



SBÍRKA ZÁKONŮ

ČESKÁ REPUBLIKA

Částka 30

Rozeslána dne 20. dubna 2000

Cena Kč 37,-

O B S A H:

88. Vyhláška Ministerstva financí, kterou se mění vyhláška Ministerstva financí č. 278/1998 Sb., k provedení zákona č. 58/1995 Sb., o pojišťování a financování vývozu se státní podporou a o doplnění zákona č. 166/1993 Sb., o Nejvyšším kontrolním úřadu, ve znění pozdějších předpisů, ve znění zákona č. 60/1998 Sb.
89. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 327/1997 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 maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich
90. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 328/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje
91. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 330/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro čaj, kávu a kávoviny
92. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 332/1997 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 čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich
93. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 333/1997 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 mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta
94. Vyhláška Ministerstva zemědělství, kterou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 334/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro přírodní sladidla, med, nečokoládové cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové cukrovinky

Opatření ústředních orgánů

19. Oznámení České národní banky o vydání opatření, kterým se mění opatření České národní banky č. 4 ze dne 26. listopadu 1999, kterým se stanoví předkládání výkazů bankami a pobočkami zahraničních bank České národní bance

88

VYHLÁŠKA

Ministerstva financí

ze dne 31. března 2000,

kterou se mění vyhláška Ministerstva financí č. 278/1998 Sb., k provedení zákona č. 58/1995 Sb., o pojišťování a financování vývozu se státní podporou a o doplnění zákona č. 166/1993 Sb., o Nejvyšším kontrolním úřadu, ve znění pozdějších předpisů, ve znění zákona č. 60/1998 Sb.

Ministerstvo financí stanoví podle § 4 odst. 5 a 7 a § 6 odst. 2, 9 a 12 zákona č. 58/1995 Sb., o pojišťování a financování vývozu se státní podporou a o doplnění zákona č. 166/1993 Sb., o Nejvyšším kontrolním úřadu, ve znění pozdějších předpisů, ve znění zákona č. 60/1998 Sb.:

Čl. I

Vyhláška č. 278/1998 Sb., k provedení zákona č. 58/1995 Sb., o pojišťování a financování vývozu se státní podporou a o doplnění zákona č. 166/1993 Sb., o Nejvyšším kontrolním úřadu, ve znění pozdějších předpisů, ve znění zákona č. 60/1998 Sb., se mění takto:

1. § 1 včetně nadpisu a poznámek pod čarou č. 1), 2) a 3) se zrušuje.

2. V § 2 větě první se za slova „pojištěných úvěrů,“ vkládají slova „z hodnoty vývozních úvěrových rizik obsažených ve smlouvách z aktivní zajišťovací činnosti a“.

3. V § 6 odst. 1 písm. c) se na konci tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se bod 6, který zní:

„6. financování místních nákladů v zemi sídla nebo trvalého pobytu dovozce nezbytných pro uskutečnění vývozu.“.

4. V § 7 odstavec 2 zní:

„(2) Dotace ztrát se poskytují v průběhu roku ve splátkách, a to až do výše stanovené ve státním rozpočtu pro příslušný rok. Splátky dotací ztrát za před-

chozí období se poskytují ve čtvrtletních platbách. Vyčíslení dotace ztrát předkládá exportní banka ministerstvu do dvacátého dne měsíce následujícího po skončení čtvrtletí. Splátky dotací ztrát za příslušné čtvrtletí se poskytují do patnáctého dne od předložení vyčíslení dotace ztrát. Splátky dotací ztrát za čtvrté čtvrtletí se poskytují zálohově podle vykázané předběžné skutečnosti, nejpozději do 7. ledna následujícího roku.“.

5. V § 7 se odstavec 4 zrušuje.

Dosavadní odstavce 5 až 8 se označují jako odstavce 4 až 7.

6. V § 7 odstavec 7 zní:

„(7) Ztráty z ostatních nákladů, které byly exportní bankou prokazatelně a účelně vynaloženy při získání finančních zdrojů ke zvýhodněnému financování, se stanoví jako ztráty z ostatních nákladů, které nemají charakter všeobecných provozních nákladů, s výjimkou těch provozních nákladů, které byly vynaloženy při získání finančních zdrojů.“.

7. V § 8 odst. 1 se slova „v Sazebníku cen za poskytované služby ČEB, a. s.“ nahrazují slovy „a uveřejněné v provozních prostorách exportní banky“.

8. V § 8 odst. 5 se slovo „jejich“ nahrazuje slovem „jejích“.

9. Příloha č. 1 se zrušuje.

Čl. II

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem vyhlášení.

Ministr:

doc. Ing. Mertlík, CSc. v. r.

89

VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 30. března 2000,

kteřou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 327/1997 Sb., kteřou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich

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

Čl. I

Vyhláška č. 327/1997 Sb., kteřou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro maso, masné výrobky, ryby, ostatní vodní živočichy a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, se mění takto:

1. V § 1 se na konci písmene v) čárka zrušuje a doplňují se slova „nebo při bourání masa“,

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

„h) u mletého masa baleného se označí maximální obsah tuku v hmotnostních procentech.“

3. V § 4 odst. 2 písm. c) se za slovo „skopců“ vkládá slovo „ , kůzlat“.

4. § 5 včetně nadpisu zní:

„§ 5

Technologické požadavky

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

- plus 7 °C u výsekového masa,
- plus 3 °C u drobů,
- plus 2 °C u mletého masa baleného.

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

(3) Po porážce musí být maso drůbeže a králíků zchlazeno nejpozději do 2 hodin a u těžkých krůt do

12 hodin a trvale udržováno ve všech jeho částech při teplotě, která není vyšší než plus 4 °C.

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

5. V § 6 odst. 2 se slova „nejvýše +12 °C“ nahrazují slovy „nejvýše plus 12 °C“.

6. V § 7 odstavec 2 zní:

„(2) Krev určenou pro potravinářské účely lze uvádět do prodeje nejpozději do 24 hodin po vytěžení, a to spotřebitelsky balenou v nepropustných, odolných obalech a zchlazenou na plus 2 °C.“

7. V § 8 odst. 3 se za slovo „skot,“ vkládá slovo „koně,“

8. V § 10 písm. j) se za slovo „bez“ vkládá slovo „bílkoviny“.

9. V § 10 se na konci tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno k), které zní:

„k) dílem rovnoměrně promíchaná směs technologicky opracovaných surovin, látek určených k aromatizaci a pomocných látek v množství stanovených recepturou.“

10. V § 12 odstavec 5 zní:

„(5) Pokud je v názvu výrobku použito slovního základu nebo slova „šunka“, musí být označen minimální obsah čistých svalových bílkovin.“

11. V § 14 odst. 1 se slovo „rovnoměrně“ zrušuje.

12. V § 17 odst. 2 se slova „nejdéle po dobu 2 hodin“ nahrazují slovy „po dobu přepravy“ a číslice „3“ se nahrazuje číslicí „2“.

13. V § 18 se na konci tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno e), které zní:

„e) rybím polotovarem tepelně neopracované nebo částečně tepelně opracované maso nebo směsi mas z ryb nebo vodních živočichů a dalších surovin, přídatných a pomocných látek a látek určených k aromatizaci, určené k tepelné kuchyňské úpravě.“

14. V § 20 se doplňuje odstavec 4, který zní:

„(4) Na obalu výrobku musí být uveden údaj o tom, že při zpracování výrobku z ryb a ostatních vodních živočichů byla použita jiná svalovina než celistvá, zejména drcená nebo mělněná.“.

15. V § 23 odst. 3 se slova „skladovat a přepravovat“ nahrazují slovy „uvádět do oběhu“.

16. V § 23 odstavec 4 zní:

„(4) Polotovary z ryb a ostatních vodních živočichů je povoleno prodávat pouze balené nebo zabalené.“.

17. V § 23 se doplňují odstavce 5 a 6, které znějí:

„(5) Na obalu výrobků se kromě údajů uvedených v bodě 1 uvede, zda se jedná o ryby kuchaň, částečně kuchaň nebo nekuchaň.

(6) Uzené ryby se nesmí uvádět do oběhu nekuchaň vakuově balené.“.

18. V § 24 písm. a) se za slovo „čištění“ vkládá odkaz na poznámku pod čarou č. 1).

19. V § 24 písm. e) se za slovo „ocet“ vkládají slova „a případně jiné okyselující přísady“.

20. V § 26 odst. 2 se za slovo „podskupiny“ doplňují slova „podle přílohy č. 8“.

21. V § 26 se doplňuje odstavec 7, který zní:

„(7) U balených majonéz jsou hmotnostní odchylky uvedeny v příloze č. 10.“.

22. V § 28 se odstavec 2 zrušuje a zároveň se zrušuje označení odstavce 1.

23. V § 29 se vkládají odstavce 4 a 5, které znějí:

„(4) Minimální trvanlivost čerstvých vajec je 28 dnů od data snášky. Datum prodeje čerstvých vajec je nejpozději 7 dnů před uplynutím data minimální trvanlivosti.

(5) Vejce uváděná do oběhu musí odpovídat požadavkům stanoveným zvláštními právními předpisy.¹⁾“.

Dosavadní odstavce 4 až 6 se označují jako odstavce 6 až 8.

24. V příloze č. 4 se řádek „Konzerva“ zrušuje.

25. V příloze č. 5 sloupci „Charakteristika a technologické požadavky“ řádku „Trvanlivé“ se slovo „charakteristických“ nahrazuje slovem „charakteristických“.

26. Příloha č. 6 zní:

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

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

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

Poř. číslo		Úprava	Technologické zpracování	Povolené odchylky od deklarované hmotnosti	Požadavky na jakost	Skladování	Doprava
1.	Čerstvé ryby a ostatní vodní živočichové				– nesmí vykazovat cizí pachy, povrchové znečištění (u kuchařských ryb nesmí být tělní dutina znečištěna střevním obsahem nebo žlučí) a mechanické poškození, vůně musí být charakteristická pro daný živočišný rod nebo druh ryb a ostatních vodních živočichů – konzistence musí vykazovat charakteristické vlastnosti struktury svaloviny – svalovina nesmí obsahovat parazity škodlivé zdraví nebo poškozující vzhled*		
2.	Zmrazené ryby a ostatní vodní živočichové ⁶⁾	– ryby přesahující délku 15 cm musí být uváděny do oběhu kuchařské					
Rybí výrobky:							
3.	Uzené ryby	– celé, půlené nebo porcované – ryby celé (s hlavou a vnitřnostmi) – kuchařské (zbažené hlav a vnitřností, výstelky dutiny)	opracované ryby nebo porce ryb se nasolují v solné lázni nebo nasucho vlastní uzení: a) uzení studeným kouřem¹⁾ b) uzení horkým kouřem – rovnoměrné	balení: - do 0,3 kg – 10 % - do 1,0 kg – 5 % - do 2,0 kg – 3 % - nad 2,0 kg – 2 %	obsah vody ve svalovině nejvíce 80 %, ryby dokonale prouzené, odpovídající svým vzhledem deklarovanému živočišnému druhu, bez cizích chutí a pachů	uzené výrobky z ryb se skladují při teplotě v rozmezí 1 °C až 8 °C	v izotermických nebo strojně chlazených přepravních při teplotě 1 °C až 8 °C

		břišní a krevních sraženin) – částečně kuchařské (s hlavou zbavené vnitřností, ryby zbavené hlav a střívek) – ryby vykoštěné – filety (ryby kuchařské bez páteře a ploutví s výjimkou hřbetní ploutve) – ryby porcované	prohřátí svaloviny musí být vyšší než 65 °C. Po využití musí být výrobky před balením bezprostředně zchlazeny na teplotu v balírně nebo nižší, po zabalení na teplotu, při které budou přepravovány a skladovány				
4.	Smažené ryby	základní surovina opracována smažením	po smažení musí být výrobky před balením bezprostředně zchlazeny na teplotu v balírně (nebo nižší), po zabalení na teplotu, při které budou přepravovány a skladovány	balení: do 0,3 kg – 10 % do 1,0 kg – 5 % do 2,0 kg – 3 % nad 2,0 kg – 2 %	– ryby dokonale tepelně opracované, svým vzhledem odpovídající deklarovanému živočišnému druhu, bez cizích chutí a pachů – k výměně tukové lázně při smažení musí dojít, jestliže číslo kyselosti je vyšší než 2,0 mg KOH v 1 g tuku – ke smažení se používá tuk nebo olej s bodem zakouření nejméně 170 °C	skladují se při teplotě v rozmezí 1 °C až 8 °C	v izotermických nebo strojně chlazených přepravních při teplotě 1 °C až 8 °C
5.	Solené ryby a výrobky ze solených ryb	čerstvých nebo zmrazených ryb ¹⁾ jiker a mlíčí		balení: do 0,3 kg – 10 % do 1,0 kg – 5 % do 2,0 kg – 3 %	obsah soli: v silně solených více než 14 % v středně solených 10 až 14 % v slabě solených 6 až 10 %	skladují se při teplotě v rozmezí 1 °C až 8 °C	v izotermických nebo strojně chlazených přepravních při teplotě 1 °C až 8 °C

6.	Sardelová pasta	solené sardele loupané sardele bez hlav a vnitřností		sardelová pasta v tubě: – 10 % do 350 g – 10 % nad 350 g – 5 %	obsah soli: nejvýše 25 %		
7.	Sušené ryby	sušené nesolené ryby sušené solené ryby			obsah vody je nižší než 18 %	Skladují se při relativní vlhkosti vzduchu 65 až 70 %. Podmínky skladování stanoví výrobce na obalu	v souladu s teplotou stanovenou pro skladování
8.	Marinované – za studena – za tepla	– ryby částečně kucha­né (s hlavou zbavené vnitřností, zbavené hlav a střivek) – ryby kucha­né (zbavené hlav a vnitřností, výstelky dutiny břišní a krevních sraženin) – ryby vykoštěné – filety (ryby kucha­né, bez páteře a ploutví, s výjimkou hřbetní ploutve) – ryby porcované	– studené marinády ¹⁾ – základní surovina připravena studenou cestou marinováním v marinovacích lázních, důležitý je poměr koncentrace solí a kyseliny v marinovací lázni a hmotnostní poměr marinované rybí suroviny k množství zrací lázně – teplé marinády – základní surovina opracována teplou cestou (vařená, pečená). K docílení požadované chuti a prodloužení trvanlivosti se marinády zalévají slankyslým nálevem, rosolem majonézou, omáčkami, remuládami apod.	balení: do 0,3 kg – 10 % do 1,0 kg – 5 % do 2,0 kg – 3 % nad 2 kg – 2 %	– maso vyzrálé, vláčné, bez cizích chutí a pachů – přítomnost konzervantů přenosem	skladují se při teplotě v rozmezí 1 °C až 8 °C	v izotermických nebo strojně chlazených přepravních při teplotě 1 °C až 8 °C

9.	Polokonzervy – pasterované – nepasterované	konzervace provedená tepelným ošetřením v obalech použití konzervantů	za normálního tlaku při teplotě do 100 °C v obalech	balení: do 0,3 kg – 10 % do 1,0 kg – 5 % do 2,0 kg – 3 % nad 2,0 kg – 2 %	neprodyšně uzavřené obaly	skladují se při teplotě v rozmezí 1 °C až 8 °C	v izotermických nebo strojně chlazených přepravnících při teplotě 1 °C až 8 °C
10.	Konzervy	výrobky z čerstvých nebo zmrazených ryb a ostatních vodních živočichů nebo jejich částí, v neprodyšně uzavřených obalech, sterilované v autoklávu předepsaným způsobem	sterilizace v přetlakových autoklávech podle druhu výrobků obvykle při teplotě 115 °C – 121 °C v jádře plechovky	balení: do 350 g – 10 % nad 350 g – 5 %	maso nerozvařené, soudržné, kosti měkké, obsah v konzervě nepřipravený, bez cizích chutí a pachů, hmotnost odkapaného podílu ve výrobcích z ryb sledovitých (Clupeidae) a makrelovitých (Scombridae) musí být nejméně: a) s olejem 70 % b) ve vlastní šťávě 60 % c) ve vlastní šťávě a v oleji 60 % d) v solném roztoku nebo ve vodě 60 % e) s omáčkami a jinými přidanými složkami 50 % f) v tomatech a ostatní méně než 50 % termostatová zkouška **		
11.	Polotovary	polotovary se vyrábějí převážně: – ze svalových partií ryb – ze separované rybí svaloviny – z filetů ze sladkovodních ryb – z požitelných vnitřností a gonád	technologické zpracování ¹⁾	výrobky plněné strojně – balení do 250 g nejvýše 10 % – balení nad 250 g do 500 g nejvýše 6 % – balení nad 500 g do 1500 g nejvýše 4 % – balení nad 1500 g nejvýše 2 %		skladování ¹⁾	doprava ¹⁾

* = škodlivost se posuzuje podle veterinárních předpisů

** = provádí se termostatovou zkouškou při teplotě 35 °C po dobu 10 dnů nebo při teplotě 37 °C po dobu 7 dnů.

28. V příloze č. 10 se doplňuje tabulka 3, která zní:

„Přípustné hmotnostní a objemové odchylky majonéz

Tabulka 3

obsah spotřebitelského balení deklarovaný na obale v g nebo ml	přípustná záporná hmotnostní nebo objemová odchylka v %
do 100	– 6
nad 100 do 250	– 5
nad 250 do 500	– 4
nad 500	– 2“.

Čl. II

Přechodná ustanovení

(1) Potraviny 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 1. září 2001.

Čl. III

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. září 2000, s výjimkou čl. I bodu 27 pořadového čísla 2, které nabývá účinnosti dnem vyhlášení.

Ministr:

Ing. Fencel v. r.

90

VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 30. března 2000,

kteřou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 328/1997 Sb., kteřou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, (dále jen „zákon“) pro mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje:

Čl. I

Vyhláška č. 328/1997 Sb., kteřou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mléko a mléčné výrobky, zmrzliny a mražené krémy a jedlé tuky a oleje, se mění takto:

1. V § 3 odst. 6 písm. a) se slova „v příloze č. 2 tabulkách 1, 2, 5 a 6“ nahrazují slovy „v příloze č. 2 tabulkách 3 a 4“.

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

„d) jako slazený, pokud je přidáno pouze přírodní nebo náhradní sladidlo.“

3. V § 3 odst. 8 se na konci tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno d), které zní:

„d) jako jednosložkový výrobek, pokud surovinou je pouze sladká nebo zakysaná smetana a mléčná kultura.“

4. V § 3 odst. 9 větě druhé se za slovy „datum použitelnosti“ zrušují slova „na spotřebitelský obal“.

5. V § 3 odst. 11 se na konci tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno e), které zní:

„e) jako jednosložkový výrobek, pokud surovinami je pouze mléko, mléčné kultury, syřidlo a chlorid vápenatý.“

6. V § 3 odst. 12 se za slovo „tvarohu“ vkládají slova „nebo smetany“.

7. V § 3 odst. 13 písm. h) se za slovo „mléko“ vkládají slova „ , syrařské kultury, syřidlo a chlorid vápenatý“.

8. V § 3 odst. 13 se na konci tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno i), které zní:

„i) jako tavený sýrový výrobek, pokud tavený sýr obsahuje více než 5 % laktózy.“

9. V § 3 odst. 14 se za slovo „skupiny“ vkládají slova „ , pokud splňuje požadavky uvedené v příloze č. 2 tabulky 15 nebo 16“.

10. V § 3 odst. 16 písmeno a) včetně poznámky pod čarou č. 1a) zní:

„a) tekuté mléko a tekutá smetana, které byly tepelně ošetřeny pasterací, vysokou pasterací nebo ultrapasterací,^{1a)}

^{1a)} Vyhláška č. 287/1999 Sb., o veterinárních požadavcích na živočišné produkty.“

11. V § 3 odstavec 18 zní:

„(18) Název „mléčný nápoj“ lze použít u tekutých mléčných výrobků obsahujících více než 50 % hmotnostních mléka nebo syrovátky.“

12. V § 3 se za odstavec 19 vkládá nový odstavec 20, který zní:

„(20) Názvem „sýrový“ lze označit výrobek, v němž sýr tvoří nejměně 51 % hmotnostních tohoto výrobku.“

Dosavadní odstavce 20 a 21 se označují jako odstavce 21 a 22.

13. V § 3 se doplňuje odstavec 23, který zní:

„(23) Přípustné technologické tolerance u sušiny a tuku v sušině u sýrů a tvarohů mohou dosahovat až plus 4 % od hodnot uvedených na obalu, u zrajících sýrů se připouští tolerance u sušiny minus 1 %.“

14. V § 4 se na konci doplňuje věta „Fyzikální a chemické požadavky se týkají základních druhů výrobků, tj. bez ochucujících přísad.“

15. V § 6 písm. c) se slovo „hlubokozmrazenou“ nahrazuje slovem „hlubokozmrazenou“.

16. V § 8 odst. 2 se slova „a mražených krémů“ zrušují.

17. V § 10 odst. 1 se slovo „hlubokozmražené“ nahrazuje slovem „hlubokozmrazené“ a na konci se

doplňuje tento text: „Hlubokozmražené zmrzliny a mražené krémy se přepravují 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 vedeny a uchovány po dobu jednoho roku.“.

18. V § 10 odst. 2 se slovo „hlubokozmražené“ nahrazuje slovem „hlubokozmražené“ a na konci se tečka nahrazuje čárkou a doplňují se slova „v mrazicích boxech a mrazicím zařízení, schopných udržet jejich teplotu a vybavených ukazatelem teploty vzduchu umístěným na viditelném místě.“.

19. V § 10 se odstavce 3 a 4 zrušují.

Dosavadní odstavec 5 se označuje jako odstavec 3.

20. V § 11 písm. g) se číslice „15“ nahrazuje číslicí „10“.

21. V § 13 odst. 3 se na konci tečka nahrazuje čárkou a doplňují se slova „pokud splňují hodnoty uvedené v příloze č. 8 tabulkách 1, 5 a 6.“.

22. V § 13 odst. 6 se za slovo „složce“ vkládají slova „v % hmotnostních nebo v g na 100 g tuku“.

23. V § 13 odstavec 7 zní:

„(7) Označení „rostlinný“ lze použít u margarínů, které byly vyrobeny výhradně z tuků a olejů rostlinného původu s tolerancí maximálně 2 % hmotnostních pro obsah tuků živočišného původu z celkového obsahu tuku.“.

24. V příloze č. 2 tabulka 5 zní:

„Tabulka 5 – Zahuštěný mléčný výrobek

Druh výrobku	Neslazené			Slazené *)		
	Mléčný tuk	Mléčná sušina	Mléčná sušina tukuprostá	Mléčný tuk	Mléčná sušina	Mléčná sušina tukuprostá
	% hmotn.	% hmotn.	% hmotn.	% hmotn.	% hmotn.	% hmotn.
Zahuštěná smetana	nejméně 15,0		nejméně 11,5	nejméně 16,0		nejméně 14,0
Zahuštěné mléko	nejméně 7,5	nejméně 25,0		nejméně 8,0	nejméně 28,0	
Zahuštěné mléko částečně odtučněné z toho: polotučné	více než 1,0 4,0 – 4,5	nejméně 20,0	nejméně 17,5	více než 1,0 4,0 – 4,5	nejméně 24,0	nejméně 20,0
Zahuštěné mléko odtučněné	nejvýše 1,0			nejvýše 1,0		

Poznámka:*) Přídavek sacharózy u slazeného zahuštěného mléka musí odpovídat cukernému poměru 60,5 až 64,5.

$$\text{cukerný poměr} = \frac{\% \text{ sacharózy} \cdot 100}{\% \text{ sacharózy} + \% \text{ vody}} \quad “.$$

25. V příloze č. 2 tabulce 6 sloupce „Obsah mléčného tuku v % hmotn.“ řádku „Sušená smetana“ se číslice „50,0“ nahrazuje číslicí „42,0“.

26. V příloze č. 2 tabulce 7 se vkládá sloupec „Obsah vody v %“.

27. V příloze č. 2 tabulce 7 ve sloupce „Obsah vody v %“ řádku „čerstvé máslo, máslo a stolní máslo“ se doplňují slova „nejvíce 16,0“.

28. V příloze č. 2 text v tabulce 9 zní:

„Sýr	% VVTPH*)
Extra tvrdý	méně než 51,0
Tvrdý	49,0 – 56,0
Polotvrdý	54,0 – 69,0
Měkký	nejméně 67,0 “.

29. V příloze č. 2 tabulce 10 se v poznámce slova „% t. v. s.“ nahrazují slovy „% tuku v sušině“.

30. V příloze č. 2 se doplňují tabulky 15 a 16, které znějí:

„**Tabulka 15 – Kaseiny potravinářské**“

	Kasein sladký	Kasein kyselý
Obsah vlhkosti	nejvýše 10,0 %	nejvýše 10,0 %
Obsah bílkoviny v sušině	nejméně 84,0 %	nejméně 90,0 %
Obsah kaseinu v bílkovině	nejméně 90,0 %	nejméně 95,0 %
Obsah mléčného tuku, přepočtený na suchý extrakt	nejvýše 2,0 %	nejvýše 2,0 %
Obsah bezvodé laktózy	nejvýše 1,0 %	nejvýše 1,0 %
Titrační kyselost, vyjádřená v ml N roztoku NaOH na 1 g	–	nejvýše 0,27
Obsah popela (včetně P ₂ O ₅)	nejméně 7,5 %	nejvýše 2,5 %
Obsah sedimentu (připálené částice)	nejvýše 15,0 mg v 25 g	nejvýše 22,5 mg v 25 g

„**Tabulka 16 – Kaseináty**“

	Kaseináty
Obsah vlhkosti	nejvýše 8,0 %
Obsah bílkoviny v sušině	nejméně 88,0 %
Obsah kaseinu v bílkovině	nejméně 95,0 %
Obsah mléčného tuku, přepočtený na suchý extrakt	nejvýše 2,0 %
Obsah bezvodé laktózy	nejvýše 1,0 %
Hodnota pH	6,0 – 8,0
Obsah sedimentu (připálené částice)	nejvýše 22,5 mg v 25 g “.

31. V příloze č. 4 sloupci „Druh“ řádku „Mražený krém“ se řádek „vodový“ nahrazuje řádkem „mléčný nízkotučný“.

32. V příloze č. 5 sloupci „Mléčný tuk“ řádku „Zmrzlina a mražený krém mléčný“ se slova „nejméně 2,5“ nahrazují slovy „nejméně 1,5“.

33. V příloze č. 5 se na konci tabulky doplňuje řádek, který zní:

„Zmrzlina a mražený krém mléčný nízkotučný“	nejméně 25,0	méně než 1,5	nejméně 2,5 “.
---	--------------	--------------	----------------

34. V příloze č. 5 řádcích „Zmrzlina a mražený krém vodový s ovocnou složkou“ a „Zmrzlina a mražený krém vodový s příchutí“ se slova „a mražený krém“ zrušují a dále se slovo „vodový“ nahrazuje slovem „vodová“.

35. V příloze č. 8 tabulka 1 zní:

„Tabulka 1 – Rostlinné jedlé tuky a oleje“

Uvedené hodnoty platí obecně pro všechny rostlinné tuky a oleje a jejich směsi						
Číslo kyselosti		mg KOH/g				max. 0,6
Číslo kyselosti pro oleje lisované za studena a takto deklarované		mg KOH/g				max. 4,0
Číslo peroxidové		mekv. per. kysl. /kg				max. 10,0
Číslo peroxidové pro oleje lisované za studena a takto deklarované		mekv. per. kysl. /kg				max. 15,0
Látky těkavé při 105 °C		%				max. 0,2
Hodnoty pro jednotlivé jednodruhové rostlinné tuky a oleje						
	Řepkový s nízkým obsahem kyseliny erukové	Palmový	Slunečnicový	Sójový	Kokosový	Olivový
Hustota při 15 °C (kg/m ³)	913 – 918	921 – 925	922 – 926	924 – 928	925 – 938	914 – 919
Číslo zmýdelnění (mg KOH/g oleje)	182 – 193	190 – 209	188 – 194	189 – 195	248 – 265	188 – 196
Jódové číslo (dle Wijse)	105 – 126	50 – 55	118 – 141	124 – 139	6,3 – 10,6	80 – 88
Obsah nezmýdelnitelných látek (g/kg)	max. 20	max. 12	max. 15	max. 15	max. 15	max. 18
Brassicasterol (% z celkových sterolů)	5,0 – 13,0	ND	ND – 0,2	ND – 0,3	ND – 0,3	ND – 0,1
Hodnoty pro jednotlivé jednodruhové rostlinné tuky a oleje						
C 6:0	ND	ND	ND	ND	ND – 0,6	ND
C 8:0	ND	ND	ND	ND	4,6 – 10,0	ND
C 10:0	ND	ND	ND	ND	5,5 – 8,0	ND

C 12:0	ND	ND – 0,5	ND – 0,1	ND – 0,1	45,1 – 50,3	ND
C 14:0	ND – 0,2	0,5 – 2,0	ND – 0,2	ND – 0,2	16,8 – 21,0	ND – 1,0
C 16:0	2,5 – 7,0	39,3 – 47,5	5,0 – 7,6	8,0 – 13,5	7,5 – 10,2	7,5 – 20,0
C 16:1	ND – 0,6	ND – 0,6	ND – 0,3	ND – 0,2	ND	0,3 – 3,5
C 17:0	ND – 0,3	ND – 0,2	ND – 0,2	ND – 0,1	ND	ND – 0,5
C 17:1	ND – 0,3	ND	ND – 0,1	ND – 0,1	ND	ND – 0,6
C 18:0	0,8 – 3,0	3,5 – 6,0	2,7 – 6,5	2,0 – 5,4	2,0 – 4,0	0,5 – 5,0
C 18:1	50,0 – 70,0	36,0 – 44,0	14,0 – 39,4	17,7 – 28,0	5,0 – 10,0	55,0 – 83,0
C 18:2	15,0 – 30,0	9,0 – 12,0	48,3 – 74,0	49,8 – 59,0	1,0 – 2,5	3,5 – 21,0
C 18:3	5,0 – 14,0	ND – 0,5	ND – 0,3	5,0 – 11,0	ND – 0,2	ND – 1,5
C 20:0	0,2 – 1,2	ND – 1,0	0,1 – 0,5	0,1 – 0,6	ND – 0,2	ND – 0,8
C 20:1	0,1 – 4,3	ND – 0,4	ND – 0,3	ND – 0,5	ND – 0,2	ND
C 20:2	ND – 0,1	ND	ND	ND – 0,1	ND	ND
C 22:0	ND – 0,6	ND – 0,2	0,3 – 1,5	ND – 0,7	ND	ND – 0,3
C 22:1	ND – 2,0	ND	ND – 0,3	ND – 0,3	ND	ND
C 22:2	ND – 0,1	ND	ND – 0,3	ND	ND	ND
C 24:0	ND – 0,3	ND	ND – 0,5	ND – 0,5	ND	ND – 1,0
C 24:1	ND – 0,4	ND	ND	ND	ND	ND

ND = nedetekovatelný (obsah pod 0,05 %)“.

36. V příloze č. 8 tabulka 3 zní:

„Tabulka 3 – Margarín“)

	Obsah tuku % hmotn.	Číslo kyselosti mg KOH /g tukové fáze	Číslo peroxidové mekv. per. kysl. /kg
Margarín	80,0 – 90,0	max. 2,0	max. 10,0
Margarín se sníženým obsahem tuku nebo halvarín	60,0 – 62,0		
Margarín s nízkým obsahem tuku	39,0 – 41,0		
Tuk s bližším určením účelu použití x % **)	<39,0 >41,0 – <60,0 >62,0 – <80,0		

Poznámka:

*) Margarín může obsahovat maximálně 3 % hmotnostní mléčného tuku z celkového obsahu tuku.

Může být „šlehaný“ dusíkem nebo zdravotně nezávadným vzduchem.

Průměrný obsah tuku ve výrobku se nesmí lišit o více než ± 1 % od deklarovaného procentického obsahu tuku a obsah tuku v jednotlivých výrobcích se nesmí lišit o více než ± 2 % od deklarovaného procentického obsahu tuku. Průměrným obsahem tuku se rozumí průměr stanovení obsahu tuku u pěti náhodně odebraných vzorků.

**) Např. tuk pomazánkový, tuk na vaření a pečení apod.“.

37. V příloze č. 8 tabulka 4 zní:

„Tabulka 4 – Směsný emulgovaný tuk*)

	Obsah tuku % hmotn.	Číslo kyselosti mg KOH /g tukové fáze	Číslo peroxidové mekv. per. kysl. /kg
Směsný emulgovaný tuk	80,0 – 90,0	max. 2,0	max. 10,0
Směsný emulgovaný tuk se sníženým obsahem tuku	60,0 – 62,0		
Směsný emulgovaný tuk s nízkým obsahem tuku	39,0 – 41,0		
Směsný emulgovaný tuk s bližším určením účelu použití x %**)	<39,0 >41,0 – <60,0 >62,0 – <80,0		

Poznámka:

*) Směsný emulgovaný tuk bez přídavku emulgátoru lze označit jako směsný tuk.

Směsný emulgovaný tuk musí obsahovat 10 – 80 % mléčného tuku z celkového obsahu tuku.

Průměrný obsah tuku ve výrobku se nesmí lišit o více než ± 1 % od deklarovaného procentického obsahu tuku a obsah tuku v jednotlivých výrobcích se nesmí lišit o více než ± 2 % od deklarovaného procentického obsahu tuku. Průměrným obsahem tuku se rozumí průměr stanovení obsahu tuku u pěti náhodně odebraných vzorků.

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

Čl. II

Přechodná ustanovení

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

(2) Označení potravin podle dosavadních právních předpisů lze používat do 1. září 2001.

(3) Do 31. prosince 2001 je možné přepravovat

mražené krémy a hlubokozmrazené zmrzliny v dopravních prostředcích, které nejsou vybaveny zařízením pro registraci teploty vzduchu.

Čl. III

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. září 2000.

Ministr:

Ing. Fencel v. r.

91

VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 30. března 2000,

kteřou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 330/1997 Sb., kteřou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro čaj, kávu a kávoviny

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

Čl. I

Vyhláška č. 330/1997 Sb., kteřou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro čaj, kávu a kávoviny, se mění takto:

1. V § 1 písm. h) se slova „(aromatizovaným)“ a „pravý“ zrušují.

2. V § 1 se za písmeno i) vkládá nové písmeno j), které zní:

„j) aromatizovaným čajem čaj, který obsahuje látky určené k aromatizaci.“

Dosavadní písmena j) a k) se označují jako písmena k) a l).

3. V § 3 odstavec 2 zní:

„(2) Čaj bylinný a ovocný se označuje názvem druhu a podskupiny.“

4. V § 3 se za odstavec 2 vkládá nový odstavec 3, který zní:

„(3) Výrobky z čaje názvem skupiny a podskupiny.“

Dosavadní odstavce 3 a 4 se označují jako odstavce 4 a 5.

5. V § 3 odst. 4 písmeno a) zní:

„a) u ovocných čajů, bylinných čajů a výrobků z čaje ovocného nebo bylinného upozornění na obsah kofeinu, pokud jej obsahují.“

6. § 6 se zrušuje.

7. Nadpis oddílu 2 zní: „KÁVA“

8. V § 7 se za písmeno d) vkládá nové písmeno e), které zní:

„e) kávovým extraktem bez kofeinu produkt, který obsahuje nejvýše 0,3 % kofeinu v sušině.“

Dosavadní písmena e) až g) se označují jako písmena f) až h) a dosavadní písmena h) až s) se zrušují.

9. V § 7 písm. f) se slova „neobsahuje méně než“ nahrazují slovy „obsahuje nejméně“.

10. V § 7 písm. g) se slova „ne více než“ nahrazují slovem „nejvýše“ a slova „ne méně než“ se nahrazují slovem „nejméně“.

11. V § 7 písm. h) se slova „ne více než“ nahrazují slovem „nejvýše“ a slova „ne méně než“ se nahrazují slovem „nejméně“.

12. V § 7 se doplňuje písmeno i), které zní:

„i) příměsí pražené kávy zrnkové jsou kávová zrna přepražená, černá nebo světlá, která se po rozlomení vyznačují jinou vůní než kávovou.“

13. V § 9 odst. 1 písmena a) a b) znějí:

„a) název druhu a podskupiny,

b) v blízkosti názvu výrobku slova „bez kofeinu“, pokud obsah kofeinu v sušině výrobků na bázi kávy nepřesáhne 0,3 % u kávového extraktu a 0,1 % u kávy pražené.“

14. V § 9 odst. 1 se písmeno c) zrušuje.

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

15. V § 9 odst. 1 písm. d) se na konci tečka nahrazuje čárkou a doplňuje se písmeno e), které zní:

„e) „aromatizováno“ v případě, že káva byla aromatizována.“

16. Za § 10 se vkládá nový oddíl 3, který zní:

„ODDÍL 3

KÁVOVINY A JEJICH SMĚSI

§ 10a

Pro účely této vyhlášky se rozumí

a) kávovinami výrobky získané pražením různých částí rostlin bohatých na polysacharidy,

b) praženou čekankou výrobek získaný z kořenů čekanky obecné (*Cichorium intybus* L.), které ne-

- byly použity ve formě „witloof“ (salátové česnekky), dostatečně čistý, suchý, pražený s přídavkem nebo bez přídavku malých množství potravinářských olejů nebo tuků, přírodních sladidel a melasy; může obsahovat stopy nerozpustných látek, které nepocházejí z cikorky,
- c) obilnou kávovinou produkt vyrobený z praženého ječmene, žita nebo pšenice,
- d) sladovou kávovinou produkt vyrobený ze sladovaného a praženého ječmene, žita nebo pšenice,
- e) fíkovou kávovinou produkt vyrobený z fíkových plodů,
- f) směsí kávovin směs z kávovin a dalších surovin, včetně pražené mleté kávy,
- g) kávovinovým extraktem produkt získaný extrakcí kávovin za použití vody jako extrakčního prostředí, s vyloučením všech postupů hydrolýzy, zahrnující přídavek kyseliny nebo zásady,
- h) sušeným cikorkovým extraktem nebo rozpustnou cikorkou nebo instantní cikorkou cikorkový extrakt v prášku, granulovaný, ve vločkách, kostkách nebo v jiné pevné formě, u něhož obsah sušiny na bázi cikorky je nejméně 95 % hmotnosti; výrobek nesmí obsahovat jinou složku než složky odvozené z extrakce. Látky, které nepocházejí z cikorky, nesmí přesáhnout 1 % hmotnosti,
- i) pastou cikorkového extraktu cikorkový extrakt v pastovité formě, u něhož sušina na bázi cikorky je nejvýše 85 % a nejméně 70 % hmotnosti; výrobek smí obsahovat jen složky odvozené z extrakce. Látky, které nepocházejí z cikorky, nesmí přesáhnout 1 % hmotnosti,
- j) kapalným cikorkovým extraktem cikorkový extrakt v kapalně formě, u něhož sušina na bázi cikorky je nejvýše 55 % a nejméně 25 % hmotnosti; výrobek smí obsahovat jen složky odvozené

z extrakce. Cukry může obsahovat jen v množství nepřesahujícím 35 % hmotnosti,

- k) instantní směsí kávovin produkt získaný buď smícháním jednotlivých extraktů nebo společnou extrakcí směsí kávovin, případně ve směsi s kávou,
- l) instantním kávovinovým výrobkem produkt obsahující kávovinový extrakt a jiné složky, určený k přípravě nápojů rozpuštěním ve vodě.

§ 10b

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

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

§ 10c

Označování

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

- a) hmotnostní procento obsahu kávy nebo kávového extraktu u kávovin ve směsi s kávou a u kávovinových extraktů,
- b) „praženo s cukrem“, pokud je extrakt ze suroviny pražené s cukrem,
- c) „s cukrem“ nebo „s přídavkem cukru“, byl-li cukr přidán k surovině po pražení.

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

§ 10d

Požadavky na jakost

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky jsou uvedeny v příloze č. 9.“

17. Příloha č. 1 zní:

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

Členění druhu na skupiny a podskupiny

druh	skupina	podskupina
čaj pravý	zelený polofermentovaný černý	aromatizovaný “.
bylinný čaj		
ovocný čaj		
výrobky z čaje	čajový extrakt instantní čaj	

18. V příloze č. 2 části A) „Části rostlin, které lze použít bez omezení“ se bod 27 zrušuje.

Dosavadní bod 28 se označuje jako bod 27.

19. V příloze č. 2 části B) „Části rostlin, které lze použít do výše 30 % hmotnosti“ se body 1, 21, 25 a 31 zrušují.

Dosavadní body 2 až 42 se označují jako body 1 až 38.

20. V příloze č. 2 část C) zní:

„Části rostlin, které lze použít do výše 5 % hmotnosti

1.	Harphagophytum procumbens (BURCHELI) DC.	kořen
2. Andělíka lékařská	Archangelica officinalis HOFFM.	kořen, plod
3. Badyáník pravý	Illicium verum HOOK	plod
4. Bazalka	Ocimum basilicum L.	nať
5. Bedrník větší	Pimpinella major (L.) HUDS.	kořen
6. Benedikt lékařský	Conicus benedictus L.	nať
7. Blahovičník	Eucalyptus sp.	list
8. Borovice	Pinus sp.	jehlice, vrcholky, větve
9. Borovice kleč	Pinus mugo ssp. pumilio (HAENKE) FRANCO	jehlice, vrcholky, větve
10. Brusinka	Vaccinium vitis idaea L.	list
11. Celer	Apium graveolens L.	plod
12. Cola	Cola acuminata (Beauv.) Schott et End. a C. nitida (Vent.) Schott et E.	semeno
13. Čípek objímavý	Ruscus aculeatus L.	nať
14. Divizna sápkovitá	Verbascum phlomoides L.	květ
15. Divizna velkokvětá	Verbascum densiflorum BERTOL.	květ
16. Dub letní	Quercus robur L.	kůra
17. Dub zimní	Quercus petraea (MATTUSCH.) LIEBL.	kůra
18. Galgán lékařský	Alpinia officinarum HANCE	kořen
19. Hadí kořen větší	Bistorta major S. F. GRAY	kořen
20. Hořec	Gentiana sp.	kořen
21. Chaluha bublinatá	Fuccus vesiculosus L.	stélka
22. Chřpa	Centaurea cyanus (L.) MILLER	květ
23. Jablečník obecný	Marrubium vulgare L.	nať
24. Jalovec obecný	Juniperus communis L.	dřevo, plod
25. Jehlice	Ononis sp.	kořen
26. Jetel červený	Trifolium pratense L.	květ
27. Jetel bílý	Trifolium repens L.	květ
28. Jitrocel indický	Plantago ovata FORSK.	semeno
29. Jitrocel kopinatý	Plantago repens L.	list, nať
30. Jmelí	Viscum sp.	nať
31. Kardamon léčivý	Eletaria cardamomum (L.) WHITE et MASON	plod, semeno
32. Komonice lékařská	Melilotus officinalis (L.) PALLAS	nať
33. Kosatec	Iris germanica L., I. pallida Lam., florentina L.	kořen
34. Kramerie trojmužná	Krameria triandra RUIZ et PAV	kořen
35. Kuklík městský	Geum urbanum L.	kořen
36. Kukuřice	Zea mays L.	blizna
37. Kurkuma	Curcuma sp.	kořen
38. Lékořice lysá	Glycyrrhiza glabra L.	kořen
39. Levandule lékařská	Lavandula angustifolia MILLER	květ

40. Libeček lékařský	Levisticum officinale KOCH	kořen
41. Líška obecná	Corylus avellana L.	list
42. Lopuch	Arctium sp.	kořen
43. Marsdenie kondurangová	Marschenia condurango REICHB.	kůra
44. Mořinka vonná	Galium odoratum (L.) SCOP	nať
45. Mochna husí	Potentilla anserina L.	nať
46. Mochna nátržník	Potentilla erecta(L.) RÄUSCHEL	kořen
47. Mučenka	Passiflora sp.	nať
48. Muškátovník vonný	Myristica fragrans HOUT.	plod, semeno, oplodí
49. Mydlice lékařská	Saponaria officinalis L.	kořen
50. Myrtovník	Commiphora sp.	klejoprskyřice
51. Olivovník	Olea europaea L.	list
52. Oman pravý	Inula helenium L.	kořen
53. Ořešák	Juglans regia L.	list
54. Ostropestřec mariánský	Silybum marianum(L.) GAERTN.	plod
55. Ostrožka polní	Consolida regalis S. F. GRAY	květ
56. Pelargonie	Pelargonium sp.	list
57. Pelyněk černobýl	Artemisia vulgaris L.	nať
58. Pelyněk pravý	Artemisia absinthium	nať
59. Petržel	Petroselinum sativum Hoffm.	plod
60. Petržel kadeřavá	Petroselinum crispum (MILL.) NYM ex A. W. HILL	kořen
61. Pivoňka	Paeonia officinalis L.	korunní lístek
62. Plicník lékařský	Pulmonaria officinalis L.	list, nať
63. Podběl obecný	Tussilago farfara L.	list
64. Pohanka	Fagopyrum esculentum Moench., tataricum (L.) Gaertn.	nať, plod
65. Prha	Arnica sp.	květ, kořen
66. Průtržník	Herniaria sp.	nať
67. Prvosienka jarní	Primula veris L.	kořen, květ
68. Prvosienka vyšší	Primula elatior (L.) Hill	kořen, květ
69. Přeslička rolní	Equisetum arvense L.	nať
70. Pukléřka islandská	Cetraria islandica (L.) ACH	stélka
71. Puškvorec obecný	Acorus calamus L.	kořen
72. Pýr plazivý	Elytrigia repens (L.) DESV.	kořen
73. Rdesno blešník	Persicaria lapathifolia(L.)S. F. GRAY	nať
74. Rdesno pepřník	Persicaria hydropiper(L.)SPACH	nať
75. Rmenec sličný	Camaemelum nobile(L.) ALL	květ
76. Rosnatka	Drosera sp.	nať
77. Rozmarýna lékařská	Rosmarinus officinalis L.	list
78. Rozrazil lékařský	Veronica officinalis L.	nať
79. Řebříček obecný	Achillea millefolium L.	nať, květ
80. Řecký horský čaj	Sideritis scardica Griseb.	nať
81. Řepík	Agrimonia sp.	nať
82. Řimbaba	Chrysanthemum parthenium(L.) BERNH.	nať
83. Slunečnice	Helianthus annuus L.	jazykový květ
84. Smil písečný	Helichrysum arenarium L. MOENCH	květ
85. Smrk	Picea sp.	jehlice, vrcholky, větve
86. Srdečník obecný	Leonurus cardiac L.	nať
87. Světlík	Euphrasia sp.	nať
88. Šalvěj lékařská	Salvia officinalis L.	list, nať
89. Topol	Populus sp.	pupen
90. Topolovka růžová	Alcea rosea L. cv. nigra	květ
91. Toten lékařský	Sanguisorba officinalis L.	květ
92. Trnovník bílý	Robinia pseudo-arabica L.	květ
93. Trubkovec	Orthosiphon sp.	list
94. Třapatka nachová	Echinacea angustifolia DC	nať, kořen
95. Třezalka	Hypericum sp.	nať

96. Tužebník jilmový	Filipoendula uimaria(L.)MAXIM	květ, nať
97. Tymián	Thymus zygis L.	nať
98. Vachta trojlistá	Menyanthes trifoliata L.	list
99. Vilín viržinský	Hamamelis virginiana L.	list
100. Viola trojbarevná	Viola tricolor L.	nať
101. Vítod senega	Polygala senega L.	kořen
102. Vrba	Salix sp.	kůra
103. Vrbovka	Epilobium sp.	nať
104. Yzop lékařský	Hyssopus officinalis L.	nať
105. Zeměžluč hořká	Centarium erythraea RAFN	nať“.

21. V příloze č. 2 části C) se text „Rostliny a jejich části, nejmenované v tomto seznamu, uvádí zvláštní předpis²⁾. Mohou se použít v množství do 5 % hmotnosti,“ včetně poznámky pod čarou č. 2) zrušuje.

22. Příloha č. 5 zní:

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

Členění kávy na druhy, skupiny a podskupiny

druh	skupina	podskupina
káva	pražená	zrnková mletá
	extrakt	rozpuštná nebo instantní pasta tekutá“.

23. Příloha č. 6 zní:

„Příloha č. 6 k vyhlášce č. 330/1997 Sb.

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost kávy

Smyslové požadavky na jakost kávy

druh – skupina – podskupina	vzhled	barva	vůně	chuť
pražená káva zrnková	pražená kávová zrna matná až s vyloučeným olejem na povrchu*)	kávově hnědá	kávová	
pražená káva mletá	jednotně mletá	kávově hnědá	kávová	
kávový nálev			čistá kávová až výrazně ostrá	velmi jemná až výrazně ostrá kávová, hořká, nakyslá
kávový extrakt (nálev)			čistá kávová až výrazně ostrá, karamelová	velmi jemná až výrazně ostrá kávová, hořká, nakyslá, karamelová

*) pražená káva zrnková může obsahovat max. 2,4 % příměsí

Fyzikální a chemické požadavky na jakost kávy

druh – skupina – podskupina	obsah kofeinu v sušině v %	vodný extrakt v sušině % nejméně	vlhkost v % nejvíce
Pražená káva	nejméně 0,6	22	5
pražená káva bez kofeinu	nejvíce 0,1	19	5
kávový extrakt rozpustný, instantní	nejméně 2,5	–	5
kávový extrakt rozpustný, instantní bez kofeinu	nejvíce 0,3	–	5“.

24. V příloze č. 7 v názvu tabulky se za slova „balení kávy“ vkládají slova „a kávovin“ a ve sloupci „Druh“ se za slovo „kávoviny“ doplňují slova „a jejich směsi“.

25. Za přílohu č. 7 se doplňují přílohy č. 8 a 9, které znějí:

„Příloha č. 8 k vyhlášce č. 330/1997 Sb.

Členění kávovin na druhy, skupiny a podskupiny

druh	skupina	podskupina
kávoviny	pražené instantní nebo rozpustné	jednodruhové směsi s kávou směsi s jinými složkami

Příloha č. 9 k vyhlášce č. 330/1997 Sb.

Smyslové, fyzikální a chemické požadavky na jakost kávovin**Smyslové požadavky na jakost kávovin**

druh – skupina – podskupina	vzhled	barva	vůně	chuť
kávovina	zdravá, čistá, odpovídající použité surovině	hnědá až tmavě hnědá, popřípadě se světlejšími částicemi suroviny	kávovinová	
kávovinový nálev	jiskrný nebo lehce zakalený		kávovinová, částečně karamelová typická po surovině	kávovinová, částečně karamelová typická po surovině

Fyzikální a chemické požadavky na jakost kávovin

druh – skupina – podskupina	vodný extrakt v sušině % nejméně	vlhkost % nejvýše	popel v sušině % nejvýše	minerální příměsi (písek) % nejvýše
kávovinová směs	46	10	6	1
cikorková kávovina	60	10	6	3
obilná kávovina	25	5	7	2,5
fíková kávovina	50	18	5	2,5
kávovinový extrakt	–	6	–	– “.

Čl. II**Přechodná ustanovení**

(1) Potraviny 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 1. září 2001.

Čl. III**Účinnost**

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. září 2000.

Ministr:

Ing. Fencel v. r.

92

VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 30. března 2000,

kteřou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 332/1997 Sb., kteřou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, (dále jen „zákon“) pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich:

Čl. I

Vyhláška č. 332/1997 Sb., kteřou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, se mění takto:

1. V § 1 písm. a) se slova „v původním“ zrušují.
2. V § 1 písm. b) se slova „v původním“ zrušují.
3. V § 6 písmeno d) zní:
„d) ovocnou pomazánkou (marmeládou, citrusovou marmeládou, džemem, rosolem, povidly, klevelou) potravina pastovitá, rosolovitá, polotuhá konzistence nebo s kousky ovoce, konzervovaná snížením obsahu vody nebo sterilací nebo přidáním konzervačního prostředku, popřípadě kombinací uvedených způsobů, s přidáním cukru, rosolotvorných prostředků, a případně látek určených k aromatizaci, přičemž se rozumí:
 1. džemem a speciálním džemem potravina rosolovitá až mírně roztékavá, roztíratelná konzistence, obsahující celé plody ovoce nebo jeho části,
 2. marmeládou potravina rosolovitá, polotuhá až tuhá konzistence, homogenní bez zřetelných kousků ovocné hmoty,
 3. citrusovou marmeládou potravina rosolovitá, polotuhá, roztíratelná konzistence bez nebo se zřetelnými kousky drobně nakrájené kůry citrusu,
 4. rosolem a speciálním rosolem potravina rosolovitá, neroztékavá, roztíratelná konzistence, čirá nebo lehce opalizující, u ananasového a ci-

trusového rosolu matná, s případnými částmi parenchymatického pletiva,

5. povidly potravina polotuhá až tuhá konzistence s jemnými až hrubšími částicemi dužniny ovoce,
6. klevelou potravina kašovitá, roztékavá konzistence se zřetelnými hrubými částmi dužniny ovoce.“.
4. V § 6 písm. e) se za slova „až kašovitá konzistence“ vkládají slova „vyrobená z jedlé části ovoce (bez kůry, slupky, jader, pecek, jádřinců) propasírováním nebo obdobným procesem“,.
5. V § 6 písm. i) se slova „nebo s“ nahrazují slovy „a případně s přidanými“,.
6. V § 6 se na konci tečka nahrazuje čárkou a doplňují se písmena l) až u), která znějí:
 - „l) kaštanovým pyré potravina kašovitá konzistence vyrobená z kaštanového protlaku a cukrů,
 - m) ovocem ovoce čerstvé,²⁾ zdravé, bez známek hniloby a plísní, ve stádiu technologické zralosti, očištěné, zbavené vadných podílů (napadení škůdci a hnilobami, mechanické poškození) a mechanických nečistot; ovocem se též rozumí rajčata, jedlé části lodyh rebarbory, mrkve, povijnice jedlá (sladké brambory), tzv. kešu-jablka a plody mučenky,
 - n) kaštanem plod kaštanu jedlého *Castanea sativa*,²⁾
 - o) zázvorem jedlý kořen rostliny zázvoru,
 - p) citrusovou kůrou kůra citrusového ovoce, očištěná, s odstraněným nebo neodstraněným endokarpem,
 - q) ovocnou drť (dužninou, pulpou) jedlá část ovoce, podle potřeby bez kůry, slupky, jader, pecek a jádřinců, která je tvořena ovocem celým, nebo hrubě nakrájeným nebo rozdrobeným, ale která nebyla rozmělněna na protlak,
 - r) ovocnou dřenin produkt získaný pasírováním jedlých částí celého nebo loupavého ovoce, bez oddělení šťávy,
 - s) šťávou ovocná šťáva nebo koncentrovaná ovocná

šťáva nebo sušená ovocná šťáva, přičemž se rozumí:

1. ovocnou šťávou šťáva získaná z ovoce mechanickými procesy, zkvasitelná ale nezakvašená, s barvou, vůní a chutí typickou pro příslušné ovoce,
 2. koncentrovanou ovocnou šťávou produkt získaný z ovocné šťávy fyzikálním odstraněním specifického podílu vody,
 3. sušenou ovocnou šťávou produkt získaný z ovocné šťávy fyzikálním odstraněním téměř veškerého obsahu vody,
- t) vodním extraktem ovoce vodní výluh z ovoce, který s ohledem na ztráty nutně vzniklé při řádném zpracování obsahuje všechny ve vodě rozpustné složky použitého ovoce,
- u) škůdci živými nebo mrtvými živočichové v kterémkoliv stádiu vývoje nebo jejich částí.“
7. V § 8 odst. 1 se na konci tečka nahrazuje čárkou a doplňují se písmena d), e) a f), která znějí:
- „d) množství ovoce v gramech obsažených ve 100 gramech výrobku,
- e) množství cukru v gramech obsaženého ve 100 gramech výrobku stanoveno refraktometricky při 20 °C u hotového výrobku s tolerancí +/- 3 refraktometrické stupně,
- f) skutečnost, že k přibarvení výrobku bylo použito šťávy z červené řepy.“

8. V § 8 odstavec 2 zní:

„(2) Sušené bobule hroznů révy vinné lze označovat pouze názvem „Rozinky“ nebo „Hrozinky“.“

9. V § 8 se za odstavec 2 vkládají nové odstavce 3 až 6, které znějí:

„(3) Jsou-li pro výrobu džemu použity pouze meruňky sušené jinak než sublimačním sušením, je nutno ve výčtu použitých surovin uvést slova „sušené meruňky“.

(4) U výrobků, kde je obsah rozpustné (refraktometrické) sušiny nižší než 63 %, je nutno uvést slova „po otevření uchovejte na chladném místě“. Tento údaj není zapotřebí uvádět u jednorázových balení a u výrobků, které byly konzervovány přidáním konzervačního prostředku, nikoli u výrobků ošetřených konzervačními prostředky pouze na povrchu.

(5) U citrusové marmelády obsahující kousky kůry citrusu se vyznačí způsob krájení citrusové kůry.

(6) Pokud citrusová marmeláda neobsahuje kůru citrusu, je nutno uvést „neobsahuje kůru citrusu“.

Dosavadní odstavce 3 a 4 se označují jako odstavce 7 a 8.

10. V § 9 se doplňuje odstavec 3, který zní:

„(3) Škůdci živí nebo mrtví v jakémkoliv stádiu vývoje se v sušeném ovoci nesmí vyskytovat.“

11. V § 10 se za odstavec 1 vkládají nové odstavce 2 až 12, které znějí:

„(2) U speciálního džemu se do vhodné rosolovité konzistence přivede směs cukrů a drtě z

- a) jednoho druhu ovoce, nebo
- b) dvou nebo více druhů ovoce, s výjimkou jablek, hrušek, švestek s neodděluujícími se peckami, melounů, vodních melounů, hroznů, dýní, okurek a rajčat.

(3) U speciálního šípkového džemu se do vhodné rosolovité konzistence přivede směs cukrů a drtě z šípkového protlaku nebo z šípkového protlaku a šípků.

(4) U džemu se do vhodné rosolovité konzistence přivede směs cukrů a drtě a nebo protlaku z

- a) jednoho druhu ovoce, nebo
- b) dvou nebo více druhů ovoce.

(5) U rosolu a speciálního rosolu se do vhodné rosolovité konzistence přivede směs cukrů a šťávy a nebo vodních extraktů z

- a) jednoho druhu ovoce, nebo
- b) dvou nebo více druhů ovoce, u speciálního rosolu s výjimkou jablek, hrušek, švestek s neodděluujícími se peckami, melounů, vodních melounů, hroznů, dýní, okurek a rajčat.

(6) U marmelády se do vhodné rosolovité konzistence přivede směs cukrů a protlaku nebo protlaku a ovocné šťávy z

- a) jednoho druhu ovoce, nebo
- b) dvou nebo více druhů ovoce.

(7) U citrusové marmelády se do vhodné rosolovité konzistence přivede směs cukrů a jednoho nebo více produktů (drtě, protlaku, šťávy, vodních extraktů, kůry) získaných z citrusového ovoce.

(8) U kaštanového pyrě se do vhodné konzistence přivede směs cukrů a kaštanového protlaku.

(9) Ovocné suroviny použité pro výrobu potravin uvedených v § 6 písm. d) bodech 1 až 4 mohou být vyrobeny:

- a) zahříváním, chlazením nebo mrazením,
- b) sublimačním sušením (sušením za mrazeného stavu),
- c) zahušťováním do míry technicky možné.

(10) Meruňky pro výrobu džemu specifikovaného v § 10 odst. 3 této vyhlášky mohou být zpracovány také jinými dehydratačními procesy, nežli je sublimační sušení.

(11) Citrusová kůra může být přechovávána v nálevu.

(12) pH u kompotů dosahuje hodnoty nejvýše 4,0.“

Dosavadní odstavce 2, 3 a 4 se označují jako odstavce 13, 14 a 15.

12. V § 11 odst. 1 se slova „teplotě nejvýše 20 °C a“ zrušují.

13. V § 11 odst. 3 se slovo „až“ nahrazuje slovem „do“.

14. V § 12 písm. a) se za slova „tvoří zelenina“ vkládají slova „včetně oliv“.

15. V § 12 písm. e) se za slova „použitých surovin“ vkládají slova „vyrobená z jedlých částí zeleniny (bez slupek, jader) propasírováním nebo obdobným procesem“.

16. V § 14 písm. a) se za slovo „zeleniny“ vkládají slova „dle § 3 písm. c) této vyhlášky“.

17. V § 14 písm. c) se slovo „a)“ zrušuje.

18. V § 14 se písmeno g) zrušuje.

19. V § 15 odst. 1 se slova „tabulce 1“ zrušují.

20. V § 15 se doplňuje odstavec 3, který zní:

„(3) Škůdci živí nebo mrtví v jakémkoliv stadiu vývoje se u sušené zeleniny a směsí sušené zeleniny nesmí vyskytovat.“

21. V § 18 písmeno a) zní:

„a) suchými skořápkovými plody plody nebo jejich semena uvedené pod písmeny b) až k) v surovém

nebo upraveném stavu ve skořápce nebo jako jádra,“.

22. V § 18 písmeno e) zní:

„e) pistáciiovými ořechy usušená semena plodů pistácie pravé,“.

23. V § 18 písmeno f) zní:

„f) jádru kešu ořechů semena plodů ledvinovníku západního,“.

24. V § 18 písmeno h) zní:

„h) para ořechy (brazilskými ořechy) semena juvie ztepilé,“.

25. V § 18 písmeno j) zní:

„j) piniovými oříšky semena borovice pinie,“.

26. V § 18 písmeno k) zní:

„k) pekanovými ořechy suché plody ořechovce pekanového,“.

Dosavadní písmena j) a k) se označují jako písmena l) a m).

27. V § 20 písm. a) se za slovo „podskupiny“ vkládají slova „u kokosových ořechů a směsí suchých skořápkových plodů, pouze názvem podskupiny“.

28. V příloze č. 1 se u druhu „čerstvá zelenina“ ve sloupci skupina „dužnaté výhonky“ zrušuje slovo „dužnaté“ a u druhu „čerstvé ovoce“ a „čerstvá zelenina“ se ve sloupci podskupina za slovo „normy“ vkládají slova „nebo českého botanického názvu“.

29. Příloha č. 3 zní:

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

Hmotnostní podíl ovoce v 1 kg výrobku

Výrobek	Podíl ovoce v g nejméně	Poznámka
Marmelády		
všeobecně	500	
z toho a) jednodruhové	400	
-jahodová		
-ostružinová		
-jeřabinová		
-citrusová	200	
-třešňová	700	
-jablečná		
-meruňková		
z toho b) dvoudruhové	500	
z toho c) vícedruhové		
marmeládová		
směs		
za použití jablek		
jako základní		
surovin	1 000	
Džemy výběrové (Extra)		
všeobecně	450	
		Z toho min. 75 g pocházející z endokarpu
		Z toho max. 75 % jablečné sušiny

z toho z černého rybízu, šípků, kdoulí, malin	350	
ze zázvoru	250	
z kešu-jablka	230	
z plodů mučenky	80	
Džemy všeobecně	350	
z toho z černého rybízu, malin, šípků, kdoulí	250	
ze zázvoru	150	
z kešu-jablka	160	
z plodů mučenky	60	
Rosoly výběrové (Extra)		
všeobecně	450	
z toho z černého rybízu, šípků, kdoulí	350	
ze zázvoru	250	
z kešu-jablka	230	
z plodů mučenky	80	
Rosoly všeobecně	350	
z toho z černého rybízu, šípků, kdoulí, malin	250	
ze zázvoru	150	
z kešu-jablka	160	
z plodů mučenky	60	
Slazená povidla		
slazená švestková povidla	1700	K výrobě je možno použít švestkovou dřev, švestkový lekvar a dřev ze sušených švestek
Slazená švestková povidla s jablky	2200	Podíl ovocné sušiny ze švestek nejméně 75 %
Slazená hrušková povidla s jablky	3200	Podíl ovocné sušiny z hrušek nejméně 30 %
Slazená jablečná povidla	3000	
Klevely všeobecně	1500	
z toho meruňková	730	
jahodová	640	
Kaštanové pyré	380	Podíl ovoce vnesen kaštanovým protlakem“.

30. Příloha č. 5 zní:

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

Fyzikální a chemické požadavky na jakost**Tabulka 1 Kompoty, ovocné pomazánky, protlaky a proslazené ovoce**

Výrobek	Refraktometrická sušina v %	Kyselost (jako kyselina citrónová) v %	Písek v %
kompoty	nejvýše 48	0,3 – 2,5	
marmelády všeobecně	nejméně 60	0,6 – 2,6	nejvýše 0,01
z toho jahodová	nejméně 60	0,6 – 2,6	nejvýše 0,04
džemy všeobecně	nejméně 60	0,6 – 2,6	nejvýše 0,01
z toho jahodový	nejméně 60	0,6 – 2,6	nejvýše 0,04
džemy sterilované	nejméně 50	0,6 – 2,6	nejvýše 0,01
z toho jahodový	nejméně 50	0,6 – 2,6	nejvýše 0,04
slazená povidla	nejméně 60	0,6 – 2,6	
rosoly	nejméně 60	0,6 – 2,6	
nízkoenergetické (sterilované)		0,6 – 2,6	
džemy, marmelády a rosoly	nejvýše 40	0,6 – 2,6	
klevely	nejméně 38	0,6 – 2,6	nejvýše 0,01
ovocné protlaky			
neslazené	7 – 15	0,6 – 2,5	
slazené	nejvýše 29	0,6 – 2,5	
proslazené ovoce	nejméně 70	neurčuje se	

Tabulka 2 Ovoce v lihu

Výrobek	Obsah etanolu v objemových % nejmeně	Hmotnost ovoce z celkové hmotnosti v % nejmeně	Refraktometrická sušina v % nejmeně
ovocné bowle	13	45	18
v skleněném obalu	13	45	18
v plechovém obalu	13	22	18
koktejlové ovoce	13	neurčuje se	20
ovoce v lihu	20	neurčuje se	neurčuje se

Smyslové požadavky**Tabulka 3 Ovocné pomazánky**

Výrobek	Konzistence a vzhled	Barva	Vůně a chuť
Marmeláda	rosolovitá, polotuhá až tuhá, bez cizích příměsí, na povrchu lesklá	odpovídající použitému druhu ovoce, směsi červené	odpovídající použitému druhu ovoce, sladká, harmonicky kyselá, bez cizích příchutí a pachů
Marmeláda citrusová	rosolovitá, polotuhá až mírně roztékavá, roztíratelná, matná, s kousky kůry citrusů	odpovídající použitému druhu citrusu	odpovídající použitému druhu citrusu, sladká, harmonicky kyselá, mírně nahořklá, s příchutí citrusových silic

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

Poznámka:

V hotovém výrobku jsou přípustné následující odchylky:

Druh odchylky	Počet kusů odchylek v obsahu o hmotnosti		
	do 500 gramů	501 – 1000 gramů	nad 1000 gramů
přítomnost rostlinných příměsí (pouze části rostlin zpracovávaného ovoce včetně částíček listů o ploše nad 5 mm ² , stopky dlouhé nad 10 mm)	2	3	4
přítomnost pecek nebo jejich částí velikosti jedné poloviny pecky (pouze při použití odpeckovaných surovin)	1	2	3
zlomky pecek (menší než polovina pecky)	2	3	4
nevybarvený nebo poškozený povrch plodu nebo jeho části	5	7	10

Tabulka 4 Kompoty

Výrobek	Konzistence a vzhled	Barva	Chuť a vůně
Kompoty všeobecně	Ovoce bez stop červivosti, bez vegetačních deformací plodů, bez zbytků stopek a kališních lístků, u kompotů z loupáného ovoce bez zbytků slupek, zbavené jádřinců, pecek, semen, konzistence plodů polotuhá až měkká, v obalu vyrovnaná, nálev čirý až opalizující, bez zákalu a sedimentu	přirozená, odpovídající použitému druhu ovoce a způsobu zpracování	přirozená, odpovídající použitému druhu ovoce a způsobu zpracování (viz přídavek koření)

Kompoty z celých plodů	Ovoce loupané nebo neloupané, s odstraněným nebo ponechaným jádřincem, s peckami nebo odpeckované, kompoty z hrušek i se stopkou, u bobulovitého kompotu shluky ovoce, které se po dotyku rozpadnou, kompoty z klikvy a borůvek musí zachovat zrnitost, nálev u kompotů z loupaného ovoce čirý až mírně zakalený, u kompotů z brusinek a klikvy přirozeně zrosolovatělý	přirozená, odpovídající použití ovoce a způsobu zpracování	přirozená, odpovídající použití ovoce a způsobu zpracování
Kompoty z půlených plodů	Ovoce loupané nebo neloupané, zbavené pecek nebo jádřinců, plody dělené na přibližně stejné půlky, nálev čirý až mírně zakalený	přirozená, odpovídající použití ovoce a způsobu zpracování	přirozená, odpovídající použití ovoce a způsobu zpracování
Kompoty z čtvrcených nebo dílkovaných plodů	Ovoce loupané nebo neloupané, zbavené pecek nebo jádřinců, dělené na čtyři nebo více dílů přibližně stejné velikosti, nálev čirý až mírně zakalený	přirozená, odpovídající použití ovoce a způsobu zpracování	přirozená, odpovídající použití ovoce a způsobu zpracování
Kompoty z kostkovaných či jinak dělených plodů	Ovoce loupané nebo neloupané, zbavené pecek nebo jádřinců, dělené na dílky ve tvaru krychle nebo kvádrů stejné velikosti, nebo na plátky, řezy či nudličky, u dýňového kompotu lehce roztřepené řezy, nálev čirý až mírně zakalený	přirozená, odpovídající použití ovoce a způsobu zpracování	přirozená, odpovídající použití ovoce a způsobu zpracování
Kompoty smíšené	Ovoce celé a/nebo dělené, složky velikostně vyrovnané, nálev čirý až mírně zakalený, nezabarvený	přirozená, odpovídající jednotlivým druhům použitého ovoce	přirozená, harmonická, odpovídající použitým druhům ovoce a způsobu zpracování

Poznámka:

Povolené odchylky od smyslových požadavků na kompoty:

- Přirozené zrosolování nálevu.
- Nejvýše 5 % hmotnostních plodů zaslých, se zbytky stěpin a stopek u kompotů z bobulovitého ovoce.
- Nejvýše 5 % hmotnostních plodů korkovitých u angreštového kompotu.
-

Druh odchylky	Počet kusů odchylek v obsahu o hmotnosti		
	do 500 gramů	501 – 1000 gramů	nad 1000 gramů
Výskyt lístků a stopek u kompotů z lesních plodů	5	7	10
Výskyt uvolněných kuželovitých středů plodů u kompotů z malin	5	7	10

- Vykrytalizované soli kyseliny vinné v nálevu u kompotů z hroznů révy vinné.
- Sítovité popraskání slupky a mírné povrchové popraskání dužniny u kompotů z peckového ovoce (švestky, slívy, ryngle, mirabelky, višně).
- Oddělení slupky z maximálně poloviny povrchu všech plodů v obalu u broskvového kompotu.
- Mírně svaštělá slupka u meruňkového kompotu.
- Nejvýše 10 % hmotnostních plodů nevyzrálých u kompotů z jeřabin a dřínků.

- j) Nejvýše 20 % hmotnostních tvary nepravidelné a nejvýše 5 % hmotnostních tvary rozpadlé u kompotů z plodů dělených.
- k) Nejvýše 300 mg/kg celkového obsahu minerálních nečistot u jahodového kompotu.
- l) U kompotů smíšených mírné zabarvení nálevu přítomným barevným ovocem a převládající vůně po některém z použitých druhů ovoce.
- m) Vegetační vady, otlaky a stopy po mechanickém loupání nejvýše na 20 % povrchu všech plodů v obalu.

Tabulka 5 Upravené chlazené čerstvé ovoce

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

31. V příloze č. 6 se v tabulce doplňuje řádek, který zní:

	„zelenina v oleji	jednodruhové směsi“.
--	-------------------	----------------------

32. Příloha č. 7 zní:

„Příloha č. 7 k vyhlášce č. 332/1997 Sb.

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

1. Pokud není ve skupině uvedeno jinak, obsah znečišťujících minerálních příměsí pocházejících z půdy u konzervovaných zeleninových výrobků všeobecně činí nejvýše 0,08 %.
2. Obsah popela po zpopelnění vzorku konzervovaných zeleninových výrobků činí nejvýše 1,5 %.

B) Sterilované zeleninové výrobky

1. Kyselost výrobku, určená jako obsah kyseliny octové ve sterilovaných zeleninových výrobcích, je nejvýše 2 %.
2. Sterilovaný hrášek obsahuje nejvýše 1,5 % soli.

C) Mléčně kvašená (kysaná) zelenina

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

D) Chemicky konzervovaná zelenina

1. pH chemicky konzervované zeleniny dosahuje hodnoty nejvýše 4,1.

E) Sušená zelenina

1. Sušená nať obsahuje nejvýše 12 % vody.

2. Sušená cibule obsahuje nejvýše 14 % vody.

3. Ostatní sušená zelenina včetně sušených zeleninových směsí obsahuje nejvýše 13 % vody.
4. Sušené jednodruhové zeleniny mleté nebo směsi mletých sušených zelenin obsahují nejvýše 0,3 % hmotnostních písků (tj. podíl popele, nerozpustného v teplé 10 % kyselině chlorovodíkové).

F) Zeleninové protlaky

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

Tabulka 1

	Kečupy	Kečupy „Prima“, „Extra“, „Speciál“	Rajčatová pyré	Rajčatové protlaky zahuštěné
Refraktometrická sušina v %	nejméně 25,0	nejméně 30,0	8,0 – 24,0	nejméně 24,0
Veškeré kyseliny stanovené jako kyselina octová v %	nejvýše 2,2	nejvýše 2,2	nestanovuje se	nestanovuje se
Obsah soli v %	nejvýše 3,5	nejvýše 3,5	nejvýše 10,0 *)	nejvýše 10,0 *)
Těkavé kyseliny stanovené jako kyselina octová v %	nestanovuje se	nestanovuje se	nejvýše 0,2	nejvýše 0,2

Pozn.: *) Obsah soli musí být zjištěn pouze u soleného výrobku.“

33. Příloha č. 8 zní:

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

Smyslové požadavky na jakost

Tabulka 1 Sterilovaná zelenina všeobecně

Výrobek	Konzistence a vzhled	Barva	Chuť a vůně
Sterilovaná zelenina celá všeobecně	zelenina zdravá, s vegetačními změnami a mechanickým poškozením nejvýše u 20 % kusů, velikostně vyrovnaná, s tvarovými a velikostními odchylkami nejvýše 20 % kusů, očištěná, konzistence měkká až polotuhá, odpovídající zpracované zelenině, nerozpadavá, bez semen a jejich částí, bez zdřevnatělých a tuhých částí, bez cizích příměsí rostlinného původu vyjma koření, zbytků slupek, jde-li o zeleninu loupanou, nálev čirý, opalizující až mírně zakalený s uvolněnými částicemi dužniny	přirozená, vyrovnaná, odpovídající zpracované zelenině a použití způsobu zpracování, bez černých a tmavých skvrn	přirozená, odpovídající použití druhům zeleniny a způsobu zpracování, bez cizích příchutí a pachů, přípustná je převládající chuť a vůně jedné ze složek
Sterilovaná zelenina dělená a směsí všeobecně	zelenina zdravá, mechanicky nepoškozená, s vegetačními změnami a mechanickým poškozením nejvýše u 20 % obsahu obalu, tvar řezů pravidelný, velikostně vyrovnaný, řezy neroztřepené, drť nejvýše 5 % hmotnostních, u řezů okurek uvolněná semena nejsou na závadu, u feferonů ve směsi výskyt zbytků stopek do 1,5 cm nejvýše 5 %, u sterilovaného zelí řezy o síle do 5 mm, bez řezů košťálů a řezů širších a vrcholových listů, u sterilované papriky s výskytem semen a nerovnoměrných řezů nejvýše 2 %, hrášek s neodloučenou slupkou, řezy kopru nejvýše 1 cm dlouhé, bez semen a cizích příměsí, u směsí jednotlivé složky buď promíchané nebo vrstvené nebo skládané, ve směších kombinace řezů zeleniny a zeleniny nedělené, konzistence vyrovnaná, odpovídající způsobu zpracování, nálev čirý až mírně opalizující nebo mírně zakalený nebo mírně zakalený použitým protlakem	přirozená, odpovídající způsobu zpracování, u sterilovaného zelí barva bílá až mírně narůžovělá nebo našedlá, u sterilované papriky jedné barvy výskyt jinak vybarvených částí nejvýše 5 %, u sterilované papriky různobarevné nejméně 50 % řezů papriky červené, u hrášku a fazolek jednotná	přirozená, odpovídající použití způsobu zpracování, bez cizích příchutí a pachů, u sterilované papriky chuť až mírně palčivá, u feferonů palčivá, přípustná je převládající chuť a vůně jedné ze složek

Tabulka 2 Sterilované okurky

Výrobek	Konzistence a vzhled	Barva	Chuť a vůně
Okurky	viz všeobecné požadavky výše, okurky bez dutin, bez zvadlých a svraštělých částí, nejméně 80 % okurek v obalu musí mít deklarovanou délku nebo kratší délku, průměr nejdelší okurky nesmí překročit průměr okurky nejmenší o více jak 50 %, u okurkových řezů příčných nejméně 80 % hmotnostních musí být stejné velikosti, průměr řezu dané velikosti nesmí překročit průměr řezu nejmenšího o více jak 50 %, konzistence pevná, křehká, křupavá, u řezů nálev s vypadlými semeny nejvýše z 5 % kusů obsahu obalu	viz všeobecné požadavky výše	viz všeobecné požadavky výše

Tabulka 3 Povolené odchylky od smyslových požadavků na sterilované okurky celé

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

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

Tabulka 4 Sterilovaný hrášek

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

Poznámka: Povolené smyslové odchylky u sterilovaného hrášku v hmotnostních %

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

Tabulka 5 Sterilované fazolové lusky

Výrobek	Vzhled a konzistence	Barva	Chuť a vůně
Sterilované fazolové lusky	fazolové lusky vyvinuté, *) nezakřivené, dužnaté, semena v mléčné zralosti, bez stop červivosti, bez mechanického poškození a poškození škůdci, vegetačních změn, s odstraněnými špičkami a stopkami, bez vláknitých částí a pergamenovitěho endokarpu, bez cizích příměsí rostlinného původu, celé nebo příčně dělené, v obalu velikostně vyrovnané, řez neroztřepaný, konzistence pevná až měkká, nálev čirý až mírně zakalený s vypadlými semeny nejvýše u 2 % pevného podílu obalu	přirozená, odpovídající zpracovanému druhu a způsobu zpracování, v obalu vyrovnaná, bez tmavých a černých skvrn	přirozená, odpovídající použitému druhu fazolky a způsobu zpracování, bez cizích příchutí a pachů

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

Poznámka: 1) Povolené odchylky u sterilovaných fazolových lusků:

Druh odchylky	Počet kusů odchylek v obsahu o hmotnosti		
	do 500 gramů	501 – 1000 gramů	nad 1000 gramů
Cizí rostlinný materiál	5	5	10
Neodstopkované části nebo lusky	10	15	25

2) nejvýše 5 % hmotnostních lusků vláknitých

3) nejvýše 10 % hmotnostních fazolových lusků poškozených, z čehož nejvýše polovinu může tvořit poškození chorobami a škůdci.

Tabulka 6 Rajčatové výrobky zahuštěné

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

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

Tabulka 7 Upravená chlazená čerstvá zelenina

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

34. V příloze č. 10 se doplňují řádky, které znějí:

Suché skořápkové plody	Piniové oříšky	jádra
	Pekanové ořechy (ořechovec pekanový, pekany, pumy)	ve skořápce.

35. V příloze č. 12 se doplňují řádky, které znějí:

„Piniové oříšky	jádra		6,0	0,3
Pekanové ořechy	ve skořápce	7,0		0,1“.

36. V příloze č. 13 sloupci „Skupiny“ řádka „Para ořechy“ zní:

„Para ořechy	Skořápka tvrdá, svraštělá	Jádro šedohnědé, na lomu bílé až mírně nažloutlé	Nasládlá, výrazně tuková, bez hořké chuti“.
--------------	---------------------------	--	---

37. V příloze č. 13 se doplňují řádky, které znějí:

„Jádra piniových oříšků	Jádra dobře vyvinutá, nepoškozená	Jádro bílé až smetanové	Typická, nasládlá
Pekanové ořechy	Skořápka hladká, rovnoměrně vybarvená, suchá, bez mechanického poškození	Našedlá, světle až tmavě hnědá	Ořechová, příjemně olejnatá, nasládlá“.

38. V příloze č. 14 na konci bodu 50 se doplňují slova „pouze kloboučky bez třeňů“.

39. V příloze č. 14 v uvozovací větě „Holubinky, které mohou být použity pouze k sušení a pro další průmyslové zpracování k potravinářským účelům“ se slovo „a“ zrušuje.

40. V příloze č. 19 se nadpis sloupce tabulky „skupina“ zrušuje.

41. V příloze č. 19 sloupci „fyzikální, chemické vlastnosti“ řádku „bramborové lupínky smažené“ se slova „obsah NaCl nejméně 1,5 %, nejvýše 2,5 %“ zrušují.

42. V příloze č. 19 řádku „brambory konzumní loupané konzervované“ se za slovo „konzervované“ vkládá slovo „v nálevu“.

43. V příloze č. 19 sloupci „fyzikální, chemické

vlastnosti“ řádku „bramborové krokety před smažením“ se slova „obsah soli nejvýše 1,5 %“ zrušují.

44. V příloze č. 19 sloupci „fyzikální, chemické vlastnosti“ řádku „bramborová kaše vařená“ se slova „obsah soli nejvýše 1,5 %“ zrušují.

Čl. II

Přechodná ustanovení

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

(2) Označení potravin podle dosavadních právních předpisů lze používat do 1. září 2001.

Čl. III

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. září 2000.

Ministr:

Ing. Fencel v. r.

93

VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 30. března 2000,

kteřou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 333/1997 Sb., kteřou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta

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

Čl. I

Vyhláška č. 333/1997 Sb., kteřou se provádí § 18 písm. a), d), h), i), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro mlýnské obilné výrobky, těstoviny, pekařské výrobky a cukrářské výrobky a těsta, se mění takto:

1. V § 1 písm. h) se slovo „jáhlý“ nahrazuje slovem „jáhlami“.

2. V § 1 písm. l) se slova „a určené ke zvláštnímu užití“ zrušují.

3. V § 3 odst. 1 se slova „a rýže“ zrušují.

4. V § 3 odst. 3 se slovo „druh“ nahrazuje slovem „rod“.

5. V § 6 písmeno a) zní:

„a) těstovinami potraviny vyrobené tvarováním nekyřnutého a chemicky nekyřpřeného těsta připraveného zejména z mlýnských obilných výrobků nebo jejich směsí,“.

6. V § 6 písm. d) se slova „čerstvých nebo sušených“ zrušují.

7. V § 6 písmeno e) zní:

„e) těstovinami bezvaječnými těstoviny vyrobené bez přídavku vajec,“.

8. V § 11 písm. b) se za slova „nejméně 400 g“ a za slova „s výjimkou krájeného“ vkládá čárka.

9. V § 11 písmeno e) zní:

„e) trvanlivým pečivem výrobky vyrobené zejména z mouky, popřípadě dalších surovin, přídatných látek a látek určených k aromatizaci, s obsahem vody nejvýše 10 %, s výjimkou perníků, preclíků a trvanlivých tyčinek s obsahem vody nejvýše 16 %; popřípadě plněné různými náplněmi, máčené, potahované nebo povrchově upravené,“.

10. V § 13 písm. d) se slova „z celkového“ nahrazují slovy „vztaheno na celkové“.

11. V § 13 písm. e) se slova „z celkového“ nahrazují slovy „vztaheno na celkové“.

12. V § 15 se odstavec 1 zrušuje a zároveň se zrušuje označení odstavce 2.

13. V § 16 písm. a) se slova „po tepelné úpravě“ zrušují.

14. V § 16 písm. f) se slova „s 33 % obsahem mléčného tuku nebo vyšlehaná trvanlivá smetana ke šlehání s nejméně 28 % obsahem mléčného tuku“ zrušují.

15. V § 16 písm. h) se za slovo „sušené“ vkládá slovo „náplně“.

16. Příloha č. 1 zní:

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

Členění na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
mlýnské obilné výrobky	mouka	hladká mouka polohrubá mouka hrubá mouka celozrnná mouka
	krupice	hrubá pšeničná krupice kukuřičná krupice jemná pšeničná krupice
	vločky	
	trhanka	
	kroupy	perličky lámanka malé kroupy ostatní kroupy
	jáhly	
	pohanka	
	klíčky	
	obiloviny pro přímou spotřebu	
	směsi z obilovin	müsli sypaná směs
	dlouhozrnná rýže střednězrnná rýže kulatozrnná rýže	pololoupaná rýže loupaná rýže neloupaná rýže parboiled rýže“.

17. V příloze č. 2 odstavci „Mouky“ pododstavci
„Fyzikální a chemické požadavky“ věta třetí zní:
„Mouky nesmějí být chemicky běleny“.
Věta čtvrtá se zrušuje.

18. V příloze č. 2 tabulka 1 zní:

„Tabulka 1

Podskupina	Granulace * ¹ (velikost ok/propad) (μm/%)	Minerální látky (popel)* ² (% hmot. v sušině) nejvýše
Mouky hladké z toho: pšeničná světlá pšeničná polosvětlá pšeničná chlebová žitná světlá (výrazková) žitná tmavá (chlebová)	257/nejméně 96 – 162/nejméně 75 257/nejméně 96 – 162/nejméně 75 257/nejméně 96 – 162/nejméně 75 – –	0,60 0,75 1,15 0,65 1,10
Mouky polohrubé	366/nejméně 96 – 162/nejvýše 75	0,50
Mouky hrubé	485/nejméně 96 – 162/nejvýše 15	0,50
Mouky celozrnné pšeničné	2800/nejméně 96	1,90

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

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

19. V příloze č. 2 tabulka 3 zní:

**„Tabulka 3
Krupice**

Druh	Minerální látky (popel) (% hmotnosti v sušině) nejvýše	Vlhkost (% hmotnosti) nejvýše	Granulace (μm /%) (velikost ok/propad)
Krupice pšeničná hrubá	0,50	15,0	853/nejméně 96 – 446/nejvýše 15
Krupice pšeničná jemná	0,50	15,0	485/nejméně 96 – 257/nejvýše 15
Krupice jemná pše- ničná dehydrovaná	0,50	12,0	485/nejméně 96 – 257/nejvýše 15
Krupice kukuřičná	0,90	15,0	– “.

20. V příloze č. 2 tabulce 4 řádku „ovesné drcené“ se hodnota „0,5“ zrušuje.

21. V příloze č. 2 tabulce 5 se za slova „Minerální látky“ vkládá slovo „(popel)“.

22. V příloze č. 2 tabulce 8 se v nadpisu sloupce „Minerální nečistoty“ doplňuje odkaz „*4“ a řádek „ostatní“ se zrušuje.

23. V příloze č. 2 tabulce 9 řádek „Chuť“ se za slovo „pohanka“ doplňuje slovo „loupaná“.

24. V příloze č. 2 tabulce 10 se slovo „dehydrované“ nahrazuje slovy „tepelně stabilizované“.

25. V příloze č. 2 tabulce 11 se za slova „Minerální nečistoty“ doplňuje odkaz „*4“.

26. V příloze č. 2 tabulka 13 zní:

„Tabulka 13

Fyzikální a chemické požadavky

Směsi pro užití	Vlhkost v % nejvýše	Popel v % nejvýše
na chlebové výrobky	14,0	4,0
na pšeničné pečivo běžné	14,0	3,0
na pšeničné pečivo jemné	14,0	2,5
na šlehané nebo třené hmoty	11,0	2,5
na přípravu trvanlivého pečiva vč. perníků	11,0	2,5
na přípravu knedlíků	15,0	3,0
na přípravu smažených výrobků	14,0	3,0
na přípravu obilné kaše	15,0	–
na přípravu moučníků bez cukru	15,0	– “.

27. V příloze č. 6 tabulce 1 se v řádku „Vzhled a tvar“ slova „nebo druhů“ zrušují a v řádku „Barva“ a v řádku „Vůně a chuť“ se slova „nebo potravním doplňkům“ zrušují.

28. V příloze č. 6 tabulka 2 zní:

„Tabulka 2

Fyzikální a chemické požadavky

	těstoviny	nejméně	nejvýše
Vlhkost	– sušené – nesušené – zmrazené – balené vakuově či v inertní atmosféře	– 20 % 20 % 20 %	13 % 30 % 38 % 38 % “.

29. V příloze č. 8 tabulka zní:

„Členění na druhy a skupiny

Druh	Skupina
Chléb	pšeničný žitný žitno pšeničný pšenično žitný celozrnný vícezrnný speciální
Běžné pečivo	pšeničné žitné žitno pšeničné pšenično žitné celozrnné vícezrnné speciální
Jemné pečivo	
Trvanlivé pečivo	sušenky ze šlehaných hmot oplatky perníky suchary preclíky trvanlivé tyčinky knäckebröt crackerové pečivo extrudované výrobky pufované výrobky macesy piškoty“.

30. V příloze č. 10 tabulka zní:

„Přípustné záporné hmotnostní odchylky

Chléb nebalený		nejvýše – 6 %
Chléb balený		nejvýše – 5 %
Běžné pečivo o hmotnosti	do 300 g	nejvýše – 7 %
	nad 300 g	nejvýše – 6 %
Jemné pečivo o hmotnosti	do 150 g	nejvýše – 7 %
	nad 150 g	nejvýše – 6 %
Trvanlivé pečivo o hmotnosti	do 50 g	nejvýše – 11 %
	51 – 100 g	nejvýše – 9 %
	101 – 250 g	nejvýše – 7 %
	251 – 500 g	nejvýše – 5 %
	nad 500 g	nejvýše – 3 % “.

31. V příloze č. 13 tabulka zní:

„Přípustné záporné hmotnostní odchylky

Výrobky o hmotnosti	do 150 g	nejvýše – 8 %
	nad 150 g	nejvýše – 7 % “.

Čl. II

Přechodná ustanovení

(1) Potraviny 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 1. září 2001.

Čl. III

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. září 2000.

Ministr:

Ing. Fencel v. r.

94

VYHLÁŠKA

Ministerstva zemědělství

ze dne 30. března 2000,

kteřou se mění vyhláška Ministerstva zemědělství č. 334/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, pro přírodní sladidla, med, nečokoládové cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové cukrovinky

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

Čl. I

Vyhláška č. 334/1997 Sb., kterou se provádí § 18 písm. a), d), j) a k) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně některých souvisejících zákonů, pro přírodní sladidla, med, nečokoládové cukrovinky, kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem, čokoládu a čokoládové cukrovinky, se mění takto:

1. V § 1 písm. b) se slova „látkami nebo látkami určenými k aromatizaci“ nahrazují slovy „látkami, látkami určenými k aromatizaci nebo kořením“.

2. V § 3 odst. 1 písm. c) se slova „názvem skupiny, která odpovídá“ nahrazují slovy „názvem skupiny nebo podskupiny, které odpovídají“.

3. V § 3 se odstavec 2 zrušuje.

Dosavadní odstavec 3 se označuje jako odstavec 2.

4. V § 6 odst. 2 se za slovo „skladuje“ vkládají slova „při teplotě nejvýše 30 ° C“.

5. V § 6 se doplňuje odstavec 4, který zní:

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

6. V § 7 písm. a) se slova „z výměšků hmyzu na povrchu rostlin (medovice) nebo na živých částech rostlin a kterou“ nahrazují slovy „ze sekretů živých částí rostlin nebo na živých částech rostlin se vyskytujících (medovice) a které“.

7. V § 7 písm. c) se slova „pocházející zejména z výměšků hmyzu“ nahrazují slovy „získaný převážně ze sekretů živých částí rostlin nebo na živých částech rostlin se vyskytujících“.

8. V § 9 se doplňují odstavce 6 a 7, které znějí:

„(6) Med z dovozu balený do spotřebitelských obalů v tuzemsku musí být označen vždy zemí původu, a to i v případě směsí tuzemského a dovezeného medu.

(7) Přípustné záporné hmotnostní odchylky spotřebitelského balení jsou uvedeny v příloze č. 3 tabulce C.“.

9. V § 10 odst. 1 se za slova „žádné látky“ vkládají slova „ , které by změnily přirozené složení medu,“.

10. V § 12 písm. a) se slovo „cukry“ nahrazuje slovy „přírodní nebo náhradní sladidla“.

11. V § 12 písm. e) se slova „sójovými a arašídovými cukrovinkami“ nahrazují slovy „nečokoládovými pochoutkami“.

12. § 16 se zrušuje.

13. V § 17 písmeno d) zní:

„d) kakaovým tukem tuk získaný z kakaových bobů nebo jejich částí nevyhovující požadavkům stanoveným pro kakaové máslo,“.

14. V § 17 se za písmeno d) vkládá nové písmeno e), které zní:

„e) kakaovým máslem tuk získaný z kakaových bobů nebo jejich částí odpovídající požadavkům uvedeným v příloze č. 6 tabulce 2,“.

Dosavadní písmena e) a f) se označují jako písmena f) a g).

15. V § 17 se doplňují písmena h), i) a j), která znějí:

„h) kakaovým prachem drobné částice kakaových bobů získané po mechanickém oddělení zbytků slupek, obsahující nejméně 20 % hmotnostních tuku v přepočtu na sušinu,

i) kakaovými výlisky kakaová drť nebo kakaová hmota zpracovaná do formy výlisků, obsahující nejméně 20 % hmotnostních kakaového másla v přepočtu na sušinu a nejvýše 9 % hmotnostních vody,

j) kakaovými výlisky se sníženým obsahem tuku výlisky obsahující nejméně 8 % hmotnostních kakaového másla v přepočtu na sušinu.“.

16. V § 18 se na konci tečka nahrazuje čárkou a doplňují se slova „tabulce 1“.

17. § 21 se zrušuje.

18. V § 22 písm. a) se slovo „cukrů“ nahrazuje slovy „přírodních nebo náhradních sladidel“.

19. V § 22 písm. c) se slova „nebo kakaový tuk“ nahrazují slovy „kakaový tuk, kakaové máslo, kakaový prach nebo kakaové výlisky“.

20. V § 22 písmeno d) zní:

„d) polevou potravina, kde došlo k částečné nebo úplné záměně kakaového másla jiným rostlinným tukem.“.

21. § 26 včetně nadpisu zní:

„§ 26

Uvádění do oběhu

Čokoláda a čokoládové cukrovinky se uvádějí do oběhu při teplotě do 25 ° C.“.

22. Příloha č. 1 zní:

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

Členění na skupiny a podskupiny

druh	skupina	podskupina
cukr	cukr extra bílý	krystal, krupice, moučka
	cukr bílý	
	cukr polobílý	
	cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek	
	tvarovaný cukr (kostky, bridž, homole)	
	cukr s přísadami	
	přírodní cukr	
	kandys	
	tekuté výrobky z cukru	tekutý cukr tekutý invertní cukr sirup z invertního cukru karamel
ostatní přírodní sladidla	dextróza, fruktóza a další	dextróza monohydrát dextróza bezvodá glukózový sirup sušený glukózový sirup“.

23. Příloha č. 2 zní:

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

Fyzikální a chemické požadavky na jakost

1. Cukr

skupina	sacharóza polarimetricky % hm. nejméně	invertní cukr % hm. nejvýše	ztráta sušením % hm. nejvýše	popel konduktometricky % hm. nejvýše	barva v roztoku při 420 nm IU nejvýše
cukr extra bílý	99,7	0,04	0,1	0,01	22,5
cukr bílý	99,7	0,04	0,1	0,04	45
cukr polobílý	99,5	0,10	0,1	0,10	150
cukr moučka s obsahem protihrudkujících látek nejvýše 3 %	96,7	0,10	0,2	0,04	–
tvárováný cukr	99,5	0,10	0,25	0,04	150
cukr s přísadami	85,0	–	1,2	–	–
přírodní cukr	97,5	0,09	1,4	0,8	–
kandys	98,5	–	1,0	0,45	–
U skupin cukr extra bílý, cukr bílý, cukr polobílý obsah nerozpustných látek nejvýše 50 mg/kg.					

Bodové hodnocení bílých cukrů

	cukr extra bílý	cukr bílý
celkový počet bodů nejvýše	8	–
z toho:		
popel – body nejvýše	6	–
barva v roztoku – body nejvýše	3	–
typová řada – body nejvýše	4	12

Jeden bod odpovídá:

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

Dělení podle tvaru a velikosti částic sacharózy:

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

Třídění dle velikosti částic sacharózy

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

Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

– pro cukr a ostatní přírodní sladidla kromě tekutých výrobků

deklarovaná hmotnost v g	hmotnostní odchylka v %
do 50	– 10
větší než 50 do 250	– 4
větší než 250 do 500	– 3
větší než 500 do 1000	– 2
nad 1000	– 1

2. Tekuté výrobky z cukru

	sušina refraktometricky % hm. nejméně	invertní cukr v sušině % hm.	pH	popel konduktometricky v sušině % hm. nejméně	barva roztoku při 420 nm IU nejvýše
tekutý cukr	62	nejvýše 3		0,1	45
tekutý invertní cukr	62	více než 3 nejvýše 50		0,4	–
sirup z invertního cukru	62	více než 50		0,4	–
karamel	73	nejméně 50	4 – 6	–	–

Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

– pro tekuté výrobky z cukru

deklarovaná hmotnost v g	hmotnostní odchylka v %
do 300	– 5
větší než 300 do 1000	– 4
nad 1000	– 3

3. Ostatní přírodní sladidla**a) Dextróza**

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

b) Fruktóza

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

c) Glukózový sirup

	sušina % hmot.	dextrózový ekvivalent vyjádřený jako D-glukóza v % hmot. sušiny	sulfátový popel % hmot. sušiny
glukózový sirup	nejméně 70	nejméně 20	nejvýše 1,0

d) Sušený glukózový sirup

	sušina % hmot.	dextrózový ekvivalent vyjádřený jako D-glukóza v % hmot. sušiny	sulfátový popel % hmot. sušiny
sušený glukózový sirup	nejméně 93	nejméně 20	nejvýše 1,0“.

24. V příloze č. 3 se doplňuje nová tabulka, která zní:

„C) Přípustné záporné hmotnostní odchylky od spotřebitelského balení

hmotnostní interval v g	hmotnostní odchylka v %
do 100	– 8
větší než 100 do 250	– 5
větší než 250 do 500	– 3
nad 500	– 1“.

25. Příloha č. 4 zní:

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

Členění nečokoládových cukrovinek na skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Nečokoládové cukrovinky	karamely	tukové s jádrovinami s ovocnou příchutí mléčné, kakaové nebo kávové podle druhu vložky (cukrová, želé, jádroviny, sušené ovoce nebo proslazené, marcipán a další)
	nečokoládové dražé	
	želé	
	gumovité	
	rahat chalva turecký med	
	lékořicové cukrovinky	
	pěnové cukrovinky (marshmallow)	
	nečokoládové pochoutky	s přísadami plněné
	komprimáty	
	žvýkačky	balonkové (bubble gum) plátkové dražované
	dropsy	
	roksy	
	furé	s tukovou náplní s cukernou (sirupovou) náplní
	pasty nebo pomazánky	zejména lískooříškové, mandlové, arašídové nebo ko- kosové“.

26. V příloze č. 5 tabulce 1 sloupci „skupina“ se slova „sójové a arašídové pochoutky“ nahrazují slovy „nečokoládové pochoutky“.

27. V příloze č. 5 tabulce 1 sloupci „skupina“ řádku „dropsy:“ se řádek „tvarované“ zrušuje a dále se slova „lité kandyty“ nahrazují slovy „lité a lisované kandyty“. V poznámce se k procentním hodnotám doplňuje slovo „hmot“.

28. Příloha č. 6 zní:

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

Tabulka 1

Členění na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Kakaový prášek nebo kakao	kakaový prášek odtučněný kakaový prášek	
Směs kakaa s cukrem	směs kakaa s cukrem	slazený kakaový prášek slazená kakaová směs slazená směs s kakaovou chutí čokoláda k přípravě nápoje
	směs odtučněného kakaového prášku s cukrem	slazený odtučněný kakaový prášek slazená směs kakaového prášku se sníženým obsahem tuku slazená směs s kakaovou chutí se sníženým obsahem tuku čokoláda k přípravě nápoje se sníženým obsahem tuku

Tabulka 2

Chemické požadavky na jakost kakaového másla

	podíl látek nezmýdelnitelných petroterem nejvýše	obsah volných mastných kyselin vyjádřených jako kyselina olejová nejvýše
Lisované kakaové máslo	0,35 %	1,75 %
Expelované kakaové máslo	0,50 %	1,75 %
Rafinované kakaové máslo*)	0,50 %	1,75 %

*) množství tuků ze slupek a klíčků nesmí přesáhnout podíl vyšší, než se vyskytuje v celém kakaovém bobu“.

29. Příloha č. 7 zní:

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

Tabulka 1 – Kakaový prášek

	obsah kakaového másla v sušině v %	obsah vlhkosti v % nejvýše
kakaový prášek (kakao)	nejméně 20,0	9,0
kakaový prášek odtučněný	nejméně 8,0 nejvýše 20,0	9,0

Tabulka 2 – Směsi kakaa s cukrem

	obsah kakaového prášku *) v sušině v % hmotnosti	obsah sacharózy v % hmotnosti
slazený kakaový prášek	nejméně 32,0	nejvýše 68,0
slazená kakaová směs	nejméně 20,0	nejvýše 80,0
slazená směs s kakaovou chutí	nejvýše 20,0	nejméně 80,0 **)
čokoláda k přípravě nápoje	nejméně 25,0	nejvýše 75,0
slazený odtučněný kak. prášek	nejméně 32,0	nejvýše 68,0

slazená směs kakaového prášku se sníženým obsahem tuku	nejméně 20,0	nejvýše 80,0
slazená směs s kakaovou chutí se sníženým obsahem tuku	nejvýše 20,0	nejméně 80,0 **)
čokoláda k přípravě nápoje se sníženým obsahem tuku	nejméně 25,0	nejvýše 75,0

*) v případě směsí odtučněného kakaového prášku s cukrem – obsah odtučněného kakaového prášku v sušině

**) přičemž sacharóza může být částečně nahrazena jinými složkami“.

30. Příloha č. 8 zní:

„Příloha č. 8 k vyhlášce č. 334/1997 Sb.

Členění čokolád a čokoládových cukrovinek na druhy, skupiny a podskupiny

Druh	Skupina	Podskupina
Čokoláda	neslazená (bez cukru) hořká na vaření hořkomléčná mléčná mléčná s vysokým obsahem mléka mléčná s odstředěným mlékem smetanová bílá hořká se sníženým obsahem sacharózy mléčná se sníženým obsahem sacharózy rýže, vločky nebo další tvary figurky speciality	bez přísad, plněná, nebo s přísadami podle skupiny čokolády
	čokoládová poleva hořká nebo tmavá čokoládová poleva hořkomléčná čokoládová poleva mléčná čokoládová poleva mléčná s odstředěným mlékem čokoládová poleva mléčná s vysokým obsahem mléka čokoládová poleva velmi světlá čokoládová poleva bílá čokoládová poleva hořká se sníženým obsahem sacharózy čokoládová poleva mléčná se sníženým obsahem sacharózy	
Čokoládové cukrovinky	polevy	cukrářská, tmavá nebo hořká, mléčná nebo světlá
	formované	formované v různých tvarech z čokoládových polev s různými náplněmi (tukovými, krémovými, líčkovými a dalšími)
	máčené nebo polomáčené	různé druhy vloček (želé, fondan, vylehčené hmoty pěnou a další), máčené čokoládovými polevami
	dezerty	jednoduché dezertní směsi
	nugáty	podle druhu přísady uvádějící charakter
	čokoládové dražé	podle druhu vloček

	čokoládové pochoutky	s přísadami plněné
	sezonní výrobky	z mléčné čokolády z hořké čokolády
	čokoládové pasty nebo čokoládové pomazánky	zejména lískooříškové, mandlové, arašídové nebo kokosové“.

31. V příloze č. 9 tabulce 1 se slova „Obsah kakaového tuku“ nahrazují slovy „Obsah kakaového másla“.

32. V příloze č. 9 tabulka 3 zní:

„Tabulka 3

Přípustné záporné hmotnostní odchylky

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

Čl. II

Přechodná ustanovení

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

(2) Označení potravin podle dosavadních právních předpisů lze používat do 1. září 2001.

Čl. III

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. září 2000.

Ministr:

Ing. Fencel v. r.

OPATŘENÍ ÚSTŘEDNÍCH ORGÁNŮ**19**

Česká národní banka

vydala podle § 41 odst. 2 zákona č. 6/1993 Sb., o České národní bance, **opatření č. 1** ze dne 31. března 2000, kterým se mění opatření České národní banky č. 4 ze dne 26. listopadu 1999, kterým se stanoví předkládání výkazů bankami a pobočkami zahraničních bank České národní bance.

Opatření nabývá účinnosti dnem 30. dubna 2000.

Opatření České národní banky č. 1 ze dne 31. března 2000 je uveřejněno v částce 4 Věstníku České národní banky ze dne 12. dubna 2000.

Lze do něj nahlédnout v ústředí a pobočkách České národní banky.



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; **Cheb:** EFREX, s. r. o., Karlova 31; **Chomutov:** DDD Knihkupectví – Antikvariát, Ruská 85; **Kadaň:** Knihařství – Přibílková, J. Švermy 14; **Kladno:** eL VaN, Ke Stadionu 1953; **Klatovy:** Krameriovo knihkupectví, Klatovy 169/I.; **Liberec:** Podještědské knihkupectví, Moskevská 28; **Most:** Knihkupectví Šeříková, Ilona Růžičková, Šeříková 529/1057; **Napajedla:** Ing. Miroslav Kuččík, Svatoplukova 1282; **Olomouc:** BONUM, Ostružnická 10, Tycho, 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); **Píseň:** ADMINA, Úslavská 2, EDICUM, Vojanova 45, Technické normy, Lábkova pav. č. 5; **Praha 1:** Dům učebnic a knih Černá labuť, Na Poříčí 25, FIŠER-KLEMENTINUM, Karlova 1, 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, Puškinovo nám. 17; **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 začervování předplatného do jeho úhrady jsou doposílány jednorázově. Změny adres a počtu odebíraných výtisků jsou prováděny do 15 dnů. **Reklamacce:** 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.