



# SBÍRKA ZÁKONŮ

## ČESKÁ REPUBLIKA

---

Částka 16

Rozeslána dne 10. března 2000

Cena Kč 32,60

---

### O B S A H:

41. Vyhláška Ministerstva financí, kterou se stanoví podrobné podmínky tvorby a užití finančních prostředků fondů Vojenské zdravotní pojišťovny České republiky na úhradu zdravotní péče hrazené nad rámec veřejného zdravotního pojištění z prostředků státního rozpočtu kapitoly Ministerstva obrany
42. Vyhláška Ministerstva financí, kterou se mění vyhláška Ministerstva financí č. 227/1998 Sb., kterou se stanoví podrobnější vymezení okruhu a výše příjmů a výdajů fondů veřejného zdravotního pojištění zdravotních pojišťoven, podmínky jejich tvorby, užití, přípustnosti vzájemných převodů finančních prostředků a hospodaření s nimi, limit nákladů na činnost zdravotních pojišťoven krytých ze zdrojů základního fondu včetně postupu propočtu tohoto limitu, ve znění vyhlášky č. 235/1999 Sb.
43. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 220/1998 Sb., o způsobu a rozsahu posuzování shody potravin, způsobu přípravy a odběru kontrolních vzorků potravin a tabákových výrobků výrobcem, o druzích potravin, pro které bude výrobcem nebo dovozcem vydáváno písemné prohlášení o shodě, a o rozsahu a obsahu tohoto prohlášení (posuzování shody)
44. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se mění 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
45. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 335/1997 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 nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí

Sdělení Ministerstva vnitra o opravě tiskové chyby v nálezů Ústavního soudu č. 192/1999 Sb.

---

## 41

## VYHLÁŠKA

Ministerstva financí

ze dne 24. února 2000,

**kteřou se stanoví podrobné podmínky tvorby a užití finančních prostředků fondů  
Vojenské zdravotní pojišťovny České republiky na úhradu zdravotní péče hrazené  
nad rámec veřejného zdravotního pojištění z prostředků státního rozpočtu kapitoly  
Ministerstva obrany**

Ministerstvo financí po projednání s Ministerstvem zdravotnictví a Ministerstvem obrany stanoví podle § 16 odst. 6 zákona č. 280/1992 Sb., o resortních, oborových, podnikových a dalších zdravotních pojišťovnách, ve znění zákona č. 225/1999 Sb.:

## § 1

**Fond zprostředkování úhrady zdravotní péče**

(1) Zdrojem fondu zprostředkování úhrady zdravotní péče<sup>1)</sup> jsou finanční prostředky státního rozpočtu kapitoly Ministerstva obrany (dále jen „ministerstvo“). Tyto prostředky jsou zálohovým způsobem uvolňovány ministerstvem na zvláštní účet Vojenské zdravotní pojišťovny České republiky (dále jen „pojišťovna“) vedený u banky.<sup>2)</sup> Součástí zdrojů fondu jsou i úroky přijaté pojišťovnou v souvislosti se správou těchto finančních prostředků.

(2) Z fondu zprostředkování úhrady zdravotní péče se prostředky čerpají na úhradu rozdílu mezi výší úhrady zdravotní péče poskytnuté či předepsané lékařem nebo zdravotnickým zařízením,<sup>3)</sup> která je částečně hrazena z veřejného zdravotního pojištění,<sup>4)</sup> a výší úhrady poskytnuté pojišťovnou pro vymezený okruh pojištěnců.<sup>4)</sup> Ministerstvo může stanovit maximální úhradu zdravotní péče předepsané zdravotnickými zařízeními uvedenými v § 3 odst. 1 hrazenou pojišťovnou v případech, kdy existuje několik cenových variant léčiv a prostředků zdravotnické techniky.

(3) Za zprostředkování úhrad zdravotní péče a oddělenou správu fondu<sup>5)</sup> zúčtovává pojišťovna do výdajů fondu

- a) poplatky za vedení účtu a poplatky za poštovní služby vztahující se k fondu zprostředkování úhrady zdravotní péče,
- b) další provozní a investiční výdaje související s odděleným vedením a správou fondu zprostředkování úhrady zdravotní péče.<sup>6)</sup>

(4) Jako podklad pro ověření oprávněnosti čerpání finančních prostředků fondu předkládá ministerstvo pojišťovně údaje o vojácích z povolání, vojácích základní služby a žácích vojenských škol s uvedením rodného čísla, jména a příjmení, data vzniku a ukončení příslušnosti k dané kategorii<sup>4)</sup>

- a) vždy do dvacátého pátého dne měsíce za předcházející kalendářní měsíc, nebo
- b) v intervalech dohodnutých nad rámec pravidelných hlášení podle písmene a).

Způsob předávání údajů sjedná písemně ministerstvo s pojišťovnou.

(5) Vyúčtování čerpání fondu na účely uvedené v odstavci 2 provádí pojišťovna do 30 pracovních dnů po uplynutí každého čtvrtletí. Na základě vyhodnocení čerpání předchozí zálohy poukazuje ministerstvo nejpozději do 30 pracovních dnů po předložení daného vyúčtování běžnou zálohu na následující čtvrtletí. Při

<sup>1)</sup> § 16 odst. 2 zákona č. 280/1992 Sb., o resortních, oborových, podnikových a dalších zdravotních pojišťovnách, ve znění zákona č. 225/1999 Sb.

<sup>2)</sup> Zákon č. 21/1992 Sb., o bankách, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>3)</sup> § 11 odst. 3 zákona č. 48/1997 Sb., o veřejném zdravotním pojištění a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 225/1999 Sb.

Vyhláška č. 285/1999 Sb., o poskytování zdravotní péče ve vojenských zdravotnických zařízeních.

<sup>4)</sup> § 11 odst. 3 zákona č. 48/1997 Sb., ve znění zákona č. 225/1999 Sb.

<sup>5)</sup> § 8 odst. 3 a § 16 odst. 2 zákona č. 280/1992 Sb., ve znění zákona č. 225/1999 Sb.

<sup>6)</sup> § 3 odst. 6 a § 6 odst. 2 písm. e) vyhlášky č. 227/1998 Sb., kterou se stanoví podrobnější vymezení okruhu a výše příjmů a výdajů fondů veřejného zdravotního pojištění zdravotních pojišťoven, podmínky jejich tvorby, užití, přípustnosti vzájemných převodů finančních prostředků a hospodaření s nimi, limit nákladů na činnost zdravotních pojišťoven krytých ze zdrojů základního fondu včetně postupu propočtu tohoto limitu, ve znění vyhlášky č. 235/1999 Sb. a vyhlášky č. 42/2000 Sb.

stanovení výše této zálohy se přihlédne k finančnímu zůstatku předchozí zálohy, k očekávanému vývoji cen zdravotních výkonů a vývoji cen léků a prostředků zdravotnické techniky v následujícím účetním období. V případě odůvodněného očekávaného vyššího čerpání prostředků fondu uvolní ministerstvo, na základě písemné žádosti pojišťovny, další finanční prostředky nad rámec běžné zálohy. Finanční zůstatky předchozího období jsou ponechány na bankovním účtu pojišťovny podle odstavce 1 a převáděny do následujícího období. O jejich výši je ministerstvem upravena záloha na následující období.

(6) Na bankovní účet podle odstavce 1 se uvolňují i zálohy na výdaje uvedené v odstavci 3 písm. a) a b), jejichž výše se propočte jako jedna čtvrtina z rozpočtu daného roku, který je součástí zdravotně pojistného plánu tohoto roku. Vyúčtování skutečných výdajů se provede v souvislosti s roční účetní závěrkou. Přebytek nebo nedoplatek se finančně vypořádá nejpozději se zálohou následující bezprostředně po uzavření účetní závěrky.

(7) Součástí výdajů fondu v běžném roce jsou i případné opravy vyúčtování zdravotní péče z předchozího účetního období. Konečné zúčtování čerpání fondu v předchozím roce je provedeno v rámci roční účetní závěrky pojišťovny. Pro potřeby zúčtování vztahu se státním rozpočtem předkládá pojišťovna ministerstvu zprávu o vyúčtování příjmů a výdajů fondu za předchozí účetní období.

## § 2

### Fond pro úhradu preventivní péče

(1) Zdrojem fondu pro úhradu preventivní péče<sup>7)</sup> jsou finanční prostředky státního rozpočtu kapitoly ministerstva. Tyto prostředky jsou zálohovým způsobem uvolňovány ministerstvem na zvláštní účet pojišťovny vedený u banky. Součástí zdrojů fondu jsou i úroky přijaté pojišťovnou v souvislosti se správou těchto finančních prostředků.

(2) Z fondu pro úhradu preventivní péče se prostředky čerpají na úhradu preventivní péče<sup>8)</sup> poskytnuté nad rámec preventivní péče hrazené z veřejného zdravotního pojištění<sup>9)</sup> pro vymezený okruh pojištěnců.<sup>4)</sup>

(3) Za zprostředkování úhrad z fondu preventivní péče a oddělenou správu fondu<sup>4)</sup> zúčtovává pojišťovna do výdajů fondu

a) poplatky za vedení účtu a poplatky za poštovní

služby vztahující se k fondu pro úhradu preventivní péče,

b) další provozní a investiční výdaje související s odděleným vedením a správou fondu pro úhradu preventivní péče.<sup>6)</sup>

(4) Podkladem pro ověření oprávněnosti čerpání finančních prostředků fondu jsou sestavy ministerstva uvedené v § 1 odst. 4 obsahující identifikační údaje pojištěnců, kteří jsou oprávněni konkrétní preventivní programy čerpat.

(5) Pro vyhodnocení čerpání fondu pro úhradu preventivní péče a způsobu stanovení výše záloh platí obdobně § 1 odst. 5, 6 a 7.

## § 3

### Společná ustanovení

(1) Vystavení receptu na léčiva, poukazu na prostředek zdravotnické techniky nebo vyúčtování zdravotního výkonu, jehož úhrada, nad rámec úhrady z veřejného zdravotního pojištění, je realizována z fondů uvedených v § 1 a 2, provádí pouze smluvní zdravotnické zařízení a jiné smluvní zařízení pojišťovny.<sup>3)</sup> Recepty, poukazy a vyúčtování zdravotních výkonů, které s touto úhradou souvisejí, musí být označeny způsobem, který umožní jednoznačnou identifikaci k fondu zprostředkování úhrady zdravotní péče nebo k fondu pro úhradu preventivní péče. Způsob značení je součástí smlouvy o úhradách zdravotní péče mezi pojišťovnou a smluvním zdravotnickým zařízením nebo jiným smluvním zařízením.<sup>3)</sup>

(2) Pojišťovna uhradí z prostředků ministerstva, poskytovaných zálohovým způsobem na zvláštní účty fondů uvedených v § 1 a 2, pouze zdravotní péči poskytnutou nebo předepsanou vymezenému okruhu pojištěnců, pokud je tato zdravotní péče odůvodněna zdravotní potřebou pojištěnce. Nehradí se zdravotní péče, léčivé přípravky a prostředky zdravotnické techniky, které si u smluvního zdravotnického nebo jiného smluvního zařízení vyžádá pojištěnec sám.

(3) Ministerstvo provádí kontrolu tvorby a užití fondů podle § 1 a 2 a dodržování postupů podle odstavců 1 a 2. Pro potřeby kontrol poskytuje pojišťovna ministerstvu podrobnější informace, jejichž obsahová náplň a lhůty pro předkládání jsou předmětem písemné smlouvy mezi pojišťovnou a ministerstvem.

<sup>7)</sup> § 16 odst. 3 zákona č. 280/1992 Sb., ve znění zákona č. 225/1999 Sb.

<sup>8)</sup> Například vyhláška č. 256/1999 Sb., o posuzování zdravotní způsobilosti k vojenské činné službě, vyhláška č. 281/1999 Sb., kterou se stanoví služba zdraví škodlivá nebo zvláště obtížná a okruh služebních zařízení pro poskytování preventivní rehabilitace, a vyhláška č. 282/1999 Sb., o posuzování zdravotní způsobilosti vojenského leteckého personálu.

<sup>9)</sup> § 29 a 35 zákona č. 48/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

## § 4

**Přechodná ustanovení**

(1) Objem záloh na období prvního a druhého čtvrtletí roku 2000 navrhne pojišťovna s ohledem na očekávanou výši úhrad z veřejného zdravotního pojištění a předpokládanou výši doplatků k této zdravotní péči za jednotlivé kategorie pojištěnců z fondu podle § 1 odst. 2 a očekávaný rozsah realizovaných preventivních programů hrazených z fondu podle § 2 odst. 2. Součástí návrhu je i plánovaný objem výdajů pojišťovny podle § 1 odst. 3 a § 2 odst. 3. Návrhy na výši těchto záloh předá pojišťovna ministerstvu do 5 pracovních dnů od data účinnosti vyhlášky. Součástí návrhu na výši těchto záloh je i vyúčtování prokazatelně a účelně

vynaložených finančních prostředků v souvislosti s realizací oddělené správy obou fondů a dále i skutečné výdaje podle § 1 odst. 2 a § 2 odst. 2 uhrazené od data účinnosti zvláštního právního předpisu.<sup>10)</sup>

(2) Čísla bankovních účtů fondů uvedených v § 1 a 2 sdělí pojišťovna ministerstvu nejpozději do 3 pracovních dnů od data účinnosti vyhlášky. Na tyto bankovní účty poukáže ministerstvo zálohy ve výši podle odstavce 1 nejpozději do 10 pracovních dnů od data účinnosti vyhlášky.

## § 5

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení.

Ministr:

doc. Ing. Mertlík, CSc. v. r.

<sup>10)</sup> Zákon č. 225/1999 Sb., kterým se mění některé zákony v souvislosti s přijetím zákona o vojácích z povolání.

## 42

## VYHLÁŠKA

Ministerstva financí

ze dne 24. února 2000,

kterou se mění vyhláška Ministerstva financí č. 227/1998 Sb., kterou se stanoví podrobnější vymezení okruhu a výše příjmů a výdajů fondů veřejného zdravotního pojištění zdravotních pojišťoven, podmínky jejich tvorby, užití, přípustnosti vzájemných převodů finančních prostředků a hospodaření s nimi, limit nákladů na činnost zdravotních pojišťoven krytých ze zdrojů základního fondu včetně postupu propočtu tohoto limitu, ve znění vyhlášky č. 235/1999 Sb.

Ministerstvo financí po projednání s Ministerstvem zdravotnictví stanoví podle § 7 odst. 3 zákona č. 551/1991 Sb., o Všeobecné zdravotní pojišťovně České republiky, ve znění zákona č. 127/1998 Sb., a podle § 16 odst. 6 zákona č. 280/1992 Sb., o resortních, oborových, podnikových a dalších zdravotních pojišťovnách, ve znění zákona č. 225/1999 Sb.:

## ČL I

Vyhláška č. 227/1998 Sb., kterou se stanoví podrobnější vymezení okruhu a výše příjmů a výdajů fondů veřejného zdravotního pojištění zdravotních pojišťoven, podmínky jejich tvorby, užití, přípustnosti vzájemných převodů finančních prostředků a hospodaření s nimi, limit nákladů na činnost zdravotních pojišťoven krytých ze zdrojů základního fondu včetně postupu propočtu tohoto limitu, ve znění vyhlášky č. 235/1999 Sb., se mění takto:

1. V § 1 odst. 1 se písmeno g) zrušuje.

Dosavadní písmeno h) se označuje jako písmeno g).

2. V § 1 odst. 4 se na konci písmene e) doplňují slova „při úhradách zdravotní péče, výběru pojistného, pokut, penále a přírážek k pojistnému“,

3. V § 1 odst. 4 se písmeno h) zrušuje.

Dosavadní písmeno i) se označuje jako písmeno h).

4. V § 1 odst. 4 se na konci písmene h) tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno i), které včetně poznámky pod čarou č. 13a) zní:

„i) mimořádný příděl do provozního fondu na pokrytí zvýšených výdajů<sup>13a)</sup> Vojenské zdravotní pojišťovny České republiky.

<sup>13a)</sup> Například zákon č. 148/1998 Sb., o ochraně utajovaných skutečností a o změně některých zákonů, ve znění zákona č. 164/1999 Sb.“.

5. V § 3 odst. 1 se na konci písmene e) tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno f), které zní:

„f) výnos z prodeje investičního majetku.“.

6. V § 3 odst. 2 se na konci písmene h) tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno i), které zní:

„i) převod do fondu reprodukce investičního majetku ve výši kladného rozdílu mezi prodejní a zůstatkovou cenou prodaného investičního majetku.“.

7. V § 3 odstavec 4 zní:

„(4) Z bankovního účtu provozního fondu se podle § 7 odst. 3 převádějí finanční prostředky na bankovní účet fondu reprodukce investičního majetku ve výši zúčtovaných odpisů veškerého majetku, včetně finanční hodnoty zůstatkové ceny vyřazeného investičního majetku a kladného rozdílu mezi prodejní a zůstatkovou cenou prodaného investičního majetku.“.

8. V § 3 se na konci odstavce 6 doplňuje věta, která včetně poznámky pod čarou č. 22a) zní: „Obdobně postupuje i Vojenská zdravotní pojišťovna České republiky při úhradě provozních výdajů souvisejících s vytvářením a správou fondu preventivní péče a fondu zprostředkování úhrady zdravotní péče.“<sup>22a)</sup>

<sup>22a)</sup> Vyhláška č. 41/2000 Sb., kterou se stanoví podrobné podmínky tvorby a užití finančních prostředků fondů Vojenské zdravotní pojišťovny České republiky na úhradu zdravotní péče hrazené nad rámec veřejného zdravotního pojištění z prostředků státního rozpočtu kapitoly Ministerstva obrany.“.

9. V § 5 odst. 2 písm. a) se slova „příděl do fondu reprodukce“ nahrazují slovy „snížení fondu“.

10. V 5 odst. 2 písm. d) se slova „příděl do fondu reprodukce investičního majetku ve výši“ nahrazují slovem „hodnotu“.

11. V § 6 odst. 2 písmeno c) zní:

„c) převod z provozního fondu podle § 3 odst. 2 písm. i) ve výši kladného rozdílu mezi prodejní a zůstatkovou cenou prodaného investičního majetku“,

12. V § 6 odst. 2 se na konci písmene e) čárka nahrazuje tečkou a doplňuje se věta, která zní: „Obdobně postupuje Vojenská zdravotní pojišťovna České

republiky při propočtu dotace státního rozpočtu z prostředků kapitoly Ministerstva obrany na úhradu podílu investičních výdajů souvisejících s vytvářením a správou fondu preventivní péče a fondu zprostředkování úhrady zdravotní péče,“.

13. V § 7 odst. 3 písm. b) se za slova „účetních odpisů“ vkládají slova „včetně zůstatkové hodnoty vyřazeného investičního majetku“.

14. V § 7 se doplňuje odstavce 5, který včetně poznámky pod čarou č. 28) zní:

„(5) Roční limit nákladů na činnost Vojenské zdravotní pojišťovny České republiky, stanovený podle odstavce 1, nezahrnuje výdaje hrazené z prostředků mimořádného přidělu ze základního fondu do provozního fondu podle § 1 odst. 4 písm. i). V rámci hodnocení výroční zprávy Vojenské zdravotní pojišťovny České republiky se tyto výdaje vyčíslí zvlášť a jejich oprávněnou výši navrhne Ministerstvo zdravotnictví

po dohodě s Ministerstvem financí ke schválení vládě.<sup>28)</sup>

<sup>28)</sup> § 15 odst. 2 zákona č. 280/1992 Sb., ve znění pozdějších předpisů.“.

## Čl. II

### Přechodné ustanovení

Postup stanovený v čl. I bodech 8 a 12 této vyhlášky se vztahuje na vyúčtování výdajů<sup>22a)</sup> Vojenské zdravotní pojišťovny České republiky od data účinnosti zákona č. 225/1999 Sb., kterým se mění některé zákony v souvislosti s přijetím zákona o vojácích z povolání.

## Čl. III

### Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení.

Ministr:

doc. Ing. Mertlík, CSc. v. r.

## 43

## VYHLÁŠKA

## Ministerstva zemědělství

ze dne 23. února 2000,

kteřou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 220/1998 Sb., o způsobu a rozsahu posuzování shody potravin, způsobu přípravy a odběru kontrolních vzorků potravin a tabákových výrobků výrobcem, o druzích potravin, pro které bude výrobcem nebo dovozcem vydáváno písemné prohlášení o shodě, a o rozsahu a obsahu tohoto prohlášení (posuzování shody)

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

## Čl. I

Vyhláška č. 220/1998 Sb., o způsobu a rozsahu posuzování shody potravin, způsobu přípravy a odběru kontrolních vzorků potravin a tabákových výrobků výrobcem, o druzích potravin, pro které bude výrobcem nebo dovozcem vydáváno písemné prohlášení o shodě, a o rozsahu a obsahu tohoto prohlášení (posuzování shody), se mění takto:

1. V § 2 písm. b) na konci se doplňují slova „vztahující se na všechny vyrobené šarže nebo dovezené dodávky této potraviny“.

2. V § 2 písmeno c) zní:

„c) dodávkou množství potraviny, které je shodně deklarováno z hlediska druhu, skupiny nebo podskupiny potraviny, jakosti, popřípadě třídy jakosti nebo odrůdy, jestliže jsou stanoveny, dále z hlediska označení, u dovážené potraviny dále z hlediska země vývozu, dovozce a výrobce, a u dovážené čerstvé zeleniny, ovoce a konzumních brambor též z hlediska množství v jednom dopravním prostředku přepravovaném v jednom dni,“.

3. V § 2 písm. d) se před slova „při jejím uvádění do oběhu“ vkládají slova „a kterou provází“.

4. V § 3 odst. 1 písm. a) se slova „potraviny nebo skutečné jakosti tabákového výrobku“ nahrazují slovy „všech potravin nebo skutečné jakosti tabákových výrobků,“.

5. V § 3 odst. 1 písm. c) se slova „podle písmena a)“ nahrazují slovy „podle písmen a) a b)“ a na konci se čárka nahrazuje středníkem a doplňují se tato slova: „četnost zkoušení musí zajišťovat nezbytné předpoklady k tomu, aby do oběhu byly uváděny pouze jakostní a zdravotně nezávadné výrobky,“.

6. V § 3 odst. 1 písm. d) se za slova „kojeneckou výživu“ vkládají slova „a tepelně neopracovaných mas-

ných výrobků, určených ke spotřebě bez tepelné úpravy“.

7. V § 3 odst. 1 písm. e) se slovo „pravidelné“ zrušuje a slova „akreditovanou osobou“ se nahrazují slovy „u každé výrobní šarže“.

8. V § 3 odst. 1 písm. f) se slova „podle písmen b), c), d) a e)“ nahrazují slovy „podle písmen b) až e)“, před slova „evidence se uchovává“ se vkládají slova „výsledky vyšetření příslušného vzorku potraviny musí být doložitelné z této evidence“ a číslice „3“ se nahrazuje číslicí „2“.

9. V § 4 odst. 1 písm. b) se na konci doplňují slova „za předpokladu, že při posuzování shody podle § 3 nebyly zjištěny jiné závady u posuzované potraviny.“.

10. V § 4 odst. 1 písmeno c) se zrušuje.

Dosavadní písmena d) a e) se označují jako písmena c) a d).

11. V § 4 odst. 1 písm. c) se slova „od jeho vydání,“ nahrazují slovy „od vydání prohlášení o shodě,“.

12. V § 4 se vkládají nové odstavce 2 a 3, které včetně poznámek pod čarou č. 10a), 10b) a 10c) znějí:

„(2) Prohlášení o shodě se nevydává v případě, že byla vyrobena nebo dovezena nová potravina za jednorázovým účelem, zejména k ověření zájmu spotřebitelů o jeho koupi (průzkum trhu), prezentace na výstavách.

(3) V případě, že výrobce potraviny získal osvědčení (certifikát)<sup>10a)</sup> o systému kritických bodů<sup>10b)</sup> ve výrobě, vystavené osobou akreditovanou podle zvláštního právního předpisu,<sup>10c)</sup> prohlášení o shodě vydávat nemusí.

<sup>10a)</sup> § 10 zákona č. 22/1997 Sb.

<sup>10b)</sup> Vyhláška č. 147/1998 Sb.

<sup>10c)</sup> § 16 zákona č. 22/1997 Sb.“.

Dosavadní odstavce 2 až 9 se označují jako odstavce 4 až 11.

13. V § 4 odstavec 5 včetně poznámky pod čarou č. 10d) zní:

„(5) Po dobu radiační havárie písemné prohlášení o shodě vydává výrobce na každou výrobní šarži všech potravin, které vyrábí, nebo dovozce na každou dovezenou zásilku.<sup>10d)</sup>“

<sup>10d)</sup> Zákon č. 13/1993 Sb., celní zákon, ve znění pozdějších předpisů.“

14. V § 4 odstavec 10 zní:

„(10) Písemné prohlášení o shodě u dovážených potravin podle odstavce 1 písm. b) a c) je oprávněn dovozce vydat na základě certifikátu nebo protokolu o zkoušce, které byly vystaveny příslušným orgánem nebo příslušnou laboratoří ve vyvážející zemi v souladu s mezinárodními závazky o vzájemném uznávání těchto dokladů.“

15. V § 4 odst. 11 se časový údaj „3 let“ nahrazuje údajem „2 let“.

16. V § 5 odst. 1 větě první se slova „s uvedením data vydání a pořadového evidenčního čísla prohlášení o shodě, stanoveného výrobcem nebo dovozcem“ zrušují.

17. V § 5 odst. 2 větě druhé se slova „s uvedením data vydání a pořadového evidenčního čísla stanoveného výrobcem nebo dovozcem na prohlášení o shodě“ zrušují.

18. V § 5 odst. 3 se slovo „Formulář“ nahrazuje slovem „Vzor“.

19. V § 6 odstavce 1 až 3 včetně poznámek pod čarou č. 14) a 15) znějí:

„(1) Podmínku, že čerstvé ovoce, čerstvá zelenina

a konzumní brambory, určené pro přímou spotřebu v původním syrovém stavu nebo pro další zpracování, vyhovují požadavkům stanoveným zvláštními právními předpisy<sup>14)</sup> a mohou být uváděny do oběhu, prokazuje dovozce certifikátem vydaným příslušným inspekčním orgánem vyvážející země nebo certifikátem vydaným místně příslušným orgánem státního dozoru,<sup>15)</sup> vystaveným na každou dodávku.

(2) Vystavením certifikátu podle odstavce 1 na čerstvé ovoce a zeleninu určené pro přímou spotřebu a konzumní brambory se má zato, že bylo vydáno prohlášení o shodě. Při jeho předávání odběratelům nebo potvrzování průvodních dokladů o jeho vydání se postupuje způsobem uvedeným v § 5. Certifikát nezbavuje odpovědnosti dovozce za splnění všech požadavků stanovených pro tyto potraviny zvláštními právními předpisy.

(3) Dvozce čerstvého ovoce, čerstvé zeleniny a konzumních brambor určených k dalšímu zpracování po předání dodávky nebo její části výrobcem ke zpracování zajistí potvrzení certifikátu výrobcem a neprodleně doručí kopii tohoto potvrzeného certifikátu místně příslušnému orgánu státního dozoru.<sup>15)</sup> Za zpracování se přitom nepovažuje přetřídění dodávky.

<sup>14)</sup> Například vyhláška č. 332/1997 Sb., vyhláška č. 298/1997 Sb., ve znění vyhlášky č. 3/1999 Sb. a vyhlášky č. 323/1999 Sb., vyhláška č. 294/1997 Sb., ve znění vyhlášky č. 91/1999 Sb.

<sup>15)</sup> Zákon č. 63/1986 Sb., o České zemědělské a potravinářské inspekci, ve znění zákona č. 110/1997 Sb.“

20. V § 6 odst. 4 se slova „a písemná prohlášení o shodě“ zrušují.

21. Přílohy č. 1 až 3 znějí:



„Příloha č. 1 k vyhlášce č. 220/1998 Sb.

*Potraviny, před jejichž uvedením do oběhu vydá výrobce nebo dovozce písemné prohlášení o shodě potravin na základě vlastního zjištění nebo podkladů zahraničního výrobce*

*Názvy potravin:*

*Konzervy s masným výrobkem*

*Zvěřina (v mase nebo kůži)*

*Ryby čerstvé*

*Bílkovinné mléčné výrobky*

*Mléčné výrobky tepelně ošetřené po kysacím procesu*

*Mléko tekuté, zahuštěné, sušené*

*Smetana*

*Sýry tavené*

*Mražené krémy*

*Jedlé tuky nebo jedlé oleje (rostlinného nebo živočišného původu)*

*Škrob*

*Výrobky ze škrobu*

*Mlýnské výrobky z luštěnin*

*Sojové výrobky*

*Jedlá sůl s jodem*

*Ochucovadla*

*Kečupy*

*Čerstvé ovoce a zelenina jen tuzemské výroby*

*Brambory jen tuzemské výroby*

*Mlýnské obilné výrobky*

*Těstoviny zmrazené*

*Čokoláda a čokoládové cukrovinky*

*Nealkoholické nápoje kromě minerální vody ochucené a sodové vody*

*Koncentráty k přípravě nealko nápojů*

*Destiláty vyrobené zvláštním tradičním způsobem*

*Ostatní lihoviny*

*Destiláty pravé*

*Rékové víno z dovozu v obalech určených pro spotřebitele*

**Potraviny, před jejichž uvedením do oběhu vydá výrobce nebo dovozce písemné prohlášení o shodě potravin na základě protokolu o zkoušce**

| Názvy potravin                                                                     | Hodnocená kritéria                                              |                                                                                                                                                                               |                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                    | technologická podle zvláštního právního předpisu <sup>18)</sup> | chemická podle zvláštního právního předpisu <sup>19)</sup> jen u vybraného výrobku reprezentujícího skupinu nebo podskupinu podle zvláštního právního předpisu <sup>18)</sup> | mikrobiologická podle zvláštního právního předpisu <sup>20)</sup> u každého hotového výrobku |
| masné výrobky tepelně neopracované (určené zejména ke spotřebě bez další úpravy)   |                                                                 | fosfáty, dusitany, PCB                                                                                                                                                        | část 2 bod 1.3. , LM, YE, CJ a CP                                                            |
| drobné masné výrobky                                                               |                                                                 | polycyklické aromatické uhlovodíky (jen u uzených výrobků), fosfáty, dusitany, PCB, kyselina glutamová                                                                        | část 2 bod 1.5. , 1.5.1., LM, YE, CP                                                         |
| měkké salámy                                                                       |                                                                 |                                                                                                                                                                               |                                                                                              |
| speciální masné výrobky                                                            |                                                                 |                                                                                                                                                                               |                                                                                              |
| vařené masné výrobky                                                               |                                                                 |                                                                                                                                                                               |                                                                                              |
| pečené masné výrobky                                                               |                                                                 |                                                                                                                                                                               |                                                                                              |
| šunky a podobné výrobky                                                            |                                                                 |                                                                                                                                                                               |                                                                                              |
| aspikové výrobky                                                                   |                                                                 |                                                                                                                                                                               |                                                                                              |
| syrová uzená masa téhož druhu zvířete bez rozlišení částí těla, ze kterého pochází |                                                                 |                                                                                                                                                                               |                                                                                              |

|                                                                                                                                                                                            |                                                                      |  |  |                                                                                                          |                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <i>vařená uzená masa téhož druhu zvířete bez rozlišení části těla, ze kterého pochází</i>                                                                                                  |                                                                      |  |  |                                                                                                          |                                                          |
| <i>masné polotovary</i>                                                                                                                                                                    |                                                                      |  |  | <i>fosfáty, dusitany, PCB</i>                                                                            | <i>část 2 bod 1.2., LM, YE</i>                           |
| <i>masné výrobky trvanlivé</i>                                                                                                                                                             | <i>aktivita vody (<math>a_w</math>)</i>                              |  |  | <i>polycyklické aromatické uhlovodíky (jen u uzených výrobků), dusitany, PCB</i>                         | <i>část 2 bod 1.4., LM, YE, CP, CJ</i>                   |
| <i>výrobky z ryb nebo ostatních vodních živočichů obsahující nejméně 60 % masa ryb nebo vodních živočichů - smažené, solené, sušené, polokonzervy, polotovary vč. zmrazených, konzervy</i> | <i>NaCl</i>                                                          |  |  | <i>fosfáty, konzervanty, Cd, Pb, Hg, PCB</i>                                                             | <i>část 2 bod 2.1., 2.2., 2.3., 2.4., 2.5., 2.6., CP</i> |
| <i>výrobky z ryb nebo ostatních vodních živočichů obsahující nejméně 60 % masa ryb nebo vodních živočichů - marinované, uzené</i>                                                          |                                                                      |  |  | <i>dusitany, Cd, Pb, Hg, PCB, u skombroidních ryb histamin</i>                                           | <i>část 2 bod 2. 4. 1.</i>                               |
| <i>výrobky z vajec - majonézy</i>                                                                                                                                                          | <i>v rozsahu přílohy č. 10, tabulka č. 2 vyhlášky 327/1997 Sb.</i>   |  |  | <i>konzervanty, Cd, Hg, PCB</i>                                                                          | <i>část 2 bod 3.1., 3.2.,</i>                            |
| <i>kysané mléčné výrobky</i>                                                                                                                                                               | <i>v rozsahu přílohy č. 2, tabulka č. 3 vyhlášky č. 328/1997 Sb.</i> |  |  | <i>Cd, Pb, Hg, PCB, DDT, HCH (isomery <math>\alpha</math>, <math>\beta</math>), lindan, HCB</i>          | <i>část 2 bod 4.9.1., LM, YE, S</i>                      |
| <i>mléčné výrobky obohacené přídavkem mlékařské kultury</i>                                                                                                                                | <i>v rozsahu přílohy č. 2, tabulka č. 3 vyhlášky č. 328/1997 Sb.</i> |  |  | <i>fosfáty, Cd, Pb, Hg, PCB, DDT, HCH (isomery <math>\alpha</math>, <math>\beta</math>), lindan, HCB</i> | <i>část 2 bod 4.9.1., LM, YE</i>                         |
| <i>másto mlékárenské</i>                                                                                                                                                                   | <i>v rozsahu přílohy č. 2,</i>                                       |  |  | <i>Cd, Pb, Hg, PCB, DDT, HCH</i>                                                                         | <i>část 2 bod 4.11.1., LM, S</i>                         |

|                                                |                                                                |                                                                                                         |                                                            |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|                                                | tabulka č. 7 vyhlášky č. 328/1997 Sb.                          | (isomery $\alpha$ , $\beta$ ), lindan, HCB                                                              |                                                            |
| pomazánkové máslo                              | v rozsahu přílohy č. 2, tabulka č. 7 vyhlášky č. 328/1997 Sb.  | Cd, Pb, Hg, PCB, DDT, HCH (isomery $\alpha$ , $\beta$ ), lindan, HCB                                    | část 2 bod 4.11.2., LM, S                                  |
| tvarohy                                        | v rozsahu přílohy č. 2, tabulka č. 11 vyhlášky č. 328/1997 Sb. | Cd, Pb, Hg, PCB, DDT, HCH (isomery $\alpha$ , $\beta$ ), lindan, HCB                                    | část 2 bod 4.9.2., LM, BC, S                               |
| sýry přírodní a syrovátkové                    | v rozsahu přílohy 2, tabulka 11 vyhlášky č. 328/1997 Sb.       | Cd, Pb, Hg, PCB, DDT, HCH (isomery $\alpha$ , $\beta$ ), lindan, HCB                                    | část 2 bod 4.10., LM, SA, S                                |
| sýry z nepasterovaného mléka                   | příloha č. 2, tabulka č. 9 a 10 vyhlášky č. 328/1997 Sb.       | Cd, Pb, Hg, PCB, DDT, HCH (isomery $\alpha$ , $\beta$ ), lindan, HCB                                    | část 2 bod 4.10.1., BC, CP, PA, YE, S, LM, CJ              |
| zmrzliny pouze balené                          | v rozsahu přílohy č. 5, vyhlášky č. 328/1997 Sb.               | fosfáty, Cd, Pb, Hg, PCB, DDT, HCH (isomery $\alpha$ , $\beta$ ), lindan, HCB                           | část 2 bod 5., LM, SA                                      |
| čaj pravý, bylinný, ovocný                     | smyslově, § 4 vyhlášky č. 330/1997 Sb., příloha č. 6           | suma aflatoxinů B1, B2, G1, G2, Cd, Pb, Hg                                                              | část 2 bod 17.1., čaj ovocný, bylinný                      |
| káva                                           | obsah kofeinu, vlhkost (vyhláška č. 330/1997 Sb.)              | u pražené kávy ochratoxin A, Cd, Pb, Hg                                                                 |                                                            |
| koření                                         |                                                                | suma aflatoxinů B1, B2, G1, G2 Cd, Pb, Hg                                                               | část 2 bod 16.                                             |
| dehydratované výrobky jen pokud jsou instantní |                                                                | Cd, Pb, Hg                                                                                              | část 2 bod 15.1.                                           |
| studené omáčky (dresinky)                      | pH, obsah soli                                                 | konzervanty, Cd, Pb, Hg                                                                                 | část 2 bod 19.2. a S                                       |
| zpracovaná zelenina                            |                                                                | Cd, Pb, Hg, dusičnany, konzervanty podle jednotlivých skupin výrobků v rozsahu přílohy č. 1, část 6, 7. | část 2 podle jednotlivých skupin výrobků v rozsahu bodu 7. |

|                                                                |                                                                                                                   |  | <i>u sterilované zeleniny v plechu - obsah<br/>cínu</i>                                                                                                   |                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>zpracované ovoce</i>                                        |                                                                                                                   |  | <i>Cd, Pb, Hg,<br/>konzervanty podle jednotlivých skupin<br/>výrobků v rozsahu přílohy č. 1, část 6,<br/>u kompotů v plechovém obalu - obsah<br/>cínu</i> | <i>část 2 podle jednotlivých<br/>skupin výrobků v rozsahu bodu<br/>7.</i>                              |
| <i>suché skořápkové plody</i>                                  |                                                                                                                   |  | <i>suma aflatoxinů B1, B2, G1, G2</i>                                                                                                                     | <i>část 2 bod 7.5.</i>                                                                                 |
| <i>výrobky z hub kromě sušených,<br/>ostatní výrobky z hub</i> |                                                                                                                   |  | <i>Cd, Pb, Hg,<br/>u konzervovaných v plechovém obalu<br/>- obsah cínu</i>                                                                                | <i>část 2 bod 7.</i>                                                                                   |
| <i>těstoviny nesusušené a plněné</i>                           | <i>obsah cholesterolu u<br/>výrobků označených jako<br/>„bez cholesterolu“<br/>(vyhláška<br/>č. 293/1997 Sb.)</i> |  | <i>Cd, Pb, Hg,<br/>syntetická barviva</i>                                                                                                                 | <i>část 2 těstoviny nesusušené<br/>bod 8. 4. 2.<br/>těstoviny nesusušené s náplní<br/>bod 8. 4. 3.</i> |
| <i>kakaový prášek (kacao),<br/>směs kaka a cukrem</i>          |                                                                                                                   |  | <i>Cd, Pb, Hg, Cr, Ni,<br/>suma aflatoxinů B1, B2, G1, G2</i>                                                                                             | <i>část 2 bod 12.1.</i>                                                                                |
| <i>destilát řezaný</i>                                         | <i>etanol</i>                                                                                                     |  | <i>fitaláty, ethylkarbamát, methanol</i>                                                                                                                  |                                                                                                        |
| <i>likér nebo krém jen emulsní, mléčný a<br/>smetanový</i>     | <i>etanol, cukr</i>                                                                                               |  | <i>fitaláty</i>                                                                                                                                           | <i>část 2 emulzní lihoviny bod<br/>13.3.</i>                                                           |

<sup>18)</sup> Vyhlášky č. 327/1997 Sb. až 335/1997 Sb. Pokud tyto vyhlášky nečlení potraviny do podskupin, rozborů na chemická kritéria se provedou u vybraného výrobku, který reprezentuje soubor výrobků v dané skupině vyráběných ze stejných složek (surovin), na totéž technologické zařízení a za stejných výrobních podmínek.

<sup>19)</sup> Vyhláška č. 298/1997 Sb., ve znění vyhlášky č. 3/1999 Sb. a vyhlášky č. 323/1999 Sb.

<sup>20)</sup> Vyhláška č. 294/1997 Sb., ve znění vyhlášky č. 91/1999 Sb.

Název mikroorganismů podle použitých zkratk:

**LM** - *Listeria monocytogenes*

**YE** - *Yersinia enterocolitica*

**CJ** - *Campylobacter jejuni / coli*

**CP** - *Clostridium perfringens*

**S** - *Salmonella*

**BC** - *Bacillus cereus*

**SA** - *Staphylococcus aureus*

**PA** - *Pseudomonas aeruginosa*

*Potraviny, před jejichž uvedením do oběhu vydá výrobce nebo dovozce písemné prohlášení o shodě potravin na základě certifikátu autorizované osoby nebo na základě souhlasu Ministerstva zdravotnictví*

| Názvy potravin                                                                                                                                                                                                    | Hodnocená kritéria                                                                                                                            |                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                   | chemická dle zvláštního předpisu <sup>19)</sup>                                                                                               | mikrobiologická dle zvláštního předpisu <sup>20)</sup> |
| <i>potraviny určené pro zvláštní výživu:</i>                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                               |                                                        |
| <i>druhy potravin určené pro kojeneckou a dětskou výživu, uvedené v § 1 odst. 5 písm. a) - e) vyhlášky č. 336/1997 Sb., kterou se stanoví druhy potravin určených pro zvláštní výživu a jejich způsob použití</i> | Cd, Pb, Hg, As, Cu, Zn, Cr, Al pouze u výrobků balených v hliníkovém obalu, PCB, DDT, HCH (isomery $\alpha, \beta$ ), lindan, HCB, aflatoxiny | část 2 bod 4.6., LM, BC, CP, PA, YE                    |
| <i>druhy potravin určené pro kojeneckou a dětskou výživu uvedené ve vyhlášce č. 336/1997 Sb., § 1 odst. 5 písm. f), g) a h)</i>                                                                                   | Cd, Pb, Hg, As, Cu, Zn, aflatoxiny, ochratoxin A a patulin u výrobků obsahujících jablka, dusičnany                                           | část 2 podle jednotlivých skupin výrobků               |
| <i>druhy potravin nutričně kompletní (§ 1 odst. 1), druhy potravin nutričně nekompletní (§ 1 odst. 2), druhy potravin zvláštního složení (§ 1 odst. 4 kromě písm. d) pro speciální účely)</i>                     | Cd, Pb, Hg                                                                                                                                    | část 2 bod 18. 4.                                      |



Název mikroorganismů podle použitých zkratk:

**LM** - *Listeria monocytogenes*  
**YE** - *Yersinia enterocolitica*  
**CJ** - *Campylobacter jejuni* / *coli*  
**CP** - *Clostridium perfringens*  
**S** - *Salmonella*  
**BC** - *Bacillus cereus*  
**SA** - *Staphylococcus aureus*  
**PA** - *Pseudomonas aeruginosa*“.

## Čl. II

**Přechodné ustanovení**

Prohlášení o shodě vydaná přede dnem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

## Čl. III

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. dubna 2000.

Ministr:

Ing. Fencel v. r.

## 44

## VYHLÁŠKA

## Ministerstva zemědělství

ze dne 23. února 2000,

kteřou se mění 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

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“):

## Čl. I

Vyhláška č. 326/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro zmrazené potraviny, se mění takto:

1. § 1 včetně poznámky pod čarou č. 1) zní:

## „§ 1

(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,
- 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.

(2) Za zmrazené potraviny se nepovažují zmrzlina a mražené krémy.

(3) Podle této vyhlášky se nepostupuje u zmrazených surovin živočišného původu, na něž se vztahuje zvláštní zákon.<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně některých souvisejících zákonů (veterinární zákon).“.

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

## „§ 2

## Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním

právním předpisu<sup>2)</sup> musí být na všech obalech uvedeno

- a) že jde o zmrazenou potravinu,
- b) doba minimální trvanlivosti při teplotě skladování minus 18 °C nebo nižší,
- c) teplota skladování,
- d) že potravinu po rozmrazení nelze znovu zmrazovat,
- e) že zmrazené uzené vakuově balené výrobky je třeba po rozmrazení ihned spotřebovat.

(2) Na obalu pro spotřebitele musí být uvedena informace o době, po kterou smí být potravina uchovávána spotřebitelem, a teplota uchování nebo typ mrazicího zařízení. Informaci uvést slovy „Uchování u spotřebitele“.

<sup>2)</sup> Vyhláška č. 324/1997 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, o přípustné odchylce od údajů o množství výrobku označeného symbolem „e“.

3. V § 4 odstavec 1 zní:

„(1) Podnikatel zmrazené potraviny přepravuje dopravními prostředky, které umožňují zachování teploty zmrazených potravin minus 18 °C nebo nižší a jsou vybaveny zařízením na registrování teploty vzduchu. Při přepravě se může teplota výrobku zvýšit na minus 15 °C. Záznamy o registrování teploty vzduchu musí být opatřeny datem a uchovávány po dobu jednoho roku.“.

4. V § 4 odst. 2 se za slova „vybavené ukazatelem teploty“ vkládá slovo „vzduchu“.

5. V § 4 odstavec 3 zní:

„(3) Nebalené zmrazené potraviny lze uchovávat nebo nabízet k prodeji v mrazicím zařízení pouze odděleně tak, aby nedošlo k jejich vzájemnému ovlivňování, a v takové úpravě, která zajistí dodržení teplotních podmínek uvedených v odstavci 1.“.

6. V § 4 se odstavec 4 zrušuje.

Dosavadní odstavec 5 se označuje jako odstavec 4.

7. V § 5 odstavec 1 zní:

„(1) Do 31. prosince 2001 je možno přepravovat zmrazené potraviny v dopravních prostředcích, které nejsou vybaveny zařízením pro registraci teploty vzduchu.“.

## 8. Příloha zní:

„Příloha k vyhlášce č. 326/1997 Sb.

## Technologické požadavky a požadavky na jakost, výrobu a balení zmrazených potravin

|                                                     | úprava před<br>zmrzováním                                                                                                                                                                                                 | rychlost zmrzování<br>)                                                                                                                                                          | připustné záporné odchylky od deklarované hmotnosti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | minimální technologické<br>požadavky                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| zmrazená<br>zelenina a<br>výrobky ze<br>zeleniny    | většina zelenin se<br>předváří pro omezení<br>činnosti enzymů<br>způsobujících změny<br>barvy, chuti a<br>konzistence, úprava je<br>volena tak, aby<br>zelenina po<br>rozmrazení byla<br>přípravna ke<br>kuchyňské úpravě | ve spotřebitelských<br>obalech nesmí být<br>nižší než 0,5 cm.h <sup>-1</sup>                                                                                                     | - výrobky balené ručně<br>balení do 250 g<br>nejvýše - 5 %<br>balení nad 250 g do 500 g<br>nejvýše - 3 %<br>balení nad 500 g do 1500 g<br>nejvýše - 2 %<br>balení nad 1500 g<br>nejvýše - 1 %<br>- výrobky plněné strojně (mechanicky)<br>balení do 250 g<br>nejvýše - 10 %<br>balení nad 250 g do 500 g<br>(s hmotností jednotlivých kusů<br>vyšší než 3 g)<br>nejvýše - 10 %<br>- u ostatních výrobků<br>balení nad 500 g do 1500 g<br>nejvýše - 6 %<br>balení nad 1500 g<br>nejvýše - 4 %<br>nejvýše - 2 % | Výrobky odpovídají<br>zpracovanému druhu<br>zeleniny, bez cizích příměsí a<br>příměsí rostlinného původu,<br>bez cizích příchutí a pachů.<br>Povrch nedehydrovaný.<br>Max. obsah minerálních<br>příměsí 0,1%(m/m).<br>Přebalování je povoleno za<br>kontrolovaných podmínek,<br>teplota v průběhu zpracování<br>nesmí být vyšší než -5 °C. |
| zmrazené ovoce<br>a výrobky<br>z ovoce,<br>prolinky | celé, dělené nebo<br>mělné ovocné<br>plody, ve formě šťáv,<br>koncentrátů,<br>jednodruhové ve<br>směších, bez přísad,<br>s přísadami,<br>předvařené,<br>nepředvařené                                                      | ve spotřebitelských<br>obalech nesmí být<br>nižší než 0,5 cm.h <sup>-1</sup> ,<br>zmrzování musí být<br>ukončeno až po<br>dosažení teploty<br>- 18 °C ve všech<br>bodech výrobku | - výrobky balené ručně<br>balení do 250 g<br>nejvýše - 5 %<br>balení nad 250 g do 500 g<br>nejvýše - 3 %<br>balení nad 500 g do 1500 g<br>nejvýše - 2 %<br>balení nad 1500 g<br>nejvýše - 1 %<br>- výrobky plněné strojem (mechanicky)<br>balení do 250 g<br>nejvýše - 10 %<br>balení nad 250 g do 500 g<br>nejvýše - 10 %<br>- s hmotností jednotlivých kusů<br>vyšší než 3 g<br>nejvýše - 10 %                                                                                                              | Výrobky odpovídají<br>zpracovanému druhu ovoce,<br>bez cizích příměsí a příměsí<br>rostlinného původu, bez<br>cizích příchutí a pachů.<br>Povrch nedehydrovaný.<br>Max. obsah minerálních<br>příměsí 0,1%(m/m).<br>Přebalování je povoleno za<br>kontrolovaných podmínek,                                                                  |

|                                             |                                                                                                                                                         |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| zmrazené<br>pokrmý, polévky<br>a polotovary | jednotlivé složky<br>těchto výrobků se<br>obvykle upravují tak,<br>aby všechny součásti<br>potřebovaly stejnou<br>dobu tepelné úpravy u<br>spotřebitele | ve spotřebitelských<br>obalech nesmí být<br>nižší než 0,5 cm.h <sup>-1</sup> | <p>- u ostatních výrobků<br/>balení nad 500 g do 1500 g<br/>nejvýše - 6 %<br/>nejvýše - 4 %<br/>nejvýše - 2 %</p> <p>- výrobky balené ručně<br/>balení do 250 g<br/>nejvýše - 5 %<br/>balení nad 250 g do 500 g<br/>nejvýše - 3 %<br/>balení nad 500 g do 1500 g<br/>nejvýše - 2 %<br/>balení nad 1500 g<br/>nejvýše - 1 %</p> <p>- výrobky plněné strojem (mechanicky)<br/>balení do 250 g<br/>nejvýše - 10 %<br/>balení nad 250 g do 500 g<br/>(s hmotností jednotlivých kusů<br/>vyšší než 3 g)<br/>nejvýše - 10 %<br/>- u ostatních výrobků<br/>balení nad 500 g do 1500 g<br/>nejvýše - 6 %<br/>balení nad 1500 g<br/>nejvýše - 4 %<br/>nejvýše - 2 %</p> | <p>teplota v průběhu zpracování<br/>nesmí být vyšší než - 5 °C.<br/>Pro výrobu protlakových<br/>směsí je povolen šetrný ohřev<br/>na + 10 °C.</p> <p>Pokud je součástí předem<br/>zmrazená potravina, nesmí<br/>být její teplota v průběhu<br/>zpracování vyšší než - 5 °C.</p> |
| zmrazené<br>výrobky z<br>brambor            | předvaření<br>předsmažování                                                                                                                             | ve spotřebitelských<br>obalech nesmí být<br>nižší než 0,5 cm.h <sup>-1</sup> | <p>- výrobky balené ručně<br/>balení do 250 g<br/>nejvýše - 5 %<br/>balení nad 250 g do 500 g<br/>nejvýše - 3 %<br/>balení nad 500 g do 1500 g<br/>nejvýše - 2 %<br/>balení nad 1500 g<br/>nejvýše - 1 %</p> <p>- výrobky plněné strojem (mechanicky)<br/>balení do 250 g<br/>nejvýše - 10 %<br/>balení nad 250 g do 500 g<br/>(s hmotností jednotlivých kusů<br/>vyšší než 3 g)<br/>nejvýše - 10 %<br/>- u ostatních výrobků<br/>balení nad 500 g do 1500 g<br/>nejvýše - 6 %<br/>balení nad 1500 g<br/>nejvýše - 4 %<br/>nejvýše - 2 %</p>                                                                                                                   | <p>Přebalování je povoleno za<br/>kontrolovaných podmínek.<br/>Teplota v průběhu<br/>zpracování nesmí být vyšší<br/>než - 5 °C.</p>                                                                                                                                             |

|                                           |                                                                                                                         |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| zmrazené ryby a ostatní vodní živočichové | ryby celé s hlavou a vnitřnostmi, částečně kuchařské, porcované, vykostěné rybí filé, mořští živočichové - předupravení |  | výrobky řezané, dělené, balené ručně<br>balení do 250 g<br>balení nad 250g do 500 g<br>s hmotností jednotlivých kusů ryb vyšší než 200 g<br>balení nad 500g do 1500 g<br>balení nad 1500 g<br><br>výrobky plněné strojně (mechanicky)<br>balení do 250 g<br>balení nad 250 g do 500 g<br>balení nad 500 g do 1500 g<br>balení nad 1500 g | nejvýše - 6 %<br>nejvýše - 5 %<br><br>nejvýše - 7 %<br>nejvýše - 3 %<br>nejvýše - 1 %<br><br>nejvýše - 10 %<br>nejvýše - 6 %<br>nejvýše - 4 %<br>nejvýše - 2 % | Zmrazené mořské ryby musí vykazovat: méně než 10 % dehydratace plochy povrchu bloku, nebo méně než 10 % 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 kosti. Břicha ryb musí být nepoškozená, nesmí být popraskaná v souvislosti s rozkladnými procesy. Filety a filé: maximálně 5 % svaloviny může být poškozeno v důsledku přítomnosti parazitů. |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Připouští se přítomnost kostí v délce 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 (obsah masa ryb a vodních živočichů u glazovaných výrobků min. 80 %).</p> <p>Přebalování je povoleno za kontrolovaných podmínek.</p>                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>Zmrazené polotovary z ryb a vodních živočichů obalované</p> <p>polotovary ze separovaného masa obalované</p> |
| <p>Minimální obsah masa ve spotřebitelském balení:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-obalované filé porce z bloku a rybí prsty 65 %</li> <li>-přírodní filety 50 %</li> <li>-obalování koryši a měkkýši nepravidelných tvarů 50 %</li> <li>u malých krevet do 25 mm a sepiových kroužků do 40 mm 40 %.</li> </ul> <p>Výrobky z mletého filé s přísadami, tvarově</p> | <p>výrobky balené ručně</p> <p>balení do 250 g nejvýše - 6 %</p> <p>balení nad 250g do 500 g nejvýše - 5%</p> <p>balení nad 500g do 1500 g nejvýše - 3 %</p> <p>balení nad 1500 g nejvýše - 1 %</p> <p>výrobky plněné strojně (mechanicky)</p> <p>balení do 250 g nejvýše - 10 %</p> <p>balení nad 250g do 500 g nejvýše - 6 %</p> | <p>ve spotřebitelských obalech nesmí být nižší než 1,0 cm.h<sup>-1</sup></p> | <p>polotovary se vyrábějí převážně:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-z porcovaných ryb nebo menších ryb</li> <li>-ze svalových partií ryb</li> <li>- z filetů ryb</li> </ul> <p>ze separátu získaného z ryb s přidavkem dalších surovin a přísad v různých panádech</p> <p>teplota masa po separaci nesmí přestoupit + 10 °C</p> |                                                                                                                 |

|                                                      |                                                                                                                                                             |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Surimi                                               | separát získaný<br>převažně<br>z treskovitých ryb,<br>opakovaným<br>propíráním zbavený<br>ve vodě rozpustných<br>látek k získání čistého<br>rybího proteinu |                                                             | balení nad 500g do 1500 g<br>balení nad 1500 g                                                                                                                                                                                                                    | nejvýše - 4 %<br>nejvýše - 2 %                                                                                                          | odlišné od prstů a tyčinek<br>(karbanátky, burgery) 50 %.                                                                                       |
| zmrazené uzené<br>vakuově balené<br>rybí výrobky     |                                                                                                                                                             | nesmí být nižší než<br>$1,0 \text{ cm} \cdot \text{h}^{-1}$ | výrobky balené ručně<br>balení do 250 g<br>balení nad 250g do 500 g<br>balení nad 500g do 1500 g<br>balení nad 1500 g<br><br>výrobky plněné strojně (mechanicky)<br>balení do 250 g<br>balení nad 250g do 500 g<br>balení nad 500g do 1500 g<br>balení nad 1500 g | nejvýše - 6 %<br>nejvýše - 5%<br>nejvýše -3 %<br>nejvýše - 1 %<br><br>nejvýše - 10 %<br>nejvýše - 6 %<br>nejvýše - 4 %<br>nejvýše - 2 % | Surimi je polotovar<br>k přípravě výrobků<br>imitujících výrobky z masa<br>krabů a jiných<br>korýšů s přídavkem<br>aromatických látek a barviv. |
| zmrazené maso a<br>droby<br>spotřebitelsky<br>balené | maso vychlazené na<br>+ 7 °C                                                                                                                                | $1,0 \text{ cm} \cdot \text{h}^{-1}$                        |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                         | Po rozmrazení ihned<br>spotřebovat.                                                                                                             |



|                                                  |                                                                                                                                                            |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 zamrazeny do 24 hod. po výrobě.                                                                                                                                                                          |
| zmrazené drůběží 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 $1,0 \text{ cm.h}^{-1}$ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Nevyšší množství vody uvolněné při rozmrazování 5 %.                                                                                                                                                              |
| zmrazené výrobky ze slepičích vajec              | po pasterizaci se výrobky zchladi na $+4 \text{ }^{\circ}\text{C}$                                                                                         | nesmí být nižší než $1,0 \text{ cm.h}^{-1}$ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Zmrazené vaječné obsahy po rozmrazení je nepřipustné opět zamrazit, před zpracováním do výrobků lze rozmrazit na $-2 \text{ až } -5 \text{ }^{\circ}\text{C}$ , ale je nutno zpracovat do 1 hodiny od rozmrazení. |
| Zmrazené pekařské cukrářské výrobky              | pečené<br><br>nepečené                                                                                                                                     |                                             | <p>výrobky balené ručně</p> <p>balení do 250 g nejvýše - 5 %<br/>balení nad 250 g do 500 g nejvýše - 3 %<br/>balení nad 500 g do 1500 g nejvýše - 2 %<br/>balení nad 1500 g nejvýše - 1 %</p> <p>výrobky plněné strojně (mechanicky)</p> <p>balení do 250 g nejvýše - 10 %<br/>balení nad 250 g do 500 g nejvýše - 6 %<br/>balení nad 500 g do 1500 g nejvýše - 4 %<br/>balení nad 1500 g nejvýše - 2 %</p> |                                                                                                                                                                                                                   |

Poznámka

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

## Čl. II

**Přechodná ustanovení**

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

(2) Označení potravin podle dosavadních právních předpisů lze používat do 31. prosince 2000.

## Čl. III

**Účinnost**

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. dubna 2000.

Ministr:

Ing. Fencel v. r.

## 45

## VYHLÁŠKA

## Ministerstva zemědělství

ze dne 23. února 2000,

kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 335/1997 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 nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí

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

## Čl. I

Vyhláška č. 335/1997 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 nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů, ovocná vína, ostatní vína a medovinu, pivo, konzumní líh, lihoviny, ostatní alkoholické nápoje, kvasný ocet a droždí, se mění takto:

1. § 1 včetně poznámky pod čarou č. 1) zní:

## „§ 1

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) nealkoholickým nápojem – nápoj obsahující nejvýše 0,5 objemových procent ethanolu (0,4 hmotnostních procent ethanolu), vyrobený ze stanovených surovin, zejména z vody nebo minerální vody, ovocné, zeleninové, rostlinné nebo živočišné suroviny, přírodních nebo náhradních sladidel, medu, nebo kombinací některých z uvedených surovin, popřípadě sycený oxidem uhličitým,
- b) koncentrátem k přípravě nealkoholických nápojů – výrobek, obsahující po úpravě nařazením k přímé spotřebě ve výrobcem doporučeném poměru nejvýše 0,5 objemových procent ethanolu (0,4 hmotnostních procent ethanolu) a další suroviny uvedené pod písmenem a),
- c) nápojovým koncentrátem – zahuštěná směs jednotlivých surovin používaných k výrobě nealkoholických nápojů, určená k přípravě nápojů ředěním; pro nápojový koncentrát s převažujícím podílem přírodních sladidel lze použít název sirup,
- d) ovocnou nebo zeleninovou šťávou – šťáva, získaná z ovoce nebo zeleniny mechanickými procesy, zkvasitelná, ale nezkvašená, s charakteristickou barvou, vůní a chutí, které jsou typické pro šťávu pocházející z příslušného ovoce nebo zeleniny,
- e) ovocnou šťávou z citrusových plodů – šťáva, získaná z endokarpu jejich vnitřní části; limetková šťáva však může být získávána z celého plodu, přičemž podíl šťávy z vnější části plodu je omezen na minimum,
- f) ovocnou nebo zeleninovou šťávou – se rozumí též šťáva, získaná z koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy opětovným doplněním podílu vody, která byla odstraněna při koncentraci šťávy, a obnovením aroma pomocí těkavých složek, které byly zachyceny v průběhu koncentrace příslušné ovocné nebo zeleninové šťávy nebo ze šťávy z téhož druhu ovoce nebo zeleniny; ovocná nebo zeleninová šťáva získaná z koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy musí vykazovat rovnocenné organoleptické a analytické vlastnosti jako šťáva získaná z téhož druhu ovoce nebo zeleniny stanovené v písmenu d),
- g) nízkoenergetickým nápojovým koncentrátem – nápojový koncentrát, obsahující náhradní sladidla, vykazující po úpravě nařazením k přímé spotřebě ve výrobcem doporučeném poměru snížení využitelné energie nejméně o jednu třetinu oproti nápoji, v němž nebyla náhradní sladidla použita,
- h) nápojem v prášku – homogenní směs jednotlivých surovin, uvedených pod písmenem a), ve formě prášku, granulí nebo komprimátů, určená k přípravě nealkoholických nápojů rozpuštěním,
- i) koncentrovanou ovocnou nebo zeleninovou šťávou – výrobek získaný z ovocné nebo zeleninové šťávy fyzikálním odstraněním specifického podílu obsahu vody; je-li výrobek určen pro konečného spotřebitele,<sup>1)</sup> nesmí být snížení objemu menší než 50 %,
- j) sušenou ovocnou nebo zeleninovou šťávou – výrobek získaný z ovocné nebo zeleninové šťávy fyzikálním odstraněním téměř veškerého obsahu vody,
- k) nektarem – nezkvašený, ale zkvasitelný výrobek získaný přidavkem vody, případně přírodních sla-

didel k ovocné nebo zeleninové šťávě, koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávě, k ovocnému nebo zeleninovému protlaku, koncentrovanému ovocnému nebo zeleninovému protlaku nebo ke směsi těchto výrobků, v souladu s přílohou č. 1,

- l) ovocným nebo zeleninovým nápojem – ochucený nealkoholický nápoj, vyrobený z ovocných nebo zeleninových šťáv nebo jejich koncentrátů a dalších surovin uvedených pod písmenem a), u kterého obsah ovocné nebo zeleninové sušiny v přepočtu na použité množství ovocné nebo zeleninové šťávy činí nejméně jednu čtvrtinu hmotnostního podílu, stanoveného pro nektary,
- m) limonádou – ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z pitné nebo stolní vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě, zpravidla sycený oxidem uhličitým,
- n) minerální vodou ochucenou – ochucený nealkoholický nápoj vyrobený z přírodní minerální vody, nápojových koncentrátů nebo surovin k jejich přípravě, zpravidla s původním obsahem oxidu uhličitého,
- o) stolní vodou ochucenou – ochucený nealkoholický nápoj vyrobený ze stolní vody, obsahující pouze přídavek aromat, zpravidla sycený oxidem uhličitým,
- p) sodovou vodou – nápoj vyrobený z pitné nebo stolní vody a oxidu uhličitého, u kterého obsah oxidu uhličitého činí nejméně 0,4 hmotnostních procent.

<sup>1)</sup> Zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění zákona č. 217/1993 Sb., zákona č. 40/1995 Sb., zákona č. 104/1995 Sb. a zákona č. 110/1997 Sb.“.

2. § 3 včetně poznámek pod čarou č. 1a) a 2) zní:

### „§ 3

#### Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpisu<sup>1a)</sup> se stanoví tyto další požadavky na označování:

- a) nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů se označují názvem skupiny nebo podskupiny,
- b) pochází-li koncentrát k přípravě nealkoholických nápojů nebo nealkoholický nápoj z množství šťávy jednoho druhu ovoce nebo zeleniny uvedeného v příloze č. 1, může se v označení použít místo slova ovocný nebo zeleninový název použitého druhu ovoce nebo zeleniny,
- c) vícedruhový koncentrát k přípravě nealkoholických nápojů nebo nealkoholický nápoj se označují druhy použitého ovoce nebo zeleniny, nebo jako směs,

- d) údaj o využitelné energii; to neplatí pro sodové vody,
- e) u ovocných a zeleninových nápojů, šťáv a nektarů údaj, že se jedná o sycený nápoj, je-li obsah oxidu uhličitého nejméně 0,2 hmotnostních procent,
- f) u limonád a stolních vod ochucených údaj o tom, že se jedná o nesycenou limonádu a nesycenou stolní vodu ochucenou, je-li obsah oxidu uhličitého nižší než 0,2 hmotnostních procent,
- g) u ovocných a zeleninových šťáv, nektarů, ovocných a zeleninových koncentrátů a ostatních nealkoholických nápojů označených jako ovocné nebo zeleninové, nebo u nealkoholických nápojů s přídavkem ovocné nebo zeleninové šťávy údaj o podílu ovocné nebo zeleninové složky v nápoji k přímé spotřebě v hmotnostních procentech,
- h) u nápojů v prášku údaj, že přípravou vznikne nápoj šumivý,
- i) u minerálních vod ochucených údaj, že se jedná o sycený nápoj, jestliže byl nápoj dodatečně dosycen oxidem uhličitým; dále název pramene s charakterizujícím označením podle klasifikace minerálních vod,<sup>2)</sup> minerální složení s datem analýzy a vyznačení zvýšeného obsahu těch iontů, u nichž je to pro použitý typ minerální vody požadováno zvláštním právním předpisem,<sup>2)</sup>
- j) limonáda obsahující nejméně jednu osminu hmotnostního podílu ovocné nebo zeleninové šťávy, stanoveného pro nektary, se označuje jako ovocná nebo zeleninová limonáda,
- k) nápojový koncentrát se označuje jako ovocný nebo zeleninový nápojový koncentrát, jestliže po předepsaném naředění obsahuje nejméně jednu osminu hmotnostního podílu sušiny ovocné nebo zeleninové šťávy, stanovené pro nektary,
- l) nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj ochucený, vyrobený z ovocných nebo zeleninových šťáv nebo jejich koncentrátů, ochucený látkou určenou k aromatizaci s charakterem jiného druhu ovoce nebo zeleniny než použitá základní ovocná nebo zeleninová složka se označuje jako ovocný nebo zeleninový nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj s deklarovanou chutí,
- m) nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj ochucený, vyrobený z ovocných nebo zeleninových šťáv nebo jejich koncentrátů, u nichž hmotnostní podíl sušiny ovocné nebo zeleninové šťávy nedosahuje hodnot stanovených v písmenu j) nebo k), se označuje jako nápojový koncentrát nebo nealkoholický nápoj ochucený s přídavkem ovocné nebo zeleninové šťávy nebo pouze jako nápojový koncentrát či ochucený nealkoholický nápoj,
- n) nápojový koncentrát nebo limonáda ochucená látkou určenou k aromatizaci nebo emulzí, které nahrazují ovocnou nebo zeleninovou složku, použí-

tou v názvu se označuje jako nápojový koncentrát nebo limonáda s deklarovanou příchutí,

- o) u ovocné nebo zeleninové šťávy, do které byly přidány přírodní sladidla, se k názvu doplní označení „přislazeno“ s následujícím uvedením maximálního množství přidávaných přírodních sladidel, počítaných jako sušina a vyjádřených v gramech na litr,
- p) ovocné nebo zeleninové šťávy nebo nektary, vyrobené plně nebo částečně z ovocného nebo zeleninového koncentráту, musí ve svém označení uvádět údaj o tom, že k výrobě bylo použito koncentráту, včetně druhu použitého ovoce nebo zeleniny.

(2) Příпустné záporné hmotnostní a objemové odchylky:

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

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

<sup>2)</sup> Vyhláška č. 292/1997 Sb., o požadavcích na zdravotní nezávadnost balených vod a o způsobu jejich úpravy.“.

3. § 4 včetně poznámky pod čarou č. 2a) zní:

#### „§ 4

#### Požadavky na jakost

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

(2) Smyslové požadavky na jakost nealkoholických nápojů jsou uvedeny v příloze č. 2.

(3) Minerální vody ochucené musí dále splňovat chemické požadavky pro balené přírodní minerální vody stanovené zvláštním právním předpisem<sup>2)</sup> a mikrobiologické požadavky pro nealkoholické nápoje syčené i nesyčené stanovené zvláštním právním předpisem.<sup>2a)</sup>

<sup>2a)</sup> Vyhláška č. 294/1997 Sb., o mikrobiologických požadavcích na potraviny, způsobu jejich kontroly a hodnocení.“.

4. Za § 4 se vkládá nový § 4a, který včetně nadpisu a poznámky pod čarou č. 2b) zní:

#### „§ 4a

#### Technologické požadavky

(1) Při výrobě ovocné nebo zeleninové šťávy lze použít polobílý, bílý nebo extra bílý cukr, bezvodou nebo krystalickou dextrózu, fruktózu nebo sušený glukózový sirup; při výrobě nektarů nebo ovocných nebo zeleninových koncentrátů lze použít též sušený glukózový sirup nebo tekuté výrobky z přírodních sladidel.

(2) Při výrobě ovocné nebo zeleninové šťávy z koncentrované ovocné nebo zeleninové šťávy a při výrobě ovocných nebo zeleninových nektarů lze použít též přírodních sladidel uvedených v odstavci 1, glukózový sirup, tekutý cukr, tekutý invertní cukr, sirup z invertního cukru nebo vodný roztok sacharózy, který obsahuje nejméně 62 % hmot. sušiny, nejvýše 3 % hmot. sušiny invertního cukru (poměr fruktózy ke glukóze  $1,0 \pm 0,2$ ), popel nejvýše 0,3 % hmot. sušiny (konduktometricky), zbytkový obsah oxidu siřičitého nejvýše 15 mg/kg sušiny a s barvou roztoku nejvýše 75 ICUMSA jednotek.

(3) K přislazení ovocných nebo zeleninových šťáv, s výjimkou hroznové a hruškové šťávy, lze použít nejvýše 100 gramů přírodních sladidel uvedených v odstavci 1, u jablečné šťávy nejvýše 40 gramů přírodních sladidel, u rybízové, citronové, limetkové a bergamotové šťávy nejvýše 200 gramů přírodních sladidel na jeden litr šťávy. Přídavek přírodních sladidel a zároveň kyseliny k téže ovocné nebo zeleninové šťávě je nepřipustný.

(4) Při výrobě ovocných nebo zeleninových šťáv lze

- smísit dva nebo více druhů ovocné, zeleninové nebo ovocné a zeleninové šťávy, nebo ovocné, zeleninové nebo ovocné a zeleninové dřeně,
- přidávat kromě přídatných látek uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise<sup>2b)</sup> kyselinu L-askorbovou v množství nezbytném k zajištění antioxidačního účinku; přídavek kyseliny L-askorbové nelze uvádět jako zvýšený obsah vitamínu C,
- při úpravě šťávy z hroznů provádět odsíření fyzikálními procesy, čiření pomocí kaseinu, vaječného bílku a jiných živočišných albuminů; množství oxidu siřičitého a jeho sloučenin ve šťávě prodávané nebo dodávané spotřebiteli nesmí být vyšší než 10 mg/l šťávy,
- provádět obvyklé fyzikální postupy nebo úpravy.

(5) Při výrobě koncentrovaných ovocných nebo zeleninových šťáv lze

- a) z ovocné nebo zeleninové šťávy fyzikální úpravou nebo jiným postupem částečně odstranit vodu, kromě působení přímým ohřevem,
- b) obnovit aroma pomocí těkavých složek, které byly zachyceny v průběhu koncentrace základní ovocné šťávy nebo ze šťávy z téhož druhu; při výrobě koncentrované ovocné šťávy určené konečnému spotřebiteli musí být aroma obnoveno.

(6) Při výrobě sušené ovocné nebo zeleninové šťávy lze fyzikální úpravou nebo postupem téměř úplně odstranit vodu z ovocné nebo zeleninové šťávy; při výrobě nelze působit přímým ohřevem. Základní těkavé složky, které byly získány ze stejných druhů ovoce nebo zeleniny nebo byly zachyceny v průběhu dehydratace, musí být obnoveny.

(7) Při výrobě ovocných nebo zeleninových nektarů lze

- a) smísit dva nebo více druhů ovocných, zeleninových nebo ovocných a zeleninových nektarů; přídavek ovocné, zeleninové nebo ovocné a zeleninové šťávy nebo ovocné, zeleninové nebo ovocné a zeleninové dřeně je přípustný,
- b) provádět úpravy a postupy, které jsou uvedeny v odstavci 4 písm. b) a d),
- c) přidávat přírodní sladidla nebo med v množství nejvýše 20 % z celkové hmotnosti konečného výrobku,
- d) přidávat kyselinu citronovou nejvýše v množství 5g/l konečného výrobku, která může být zcela nebo částečně nahrazena ekvivalentním množstvím citronové šťávy.

(8) Při výrobě rajčatových šťáv je povolen přídavek koření, bylin a jedlé soli, pokud její množství nepřekročí 3 % hmotnosti potraviny.

(9) Přidává-li se k téže ovocné nebo zeleninové šťávě nebo nektaru více než jedna kyselina, nesmí součet množství každé z přidaných kyselin, vyjádřený jako procentuální podíl maximálního povoleného množství, převýšit 100 % stanoveného limitu.

<sup>2b)</sup> Vyhláška 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, ve znění vyhlášky č. 3/1999 Sb. „

5. V § 5 se odstavce 2 a 3 zrušují a zároveň se ruší označení odstavce 1.

6. V § 6 písmena d), e), f) a i) znějí:

- „d) bylinným vínem – nápoj vyrobený z cukru zkvašeného s přídavkem vody, nebo vyrobený ze sladového vína, macerací částí bylin nebo dřevin, s výjimkou hroznů révy vinné, nebo přidáním je-

jich výluhů; úprava přidáním lihu, lihovin nebo jiných alkoholických nápojů není přípustná,

- e) likérovým vínem ovocným – nápoj vyrobený z nekvašené šťávy z ovoce, s výjimkou šťávy z hroznů révy vinné, nebo z nekvašené šťávy z plodů černého bezu s přidáním lihu podle § 16 písm. a) nebo destilátu a cukru,
- f) cidrem – nápoj vyrobený úplným nebo částečným alkoholovým kvašením čerstvé nebo koncentrované jablečné šťávy nebo sušené jablečné šťávy, ke které byla přidána voda, nebo jejich směsi; přídavek vody, cukru a nejvýše 25 % objemových hruškové šťávy, a to před i po kvašení, aromatizace přírodními aromatickými látkami z ovoce a přídavek regulátorů kyselosti<sup>2b)</sup> jsou možné; přípustné je též přidání čerstvé nebo koncentrované jablečné šťávy po kvašení a upravení obsahu oxidu uhličitého jeho přidáním nebo částečným či úplným odstraněním,

- i) ovocným vínem dezertním – ovocné víno s přidáním cukru a lihu podle § 16 písm. a) na hodnoty stanovené v příloze č. 3 tabulce 2, „

7. V § 6 se doplňují písmena l) a m), která včetně poznámky pod čarou č. 2c) znějí:

- „l) perry – nápoj vyrobený úplným nebo částečným alkoholovým kvašením čerstvé nebo koncentrované hruškové šťávy nebo sušené hruškové šťávy, ke které byla přidána voda, nebo jejich směsi; přídavek vody, cukru a nejvýše 25 % objemových jablečné šťávy, a to před i po kvašení, aromatizace přírodními aromatickými látkami z ovoce a přídavek regulátorů kyselosti jsou možné; přípustné je též přidání čerstvé nebo koncentrované hruškové šťávy po kvašení a upravení obsahu oxidu uhličitého jeho přidáním nebo částečným či úplným odstraněním,

- m) vinným nápojem – nápoj, který obsahuje nejméně 50 % vína.<sup>2c)</sup>

<sup>2c)</sup> Zákon č. 115/1995 Sb., o vinohradnictví a vinařství a o změně některých souvisejících právních předpisů. „

8. V § 8 odst. 1 písmeno a) zní:

- „a) obsah etanolu se uvede v objemových procentech, přičemž absolutní hodnota odchylky obsahu etanolu od údaje uvedeného na obalu smí být nejvýše 1 %.“

9. V § 8 se doplňují odstavce 3, 4, 5 a 6, které znějí:

„(3) Přípustná záporná objemová odchylka od jmenovitého objemu (objemu uvedeného na obalu), měřená při 20 °C, je uvedena v příloze č. 7a.

(4) Ovocná vína, ostatní vína, cidry, perry a medovinu lze za účelem prodeje v individuálním balení uvádět do oběhu pouze v obalech s následujícími jmenovitými objemy v litrech:

- a) pro šumivé nápoje 0,10 – 0,20 – 0,375 – 0,75 – 1 – 1,5 – 3,
- b) pro nešumivé nápoje 0,10 – 0,25 – 0,375 – 0,50 – 0,75 – 1 – 1,5 – 2 – 5.

(5) Při označování vín uvedených v příloze č. 4 musí být pojem „víno“ spojen vždy s označením vyjadřujícím příslušnou skupinu nebo druh ovocného vína nebo ostatního vína. Samotný pojem „víno“ bez uvedení přívlastku smí být používán pouze pro réвовé víno.<sup>2c)</sup>

(6) Vinný nápoj se označí názvem druhu.“.

10. Oddíl 3 včetně nadpisu a poznámek pod čarou č. 2d), 2e) a 2f) zní:

### „ODDÍL 3

#### PIVO

##### § 11

##### Členění na skupiny

Piva se člení na

- a) lehká,
- b) výčepní,
- c) ležáky,
- d) speciální,
- e) portery,
- f) se sníženým obsahem alkoholu,
- g) se sníženým obsahem cukrů,
- h) pšeničná,
- i) kvasnicová,
- j) nealkoholická,
- k) ochucená.

##### § 12

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) pívem – pěnivý nápoj vyrobený zkvašením mladiny, připravené ze sladu, vody, neupraveného chmele, upraveného chmele nebo chmelových produktů, který vedle kvasným procesem vzniklého alkoholu (ethylalkoholu) a oxidu uhličitého obsahuje i určité množství neprokvašeného extraktu; slad lze do výše jedné třetiny hmotnosti celkového extraktu původní mladiny nahradit extraktem zejména cukru, obilného škrobu, ječmene, pšenice nebo rýže a pouze u pív ochucených může být obsah alkoholu zvýšen přidávkou lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů,
- b) sladem – obilná zrna ječmene nebo pšenice, u nichž sladováním došlo k enzymatickým přeměnám endospermu a k vytvoření typických chuťových, aromatických látek a barvicích látek,

- c) pívem spodně kvašeným – pivo vyrobené za použití kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum* (*carlsbergensis*),
- d) pívem svrchně kvašeným – pivo vyrobené za použití kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* subsp. *cervisiae* a případně i spontánní mikroflóry mléčných nebo octových bakterií,
- e) světlým pívem – pivo vyrobené převážně ze světlých sladů,
- f) tmavým a polotmavým pívem – pivo vyrobené z tmavých sladů, sladů karamelových, případně barevných sladů ve směsi se světlými slady,
- g) řezaným pívem – pivo vyrobené při stáčení smíšením světlých a tmavých piv stejné skupiny,
- h) lehkým pívem – pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny do 7 hmotnostních procent a s obsahem využitelné energie nejvýše 130 kJ/100 ml,
- i) výčepním pívem – pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 8 až 10 hmotnostních procent,
- j) ležákem – pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 11 až 12 hmotnostních procent,
- k) pívem speciálním – pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 13 hmotnostních procent a vyšším,
- l) porterem – tmavé pivo vyrobené převážně z ječných sladů s extraktem původní mladiny 18 hmotnostních procent a vyšším,
- m) pívem se sníženým obsahem alkoholu – pivo s obsahem alkoholu nejvýše 1,2 objemových procent (1,0 hmotnostního procenta),
- n) nealkoholickým pívem – pivo s obsahem alkoholu nejvýše 0,5 objemového procenta (0,4 hmotnostního procenta),
- o) pívem se sníženým obsahem cukrů – hluboce prokvašené pivo s obsahem zatěžujících sacharidů do 0,75 g/100 ml a bílkovin do 0,4 g/100 ml,
- p) pšeničným pívem – pivo vyrobené s podílem extraktu z použitého pšeničného sladu vyšším než jedna třetina hmotnosti celkově dodaného extraktu,
- r) kvasnicovým pívem – pivo vyrobené dodatečným přidávkou podílu rozkvašené mladiny do hotoového piva v průběhu stáčení,
- s) pívem ochuceným – pivo vyrobené s přidávkou látek určených k aromatizaci a potravních doplňků podle zvláštního právního předpisu<sup>2d)</sup> a lihovin nebo ostatních alkoholických nápojů uvedených v § 16. Podíl lihovin a ostatních alkoholických nápojů přitom nesmí překročit 10 hmotnostních procent objemových.

## § 13

## Označování

(1) Kromě údajů uvedených zákoně a ve zvláštním právním předpise<sup>1a)</sup> se u piva dále uvede

- název druhu a skupiny,
- obsah alkoholu v objemových procentech,
- způsob kvašení, jde-li o pivo vyrobené svrchním kvašením nebo kvašením v lahvi,
- údaj „nefiltrované“, pokud nebyla provedena filtrace,
- údaj, zda jde o pivo světlé, tmavé, polotmavé nebo řezané,
- použití přírodní minerální vody.<sup>2e)</sup>

(2) Ke zpřesnění označení skupiny piva lze použít výhradně hodnotu extraktu původní mladiny vyjádřenou číselným údajem v hmotnostních procentech nebo tomu odpovídající slovní údaj podle požadavků uvedených v příloze č. 5.

(3) Lehké pivo a pivo se sníženým obsahem cukru musí být označeno podle zvláštního právního předpisu.<sup>2f)</sup>

(4) Pro účely označování je pivo vyrobené z ječného sladu, neupraveného chmele, upraveného chmele nebo chmelových produktů s výjimkou isomerizovaných chmelových produktů a vody považováno za jednosložkovou potravinu.

(5) Přípustné záporné objemové odchylky od deklarovaného objemu:

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

## § 14

## Požadavky na jakost

(1) Fyzikální, chemické a smyslové požadavky na jakost piva jsou uvedeny v přílohách č. 5 a 6 a v § 12 písm. h) a o).

(2) Tmavá a polotmavá piva nelze vyrábět přibarvováním světých pív.

## § 15

## Uvádění do oběhu

Pivo musí být chráněno před přímým slunečním světlem a poškozením vlivem mrazu.

<sup>2d)</sup> Příloha č. 2 část 2 a příloha č. 7 části 2 a 3 vyhlášky č. 298 / 1997 Sb.

<sup>2e)</sup> § 3 odst. 1 písm. k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

<sup>2f)</sup> Vyhláška č. 293/1997 Sb., o způsobu výpočtu a uvádění výživové (nutriční) hodnoty potravin a o značení údaje o možném nepříznivém ovlivnění zdraví.“

11. § 16 včetně poznámek pod čarou č. 3) a 3a) zní:

## „§ 16

Pro účely této vyhlášky se rozumí

- lihem – rafinovaný líh kvasný,<sup>3)</sup> odpovídající požadavkům na líh pro výrobu lihovin, stanoveným zvláštním právním předpisem,<sup>3a)</sup>
- aromatizací – postup, kdy se při výrobě lihoviny nebo ostatního alkoholického nápoje použije jednoho nebo více aromat;<sup>2b)</sup> u lihovin podle § 16 písm. o), p), q), r), t), u), v), w), x), y), z), bb), jj), kk), ll), mm) a pp) a § 18 odst. 1 písm. c) a d) a § 18 odst. 3 písm. p) je možno použít pouze přírodní aromatické látky<sup>2b)</sup> a aromatické přípravky,<sup>2b)</sup>
- zráním – postup, při kterém ve vhodné nádobě probíhají procesy, kterými získá příslušná lihovina nové organoleptické znaky,
- barvením – postup, kdy se při výrobě lihoviny použije jednoho nebo více barviv,
- slazením – postup, kdy se při výrobě lihoviny použije jednoho nebo více sladidel, jako např. bílého cukru, rafinovaného bílého cukru, dextrózy, fruktózy, tekutého invertního cukru, koncentrovaného hroznového cukru, karamelu, medu a jiných cukerných látek, které mají obdobné účinky,
- směšováním nebo blendingem – postup, při kterém jsou smíseny dvě nebo více lihovin stejné podskupiny, které vykazují pouze nepatrné odchylky způsobené jedním nebo více faktory, mezi něž patří výrobní postup, použitá destilační aparatura, doba zrání nebo území výroby; nápoj získaný směšováním patří do stejné podskupiny jako nápoje původní,
- řezáním – postup, při kterém je k lihovině nebo jejímu polotovaru přidáván líh podle písmene a), ať už ředěný pitnou vodou, či nikoli,
- konzumním lihem – líh, upravený přidáním pitné vody na nejvýše 80 % objemových etanolu,



- i) lihovinami – alkoholické nápoje obsahující nejmeně 15 % objemových etanolu, kromě vína a piva,
- j) ostatními alkoholickými nápoji – nápoje obsahující více než 1,2 % objemových a méně než 15 % objemových etanolu, kromě piva, vína<sup>2c)</sup> a částečně prokvašeného hroznového moštu (burčáku),<sup>2c)</sup>
- k) destiláty – alkoholické nápoje, uvedené v příloze č. 7 jako destiláty, jejichž etanol pochází buď ze zkvašené tekutiny nebo zkvašené zápary, vyrobené z cukerné nebo zcukřené polysacharidické suroviny, anebo, v případech dále stanovených, z vydestilovaného částečně zkvašeného nebo nezkvašeného macerátu suroviny v lihu, lihovině nebo destilátu; chuť a zbarvení tohoto destilátu musí pocházet převážně ze zpracovaných surovin,
- l) kategorizovanými lihovinami – lihoviny, které nejsou destiláty podle písmene k), a odpovídají definicím lihovin vyjmenovaných v příloze č. 7, ve skupině kategorizované lihoviny,
- m) ostatními lihovinami – kategorizované lihoviny, které neodpovídají žádné z definic § 16 písm. h), k) a n) až qq), přičemž v jejich označení je přípustný smyšlený název,
- n) míchanými lihovinami – lihoviny vyrobené přidáním jednoho alkoholického nápoje k jednomu nebo více alkoholickým nebo nealkoholickým nápojům,
- o) vinným destilátem – lihovina vyrobená z vína<sup>2c)</sup> nebo alkoholizovaného vína destilací nebo opakovanou destilací na méně než 86 % objemových etanolu; tento destilát je používán k prodeji přímo anebo po určité době zrání,
- p) vínovicí neboli brandy nebo Weinbrand – lihovina vyrobená z vinného destilátu podle písmene o), přičemž je povolen přídavek destilátu z vína<sup>2c)</sup> s obsahem etanolu nižším než 94,8 % objemových nejvýše do 50 % obsahu etanolu v konečném výrobku, a která zrála v dubových nádržích nejméně jeden rok anebo půl roku, jestliže byl obsah dubových nádržů menší než 1 000 litrů,
- q) matolinovicí vinnou – lihovina vyrobená ze zkvašených nevytloučených výlisků hroznů révy vinné neboli vinných matolin buď destilací s vodní párou nebo po přidání vody, přičemž do vinných matolin je možno přidat až 25 % vinných kalů; destilace a případná opakovaná destilace směsi matolin a kalů je povolena vždy na méně než 86 % objemových etanolu a množství etanolu pocházejícího z kalů nesmí být vyšší než 35 % celkového množství ethanolu v konečném produktu,
- r) matolinovicí ovocnou – lihovina vyrobená destilací nebo opakovanou destilací ze zkvašených nevytloučených výlisků z ovoce neboli ovocných matolin, s výjimkou matolin z hroznů révy vinné, na méně než 86 % objemových etanolu,
- s) mlátovicí – lihovina vyrobená destilací a opakovanou destilací vinných nebo ovocných kvasnicových kalů zbývajících po výrobě révového nebo ovocného vína,
- t) korintskou pálenkou neboli Raisin brandy – lihovina vyrobená z destilátu polotovaru získaného destilací zkvašeného extraktu sušených černých korintských rozinek nebo rozinek „Muscat malaga“, která vykazuje aroma a chuť použitých surovin,
- u) rumem – lihovina vyrobená výlučně alkoholickým kvašením a destilací melasy nebo sirobu, vznikajících při výrobě cukru z cukrové třtiny nebo šťávy z cukrové třtiny,
- v) whisky neboli whiskey – destilát vyrobený destilací obilné nebo kukuřičné zápary nebo zápary ze směsi obilí a kukuřice, vzniklé zcukřením zesladovaného nebo nezesladovaného obilí nebo kukuřice nebo jejich směsi, diastazou sladu, s přídavkem nebo bez přídavku přírodních enzymů, a následným kvašením účinkem kvasinek, a který zrál minimálně tři roky v dřevěných sudech o objemu nejvýše 700 litrů,
- w) obilným destilátem – lihovina vyrobená destilací zkvašené zápary vyrobené z obilí a vykazující organoleptické znaky výchozích surovin; může být označena též jako „obilná lihovina“ nebo „obilná pálenka“,
- x) průtahovým destilátem – lihovina vyrobená z částí rostlin macerací v lihu, lihovině nebo destilátu, popřípadě v jejich směsi a následnou destilací, přičemž charakteristická chuť a zbarvení musí pocházet ze zpracovaných částí rostlin; k úpravě chuti je možno použít pouze přírodní aromatické látky, avšak barvení není možné,
- y) ovocným destilátem – lihovina, jejíž etanol vznikl výhradně destilací zkvašeného ovoce, ovocné dřeně, ovocné šťávy nebo jejich směsi bez přídavku cukru nebo cukernatých látek anebo destilací macerátu částečně zkvašených nebo nezkvašených ostružin, jahod, borůvek, malin, trnek, šípů, jeřabin, plodů cesmíny, červeného rybízu, černého rybízu, jeřábu břek nebo černého bezu v lihu nebo lihovině nebo destilátu v poměru 100 kg ovoce na 20 litrů etanolu o 100 % objemových, přičemž směsný ovocný destilát je destilát vyrobený ze směsi dvou nebo více druhů ovoce,
- z) ovocným průtahovým destilátem (Geist) – lihovina vyrobená z nekvašených jahod, borůvek, malin, trnek, šípů, jeřabin, plodů cesmíny, červeného rybízu, černého rybízu, jeřábu břek

- nebo černého bezu macerací v lihu v poměru nejméně 5 kg ovoce na 20 litrů etanolu o 100 % objemových a následnou destilací,
- aa) borovičkou průtahovou neboli borovičkovou průtahovou pálenkou – lihovina vyrobená destilací plodů jalovce v lihu zředěném vodou, přičemž výrobek lze přibarvit lihovinovým kulérem; přidání jalovcového oleje není přípustné,
- bb) destilátem z cidru nebo perry – lihovina vyrobená výhradně z cidru nebo perry, uvedených v § 6 písm. f) a l), destilací na méně než 86 % objemových etanolu,
- cc) pivní pálenkou neboli Bierbrand – lihovina vyrobená výhradně přímou destilací čerstvého piva na méně než 86 % objemových etanolu tak, že nese organoleptické znaky pocházející z piva,
- dd) tequilou – lihovina vyrobená v Mexiku destilací a rektifikací záparsy připravené z cukerného extraktu hlav modré agáve Tequilana Weber, do něhož může být přidáno nejvýše 49 % hmotnostních cukru, přičemž finální výrobek může obsahovat kulér nebo přírodní dubový extrakt nebo glycerin nebo cukr nebo směs těchto látek v množství do 1 % hmotnostního,
- ee) likérem – lihovina vyrobená z lihu nebo destilátu nebo jedné či více lihovin nebo jejich směsi oslazením a případně přidávkem produktů zemědělského původu, jako jsou vejce, smetana, mléko nebo jiné mléčné výrobky, ovoce, víno<sup>2c)</sup> nebo aromatizované víno, obsahující nejméně 100 g cukru nebo ekvivalentní množství jiných sladidel na jeden litr výrobku s výjimkou likéru z hořce, s hořcem jako jedinou aromatickou látkou, u kterého je obsah cukru nejméně 80 g na 1 litr výrobku, a likéru z třešní, jehož veškerý etanol pochází z třešní, u něhož je obsah cukru nejméně 70 g na litr výrobku; výrobek s obsahem cukru nad 250 g na 1 litr, vyjádřeno v invertním cukru, lze označit jako krém nebo „Crème de“, s výjimkou likérů z mléka a mléčných výrobků, u nichž se v označení použije výraz, ze kterého je zřejmé, že bylo při výrobě výrobku použito mléka nebo mléčného výrobku; při výrobě likérů je možno používat přírodně identické aromatické látky s výjimkou likérů vyrobených z plodů ananasu, černého rybízu, třešně, maliny, moruše, borůvky, citrusů, morušky, arktické ostružiny, brusinky (klikva), a s výjimkou likérů z rostlin máty peprné, hořce, anýzu, pelynku černobýl, úročníku bolhoj,
- ff) akvavitem neboli aquavitem – lihovina vyrobená aromatizací lihu destilátem z lihového výluhu koření nebo rostlin, popřípadě jejich směsí, a to zejména kmínu, fenyklu, kopru nebo anýzu, bez přídavku silic, vykazující zřetelnou chuť kmínu; doplňková aromatizace je možná, přičemž je povoleno použití přírodně identických aromatických látek,
- gg) borovičkou kvasnou – lihovina vyráběná z rozemletých bobulí jalovce zkvašených po přidání vody, přičemž přídavek cukru je nepřipustný; vzniklá zápara se destiluje bez přidání lihu a jalovcový olej je při destilaci oddělen; takto získaný borovičkový destilát je řezán, přičemž hotový výrobek musí obsahovat nejméně 5 % objemových etanolu z borovičkového destilátu,
- hh) geneverem neboli jeneverem – lihovina vyrobená aromatizací lihu nebo obilného destilátu, případně jejich směsí, bobulemi jalovce; doplňková aromatizace přírodními a přírodně identickými aromatickými látkami je možná; chuť jalovcových bobulí nemusí být u těchto výrobků zřetelná; obsah aldehydů, vyjádřený jako acetaldehyd, smí být nejvýše 0,002 g/l etanolu,
- ii) ginem – lihovina vyrobená aromatizací lihu přírodními nebo přírodně identickými aromatickými látkami nebo jejich kombinací, která se vyznačuje převládající chutí jalovce; jako destilovaný gin lze označit lihovinu s převládající jalovcovou chutí, pokud byla vyrobena na periodických destilačních zařízeních destilací lihu s jalovcovými bobulemi, popřípadě s přidáním jiných rostlin; je povoleno řezání vydestilovaného produktu lihem, pokud množství etanolu v hotovém výrobku pochází nejméně z 50 % z vydestilovaného produktu,
- jj) pastisem – lihovina s anýzem obsahující extrakt ze sladkého dřeva Lékořice lysé (*Glycyrrhiza glabra*), která má obsah kyseliny glycyrrhizové nejméně 0,05 g a nejvýše 0,5 g na 1 litr výrobku a obsah anetolu v rozmezí 1,5 až 2 g na 1 litr výrobku,
- kk) ouzem – bezbarvá lihovina vyrobená v Řecku z destilátu nebo macerátu aromatizovaných anýzem, případně také fenyklem, masticem ze stromu *Pistacia lentiscus* Chia nebo jinými aromatickými semeny, rostlinami a plody nebo z jejich směsí směšováním; etanol destilátu musí činit nejméně 20 % celkového obsahu etanolu,
- ll) hořcovou pálenkou – lihovina vyrobená z destilátu, který byl získán destilací zkvašených kořenů hořce s přídavkem nebo bez přídavku lihu,
- mm) vodkou – lihovina vyrobená z lihu, u něhož byly fyzikálními metodami selektivně zeslabeny organoleptické znaky použitých surovin a vody, přičemž výrobek mohou být aromatizací propůjčeny zvláštní organoleptické znaky,
- nn) tuzemským rumem – lihovina vyrobená z lihu, vody a rumových trestů, jejichž základ tvoří mravenčan etylnatý, přičemž barvení lihovinovým kulérem a přídavek vanilinu, vanilky a cukru jsou možné,

- oo) hořkou lihovinou – lihovina s převládající hořkou chutí, přičemž k aromatizaci je možno použít přírodní a přírodně identické aromatické látky,
- pp) ovocnou lihovinou – lihovina, která byla vyrobená macerací ovoce v lihu, lihovině nebo destilátu v poměru nejméně 5 kg ovoce na 20 litrů etanolu o 100 % objemových,
- qq) lihovinou s přidavkem ovocného destilátu – lihovina vyrobená řezáním a aromatizací ovocného destilátu, pokud je množství etanolu z ovocného destilátu menší než 25 % z celkového obsahu etanolu.

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

<sup>3a)</sup> Vyhláška č. 141/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobu, skladování a zpracování lihu.“.

12. § 18 včetně nadpisu zní:

## „§ 18

### Označování

(1) Kromě údajů uvedených v zákoně a ve zvláštním právním předpise<sup>1a)</sup> se na obalu dále označí

- a) konzumní líh a ostatní alkoholické nápoje názvem druhu, lihoviny názvem podskupiny; u destilátů podle § 16 písm. x), y) a z) je možno v názvu podskupiny nahradit slovo destilát slovem pálenka; u destilátů podle § 16 písm. y) a z) je možno v názvu podskupiny slovo ovocný nahradit názvem použitého ovoce; u ovocných destilátů, jejichž alkohol vznikl destilací macerátu částečně zkvašených nebo nezkašených plodů uvedených v § 16 písm. y), se označení doplní o slova „vyrobeno destilací ovocného macerátu“, která se uvedou na přední straně etikety; u vinného destilátu pocházejícího z oblasti Cognac a Armagnac je možno název podskupiny nahradit názvem příslušné oblasti; u destilátu podle § 16 písm. bb) pocházejícího z oblasti Calvados je možno název podskupiny nahradit názvem této oblasti,
- b) obsah etanolu v procentech objemových vyjádřený číslem s nejvýše jedním desetinným místem; dále následuje symbol „%“ doplněný slovem „objemových“ nebo zkratkou „obj.“ nebo „vol.“; před číselným údajem může být uvedeno „alkohol“ nebo „alk.“ nebo „alc.“,
- c) názvem „Vaječný likér“, „Advokát“, „Advocaat“ nebo „Avocat“ lihovina, která obsahuje nejméně 140 g vaječných žloutků a nejméně 150 g cukru nebo medu v 1 litru výrobku,
- d) jako likér s přidavkem vajec lihovina, která obsa-

huje nejméně 70 g vaječných žloutků v 1 litru hotového výrobku,

- e) jako matolinovice ovocná matolinovice, při jejíž výrobě bylo použito směsi matolin dvou nebo více druhů ovoce; v názvu podskupiny se u matolinovice vyrobené z jednoho druhu ovoce nahradí slovo ovocná názvem použitého ovoce,
- f) ovocný průtahový destilát názvem botanického druhu použitého ovoce, pokud tento název není již použit podle písmene a),
- g) ovocný destilát druhem použitého ovoce před slovem destilát nebo pálenka; výrobek může být nazván pouze názvem druhu ovoce, pokud byl vyroben z plodů švestky, mirabelky, slívy, planiky nebo jabloně odrůdy Golden delicious; destilát ze švestek lze označit jako slivovici, třešňový destilát jako třešňovici, meruňkový destilát jako meruňkovici, hruškový destilát jako hruškovici, broskvový destilát jako broskvovici, jablečný destilát jako jablečkovici,
- h) jako destiláty odrůdově čisté, pojmenované podle určité odrůdy rostlinného druhu, pouze výrobky vyrobené výhradně z označené odrůdy.

(2) U směsného ovocného destilátu se název podskupiny nahradí pojmem ovocná pálenka; druhy použitého ovoce je možno uvést na etiketě v sestupném pořadí podle použitého množství.

(3) Výrobek lze označit jako

- a) whisky nebo whiskey směsnou nebo blended whisky (whiskey), pokud se jedná o whisky vyrobenou smísením dvou nebo více polotovarů whisky, které splňují podmínky podle § 16 písm. v); jako sladovou nebo malt whisky (whiskey) je možno označit whisky vyrobenou pouze ze zesladovaného obilí nebo kukuřice,
- b) „Bourbon“, pokud se jedná o whisky vyrobenou ve Spojených státech amerických podle příslušných předpisů,
- c) Korn nebo Kornbrand, pokud se jedná o obilný destilát vyrobený v Německu nebo v zemi EU, kde je němčina jedním z úředních jazyků, za předpokladu, že je v určité oblasti vyráběn tradičně, a to zcela bez přídatných látek, destilací nebo opakovanou destilací zkvašené zápy celých zrn pšenice, ječmene, ovesa, žita nebo pohanky se všemi jejich částmi,
- d) obilná brandy, pokud se jedná o obilný destilát destilovaný na méně než 95 % objemových,
- e) „Pacharán“, pokud se jedná o ovocnou lihovinu vyrobenou ve Španělsku macerací plodů trnky (*Prunus spinosa*) v minimálním množství 250 g na 1 litr 100 % etanolu,
- f) „Williams“, pokud se jedná o ovocný destilát vyrobený výhradně z hrušek odrůdy Williams,

- g) „Grappa“, pokud se jedná o vinnou matolinovici vyrobenou v Itálii,
- h) „Crème de cassis“, pokud se jedná o likér z černého rybízu obsahující nejméně 400 g cukru nebo odpovídající množství jiných sladidel na litr výrobku,
- i) „Jagertee“, „Jägertee“ neboli „Jagatee“, pokud se jedná o likér obsahující nejméně 22,5 % objemových etanolu vyrobený v Rakousku z lihu a určitých lihovin nebo čaje, s přidavkem několika přírodních aromatických látek,
- j) medový likér, pokud se jedná o likér obsahující nejméně 250 g medu na 1 litr výrobku, přičemž přídavek lihovinového kuléru je přípustný,
- k) názvem „Zlatá voda“, pokud se jedná o likér s přidavkem lístkového zlata s obsahem etanolu nejméně 38 % objemových,
- l) názvem „Kmínka“, pokud se jedná o likér vyrobený s použitím destilátu z lihového výluhu semen nebo částí rostlin kmínu nebo jejich směsi; přídavek silic není přípustný,
- m) likér z rostlin nebo bylinný likér, pokud se jedná o likér vyrobený z lihového macerátu nebo digestátu nebo destilátu nebo z nich vyrobených extraktů nebo ze směsi těchto látek; použití přírodních a přírodně identických aromatických látek, aromatických přípravků a silic je možné, není-li touto vyhláškou stanoveno jinak; slovo „rostlin“ lze v označení nahradit názvem použitého druhu rostliny, pokud aroma tohoto druhu je u daného výrobku převládající,
- n) mléčný likér nebo smetanový likér, pokud se jedná o likéry, při jejichž výrobě bylo použito plnotučné mléko nebo smetana, přičemž u mléčného likéru je obsah mléčného tuku nejméně 20 g na 1 litr výrobku a u smetanového likéru nejméně 40 g na 1 litr výrobku,
- o) ouzo, pokud se jedná o bezbarvou lihovinu vyrobenou v Řecku z destilátu nebo macerátu aromatizovaných anýzem, případně také fenyklem, masticem ze stromu *Pistacia lentiscus* Chia nebo jinými aromatickými semeny, rostlinami a plody nebo jejich směsí směřováním; etanol destilátu musí činit nejméně 20 % celkového obsahu etanolu.
- (4) Jako součást názvu výrobku je možno použít
- a) slovo „Maraschino“ nebo „Maraschino“, pokud se jedná o bezbarvý likér, jehož aroma je dáno převážně destilací kvasu z třešní marasca nebo macerátu třešní nebo jejich částí v lihu; obsah etanolu musí být nejméně 24 % objemových a obsah cukru nejméně 250 g na 1 litr výrobku, vyjádřeno v invertním cukru,
- b) slovo „Nocino“, pokud se jedná o likér, jehož aroma je dáno převážně macerací nebo destilací nebo macerací a následnou destilací celých zele-  
ných jader plodů ořešáku královského (*Juglans regia* L.); obsah alkoholu musí být nejméně 30 % objemových,
- c) slova „Pastis de Marseille“, pokud se jedná o pastis s obsahem anetolu 2 g na litr a obsahem etanolu 45 % objemových,
- d) slovo „Guignolet“, pokud se jedná o likér vyrobený macerací třešní v lihu,
- e) slova „trnkový gin“ nebo „sloe gin“, pokud se jedná o likér vyrobený macerací trnek v ginu a pokud bylo použito pouze přírodních aromatických látek; přídavek šťávy z trnek je možný; obsah alkoholu musí být nejméně 25 % objemových,
- f) slovo „Topinambur“, pokud se jedná o lihovinu vyrobenou výhradně kvašením a destilací hlíz rostliny *Helianthus tuberosus* L.; obsah alkoholu musí být nejméně 38 % objemových,
- g) slovo „Hefebrend“, pokud se jedná o mlátovici s obsahem etanolu nejméně 38 % objemových; název je možno doplnit jménem použité suroviny,
- h) slovo „starý“ pouze u destilátů, které zrály nejméně jeden rok před stočením, s výjimkou lihoviny „Stará myslivecká“.
- (5) Pro likéry vyrobené s použitím švestek, pomerančů, meruněk nebo třešní je možno použít označení „Švestková brandy“ nebo „Prune brandy“, „Pomerančová brandy“ nebo „Orange brandy“, „Meruňková brandy“ nebo „Apricot brandy“, „Třešňová brandy“ nebo „Cherry brandy“, podle příslušného druhu ovoce, přičemž složený název těchto likérů musí být uveden na etiketě v jedné řádce, stejným tvarem a stejnou velikostí a barvou písma a slovo likér musí být uvedeno v bezprostřední blízkosti názvu písmem stejné velikosti; pokud alkohol nepochází z ovoce uvedeného na etiketě, uvede se jeho původ ve stejné části etikety jako název výrobku nebo se použijí slova „vyrobeno s použitím rafinovaného kvasného lihu“.
- (6) Vínovici vyrobenou z destilátu staršího než 4 roky je možno označit zkratkami „VO“, „VOP“, „VSOP“ a vínovici vyrobenou z destilátu staršího než 6 let zkratkami „X. O.“, „EXTRA“, „ROYAL“ nebo „IMPERIAL“.
- (7) Při označování lihovin je možno ve složeném názvu výrobku použít název lihoviny, uvedený u příslušného písmene § 16 a 18, pouze v případě, že veškerý etanol obsažený v tomto výrobku pochází z lihoviny, jejíž název je ve složeném názvu použit.
- (8) Pokud není touto vyhláškou stanoveno jinak, nesmí být pojmů a označení uvedených u příslušných písmen v § 16 a 18 použito pro jiné výrobky než ty, které splňují podmínky příslušných ustanovení, a to ani ve složeném názvu.
- (9) Za účelem prodeje alkoholických nápojů v balení určeném pro spotřebitele, kromě piva a vína, lze

používat pouze tyto jmenovité objemy obalů v litrech: 0,02 – 0,03 – 0,04 – 0,05 – 0,10 – 0,20 – 0,35 – 0,50 – 0,70 – 0,75 – 1,0 – 1,5 – 2,0 – 2,5 – 3,0 – 4,5; výrobky, které nejsou určeny k prodeji konečnému spotřebiteli, mohou být prodávány také ve jmenovitých objemech 1,125 litru, 5,0 litrů a 10,0 litrů; v případě alkoholických nápojů, ke kterým byla přidána voda sycená oxidem uhličitým nebo sodovka, lze používat též všechny objemy menší než 0,10 litru; jiné jmenovité objemy než uvedené v tomto odstavci lze používat pouze u nápojů dodávaných pro zásobování letadel, lodí a vlaků anebo pro prodej v bezcelních zónách.

(10) Přípustná záporná objemová odchylka, měřená při 20 °C, je uvedena v příloze č. 7a.

(11) Absolutní hodnota kladné i záporné odchylky obsahu etanolu v % objemových od obsahu etanolu vyznačeného na obalu je přípustná nejvýše 0,50 % objemových; u alkoholických nápojů obsahujících macerované ovoce nebo části rostlin je přípustná hodnota 1,5 %.

(12) U lihovin nemusí být ve složení uveden obsah vody.“.

13. Příloha č. 2 zní:

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

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

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

14. V příloze č. 3 tabulka 2 zní:

**„Tabulka 2**

**Chemické požadavky**

| druh vína                           | obsah<br>etanolu v %<br>objemových | obsah<br>těkavých<br>kyselin<br>(x) v g/l<br>nejvýše | obsah cukru v<br>g/l       |
|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------|
| ovocná vína<br>stolní               | nejméně 10                         | 1,3                                                  | nejvýše 20                 |
| ovocná vína<br>polosladká           | nejméně 11                         | 1,3                                                  | více než 20,<br>nejvýše 80 |
| ovocná vína<br>dezertní             | nejméně 14                         | 1,3                                                  | více než 80                |
| ovocná vína<br>dezertní<br>kořeněná | nejméně 14                         | 1,3                                                  | x                          |
| ovocná vína<br>likérová             | nejvýše 20                         | 1,7                                                  | x                          |
| ovocná vína<br>perlivá              | nejvýše 12                         | 1,3                                                  | x                          |
| cidry a perry                       | nejméně 1,2<br>a nejvýše 8,5       | 1,4                                                  | x                          |
| sladové                             | nejméně 13,5                       | 1,3                                                  | 55, odchylka<br>+/-5       |
| bylinné                             | nejméně 14                         | 1,7                                                  | nejvýše 120                |
| medovina                            | nejméně 10                         | 1,6                                                  | nejméně 40".               |

15. Příloha č. 4 zní:

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

**Členění na druhy a skupiny**

| druh         | skupina                                                            |
|--------------|--------------------------------------------------------------------|
| ovocná vína  | stolní<br>polosladká<br>dezertní<br>dezertní kořeněná<br>neperlivá |
| ostatní vína | sladová<br>bylinná<br>likérová                                     |
| cidr a perry |                                                                    |
| vinný nápoj  |                                                                    |
| medovina".   |                                                                    |

## 16. Příloha č. 5 zní:

„Příloha č. 5 k vyhlášce č. 335/1997 Sb.

Fyzikální a chemické požadavky na jakost piva <sup>1)</sup>

| ukazatel                                               | skupina piva |         |         |           |              |                                |                           |                              |               |
|--------------------------------------------------------|--------------|---------|---------|-----------|--------------|--------------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------|
|                                                        | lehká        | výčepní | ležáky  | speciální | portery      | ochucená, pšeničná, kvasnicová | se sníženým obsahem cukrů | se sníženým obsahem alkoholu | nealkoholická |
| skutečné prokvašení %                                  |              |         |         |           | min.45       |                                |                           | nestanoveno                  |               |
|                                                        | tmavá piva   |         |         |           |              |                                |                           |                              |               |
| alkohol <sup>2)</sup> v obj. %                         |              |         | min.50  |           | nestanoveno  |                                | min.50                    | nestanoveno                  |               |
|                                                        | ostatní piva |         |         |           |              |                                |                           |                              |               |
| oxid uhličitý <sup>3)</sup> v hmotnostních %           |              |         |         |           | více než 1,2 |                                |                           | více než 0,5 až 1,2          | max.0,5       |
|                                                        |              |         |         |           | min. 0,3     |                                |                           |                              |               |
| extrakt původní mladiny <sup>4)</sup> v hmotnostních % |              | max. 7  | 8 až 10 | 11 až 12  | min.13       | min. 18                        | nestanoveno               |                              |               |
|                                                        |              |         |         |           |              |                                |                           |                              |               |

Poznámka: <sup>1)</sup> U údajů, s výjimkou údajů uvedených v poznámce 2 až 4, označených na obale v množstevních jednotkách, se připouští odchylka +/- 10 % objemových, pokud není uvedeno, že jde o průměrné hodnoty.

<sup>2)</sup> U pív s obsahem alkoholu nad 1,2 % a do 5,5 % objemových včetně, se připouští odchylka +/- 0,5 % objemových od deklarované hodnoty a u pív s obsahem alkoholu nad 5,5 % objemových se připouští odchylka +/- 1,0 % objemových od deklarované hodnoty, přičemž musí být dodrženy minimální nebo maximální stanovené hodnoty.



<sup>3)</sup> Kromě pív skladovaných pod atmosférou jiných balících plynů nebo propelantů podle přílohy č. 1 část 15 odst. 2 vyhlášky č. 298/1997 Sb.

<sup>4)</sup> Obsah extraktu před zakvašením, stanovený v pívě na základě analýzy a výpočtem podle Ballingova vzorce. Na obalu a průvodních obchodních dokladech se uvede obsah původní hladiny hodnotou zaokrouhlenou na celé číslo směrem dolů. " .

## 17. Příloha č. 6 zní:

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

**Smyslové požadavky na jakost piva**

| skupiny piva                                       | vzhled piva                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| obecně všechny skupiny, kromě dále specifikovaných | čiré až slabě opalizující, zahřátím odstranitelný chladový zákal není považován za závadu                                                                                                                                                                                                                                                        |
| pšeničné pivo                                      | čiré až slabě zakalené                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| kvasnicové a nefiltrované pivo                     | slabě zakalené až zakalené                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| skupiny piva                                       | chut' a vůně piva:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| obecně všechny skupiny piv                         | sladová a chmelová, bez cizích vůní a příchutí s jemnou až výraznou hořkostí, s řízem vyvolaným CO <sub>2</sub> ;<br>přípustné jsou velmi slabé příchutě a vůně:<br>esterová (ovocná)<br>kvasničná<br>pasterační (oxidační)<br>a po přídatných látkách a nebo látkách aromatických, povolených podle zvláštního právního předpisu <sup>2b)</sup> |
| u dále specifikovaných piv se rovněž připouští:    | chut' a vůně:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| polotmavé, řezané a tmavé pivo                     | mírně nasládlá, karamelová                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| nealkoholické pivo                                 | mladinová nebo slabě karamelová                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| kvasnicové pivo                                    | výrazněji kvasnicová                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ochucené pivo                                      | odpovídající druhu a charakteru použitých složek                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| svrchně kvašené pivo                               | slabě ovocná až nakyslá ".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

## 18. Příloha č. 7 zní:

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

## Členění na skupiny a podskupiny

| Druh                              | Skupina                    | Podskupina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| konzumní líh                      |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| lihovina                          | destilát                   | vinný destilát<br>vínovice neboli brandy nebo Weinbrand<br>matolinovice vinná<br>matolinovice ovocná<br>mlátovice<br>korintská pálenka neboli Raisin brandy<br>rum<br>whisky nebo whiskey<br>obilný destilát nebo obilná pálenka nebo obilná<br>lihovina<br>průtahový destilát<br>ovocný destilát<br>průtahový ovocný destilát (Geist)<br>borovička průtahová neboli borovičková pálenka<br>průtahová<br>destilát z cidru nebo perry<br>pivní pálenka nebo Bierbrand<br>tequila |
|                                   | kategorizovaná<br>lihovina | likér nebo krém<br>aquavit nebo akvavit<br>borovička kvasná<br>genever nebo jenever<br>gin<br>pastis<br>ouzo<br>hořcová pálenka<br>vodka<br>tuzemský rum<br>hořká lihovina<br>ovocná lihovina<br>lihovina s přídavkem ovocného destilátu<br>ostatní lihovina<br>míchaná lihovina                                                                                                                                                                                                |
| ostatní<br>alkoholický<br>nápoj". |                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

19. Za přílohu č. 7 se vkládá nová příloha č. 7a, která zní:

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

**Nejvyšší přípustná záporná objemová odchylka od jmenovitého objemu**

| Jmenovitý objem ( $V_n$ )<br>obsahu v mililitrech | Přípustná záporná chyba nejvýše |               |
|---------------------------------------------------|---------------------------------|---------------|
|                                                   | jako % $V_n$                    | v mililitrech |
| 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                             | - "           |

20. Příloha č. 8 zní:

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

**Fyzikální a chemické požadavky na jakost**

| Druh         | Skupina  | Podskupina          | Obsah etanolu v obj.% v hotovém výrobku nejméně | Obsah etanolu v obj.% v polotovaru destilátu | Extrakt v g/l nejvýše | Těkavé látky v g/l alk. nejméně *) | Cukr jako invertní v g/l |
|--------------|----------|---------------------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------|--------------------------|
| líh konzumní |          |                     |                                                 | nejvýše 80                                   |                       |                                    |                          |
| lihovina     | destilát | vinný destilát      | 37,5                                            | méně než 86                                  | 20                    | 1,25                               |                          |
|              |          | vínovice            | 36                                              | méně než 94,8                                | 20                    | 1,25                               |                          |
|              |          | matolinovice vinná  | 37,5                                            | méně než 86                                  | 4                     | 1,4                                |                          |
|              |          | matolinovice ovocná | 37,5                                            | méně než 86                                  | 4                     | 2                                  |                          |
|              |          | mlátovice           | 38                                              | méně než 86                                  | 4                     | 1,4                                |                          |
|              |          | korintská pálenka   | 37,5                                            | méně než 94,5                                | 20                    |                                    |                          |
|              |          | rum                 | 37,5                                            | méně než 96                                  | 10                    | 2,25                               |                          |
|              |          | whisky              | 40                                              | méně než 94,8                                |                       |                                    |                          |
|              |          | obilný destilát     | 35 (žitná)                                      | méně než 96                                  | 5                     |                                    |                          |

|                                           |                                         |      |             |    |   |             |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------|------|-------------|----|---|-------------|
|                                           |                                         | 32%) |             |    |   |             |
|                                           | průtahový destilát                      | 37,5 |             |    |   |             |
|                                           | ovocný destilát                         | 37,5 | méně než 86 | 5  | 2 |             |
|                                           | ovocný průtahový destilát               | 37,5 | méně než 96 | 5  |   |             |
|                                           | borovička průtahová                     | 37,5 | méně než 96 |    |   |             |
|                                           | destilát z cidru nebo perry             | 37,5 |             |    |   |             |
|                                           | pivní pálenka                           | 38   | méně než 86 |    |   |             |
|                                           | tequila                                 | 38   |             |    |   |             |
| kate-<br>gorizo-<br>vaná<br>lihovi-<br>na | likér                                   | 15   |             |    |   | min.<br>100 |
|                                           | krém                                    | 15   |             |    |   | min.<br>250 |
|                                           | Aquavit                                 | 37,5 | méně než 96 | 15 |   | max.<br>5   |
|                                           | borovička kvasná                        | 37,5 | méně než 96 |    |   | max.<br>4   |
|                                           | genever                                 | 37,5 | méně než 96 |    |   |             |
|                                           | gin                                     | 37,5 | méně než 96 |    |   |             |
|                                           | pastis                                  | 40   | méně než 96 |    |   | max.<br>100 |
|                                           | ouzo                                    | 37,5 | nejvýše 80  |    |   | max.<br>50  |
|                                           | hořcová pálenka                         | 37,5 | méně než 96 |    |   |             |
|                                           | vodka                                   | 37,5 |             | 5  |   | max.<br>5   |
|                                           | tuzemský rum                            | 37,5 |             | 8  |   | max.<br>5   |
|                                           | hořká lihovina                          | 35   |             |    |   | max.<br>100 |
|                                           | lihovina s přídavkem ovocného destilátu | 35   |             |    |   |             |
|                                           | ostatní lihovina                        | 15   |             |    |   |             |

|                                      |  |                     |     |  |  |  |  |
|--------------------------------------|--|---------------------|-----|--|--|--|--|
|                                      |  | míchaná<br>lihovina | 15  |  |  |  |  |
| Ostatní<br>alkoho-<br>lický<br>nápoj |  |                     | 1,2 |  |  |  |  |

## Poznámka

\*) ostatní těkavé látky mimo etanolu a metanolu, tj. suma obsahů vyšších alkoholů, esterů a aldehydů ”.

## Čl. II

## Přechodná ustanovení

(1) Potravin vyrobene před dñem účinnosti této vyhlášky se posuzují podle dosavadních právních předpisů.

(2) Označení potravin podle dosavadních právních předpisů lze používat do 1. dubna 2001, s výjimkou označení potravin uvedených v dosavadním znění § 18 písm. d) a e).

(3) Označení potravin uvedených v dosavadním znění v § 18 písm. d) a e) lze používat do 31. prosince 2002.

(4) U likérů vyrobených na bázi destilátů lze ve složeném názvu používat do 31. prosince 2002 název destilátu, a to i v případě, že etanol tohoto výrobku

pochází z méně než 100 % a více než 50 % z uvedeného destilátu.

(5) V případě, že aromatizované likéry nesplňují požadavky § 18 odst. 7, lze je uvádět do oběhu pod složeným názvem, který obsahuje výraz „vodka“, pouze do 31. prosince 2002.

## Čl. III

## Účinnost

(1) Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. dubna 2000, s výjimkou § 8 odst. 4 a § 18 odst. 9, které nabývají účinnosti dnem 31. prosince 2002.

(2) Ustanovení § 16 písm. nn) a qq) pozbývají platnosti dnem 31. prosince 2002.

Ministr:

Ing. Fencel v. r.



## SDĚLENÍ

Ministerstva vnitra

o opravě tiskové chyby

v nálezů Ústavního soudu č. 192/1999 Sb. ze dne 16. června 1999 ve věci návrhu na zrušení § 202 odst. 2 zákona č. 65/1965 Sb., zákoník práce, ve znění pozdějších předpisů

V odůvodnění v části II. na straně 3348 v šestém odstavci v devátém řádku mají místo slov „č. 148/1976 Sb.“ správně být slova „č. 138/1976 Sb.“.

**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) 614 32341 a 614 33502, fax (02) 614 33502 – **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 na rok 2000 činí 2000,- 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:** PROSPEKTRUM, Kněžská 18, SEVT, a. s., Krajinská 38; **Hradec Králové:** TECHNOR, Hořická 405; **Chomutov:** DDD Knihkupectví – Antikvariát, Ruská 85; **Jihlava:** VIKOSPOL, Smetanova 2; **Kadaň:** Knihařství – Příbšková, J. Švermy 14; **Kladno:** eL VaN, Ke Stadionu 1953; **Klatovy:** Krameriovo knihkupectví, Klatovy 169/I.; **Liberec:** Podještědské knihkupectví, Moskevská 28; **Most:** Knihkupectví Růžička, Šeříková 529/1057; **Napajedla:** Ing. Miroslav Kuččík, Svatoplukova 1282; **Olomouc:** BONUM, Ostružnická 10, Týcho, Ostružnická 3; **Ostrava:** LIBREX, Nádražní 14, Profesio, Hollarova 14, SEVT, a. s., Dr. Šmerala 27; **Pardubice:** LEJHANEC, s. r. o., Sladkovského 414, PROSPEKTRUM, nám. Republiky 1400 (objekt GRAND); **Plzeň:** ADMINA, Úslavská 2, EDICUM, Vojanova 45, Technické normy, Lábkova pav. č. 5; **Praha 1:** FIŠER-KLEMENTINUM, Karlova 1, KANT CZ, s. r. o., Hybernská 5, LINDE Praha, a. s., Opletalova 35, Moraviapress, a. s., Na Florenci 7-9, tel.: 02/232 07 66, PROSPEKTRUM, Na Poříčí 7; **Praha 2:** ANAG – sdružení, Ing. Jiří Vítek, nám. Míru 9, Národní dům; **NEWSLETTER PRAHA,** Šafaříkova 11; **Praha 4:** PROSPEKTRUM, Nákupní centrum Budějovická, Olbrachtova 64, 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:** Abonentní tiskový servis, Hájek 40, Uhřetěves, BMSS START, areál VÚ JAWA, V Korytech 20; **Přerov:** Knihkupectví EM-ZET, Bartošova 9; **Sokolov:** KAMA, Kalousek Milan, K. H. Borovského 22; **Šumperk:** Knihkupectví D-G, Hlavní tř. 23; **Tábor:** Milada Šimonová – EMU, Budějovická 928; **Teplice:** L + N knihkupectví, Kapelní 4; **Trutnov:** Galerie ALFA, Bulharská 58; **Ústí nad Labem:** 7 RX, s. r. o., Dlouhá 9, tel.: 047/522 04 24, 522 08 58, 522 08 35, 522 05 39; **Zábřeh:** Knihkupectví PATKA, Žižkova 45; **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. **Reklamac:** informace na tel. číslo 0627/305 168. V písemném styku vždy uvádějte IČO (právnícká osoba), rodné číslo (fyzická osoba). **Podávání novinových zásilek** povoleno Českou poštou, s. p., Odštěpný závod Jižní Morava Ředitelství v Brně č. j. P/2-4463/95 ze dne 8. 11. 1995.