oddělena podložkou splňující požadavky na materiály přicházející do styku s potravinami.

(4) Výsekové maso a masné výrobky mohou být přepravovány společně v jednom dopravním prostředku v případě, jsou-li uloženy odděleně v samostatných přepravních obalech, které splňují požadavky na materiály přicházející do styku s potravinami.

(5) V jednom přepravním obalu nesmí být společně

- a) nebalené maso a nebalené masné výrobky,
- b) drůbež a ostatní skupiny mas,
- c) drůbež a masné výrobky.

§ 9

Prodej

(1) Při prodeji platí stejné požadavky jako při skladování a přepravě.

(2) Nebalené maso musí být prodáváno v takové podobě, aby umožňovalo identifikaci tržního druhu nebo části těla jatečného zvířete.

(3) Mleté nebo krájené maso smí být připravováno jen před spotřebitelem, pokud se nejedná o mleté nebo krájené maso balené.

ODDÍL 2

MASNÉ VÝROBKY

§ 10

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) masným výrobkem technologicky opracovaný výrobek obsahující jako převažující základní surovinu maso, o jehož použitelnosti bylo rozhodnuto podle zvláštního předpisu,¹⁾
- b) tepelně opracovaným masným výrobkem masný výrobek, u kterého bylo ve všech částech dosaženo tepelného účinku odpovídajícímu působení teploty 70 °C po dobu minimálně 10 minut,
- c) tepelně neopracovaným masným výrobkem masný výrobek určený k přímé spotřebě bez další úpravy, u něhož neproběhlo tepelné opracování surovin ani výrobku,
- d) trvanlivým masným výrobkem masný výrobek, u něhož došlo použitou technologií, zejména uzením, vařením, sušením a zráním nebo vlivem složení surovin, k prodloužení trvanlivosti,
- e) masným polotovarem tepelně neopracovaná upravená masa nebo směsi mas, popřípadě dalších surovin, látek aromatizujících a pomocných, určené k tepelné kuchyňské úpravě,
- f) technologickým obalem obal, ve kterém probíhá technologické opracování výrobku a který obvykle zůstává jeho součástí,
- g) vložkou krájená nebo zrněná část díla,
- h) technologickým opracováním jakákoliv úprava masa mimo použití chladu,
- i) sterilací způsob konzervace, při kterém se zničí vegetativní formy mikroorganismů a jejich spory,
- j) čistou svalovou bílkovinou bílkovina bez pojivové tkáně a bílkovin rostlinného původu.

§ 11

Členění na skupiny

Členění na skupiny je uvedeno v příloze č. 3.

§ 12

Označování

(1) Masné výrobky se označují názvem druhu a skupiny podle přílohy č. 3.

(2) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise³⁾ se u balených masných výrobků označí

- a) nejvyšší obsah tuku v hmotnostních procentech, kromě výrobků tvořených jedním svałem nebo svalovou skupinou, popřípadě připojenými kostmi,

- b) datum použitelnosti, s výjimkou konzerv a trvanlivých masných výrobků.

(3) Na masné výrobky v technologických obalech se pohlíží jako na potraviny nebalené.

(4) Označení masa podle živočišného druhu zvířat v názvu masného výrobku lze použít jen tehdy, obsahuje-li masný výrobek více než 50 hmotnostních procent uvedeného masa z celkového obsahu masa.

(5) Pokud je v názvu výrobku použito slova, jehož základ tvoří slovo „šunka“, musí být označen minimální obsah čistých svalových bílkovin.

(6) Výrobky typu šunky vyrobené z jiného masa, než je svalovina vepřové kýty, musí být v názvu označeny živočišným druhem a částí jatečného těla, ze kterého pochází.

§ 13

Požadavky na jakost

(1) Při nakrojení masných výrobků nesmí u nich docházet k uvolňování vody nebo tuku. Vložka masného výrobku nesmí vypadávat z nákroje. V nákroji nesmí být cizí a nezpracované části, otisky razítek, shluky koření nebo jiných složek.

(2) Povrch masných výrobků nesmí být oslzlý, lepkavý, netypicky svaštělý nebo porostlý plísní, pokud se nejedná o ušlechtilé druhy plísní charakteristické pro daný výrobek, ani jinak narušený.

§ 14

Technologické požadavky

(1) U tepelně opracovaných masných výrobků musí být rovnoměrně tepelně opracován celý výrobek tak, aby bylo zajištěno dostatečné tepelné opracování všech složek výrobku.

(2) Nebalené výrobky bez technologického obalu, které nejsou určeny k dalšímu tepelnému opracování před použitím, jako zejména vařená nebo uzená masa, musí být před vložením do přepravních obalů jednotlivě chráněny obalem, který není určený pro spotřebitele.

(3) Tepelně neopracované masné výrobky smějí být vyráběny jen ze surovin, které byly před zpracováním zmrazeny nejméně na minus 5 °C v jádře po dobu 48 hodin.

(4) Masné výrobky po ukončení tepelného opracování musí být co nejrychleji zchlazeny na skladovací teplotu uvedenou v příloze č. 4.

(5) S masnými výrobky se nesmějí provádět jakékoliv úkony vedoucí k obnovení zdání jejich čerstvosti.

(6) Technologické požadavky na jednotlivé skupiny výrobků jsou uvedeny v příloze č. 5.

Uvádění do oběhu

§ 15

(1) Při prodeji a nabízení k prodeji platí požadavky uvedené v příloze č. 4.

(2) Nebalené nakrájené masné výrobky musí být prodány v den nakrájení.

(3) Výrobky s pokryvem koření nebo s jinou nestabilní povrchovou úpravou se uvádějí do oběhu balené nebo zabalené s výjimkou prodeje a nabízení k prodeji spotřebiteli.

§ 16

Skladování

(1) Nebalené trvanlivé masné výrobky se skladují v temných, chladných, suchých prostorách, při mírném proudění čerstvého vzduchu, zásadně rozvěšené.

(2) Skladovací podmínky jsou uvedeny v příloze č. 4.

§ 17

Přeprava

(1) Nebalené masné výrobky v technologických obalech se přepravují volně ložené v přepravních obalech, chráněny před deformací a znečištěním.

(2) Masné výrobky, s výjimkou masných konzerv, se přepravují při teplotách uvedených v příloze č. 4, přičemž nejdéle po dobu 2 hodin se může teplota zvýšit až o 3 °C.

ODDÍL 3

RYBY, OSTATNÍ VODNÍ ŽIVOČICHOVÉ A VÝROBKY Z NICH

§ 18

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- rybami a ostatními vodními živočichy ryby a ostatní vodní živočichové využitelní pro lidskou výživu,
- čerstvými rybami a ostatními vodními živočichy ryby a ostatní vodní živočichové neupravené nebo upravené čištěním, kucháním nebo dělením, zchlazeny tak, aby nedošlo ke zmrznutí svaloviny,
- zmrazenými rybami a ostatními vodními živoči-

chy ryby a ostatní vodní živočichové, kteří prošli procesem zmrazování,⁶⁾

- d) výrobky z ryb a ostatních vodních živočichů výrobky, které byly podrobeny chemickému nebo fyzikálnímu procesu, zejména uzení, marinování, solení, zmrazení nebo sušení.

§ 19

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

§ 20

Označování

(1) Na obalu ryb, ostatních vodních živočichů a výrobků z nich se kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním předpise³⁾ uvede vedle názvu druhu, skupiny nebo podskupiny i živočišný rod nebo druh.

(2) U polokonzerv musí být vždy uvedeny podmínky skladování.

(3) Hmotnostní tolerance jsou uvedeny v příloze č. 7.

§ 21

Požadavky na jakost

Požadavky na jakost jsou uvedeny v příloze č. 7.

§ 22

Technologické požadavky

(1) Ke zpracování ryb a ostatních vodních živočichů a výrobků z nich lze použít pouze surovinu odpovídající požadavkům stanoveným zvláštním předpisem.¹⁾

(2) Další technologické požadavky jsou uvedeny v příloze č. 7.

§ 23

Uvádění do oběhu

(1) Čerstvé sladkovodní ryby se skladují, přepravují a uvádějí do oběhu při teplotě prostředí od -1 °C do +5 °C.

(2) Čerstvé mořské ryby a ostatní vodní živočichové se skladují, přepravují a nabízejí k prodeji v tajícím ledu při teplotě od -1 °C do +2 °C.

(3) Společně s nebalenými rybami, ostatními vodními živočichy a výrobky z nich se nesmějí skladovat a přepravovat potraviny a výrobky, u kterých by

mohlo dojít k vzájemnému nepříznivému ovlivnění svými pachy.

(4) Polotovary z ryb a vodních živočichů se uvádějí do oběhu pouze balené.

ODDÍL 4

VEJCE A VÝROBKÝ Z NICH

§ 24

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- vejci vejce ptáků ve skořápce nemytá ani jinak čištěná,
- čerstvými vejci slepičími vejce slepičí odpovídající požadavkům na I. třídu jakosti skladovaná za podmínek stanovených v § 29 odst. 1,
- chladiřenskými vejci slepičími vejce slepičí odpovídající požadavkům na II. třídu jakosti, jejichž trvanlivost byla prodloužena skladováním za podmínek stanovených v § 29 odst. 2,
- konzervovanými vejci slepičími vejce slepičí odpovídající požadavkům na II. třídu jakosti, u nichž trvanlivost byla prodloužena skladováním ve směsi plynů, jejichž složení je odlišné od složení vzduchu,
- majonézami studené ochucené omáčky obsahující slepičí vaječné žloutky a získané emulgací jedlých rostlinných olejů ve vodné fázi obsahující ocet.

§ 25

Členění na skupiny a podskupiny

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

§ 26

Označování

(1) Vejce se označují živočišným názvem ptáka, ze kterého pochází. Slepičí vejce a výrobky ze slepičích vajec lze označit pouze názvem „vejce“ nebo „vaječný výrobek“.

(2) Slepičí vejce se označují názvem druhu a podskupiny.

(3) Množství vajec se vyjadřuje počtem kusů.

(4) Při označování vajec balených se dále u vajec

- I. třídy jakosti na obalu uvede hmotnostní skupina,
- čerstvých extra A se na obalu uvede i datum třídění,

⁶⁾ Vyhláška Ministerstva zemědělství 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.

- c) čerstvých vajec extra A se obal doplní odstranitelnou páskou nebo etiketou, na které je vytištěno slovo „Extra A“,
- d) balených II. třídy jakosti B se označí i na skořápce podle odstavce 5 písm. b), c) a d).

(5) Při označování slepičích vajec zabalených a nebalených se na skořápce vejce vyznačí u vajec

- a) I. třídy jakosti kruh nebo ovál o průměru 12 mm a v něm hmotnostní skupina písmenem nejméně 3 mm vysokým,
- b) II. třídy jakosti B kruh nebo ovál o průměru 12 mm a v něm písmeno B nejméně 5 mm vysoké,
- c) II. třídy jakosti B chladírenská rovnostranný trojúhelník o straně nejméně 10 mm,
- d) II. třídy jakosti B konzervovaná kosočtverec s uhlopříčkami 16 a 7 mm.

(6) Při označování výrobků z vajec musí být uvedena

- a) doba použitelnosti,
- b) skladovací teplota,
- c) u balení nad 300 g nebo ml informace pro spotřebitele „po otevření urychleně spotřebujte“.

§ 27

Požadavky na jakost

(1) Slepíčí vejce se podle smyslových a fyzikálních požadavků dělí do tříd jakosti a hmotnostních skupin, které jsou uvedeny v příloze č. 9.

(2) Vejce hmotnostně netříděná se vždy zařazují do II. třídy jakosti.

(3) Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na majonézy jsou uvedeny v příloze č. 10.

§ 28

Technologické požadavky

(1) Vejce určená ke zpracování musí odpovídat požadavkům stanoveným zvláštními předpisy.¹⁾

(2) K výrobě vaječných výrobků a tepelně neošetřených potravin lze použít pouze tepelně ošetřené vaječné obsahy získané z vajec odpovídající požadavkům stanoveným zvláštními předpisy.¹⁾

§ 29

Uvádění do oběhu

(1) Vejce I. třídy jakosti a vejce II. třídy jakosti B se uchovávají při nekolísavé teplotě prostředí nejméně 5 °C a nejvýše 18 °C.

(2) Vejce II. třídy jakosti B chladírenská se uchovávají při teplotě prostředí, která je nižší než 5 °C a neklesne pod minus 1,5 °C, a relativní vlhkosti vzduchu 70 % až 85 %.

(3) Páska nebo etiketa uvedená v § 26 odst. 4 písm. c) musí být sedmý den po třídění z obalu odstraněna a vejce se dále uvádějí do oběhu jako vejce I. třídy jakosti A.

(4) Majonézy balené se uchovávají při nekolísavé teplotě prostředí nejméně 0 °C a nejvýše 15 °C.

(5) Do oběhu se mohou uvádět pouze výrobky z vajec uzavřené v neprodyšných obalech.

(6) Do oběhu se nesmí uvádět výrobky z vajec, kde surovina nebyla tepelně ošetřena v souladu se zvláštními předpisy.¹⁾

§ 30

Přechodné ustanovení

Označení masa, masných výrobků, ryb, ostatních vodních živočichů a výrobků z nich, vajec a výrobků z nich, balených v období od 1. ledna 1998 do 31. března 1998 se posuzuje jen v rozsahu § 6 zákona.

§ 31

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení, s výjimkou ustanovení § 3, 12, 20 a 26, která nabývají účinnosti dnem 1. dubna 1998.

Ministr:

Ing. Lux v. r.

Příloha č. 1 k vyhlášce č. 327/1997 Sb.

Členění na skupiny

druh	skupina
maso	výsekové maso
	kosti
	droby
	syrové sádlo, lůj
	krev
	mleté maso
	drůbež, drůbeží maso
	králík, králičí maso
	zvěřina
	ostatní (dle živočišného druhu)

Příloha č. 2 k vyhlášce č. 327/1997 Sb.

Seznam drobů podle jednotlivých druhů jatečných zvířat

druh	druh
vepřové plíce se srdcem	hovězí hlava s jazykem a mozkem
vepřové plíce	hovězí hlava s mozkem bez jazyku
vepřové srdce	hovězí hlava bez mozku, bez jazyku
vepřový jazyk s podjazyčím	hovězí jazyk s podjazyčím
vepřová slezina	hovězí jazyk bez podjazyčí
vepřové ledvinky	hovězí maso z hlavy
vepřový mozek	hovězí mozek
vepřová mícha	hovězí tlama opaná
vepřové žaludky prané a ztužené	hovězí maso z jícnu
telecí hlava bez kůže s mozkem	hovězí játra
telecí hlava bez kůže bez mozku	hovězí srdce
telecí mozek	hovězí plíce
telecí tlama opaná	hovězí slezina
telecí celé osrdí	hovězí ledvinky
telecí játra	hovězí brzlík
telecí plíce se srdcem	hovězí dršťky opané a ztužené
telecí plíce	kravské vemeno

telecí srdce	býčí žlázy loupané
telecí jazyk s podjazyčím	hovězí mícha
telecí slezina	vepřové celé osrdí
telecí okruží s drštičkou	vepřová játra
koňský žaludek	telecí nožky opášené
koňská hlava s mozkem bez jazyku	telecí brzlík
koňské maso z hlav	telecí ledviny
kuřecí krky	skopová hlava s jazykem a mozkem
kuřecí játra	skopové celé osrdí
kuřecí žaludky	skopová játra
kuřecí srdce	skopové plíce se srdcem
slepičí krky	skopové plíce
slepičí játra	skopové srdce
slepičí žaludky	skopová slezina
slepičí srdce	skopová drštička opášená ztužená
kachní krky	skopové vemeno
kachní játra	kozí hlava s jazykem a mozkem
kachní žaludky	kozí celé osrdí
kachní srdce	kozí játra
husí krky	kozí plíce se srdcem
husí játra	kozí plíce
husí žaludky	kozí srdce
husí srdce	kozí slezina
krůtí krky	kozí drštička opášená ztužená
krůtí játra	kozí vemeno
krůtí žaludky	koňský jazyk s podjazyčím
krůtí srdce	koňská játra
králičí plíce	koňské plíce
králičí srdce	koňské srdce
králičí játra	koňská slezina
králičí ledviny	koňský mozek
	koňské ledviny

Příloha č. 3 k vyhlášce č. 327/1997 Sb.

Členění na skupiny

Druh	Skupina
masný výrobek	tepelně opracovaný
	tepelně neopracovaný
	trvanlivý
	polotovár
	konzerva

Příloha č. 4 k vyhlášce č. 327/1997 Sb.

Uvádění do oběhu

Masný výrobek	Teplota výrobku max.	Relativní vlhkost vzduchu max.
Tepelně opracovaný	5 °C	
Tepelně neopracovaný	5 °C	
Trvanlivý	15 °C	85%
Polotovár	5 °C	
Konzerva	stanoví výrobce na obale	

Příloha č. 5 k vyhlášce č. 327/1997 Sb.

Technologické požadavky na jednotlivé skupiny výrobků

Masné výrobky	Charakteristika a technologické požadavky
Tepelně opracované	Jsou výrobky, u kterých bylo ve všech částech dosaženo tepelného účinku odpovídajícímu působení teploty 70 °C po dobu minimálně 10 minut.
Tepelně neopracované určené k přímé spotřebě bez další úpravy	Jsou výrobky z mletého masa, do kterého může být vmíchávána vložka, nebo je jejich dílo tvořeno hrubě zrnitou vložkou s malým podílem spojky, určené k přímé spotřebě bez další úpravy.

Trvanlivé	Jsou výrobky, u nichž došlo různými technologickými procesy jako je např. uzení, vaření, sušení a zrání nebo vlivem uzení, vaření, sušení a zrání nebo vlivem složení surovin k prodloužení údržnosti, zejména snížením obsahu vody a proběhnutím zracího procesu a dosažení charakteristických vlastností s minimální dobou trvanlivosti 21 dní při teplotě skladování do 15 °C a hodnotou $a_w(\text{max.}) = 0,93$.
Masné polotovary	Tepelně neopracovaná upravená masa nebo směsi mas, popřípadě dalších surovin, látek aromatizujících a pomocných, určených k tepelné kuchyňské úpravě.
Masné konzervy	Jsou masné výrobky nebo upravená masa sterilovaná v neprodyšných obalech, v jejichž středu bylo dosaženo tepelného účinku, který odpovídá působení teploty 121 °C po dobu minimálně 10 minut.

Příloha č. 6 k vyhlášce č. 327/1997 Sb.

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
ryby	sladkovodní mořské	čerstvé zmrazené
ostatní vodní živočichové	podle jednotlivých živočišných rodů nebo druhů	čerstvé zmrazené
výrobky z ryb nebo ostatních vodních živočichů		zmrazené uzené smažené solené sušené marinované polokonzervy konzervy polotovary

Technologické požadavky a požadavky na jakost, balení a skladování ryb a ostatních vodních živočichů a výrobků z nich

	úprava	technologické zpracování	povolené odchylky od deklarované hmotnosti***	požadavky na jakost	skladování	doprava
čerstvé ryby a ostatní vodní živočichové				– nesmí vykazovat cizí pachy, povrchové znečištění a mechanické poškození, vůně musí být charakteristická pro daný živočišný rod nebo druh ryb a ostatních vodních živočichů, – konzistence musí vykazovat charakteristické vlastnosti struktury svaloviny, – svalovina nesmí obsahovat parazity škodlivé zdraví nebo poškozující vzhled*		
zmrazené ryby a ostatní vodní živočichové	viz. kap. Zmrazené potraviny					
rybí výrobky:						
– uzené ryby	– sladkovodní: celé, púlené nebo porcované – mořské: – ryby celé (s hlavou a vnitřnostmi), – kuchaé (zbavené hlav a vnitřnosti, výstelky dutiny břišní a krevních sraženin), – částečně kuchaé (s hlavou zbavené vnitřností, ryby zbavené hlav a střívek), – ryby vykoštěné – filety (ryby kuchaé bez páteře a ploutví s výjimkou hřbetní ploutve), – ryby porcované	opracované ryby nebo porce ryb se nasolují v solné lázni nebo nasucho vlastní uzení: a) uzení studeným kouřem **** - probíhá obvykle při teplotách do 29°C b) uzení horkým kouřem – rovnoměrné prohřátí svaloviny musí být vyšší než 65 °C po vyuzení musí být výrobky před balením bezprostředně zchlazeny na teplotu v balírně nebo nižší, po zabalení na teplotu, při které budou přepravovány a skladovány	balení: do 0,3 kg -10% do 1,0 kg - 5% do 2,0 kg - 3% nad 2,0 kg - 2%	obsah vody ve svalovině – ryby tučné nejvíce 70 % – ryby netučné nejvíce 80 % obsah soli u výrobků uzených studeným kouřem 3–8% hmotnostních	– uzené výrobky z ryb se skladují při tepotě v rozmezí 1 °C až 8°C.	v izotermických nebo strojně chlazených přepravních při teplotě 1°C až 8°C

– smažené ryby	základní surovina opracována smažením: – ryby částečně kucha­né – ryby kucha­né – ryby vykoštěné (filety) – rybí filé – ryby porcované – se­pa­ro­vané rybí maso – po­živatelné vnitřnosti z ryb	– po smažení musí být výrobky před balením bezprostředně zchlazeny na teplotu v balírně (nebo nižší), po zabalení na teplotu, při které budou přepravovány a skladovány	balení: do 0,3 kg –10% do 1,0 kg – 5% do 2,0 kg – 3% nad 2,0 kg – 2%	– k výměně tukové lázně při smažení musí dojít, jestliže číslo kyselosti je vyšší než 2,0 mg KOH v 1 g tuku, – ke smažení se používá tuk nebo olej s bodem zakouření nejméně 170 °C	skladují se při teplotě v rozmezí 1 °C až 8 °C	v izotermických nebo strojně chlazených přepravnících při teplotě 1 °C až 8 °C
– solené ryby a výrobky ze solených ryb	z čerstvých nebo zmrazených ryb**** jiker a mlíčí		balení: do 0,3 kg –10% do 1,0 kg – 5% do 2,0 kg – 3%	obsah soli: v silně solených více než 14% v středně solených 10 až 14% v slabě solených 6 až 10%		v izotermických nebo strojně chlazených přepravnících při teplotě 1 °C až 8 °C
– sardelová pasta			sardelová pasta v tubě: – 10% balení: do 350 g – 10% nad 350 g – 5%	obsah soli: nejvýše 25 %	při nekolísající teplotě do 15 °C	při teplotě do 15 °C
– sušené ryby	sušené nesolené ryby sušené solené ryby			obsah vody je nižší než 18%.		
– marinované – za studena – za tepla	– ryby částečně kucha­né (s hlavou zbavené vnitřností, zbavené hlav a střívek) – ryby kucha­né (zbavené hlav a vnitřností, výstelky dutiny břišní a krevních sraženin) – ryby vykoštěné – filety (ryby kucha­né, bez páteře a ploutví, s výjimkou hřbetní ploutve) – ryby porcované	– studené marinády**** – základní surovina připravena studenou cestou marinováním v marinovacích lázních důležitý je poměr koncentrace solí a kyseliny v marinovací lázni a hmotnostní poměr marinované rybí suroviny k množství zrací lázně – tepelné marinády – základní surovina opracována teplotou (vařená, pečená). K docílení požadované chuti a prodloužení trvanlivosti se marinády zalévají sladkokyselým nálevem, rosolem, majonézou, omáčkami, remuládami, a pod.	balení: do 0,3 kg –10% do 1,0 kg – 5% do 2,0 kg – 3%	přítomnost konzervantů přenosem	při teplotě 1 °C až 8 °C	v izotermických nebo strojně chlazených přepravnících při teplotě 1 °C až 8 °C v izotermických nebo strojně chlazených přepravnících při teplotě 1 °C až 8 °C

– polokonzervy – pasterované	konzervace provedená tepelným ošetřením v obalech	– za normálního tlaku při teplotě do 100°C v obalech		neprodyšně uzavřené obaly		v izotermických nebo strojně chlazených přepravních při teplotě 1°C až 8°C
– nepasterované	použití konzervantů			doba použitelnosti je prodloužena		
– konzervy	výrobky z čerstvých nebo zmrazených ryb a ostatních vodních živočichů nebo jejich částí, v neprodyšně uzavřených obalech, sterilované v autoklávu předepsaným způsobem.	sterilace v přetlakových autoklávech podle druhu výrobků obvykle při teplotě 115–121°C v jádře plechovky	balení: do 350 g –10 % nad 350 g –5 %	hmotnost odkapaného podílu masa ve výrobcích ryb sledovitých (Clupeidae) a makrelovitých (Scombridae) musí být nejméně – s olejem 70 % – ve vlastní šťávě, solném roztoku nebo vodě 60 % – s omáčkami a jinými přidávanými složkami 50 % – ostatní méně než 50 % termostatová zkouška: **	skladují se v suchých, dobře větratelných místnostech chráněné před přímým účinkem slunečních paprsků a před mrazem. stanoví výrobce na obalu	při teplotě do 15°C
– polotovary	polotovary se vyrábějí převážně: – ze svalových partií ryb – ze separované rybí svaloviny – z filetů ze sladkovodních ryb – z požitelných vnitřností a gonád	– teplota rybí svaloviny v průběhu zpracování nesmí přesáhnout +10 °C – separované rybí maso musí být po separaci ihned zmrazeno nebo zpracováno do vhodně stabilizovaných nebo zmrazených výrobků – výrobky ze sladkovodních ryb určené k prodeji v čerstvém nebo chlazeném stavu musí být po zpracování zchlazeny na 0°C až 5°C – do speciálních výrobků ze sladkovodních ryb se zpracovávají požitelné vnitřnosti čerstvé (do 24 hodin po získání) nebo zmrazené			chlazené polotovary se skladují v chladiřských prostorech při nekolísavé teplotě 0 °C až 5 °C	

* = škodlivost se posuzuje podle veterinárních předpisů

** = provádí se termostatovou zkouškou při teplotě 35°C 10 dnů nebo při teplotě 38°C 7 dnů

*** = u dvaceti náhodně odebraných spotřebitelských balení musí průměrná hodnota odpovídat nejméně deklarované hmotnosti

**** = ryby a výrobky z nich, určené k přímé spotřebě, které nebyly podrobeny tepelné úpravě nebo u nichž tepelná úprava nepřesáhla 60°C, musí být zmrazeny na teplotu nižší než minus 20°C po dobu nejméně 24 hodin

Příloha č. 8 k vyhlášce č. 327/1997 Sb.

Členění na skupiny a podskupiny

druh	skupina	podskupina
vejce	I. třída jakosti	čerstvá EXTRA A
		čerstvá A
	II. třída jakosti	B
		B chladiřenská
		B konzervovaná
výrobky z vajec	majonézy	ochucené

Smyslové požadavky na slepičí vejce pro jednotlivé třídy jakosti**Tabulka 1**

	I. třída jakosti		II. třída jakosti
	čerstvá vejce EXTRA A	čerstvá vejce A	vejce B
Skořápka	čistá, nepoškozená normálního tvaru		normálního tvaru nepoškozená, slabé znečištění a deformace jsou přípustné
Vzduchová bublina	méně než 4 mm vysoká v době jakostní kontroly při balení nepohyblivá	méně než 6 mm vysoká	nejvýše 9 mm vysoká pohyblivá nejvýše do poloviny délky vejce
Žloutek	nezřetelně viditelný, kulatý, ve středové poloze, při otáčení mírně pohyblivý a vracející se do středové polohy		viditelný, slabě zploštělý
Bílek	průhledný		průhledný
Zárodek	vývoj zárodku nepostřehnutelný		vývoj zárodku nepostřehnutelný
Cizí tělíska Vaječný obsah	nepřípustná bez cizího pachu		nepřípustná bez cizího pachu
Přípustné odchylky jakosti vajec	7% vajec neodpovídajících požadavkům pro tuto třidu, avšak nejvýše: - 1% vajec s cizími tělísky - 4% prasklých vajec		7% vajec neodpovídajících požadavkům pro tuto třidu

Fyzikální požadavky na slepičí vejce**Tabulka 2**

Hmotnostní skupina	Hmotnost 1 vejce v gramech	Minimální hmotnost 100 kusů v kilogramech
XL velmi velká	73 a více	7,3
L velká	od 63 do 73	6,4
M střední	od 53 do 63	5,4
S malá	méně než 53	4,5
Připouští se nejvíce 6 % vajec bezprostředně nižší skupiny hmotnosti		
Vejce třídy B nemusí být hmotnostně tříděna.		

Příloha č. 10 k vyhlášce č. 327/1997 Sb.

Požadavky na jakost majonéz**Smyslové požadavky na jakost majonéz****Tabulka 1**

znak	
konzistence a barva	v závislosti na obsahu oleje – pastovitá, krémovitá až polotekutá stejnorodá hmota, olej neoddělen, částice kusovitých přísad rovnoměrně rozptýlené, menší vzduchové dutinky přípustné, výrobky nesmějí obsahovat zbytky vaječných skořápek, nečistot, cizích předmětů a hrudek vaječné hmoty
vůně	typická pro majonézy, mírně nakyslá, případně po použitých přísadách a koření
chuť	nakyslá, po použitých přísadách, bez cizích pachutí

Fyzikální a chemické požadavky na jakost majonéz**Tabulka 2**

ukazatel	hmotností %	
obsah tuku	podle tržních druhů	10,0 až 85,0
obsah žloutku	nejméně	2,0
hodnota pH	nejvýše	4,5

OPATŘENÍ ÚSTŘEDNÍCH ORGÁNŮ

Ministerstvo financí

vydalo podle § 4 odst. 2 zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, **opatření č. j. 283/83 621/1997** ze dne 2. prosince 1997, **kterým se upravuje účtová osnova a postupy účtování pro obecně prospěšné společnosti.**

Opatření nabývá účinnosti dnem 1. ledna 1998.

Opatření bude uveřejněno ve Finančním zpravodaji. Do doby uveřejnění lze do něj nahlédnout na Ministerstvu financí, Letenská 15, 118 10 Praha 1-Malá Strana.

Ministerstvo financí

vydalo podle § 4 odst. 2 zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, **opatření č. j. 283/74 734/1997** ze dne 2. prosince 1997, **kterým se mění a upravují účetní výkazy Rozvaha rozpočtových a příspěvkových organizací a obce.**

Opatření nabývá účinnosti dnem 1. ledna 1998.

Opatření bude uveřejněno ve Finančním zpravodaji. Do doby uveřejnění lze do něj nahlédnout na Ministerstvu financí, Letenská 15, 118 10 Praha 1-Malá Strana.

Ministerstvo financí

vydalo podle § 4 odst. 2 zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, **opatření č. j. 283/86 550/1997** ze dne 2. prosince 1997, **kterým se mění a upravují účetní výkazy Rozvaha rozpočtových a příspěvkových organizací (Rozvaha Úč ROPO 3 – 02) a Roční přehled aktiv a pasív obcí (Malé obce Úč 6 – 01).**

Opatření nabývá účinnosti dnem 1. ledna 1998 s výjimkou čl. I bodu 3, který platí již při sestavování účetních výkazů za rok 1997.

Opatření bude uveřejněno ve Finančním zpravodaji. Do doby uveřejnění lze do něj nahlédnout na Ministerstvu financí, Letenská 15, 118 10 Praha 1-Malá Strana.

Ministerstvo financí

vydalo podle § 4 odst. 2 zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, **opatření č. j. 283/83 619/1997** ze dne 2. prosince 1997, **kterým se upravuje účtová osnova a postupy účtování pro politické strany, hnutí, občanská sdružení a jiné nevýdělečné organizace.**

Opatření nabývá účinnosti dnem 1. ledna 1998.

Opatření bude uveřejněno ve Finančním zpravodaji. Do doby uveřejnění lze do něj nahlédnout na Ministerstvu financí, Letenská 15, 118 10 Praha 1-Malá Strana.

Ministerstvo financí

vydalo podle § 4 odst. 2 zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, **opatření č. j. 281/89 070/1997 ze dne 2. prosince 1997, kterým se upravují postupy účtování pro podnikatele.**

Opatření nabývá účinnosti dnem 1. ledna 1998.

Opatření bude uveřejněno ve Finančním zpravodaji. Do doby uveřejnění lze do něj nahlédnout na Ministerstvu financí, Letenská 15, 118 10 Praha 1-Malá Strana.

Ministerstvo financí

vydalo podle § 4 odst. 2 zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, **opatření č. j. 281/90 550/1997 ze dne 8. prosince 1997, kterým se upravují postupy účtování u fyzických osob provozujících podnikatelskou nebo jinou výdělečnou činnost účtující v soustavě jednoduchého účetnictví.**

Opatření nabývá účinnosti dnem 1. ledna 1998.

Opatření bude uveřejněno ve Finančním zpravodaji. Do doby uveřejnění lze do něj nahlédnout na Ministerstvu financí, Letenská 15, 118 10 Praha 1-Malá Strana.

Ministerstvo financí

vydalo podle § 4 odst. 2 zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, **opatření č. j. 283/89 068/1997 ze dne 4. prosince 1997 k roční účetní uzávěrce a k předkládání údajů roční účetní závěrky za rok 1997 u ústředních orgánů a rozpočtových a příspěvkových organizací jimi zřizovaných.**

Opatření nabývá účinnosti dnem vyhlášení tohoto oznámení ve Sbírce zákonů.

Opatření bude uveřejněno ve Finančním zpravodaji. Do doby uveřejnění lze do něj nahlédnout na Ministerstvu financí, Letenská 15, 118 10 Praha 1-Malá Strana.

Ministerstvo financí

vydalo podle § 4 odst. 2 zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, **opatření č. j. 283/89 069/1997 ze dne 4. prosince 1997 k roční účetní uzávěrce a k předkládání údajů roční účetní závěrky za rok 1997 u okresních úřadů, obcí a rozpočtových a příspěvkových organizací jimi zřizovaných.**

Opatření nabývá účinnosti dnem vyhlášení tohoto oznámení ve Sbírce zákonů.

Opatření bude uveřejněno ve Finančním zpravodaji. Do doby uveřejnění lze do něj nahlédnout na Ministerstvu financí, Letenská 15, 118 10 Praha 1-Malá Strana.

UPOZORNĚNÍ ODBĚRATELŮM

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

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

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

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

Redakce

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